



## Salon des fournisseurs pour une alimentation équitable, bio et locale en restauration collective

05 mai 2011  
Ateliers des Tanneurs (Bruxelles)

# PROGRAMME

## Ateliers & dégustations

Parallèlement à la visite des stands de fournisseurs et des associations, l'équipe de Your Choice a le plaisir de vous convier aux ateliers et dégustations ci-dessous.

Inscription en ligne obligatoire pour les ateliers et dégustations : [www.salonyourchoice.be](http://www.salonyourchoice.be)

### Atelier 1 : Produits et certification bio en restauration collective

---

14h00 – 15h30 – FR/NL – Salle Syrah

**Vous êtes responsable d'une cuisine de collectivité et vous souhaitez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans vos menus ? Vous voulez communiquer votre engagement envers le bio en certifiant votre cuisine ?**

L'alimentation biologique est un élément essentiel dans une cuisine de collectivité durable. Mais que signifie exactement le terme « biologique » et qu'en est-il du label Biogarantie ? Est-ce possible et faisable pour une cuisine de collectivité de travailler avec des ingrédients biologiques ? Où les trouver ? Quels sont les points d'attention à avoir ? Bioforum Wallonie et Vlaanderen répondront à toutes ces questions et expliqueront les possibilités de certification bio pour les cuisines de collectivité.

*Public cible* : cuisines de collectivité, sociétés de catering

*Atelier bilingue*

*Intervenants* : Bioforum Wallonie et Vlaanderen

*Durée* : 1h30

### Atelier 2 : Le commerce équitable dans votre établissement ou commerce

---

10u00 – 10u45 – NL – Salle Gamay

11u30 – 12u15 – FR – Salle Gamay

**Vous souhaitez utiliser du chocolat de couverture équitable dans vos préparations et communiquer auprès de votre public sur cet engagement ? C'est désormais possible !**

Max Havelaar lance un nouvel outil de communication destiné aux établissements horeca, commerces, cafétérias et cuisines de collectivité désireux d'utiliser des ingrédients labellisés équitable dans leurs recettes. Cet outil est aujourd'hui disponible pour le chocolat ; il sera étendu prochainement à d'autres catégories de produits, notamment les boissons chaudes.



Quelles sont les conditions d'utilisation ? Comment s'enregistrer ? Quelle est la différence avec un contrat de licence Max Havelaar ? Venez découvrir les réponses dans une présentation concrète et illustrée.

*Public cible* : chocolatiers, boulangers, pâtisseries, horeca et cuisines de collectivités

*Atelier francophone et néerlandophone (sessions en alternance)*

*Intervenant* : Max Havelaar Belgique

*Durée* : 45min

### Atelier 3 : Circuits courts en restauration collective

---

10h00 – 11h00 – FR – Salle Syrah

#### L'approvisionnement en circuits courts est-il compatible avec la restauration collective ?

L'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective demeure problématique, notamment en raison de la logistique et des faibles volumes. Dès lors, vers quels fournisseurs se tourner ? Vers quel type de médiation orienter producteurs et collectivités ?

Aujourd'hui, des alternatives se mettent en place. BioForum Wallonie et le RWAD, au travers d'exemples concrets de leur nouveau projet-pilote, présenteront des pistes d'évolution et les tendances actuelles.

*Public cible* : restauration collective, producteurs locaux

*Atelier francophone*

*Intervenants* : BioForum Wallonie, Réseau Wallon pour l'Alimentation Durable (RWAD), Liproco

*Durée* : 1h

### Atelier 4 : Alimentation, empreinte écologique & RSE

---

14h30 – 16h00 – FR – Salle Gamay

11h30 – 13h00 – NL – Salle Syrah

#### Avez-vous pensé à l'alimentation durable pour diminuer l'empreinte écologique et renforcer la Responsabilité sociétale de votre entreprise (RSE) ?

L'alimentation représente 30% de notre empreinte écologique globale et les ventes « hors-domicile » – parmi lesquelles celles de votre restaurant d'entreprise – constituent plus du tiers du marché alimentaire.

Parallèlement à vos efforts en termes de recyclage, énergie verte, utilisation de produits écologiques, etc., vous pouvez avoir un impact non-négligeable sur l'empreinte écologique de votre entreprise en intégrant l'alimentation durable dans les menus de la cafétéria et distributeurs automatiques.

Venez découvrir en quoi l'alimentation peut trouver sa place au cœur de votre politique durable et comment communiquer sur votre engagement.

*Public cible* : entreprises

*Atelier francophone et néerlandophone (sessions en alternance)*

*Intervenants* : Vredeseilanden, FairTrade@Work

*Durée* : 1h30



## Atelier 5 : Logos, pictogrammes et étiquettes des produits alimentaires.

---

**13h00 – 14h00** – FR – Salle Merlot

**11h00 – 12h00** – NL – Salle Merlot

### Comment s’y retrouver et interpréter les logos, pictogrammes et autres informations mentionnées sur les étiquettes des produits alimentaires ?

Cet atelier participatif de lecture d’étiquettes vous aidera, à partir des pictogrammes, logos et labels, de la liste des ingrédients et autres informations, de faire des choix judicieux en termes d’environnement et de santé.

Ne manquez pas cette occasion de décrypter les nombreux labels, logos et pictogrammes que nous connaissons sans forcément bien les interpréter ou dont nous ignorons parfois la signification ou la fiabilité.

*Public cible* : horeca, restauration collective

*Atelier francophone et néerlandophone (sessions en alternance)*

*Intervenants* : écoconso, Rob Renaert (Coduco)

*Durée* : 1h

*Nombre maximum de participants* : 15 personnes

## Dégustation de vins biologiques et équitables

---

**10h30 – 12h00** – 1er étage Hall 1902

**14h00 – 15h30** – 1er étage Hall 1902

Des vins biologiques et équitables, qu’est-ce que ça signifie exactement ? Qu’est-ce qui caractérise un vin bio ? Y a-t-il de bons vins équitables ? Venez dépasser vos préjugés et déguster différents vins biologiques et équitables, tout en découvrant leur mode de production et leurs caractéristiques.

*Intervenant* : Mr. Vincent De Coninck, sommelier diplômé et en possession du WSET® « Advanced Certificate » (reconnu internationalement). Vincent De Coninck combine expertise et conviction en l’importance de développer une agriculture écologique et durable.

*Animation bilingue*

*Durée* : 1h30

*Nombre maximum de participants* : 25 personnes

## Cuptasting de cafés biologiques et équitables

---

**11h00 – 13h00** – 1er étage Hall 1902

**15h00 – 17h00** – 1er étage Hall 1902

Les cafés biologiques sont-ils tous les mêmes ? Quelle est la différence entre un robusta et un arabica ? En quoi consiste le « cupping » ? Au cours de cette session, Mme Gennar vous introduira dans les mystères du cupping et des arômes du café, à la découverte des saveurs et caractéristiques des cafés équitables et biologiques.

*Intervenante* : Mme Jeanne Gennar, coordinatrice nationale belge de la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) et fondatrice de Kofca.

*Animation néerlandophone avec traduction francophone*

*Durée* : 1h30 – 2h

*Nombre maximum de participants* : 14 personnes

