

Catalogue de formations pour une alimentation plus durable dans l'HoReCa



LES CANTINIERS

by **BIOWALLONIE**

L'offre de formations du pôle Alimentation Durable de Biowallonie

Biowallonie propose depuis plus de 14 ans des cycles de formations théoriques et pratiques permettant de sensibiliser le personnel Horeca (restaurant, traiteur, café, friterie, hôtel...) à différentes thématiques liées à l'alimentation durable. Nous proposons également des accompagnements personnalisés et sur mesure pour tout type d'établissement.

Pour répondre au mieux aux demandes de formations, nos chargés de mission collaborent étroitement avec un panel de spécialistes et d'experts (consultants nutritionnistes, cuisiniers spécialisés dans la confection de recettes durables...) afin d'offrir des formations qualitatives, participatives et adaptées à votre public et vos besoins.

Nous organisons des formations thématiques et des formations pratiques, détaillées dans les pages suivantes. Pour élaborer un cycle de formations adapté aux besoins de votre personnel et à la réalité de votre établissement, nous vous proposons de composer un « menu » en choisissant vos modules de formation.

Toutes nos formations sont également disponibles « à la carte », de façon individuelle. La gestion des inscriptions et la communication aux participants du cycle de formations est réalisée par vos soins. Lors d'une réunion de coordination, nous veillons à adapter un maximum la formation à votre réalité de terrain et à votre personnel. N'hésitez pas à nous contacter pour une offre de formations adaptée à vos besoins.



Les formations thématiques



Légende

Toutes les formations sont disponibles en présentiel et en distanciel, et ce en deux niveaux de difficultés: débutant et avancé. Pour vous repérer, suivez le guide:



Personnel de cuisine



Gestionnaire



Varié

**Ouvert aux publics précités,
mais aussi au personnel de ser-
vice ou à toute personne en
lien avec l'établissement**

Les formations thématiques s'adressent à tous les professionnels de l'Horeca: restaurateurs, traiteurs, frituriers, cafetiers, hôteliers. Elles ne sont pas présentées dans un ordre spécifique.

1. Les enjeux de l'alimentation durable et bio



Qu'entend-on par alimentation durable? Quels sont les enjeux de notre système alimentaire? Pourquoi et comment entamer une démarche d'alimentation durable dans l'Horeca?

Cette formation vise à sensibiliser le personnel Horeca à l'alimentation durable et bio. Elle permet de comprendre les enjeux économiques, sociaux et environnementaux liés à l'assiette et donne les outils nécessaires pour la rendre plus durable.

Toutes les formations sur cette page s'adressent aux deux types de public suivants:



2. Tout savoir sur le bio

Qu'est-ce que le bio? Quelles sont les règles auxquelles est soumis l'Horeca? Présentation du secteur bio en Wallonie et à Bruxelles et des produits et filières d'intérêt pour l'Horeca.

Cette formation permet de vous familiariser avec le bio, d'avoir un aperçu de la réglementation, des garanties et des nombreuses plus-values des produits biologiques.

3. (Re)Lancer un restaurant ou traiteur bio et durable

Comment puis-je intégrer l'alimentation durable et bio dans mon projet professionnel? Que faire pour certifier mon établissement? Comment procéder et communiquer sur le bio?

Cette formation vise à obtenir toutes les informations pour débiter ou relancer une activité en bio dans la restauration: les étapes clés, la réglementation en vigueur, la certification.

*: Les formations liées à l'approvisionnement sont idéalement complétées par des visites d'acteurs bio, voir en page 9.

4. Approvisionnement en légumes bio*

Pourquoi est-ce intéressant de respecter la saisonnalité? Quels légumes sont à privilégier en bio ou en local? Comment les sublimer dans l'assiette au fil des saisons? Comment approvisionner mon établissement en légumes biologiques?

Cette formation vous outillera sur les différents légumes biologiques, leurs spécificités de production, les différentes filières et leur fonctionnement. Vous y trouverez toutes les informations utiles pour vous approvisionner et communiquer cette transition à votre clientèle.



5. Approvisionnement en viande bio*

Qu'est-ce qu'une viande issue de l'agriculture biologique? Comment est-elle produite avant d'être préparée en cuisine et servie au client? Pourquoi choisir ce type de viande et quels en sont les avantages? Quelles sont les possibilités d'approvisionnement pour mon établissement?

