

L'huile de colza et ses qualités nutritives au service de la restauration collective

L'initiative est portée par Alvenat, producteur d'huile de colza wallon première pression à froid, et JJ Delvaux, qui est une entreprise de découpe et préparations de viandes ainsi qu'un grossiste pour les collectivités et l'Horeca. Leur objectif est d'initier une filière orientée vers la restauration collective, valorisant les qualités nutritives du colza, allant de la production de colza, d'aliments pour animaux, d'huile de colza jusqu'à la production de viande, la découpe, la préparation de viandes cuites, de charcuterie et de plats cuisinés.

Une initiative



D'AVENIR

Ensemble, agir pour un système agroalimentaire DURABLE



Coopération

La collaboration repose sur des **valeurs communes partagées** :

historiquement, les deux entreprises ont été créées par un agriculteur (cultivateur de colza d'une part, éleveur de bétail d'autre part). Il y a donc une maîtrise de la chaîne et le souci de la **qualité de sa propre production** depuis la matière première, passant par sa transformation, jusqu'à l'offre au client.

Dans un premier temps, JJ Delvaux a introduit dans son catalogue produit les huiles, vinaigrettes, marinades et sauces d'Alvenat. Cela permet donc au producteur d'huile de colza d'accéder au marché de la restauration collective et de l'Horeca. Ensuite, JJ Delvaux a intégré ces huiles de colza à ses marinades, préparations et cuissons de viandes.

Les deux partenaires sont en **phase d'exploration** pour aller plus loin dans le développement de la filière. Le bétail bénéficiant d'une alimentation enrichie au tourteau de colza (plutôt qu'en soja et en lin comme actuellement), développe une qualité de viande ainsi et un rapport oméga-6/oméga-3 remarquable. Les charcuteries et plats préparés pourraient aussi être enrichis en huile de colza.

L'huile de colza Alvenat est **la seule huile végétale de cuisson à base de produits issus de Wallonie**. Le colza est lui-même reconnu pour ses vertus de protection et d'amélioration du sol (absorption du nitrate et fixation de l'azote). Le processus de bio-extraction est plus respectueux de l'environnement, en comparaison au processus industriel à base d'hexane. Le colza utilisé provient d'un rayon de 80 km. Les partenaires sont proches l'un de l'autre de 40 km. La position centrale en Wallonie de JJ Delvaux est également une opportunité pour s'allier à des partenaires wallons proches.

L'huile de colza a des bienfaits sur la santé : le processus d'extraction ne provoque pas la présence d'acide gras trans (dont l'OMS recommande l'élimination car il est responsable de maladie cardio-vasculaires). Parmi ses autres valeurs nutritives, l'huile de colza est riche en oméga 3, pauvre en acides gras saturés (7 %), et dispose d'un excellent rapport oméga-6/oméga-3.

Les bénéficiaires finaux sont des collectivités telles que des maisons de repos, hôpitaux, cantines scolaires, restaurants d'entreprises.

Les deux partenaires, chacun leader dans son secteur, renforcent leur positionnement en utilisant l'huile de colza et ses bienfaits sur la santé et l'environnement. **Ce facteur de différenciation** sur le marché agro-alimentaire B2B s'inscrit dans les tendances du local et sain. Les opportunités économiques sont en cours d'exploration et font l'objet d'une étude de marché.



Innovation

Grâce à cette initiative, les partenaires souhaitent se positionner comme une **« plateforme » de circuit-court dans la restauration collective (B2B)** alors qu'actuellement le circuit-court se cantonne plutôt au consommateur particulier (B2C).

L'aspect santé est intégré dans la restauration collective, grâce aux bienfaits nutritifs de l'huile de colza d'Alvenat. Le processus d'extraction première pression à froid permet en effet une valorisation exceptionnelle des bienfaits du colza.

Responsabilité



Les leviers de succès



Communiquer

- Les partenaires doivent **faire connaître les avantages nutritifs et environnementaux de l'huile de colza** et des préparations à base de cette huile. Ils doivent traduire cela en arguments marketing pertinents et sensibiliser leurs clients.
- Un autre enjeu est **de convaincre les décideurs d'intégrer dans les cahiers de charge** pour la restauration collective des **éléments de santé et de qualité** (valeurs nutritives précitées, meilleure rétention à la cuisson de la viande élevée avec du tourteau de colza...)



Investir

- Les partenaires investissent du temps dans la **recherche de nouveaux partenaires**, comme par exemple une entreprise-opérateur d'abattage/désossage, complémentaire à JJ DELVAUX.
- Afin de mieux comprendre le marché de la viande, le potentiel et les opportunités, les partenaires souhaitent être accompagnés et faire appel à des professionnels qui structurent leurs démarches.

Optimiser



JJ Delvaux a optimisé ses **procédures de cuisson**. Désormais, les viandes destinées à la restauration collective sont cuites à basse température sous vide après avoir été préalablement colorées dans un bain d'huile de colza. Avantage : la viande est ainsi colorée de manière plus homogène que via le mode précédent de cuisson en sauteuse. Ce même bain d'huile est utilisé au minimum pour trois lots de cuissons. Le préposé à la cuisson peut travailler en parallèle, sans devoir rester présent comme c'était le cas avant lorsque les viandes étaient colorées en sauteuse.

