

15 November 2019 1/1

Depuis six mois, une coopérative confectionne des plats préparés « 100% bio » du côté de Liège. Cette initiative est le fruit de la rencontre entre un ancien chef étoile et sept producteurs liégeois. Nos journalistes Fanny Dehaye et Marc Evrard les ont rencontrés.

« Aujourd'hui j'ai fait un potage aux carottes blanches, un potage au céleri, un potage aux tomates, et un potage avec du potimarron », annonce fièrement Philippe Renard quand notre équipe l'a rencontré. Des potages qui se retrouveront ce lundi dans les cantines scolaires.

Ces plats préparés, Philippe les doit en partie à Laurent Streel, un des sept producteurs de la région qui se sont engagés dans la coopérative. Aujourd'hui, il apporte oignons et carottes. « On fera un potage aux carottes jaunes, ça va être super, impeccable », réagit Philippe en voyant les caisses de légumes. « On a commencé avec l'idée de développer des potages bio avec des légumes déformés. Ensuite on a voulu développer un peu plus la cinquième gamme », indique Laurent, producteur et membre de la coopérative ADM Bio.

La cinquième gamme, la voici : des légumes cuisinés et prêts à être emballés sous vide.



« Dans un petit sondage avec les étudiants, on s'est rendu compte que même dans le bio, les gens veulent que les produits soient pratiquement terminés. Donc c'est pratique pour tout le monde. On rentre du boulot, on ouvre son petit sac, on a à manger, on a des légumes mais on peut avoir des féculents, on peut avoir tout ce qu'on veut », explique Philippe.

Source : [Manger bio, belge, mais sans devoir préparer son repas: c'est possible avec cette nouvelle coopérative liégeoise - RTL Info](http://www.hainaut-developpement.be/manger-bio-belge-mais-sans-devoir-preparer-son-repas-cest-possible-avec-cette-nouvelle-cooperative-liegeoise/)