Cette formation vous informera sur l'élevage d'animaux bio et la réglementation à laquelle sont soumis les acteurs des différentes filières (ovins-caprins, bovins, porcins, volaille..) ainsi que leur fonctionnement. Vous y trouverez tous les conseils pour vous approvisionner et communiquer ce changement à votre clientèle.

6. Approvisionnement en pommes de terre bio*

Quelle est la plus-value de proposer des frites bio ou des préparations à base de pommes de terre bio à mes clients? Comment dois-je procéder pour l'approvisionnement? Quelles sont les variétés et comment les valoriser dans mes menus?

Cette formation présente la filière des pommes de terre biologique en Belgique et son fonctionnement. Elle vous donnera toutes les connaissances utiles à votre établissement, de la culture à la distribution.



*: Les formations liées à l'approvisionnement sont idéalement complétées par des visites d'acteurs bio, voir en page 9.

Toutes les formations sur cette page s'adressent aux deux types de public suivants:



7. Approvisionnement en boissons bio et locales*

Comment m'approvisionner en boissons bio, locales ou Fairtrade? Quels types de boissons puis-je trouver sur le marché? Quels sont leurs avantages?

Cette formation vise à découvrir la filière des boissons Fairtrade, locales et biologiques, leur fonctionnement et plus-values. Vous saurez comment et où vous approvisionner en vue de proposer ce type de boissons à la carte.

8. Approvisionnement en céréales bio*

Pourquoi utiliser des farines ou céréales bio ou locales dans mes préparations (pain, pâtes, desserts...)? Quelles variétés sont adaptées à mon menu? Comment et où puis-je m'approvisionner?

Cette formation vous donnera plus d'informations sur la filière des céréales bio en Belgique et son fonctionnement. Elle vous permettra de comprendre la production, les variétés et la meilleure manière de vous approvisionner.



* : Les formations liées à l'approvisionnement sont idéalement complétées par des visites d'acteurs bio, voir en page 9.

9. Construire un menu durable

Comment proposer des plats savoureux ou un menu original combinant équilibre nutritionnel et alimentation durable? Quelle est la place dans l'assiette pour les produits locaux et de saison, les différentes protéines végétales et animales?

Cette formation a pour but d'apprendre à composer des menus équilibrés en intégrant différents critères de l'alimentation durable. Elle vous permet de découvrir les outils à disposition du secteur Horeca pour mettre à la carte des plats et menus adaptés.

10. Maîtriser son food-cost dans une démarche d'alimentation durable

Que représente le food-cost d'un plat basé sur les critères de l'alimentation durable? Comment améliorer l'équilibre nutritionnel et la qualité des ingrédients au menu, tout en proposant un prix juste et attractif pour le client?

Cette formation fournit les outils et astuces pour entrer pleinement dans la démarche de l'alimentation durable tout en maintenant le budget en équilibre.



Les formations pratiques

Légende

Toutes les formations sont disponibles en présentiel et en distanciel, et dispensées selon deux modes: soit l'apprentissage de recettes préexistantes, soit la co-création de nouvelles recettes.

1. Durabiliser les grands classiques

Comment réinterpréter durablement les grands classiques de la cuisine ?

Cette formation vise à apprendre à adapter les différentes notions de durabilité aux mets connus et appréciés du grand public.

2. Desserts durables

Qu'est-ce qu'un dessert ou un encas durable ? Comment préparer des desserts durables et diversifiés ?

Cette formation vise à travailler des recettes avec ou sans lactose, gluten et sucre, toujours à base de produits durables, en apportant des éléments nutritionnellement intéressants dans les desserts.

Les formations pratiques sont uniquement destinées au personnel de cuisine. En présentiel, elles durent 3 heures et nous conseillons aux participants de venir avec leur tenue complète, leurs chaussures de sécurité et leurs couteaux. Les formations pratiques se donnent également en ligne en une heure. Sur base d'une vidéo illustrant le thème du jour, un chef vient expliquer des techniques, recettes et astuces et interagit avec les participants.

3. Comparaison des produits durables et non durables en cuisine

Quelles différences peut-on observer et mesurer entre des préparations composées de produits de 5ème gamme, de produits conventionnels bruts et de produits bio non transformés ?

Lors de cette formation, plusieurs aspects seront analysés pour chaque type de préparations afin de faire des choix adaptés en fonction du temps, du poids matière final, du budget et du goût.

4. La street-food durable

Comment proposer les plats les plus appréciés de la street-food en intégrant des pratiques durables tout en répondant aux attentes des clients ?

