



WALL'OH BIO 2026

Edition collectivités, focus santé

Règlement du concours culinaire

« Le légume au cœur de l'assiette »

PRÉALABLE

En 2026, Wall'Oh Bio, l'évènement bio wallon de la restauration engagée, s'allie à la journée annuelle du Green Deal Cantines Durables ! Un programme riche et diversifié à destination des cantines engagées dans une démarche d'alimentation durable. Cette journée se déroulera le 14 octobre 2026, date symbolique proche de la journée mondiale de l'alimentation.

L'objectif du concours est de défier des chef·fes de collectivité à établir un plat à partir d'un garde-manger principalement composé de produits bio en circuit court, le tout en respectant un food cost cohérent avec la réalité des collectivités.

Ce concours est l'occasion de découvrir de nouvelles recettes, souligner la faisabilité de l'introduction de produits bio et circuit court en restauration collective, valoriser les produits biologiques wallons, ainsi que les productrices et producteurs bio régionaux.

La participation implique de la part des participant·es l'acceptation du présent règlement.

ARTICLE 1 : LES STRUCTURES ORGANISATRICES

Biowallonie est une ASBL dont la mission est l'encadrement du secteur bio en Wallonie pour les professionnel·les de la production, transformation, distribution et restauration. Le siège social est situé au 22, rue du séminaire à 5000 Namur.

La Cellule Manger Demain est dédiée à la transition alimentaire en Wallonie notamment en accompagnant les cantines vers une alimentation durable (via le Green Deal Cantines Durables). La Cellule fait partie de l'ASBL SOCOPRO dont le siège social est situé Avenue Comte de Smet de Nayer 14/3 à 5000 Namur.

Pour organiser cet événement, Biowallonie et la Cellule Manger Demain sont soutenues par des partenaires publics et privés :

- La Wallonie
- L'IFAPME de Perwez
- Les fournisseurs bio de la région

ARTICLE 2 : OBJET DU CONCOURS

Pour cette édition 2026, la partie concours culinaire de Wall'Oh Bio placera « Le légume au cœur de l'assiette » afin de poursuivre le double objectif :

→ Consommer plus de légumes, un enjeu de santé publique

Les légumes font partie des indispensables d'une assiette équilibrée, le [Conseil Supérieur de la Santé](#) recommande d'en consommer au moins 300g par jour (poids cru). Actuellement, la population wallonne n'en mange en moyenne que 134 g/jour. Seuls 7% des adultes belges atteignent le minimum recommandé.

→ Développer la filière des légumes BIO

On sait aujourd'hui de manière incontestable que notre alimentation a un impact direct sur notre santé. Or, l'alimentation est également la principale voie d'exposition aux pesticides.

La prévention apparaît comme la meilleure stratégie : rendre l'alimentation bio plus accessible permet de réduire ces risques. En matière de production de légumes bio, plusieurs constats ne peuvent que nous encourager à aller dans ce sens :



- ✓ Le territoire wallon a la capacité de produire en bio 100 % des légumes les plus consommés.
- ✓ La Région wallonne a fixé des objectifs ambitieux pour augmenter les surfaces agricoles bio et réduire l'empreinte pesticides.
- ✓ Les cantines démontrent un intérêt pour les légumes bio : en 2024, 99% des légumes locaux soutenus par le Coup de Pouce ont été choisis en bio !

Le secteur de la santé a un rôle clé à jouer dans la transition alimentaire durable. En repensant leur offre alimentaire, il peut participer activement à améliorer la santé et le bien-être de leurs usagers. Les cantines durables sont un levier considérable pour répondre à des défis majeurs de santé publique, d'accessibilité, de résilience ou encore de préservation de l'environnement, principes mêmes du concept One Health.

Dans ce cadre, le concours culinaire de « Wall'Oh Bio » poursuit plusieurs objectifs forts qui contribue au développement des produits bio et circuit court dans la restauration collective :

→ Valoriser et renforcer les compétences des chef·fes :

- ✓ Découvrir de nouvelles recettes ou méthodes de cuisine par le partage d'expériences entre cuisinier·es.
- ✓ Mettre en pratique les trucs et astuces appris lors des formations proposées par les structures organisatrices.
- ✓ Souligner la faisabilité de l'introduction de produits bio et circuit court en restauration collective et l'importance de ceux-ci dans le secteur de la santé.

