



## Du sain et du durable dans l'assiette de vos enfants à l'école

Une alimentation saine et durable dans la cantine de l'école de votre enfant? Ce sera peut-être le cas demain. La Province de Namur dispose désormais d'une solide expérience dans le domaine. Son ambition? La partager.

Bousculer - voire mettre un frein à - des habitudes alimentaires pas toujours très bonnes, telle était la volonté de la Province de Namur lorsque, en 2009, elle s'est lancée dans un vaste projet de réforme de ses cantines scolaires. Parce que bien manger, c'est meilleur pour la santé. Parce que la composition de nos assiettes n'est pas sans influence sur l'environnement. Enfin, parce que les cantines scolaires représentent une part importante de l'alimentation des élèves et qu'elles constituent, à ce titre, le terreau idéal pour une sensibilisation aux bienfaits d'une alimentation saine et durable.

Les équipes provinciales de l'environnement, de la santé et bien sûr de la formation se sont mises au travail. Quatre écoles secondaires (et deux internats) sont parties prenantes dans cette belle aventure : l'école provinciale d'élevage et d'équitation de Gesves, l'école secondaire provinciale d'Andenne, l'école provinciale d'agronomie et des sciences de Ciney et l'école hôtelière de la Province de Namur.

Le projet touche à l'ensemble de la chaîne alimentaire, dès l'acquisition des denrées. Une des premières mesures a d'ailleurs été l'insertion de clauses environnementales, sanitaires et durables dans les marchés publics alimentaires. Avec, en ligne de mire, une amélioration du choix des produits qui rentrent

dans la cuisine et qui composent l'assiette. On a donc aussi revu les listes d'achats. Exit toute une série d'aliments « nutritionnellement déséquilibrés », comme les nuggets de poulet dont les enfants sont friands. Et bienvenue aux produits plus sains et plus durables.

Outre l'approvisionnement, tout un dispositif est mis en place pour encadrer le changement. Et pour cause! On modifiera plus aisément son comportement en étant assuré qu'en bout de course il y aura des bénéfiques et la chose sera d'autant plus facile si on vous a montré comment (il est possible d')opérer. Il y a donc lieu de fournir des explications et un **apprentissage de nouveaux savoir-faire**. D'informer et de former.

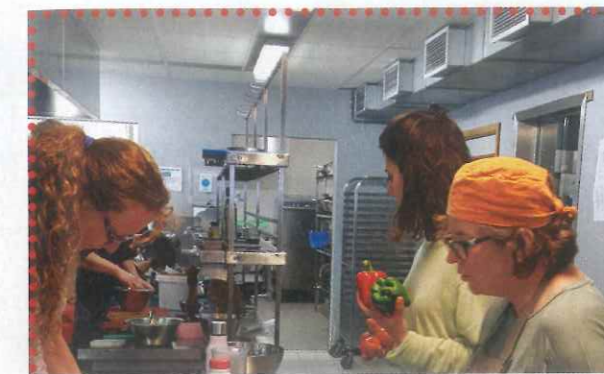
On travaille sur la production de cette assiette et sur la manière de la préparer. Des formations pratiques sont ainsi régulièrement organisées à l'intention des cuisiniers (découverte de denrées moins connues, de nouvelles associations d'aliments...). Le plan vise également le service des repas au réfectoire, la lutte contre le gaspillage alimentaire... ou encore la sensibilisation des élèves et du corps enseignant, des éducateurs et de tout le personnel de l'école.

Les campagnes d'information se multiplient, parallèlement aux outils de communication : brochures, affiches thématiques apposées dans les réfectoires et ailleurs, onglet alimentation saine et durable intégré au site web des écoles... En outre, chaque rentrée scolaire donne lieu à une information sur le projet. Le journal de classe y consacre une page... Des dégus-

tations sont organisées pour les élèves. Des organes sont mis en place au sein des écoles pour assurer le suivi du projet - qui est évalué et réorienté si nécessaire - et, parmi eux, des commissions « restaurant » avec une représentation des élèves qui peuvent, par ce biais, donner leur avis sur les actions à mener, mais aussi fournir leur appréciation sur ce qui est en cours.

Bilan : des réalisations nombreuses et des résultats plutôt encourageants. Depuis 2012, les cantines scolaires provinciales fonctionnent avec un plan alimentaire (équilibré, cela s'entend) de quatre semaines. Il indique à quelle fréquence on retrouvera à table telle ou telle famille d'aliments durant cette période : autant de fois du potage, du poulet... Et chaque année donne lieu à une évolution vers une assiette plus saine et plus durable : on introduit plus de céréales, on diminue un peu l'apport en viande... et la fréquence des fritures! **La démarche est donc dynamique et progressive**. Indispensable si l'on veut simultanément sensibiliser les élèves, leur permettre de comprendre ce qui est fait et d'apprécier, à leur rythme, le contenu de l'assiette qui est en train de changer.

Aujourd'hui, les menus des cantines provinciales respectent un taux de **saisonnalité des denrées** à plus de 60 % pour les neuf mois de l'année scolaire. Plus d'aliments de saison, mais pas seulement. On retrouve aussi à table des **produits biologiques**, du **commerce équitable** et autre nourriture plus soutenable comme des poissons labellisés de la pêche durable ou des **produits locaux**. Les repas et desserts faits maison - à base donc de produits de meilleure qualité - se multiplient, avec comme pendant moins de produits industriels, mais aussi une meilleure maîtrise de l'assiette. Beaucoup de positif pour un mouvement que les jeunes gens, on l'espère, perpétueront chez eux et autour d'eux.



## Une expérience offerte en partage

Avec le recul dont elle dispose, la Province de Namur est à présent prête à partager son expérience. À aider d'autres établissements scolaires à mettre en place une « cantine saine et durable » ou à approfondir toute démarche qui aurait été lancée en ce sens. Et c'est l'Union européenne qui lui en donne l'occasion, dans le cadre du **programme Interreg V**. Conséquence directe : cette action pourra essaimer bien au-delà des limites provinciales.

Le projet s'appelle Filière AD-T (pour agroalimentaire durable transfrontalière - <http://www.filiere-adt.eu/>). Il vise tous les maillons de la chaîne : de la fourche à la fourchette, du producteur au consommateur final... et donc aussi aux cantines scolaires. À côté des bénéfices en matière de santé et d'environnement, l'initiative provinciale visant à inviter le développement durable dans les cantines de nos écoles devrait engendrer des retombées économiques, notamment en stimulant la demande en produits locaux et en contribuant au développement des entreprises de la région.

La Province se propose de fournir un **encadrement** aux établissements scolaires prêts à se lancer dans l'aventure. Et concrètement? L'action peut s'envisager à plusieurs niveaux. Il peut par exemple s'agir d'un accompagnement dans la recherche de producteurs locaux ou de sensibilisation des élèves (et des professeurs) à une alimentation durable et de qualité grâce, entre autres, à des outils comme des affiches, une mallette pédagogique... L'aide peut également porter sur la formation du personnel de cuisine via à la participation à des **workshops** thématiques et adaptés à la restauration collective.

► Intéressés ?  
environnement@province.namur.be