Cette formation vise à retravailler les snacks typiques de la restauration en version durable.

5. Adapter son salad bar aux saisons

Comment choisir ses produits pour un salad bar durable ? Comment le diversifier ?

1. Visites d'acteurs du secteur bio en Wallonie

Venez visiter un à deux acteurs wallons de la filière bio : distributeurs, transformateurs, producteurs qui livrent l'Horeca.

Outre la découverte d'acteurs et de produits bio de votre région, cette activité vise à faire découvrir les contraintes et opportunités pour votre établissement de restauration. Elle permet également de comprendre ce qu'est le bio, ses garanties et ses plus-values au travers d'explications d'experts durant la visite.

Cette formation vise à créer un salad bar sain, diversifié et de saison toute l'année, avec des accompagnements adaptés.

6. Découverte des vins bio

Qu'est qu'un vin bio ? Quels vins bios belges ou français privilégier et comment l'accorder avec les mets ?

Cette formation a pour but de découvrir et tester une sélection de vins bio.

Les visites d'acteurs bio

2. Visites de restaurateurs-traiteurs wallons durables

Nous vous emmenons découvrir 2 à 3 établissements du secteur de la restauration.

Cette visite est l'occasion de découvrir le travail des acteurs de l'Horeca qui œuvrent en faveur de la durabilité et de comprendre leurs contraintes et leurs opportunités, que ce soit l'approvisionnement, les menus, la communication envers leurs clients ou encore l'élimination des déchets de cuisine.

Qui sommes-nous ?

Biowallonie est la **structure wallonne d'encadrement des professionnels du secteur biologique**.

Nous accompagnons les producteurs, transformateurs, magasins, distributeurs ainsi que les restaurateurs dans leurs démarches vers le bio. L'organisation dispose d'un **pôle Alimentation Durable** dont la mission principale est l'**accompagnement de cantines et de l'HoReCa** et l'introduction progressive de **pratiques durables** pour les différents usagers du secteur de la restauration.

Afin de mener à bien cette mission, Biowallonie propose **depuis plus de 14 ans des accompagnements personnalisés et sur mesure aux cantines de collectivité** (crèche, école, maison de repos, hôpital, CPAS, entreprise...) mais aussi aux **restaurants**, pour les aider à introduire plus d'alimentation durable dans leurs établissements.

Pour plus d'information sur nos **formations** destinées au secteur de la **restauration collective**, consultez le catalogue qui y est dédié.



Ceci est la branche "Alimentation durable" de notre arborescence. Pour toutes les infos, rendez-vous sur www.biowallonie.be!

Ci-dessous et à titre indicatif les tarifs. Ces tarifs peuvent être modifiés en fonction des demandes. **Veillez nous consulter pour une offre détaillée sur mesure.**

Type	Format	Durée moyenne	Nb. de particip.	Tarif
Formation thématique	Présentiel	1/2 journée	Min. 5 Max. 50	Payant : 350 € HTVA/demi-jour ou 700 € HTVA/journée Non inclus : location du lieu Gratuit pour les formations sur le BIO, soit 2 et 3.
	En ligne (Zoom)	De 1h30 à 1/2 journée	Min. 10 Max. illimité	Idem que ci-dessus. Inclus : l'envoi des supports par mail aux participants
Formation pratique	Présentiel	3h	Min. 5 Max. 15	700€ HTVA/demi-jour Non inclus: location de la cuisine Inclus: denrées alimentaires et recettes
	En ligne (Zoom)	1h	Min. 5 Max. 40	Tarif à confirmer Inclus: l'envoi des recettes par mail aux participants
Visite: secteur agricole (production) ou secteur intermédiaire (transformation, distribution, restauration...)	Présentiel	De 1/2 à 1 journée	Min. 10 Max. 25	350€ HTVA/demi-jour ou 700€ HTVA/journée Gratuit si visites d'acteurs certifiés bio

NB : la formation ne peut être dispensée si le nombre minimum de participants n'est pas atteint. Ce tarif varie en fonction de la localisation géographique et du nombre de formateurs mobilisés pour répondre au mieux à vos besoins. Les tarifs mentionnés sont en homme jour.



CONTACT

Stéphanie Goffin

stephanie.goffin@biowallonie.be

+32 (0) 474 38 11 24

catering@biowallonie.be

[facebook.com/lescantiniers](https://www.facebook.com/lescantiniers)

www.lescantiniers.be