→ Nourrir la dynamique régionale :

- ✓ Mobiliser les élus, les pouvoirs publics, les gestionnaires des structures de restauration collective en Région wallonne en leur offrant la possibilité d'expérimenter concrètement l'évolution des pratiques en cours via la dégustation des plats cuisinés pendant le concours.
- ✓ Valoriser les produits biologiques régionaux ainsi que les producteurs et fournisseurs de la filière bio régionale.
- ✓ Créer un temps fort autour des valeurs de l'agriculture biologique régionale.

ARTICLE 3 : LE CADRE DÉONTOLOGIQUE

Les structures organisatrices se devront d'instaurer un climat sain au travers d'une ambiance conviviale pour une bonne entente entre les différents participant·es au concours.

Les candidat·es se devront d'être animé·es par un esprit « fairplay » et se respecter mutuellement tout au long du concours. Chaque participant·e s'engage ainsi notamment à accepter les conseils venant des membres du jury.

ARTICLE 4 : LES CANDIDAT·ES

Pour cette édition 2026, tout·e cuisinier·e de la Région wallonne exerçant en restauration collective dans le secteur de la santé (hôpitaux généraux et spécialisés, cliniques, maisons de repos et maisons de repos et soins, centres psychiatriques, centres de revalidation, centres d'hébergement, maisons d'accueil...) peut s'inscrire au défi.

Le nombre de participant·es est limité à 10, réparti·es dans cinq équipes mixtes de deux cuisinier·es, selon la province où est situé l'établissement représenté. Une structure qui aurait plusieurs implantations peut effectuer plusieurs inscriptions pour différentes provinces, mais un·e seul·e candidat·e par structure sera retenu·e pour le concours.

Une équipe supplémentaire sera composée d'un binôme d'apprenant·es de l'IFAPME de Perwez. Pour s'inscrire, les chef·fes de cuisine doivent remplir le formulaire d'inscription **au plus tard le 11/09/2026**. Les participant·es seront sélectionné·es sur base de leur motivation (voir formulaire d'inscription). La confirmation des inscriptions est fixée au 18/09/2026. Chaque candidat·e sera recontacté·e par mail et/ou par téléphone.

Les candidat·es retenu·es doivent **se présenter le 14 octobre 2026 à 7h00 à l'IFAPME de Perwez, munis de leur tenue de cuisine (vêtements et chaussures) ainsi que de leurs couteaux.**

ARTICLE 5 : LE GARDE-MANGER

Chaque équipe confectionne son plat sur base d'un panier **imposé et propre à chaque équipe** et d'un garde-manger, contenant des produits bio et majoritairement wallons, commun à l'ensemble des participant·es.

Les paniers imposés sont composés d'une source de protéine animale, de légumes de saison, de céréales et de légumineuses.



PLAN BIO 2030



L'attribution des paniers imposés est établie sur base des résultats d'une épreuve préliminaire ayant lieu le jour du concours, sur la thématique de l'alimentation durable.

Les candidat·es trouveront sur place tous les ustensiles de cuisine nécessaires à l'exception des couteaux professionnels.

ARTICLE 6 : LES PLATS ATTENDUS

La thématique de cette édition 2026 du concours est « Le légume au cœur de l'assiette ». Cette thématique n'exclut pas la possibilité d'utiliser de la viande ou des sources de protéines d'origine animale. L'objectif sera de faire des légumes proposés les stars de l'assiette. Des précisions pourront être apportées le jour du concours.

Il est demandé à chaque équipe de réaliser :

- 1 plat complet
 - avec une déclinaison végétarienne, pour le public concerné (le nombre exact sera communiqué le jour du concours)
 - avec une déclinaison en texture modifiée, pour les membres du jury

Chaque équipe réalisera au total **une quarantaine de portions complètes**.

La production sera partagée en portions dégustation. Des précisions quant au nombre vous seront données le jour du concours.

ARTICLE 7 : LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

Les candidat·es devront respecter les conditions habituelles d'élaboration des repas au sein des restaurants collectifs notamment au niveau de l'hygiène et sécurité alimentaire. Il sera également demandé d'effectuer le tri des déchets.

Par ailleurs, les plats présentés devront être facilement reproductibles dans les conditions de travail habituelles de la restauration collective. Le food cost établi sera considéré dans l'évaluation finale, notamment pour sa cohérence avec la réalité du secteur.

Les équipes qui n'auront pas terminé leurs préparations devront proposer leurs plats en l'état. Au-delà du temps imparti, tout retard sera pénalisé par une perte d'une partie de leurs points sur la note finale.

ARTICLE 8 : DURÉE DU DÉFI

Le défi se déroule sur 3h30 effectives d'élaboration des plats.

- 7h00 : Accueil des participant·es. Les 45 premières minutes du concours seront réservées à l'accueil des participant·es, au changement de tenue et au rappel du règlement.
- 7h45 : Début de l'épreuve préliminaire.
- 8h30 : Début du défi culinaire – Les candidat·es disposent de 3h30 pour réaliser leurs plats et rédiger les fiches recettes associées.
- 12h00 : Fin de la production et maintien en température. Remise en ordre de la cuisine.
- 12h30 : Présentation des plats par un·e représentant·e de chaque équipe.

- 12h45 : Début de la dégustation par les différents jurys et le public (participant·es à la journée annuelle Green Deal Cantines durables) .
- 14h00 : Fin des dégustations et délibération du jury.
- 14h30 : Remise des prix.

ARTICLE 9 : JURYS

Trois jurys évalueront la prestation de chaque équipe :

- **Un jury professionnel du secteur** composé de 5 membres attribuant 35 % de la note finale
- **Un jury « alimentation durable »** composé de 5 membres de Biowallonie et Manger Demain et autres partenaires associatifs : 35 % de la note finale
- **Un jury « représentants des usagers »** : 20 % de la note finale. Le jury public sera composé de 5 représentant·es des usagers du secteur de la santé

Les 10% restant de la note finale seront attribués à l'équipe dont le plat a été le plus plébiscité par le public.

ARTICLE 10 : LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

Les jurys établissent un classement de 1 à 6 par ordre de préférence entre les six équipes, pour chaque élément de menu. (1 = plat préféré / 6 = plat le moins apprécié). L'équipe comptabilisant le moins de points est désignée gagnante du concours.

Les jurys établissent un ordre de préférence sur base de leur impression gustative et visuelle ainsi que le respect des consignes et des impératifs qui auront été communiqués aux candidat·es en amont du concours.

Les critères d'évaluation :

- ✓ Nom du plat (attractivité)
- ✓ Impression visuelle et gustative
- ✓ Valorisation des produits du panier imposé
- ✓ L'équivalent en texture modifiée (qualité visuelle et gustative)
- ✓ Qualité nutritionnelle et équilibre du plat **uniquement jury pro et jury Alimentation Durable*
- ✓ Reproductibilité en restauration collective dans le secteur de la santé **uniquement jury pro et jury Alimentation Durable*
- ✓ Fiche recette (pertinence et clarté des informations communiquées) **uniquement jury pro et jury Alimentation Durable*
- ✓ Rapport qualité/prix **uniquement jury pro et jury Alimentation Durable*

ARTICLE 11 : LES RÉSULTATS

La décision des jurys est sans appel. Un prix est attribué à chaque participant·e sur la base de la note finale attribuée à : 35% par le jury professionnel, à 35% par le jury Alimentation Durable, à 20% par le jury « représentants des usagers » et 10% pour l'attractivité du plat au public.

ARTICLE 12 : LES PRIX

Les lots seront remis à l'issue des résultats par les membres des jurys.

ARTICLE 13 : DONNÉES PERSONNELLES

En acceptant le règlement, les candidat-es déclarent accepter que l'ASBL Biowallonie et la Cellule Manger Demain procèdent à titre gracieux à l'enregistrement de leur image, de leurs propos et de leurs recettes.

La diffusion et l'exploitation de ces images, de ces propos et des recettes confectionnées pourront se faire par le biais de sites Internet, presse, publications, brochures accessibles sans aucune restriction et sans rémunération de la personne concernée.

Biowallonie et la Cellule Manger Demain restent à la disposition des participant-es pour d'éventuelles réclamations concernant des photos qui pourraient être prises le jour de l'événement et publiées.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de 2018, les participant-es disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et de radiation des données personnelles les concernant en adressant un courrier électronique à l'adresse ci-après en justifiant de leur identité : info@biowallonie.be + info@mangerdemain.be.

ARTICLE 14 : RESPONSABILITÉS

Biowallonie et la Cellule Manger Demain se réservent le droit d'écourter, de prolonger, de suspendre, de modifier totalement ou partiellement ou d'annuler le concours, en tout temps, et ce sans préavis, si des circonstances (notamment techniques) indépendantes de leur volonté ou des raisons de force majeure les y contraignent sans que leur responsabilité ne puisse être engagée. Dans la mesure du possible, ces changements éventuels dans l'organisation du concours feront l'objet d'une information préalable par l'ensemble des moyens appropriés.

Nom / Prénom :

Structure :

Signature :

