

Communiqué de presse

Bruxelles-Capitale

CHRISTOS DOULKERIDIS

Ministre-Président Cocof en charge de l'enseignement

Christos Doukeridis lance un appel à Marie-Dominique Simonet pour l'intégration de l'alimentation durable dans les programmes des écoles formant aux métiers de la bouche.

Ce mercredi 20 octobre, Christos Doukeridis a introduit un colloque consacré aux allergies alimentaires en tant que Ministre-Président de la Cocof en charge de l'Enseignement et a, à ce titre, souligné l'importance d'une sensibilisation accrue des filières formant aux métiers de la bouche. Si notre alimentation a fortement évolué ces dernières années, cela s'est parfois accompagné de conséquences négatives: obésité, nombre de personnes allergiques en forte augmentation, intensification et industrialisation de la production alimentaire... Une meilleure sensibilisation et formation des élèves et des enseignants s'inscrivent dans la volonté de Christos Doukeridis de créer le premier enseignement reconnu "alimentation durable". Il lance par ailleurs un appel pour que la Communauté française intègre ces notions pour ses écoles formant les futurs professionnels de l'alimentation.

Le Ministre-Président de la Cocof en charge de l'Enseignement, Christos Doukeridis, a ouvert ce matin le colloque sur les allergies alimentaires par le Centre d'information et de Recherche sur les intolérances et l'hygiène alimentaires (CIRIHA), la Haute Ecole Lucia de Brouckère, l'Institut Emile Gryzon et l'asbl « Préventions des allergies ».

Au cours de ces dernières décennies, notre alimentation a fortement évolué. Cette évolution a eu des conséquences positives, mais également négatives sur notre environnement et notre santé: l'intensification de la production alimentaire et le recours systématique à des engrais chimiques et à des pesticides ont des conséquences sur la pollution des sols et des eaux comme sur le réchauffement climatique et la biodiversité. Par ailleurs, nul ne peut plus le nier: l'obésité touche de plus en plus d'enfants – et d'adultes. Enfin, le nombre de personnes allergiques à des aliments a progressé au cours de ces dernières années passant de 1% de la population en 1970 à plus de 6% aujourd'hui.

Pour Christos Doukeridis, il faut que les futurs professionnels des métiers de bouche qui sortent de l'enseignement qualifiant (hôtellerie, restauration, pâtisserie, horticulture, diététique, industrie alimentaire...) soient formés pour pouvoir faire face à ces évolutions. *"En tant que pouvoir organisateur d'établissements scolaires formant aux métiers de bouche, nous avons la possibilité et le devoir de former les futurs professionnels sur les risques liés à l'allergie alimentaire, de les sensibiliser de même que tous les acteurs de la filière aux notions d'alimentation durable et de diététique. Il faut amplifier les synergies entre nos différents établissements", poursuit Christos Doukeridis.* C'est ainsi, par exemple, qu'un livret de recettes « alimentation durable » sortira d'ici la fin de l'année. Par ailleurs, le futur bâtiment destiné à accueillir, sur le campus du CERIA, le centre de technologies avancées permettra aux étudiants, demandeurs d'emploi et professionnels de se former sur du matériel de pointe. Divers partenariats seront également mis en place avec des acteurs extérieurs tels que Bruxelles environnement; Apis bruoc sella; les Jardins de Pomone verront le jour dans le courant de l'année 2011.

Dans le même esprit, Christos Doukeridis salue la collaboration entre l'asbl « Prévention des allergies », l'Institut Emile Gryzon et le célèbre chef étoilé Yves Matagne qui ont pu réaliser, dans le cadre du colloque de ce mardi, un repas "Allergique et gourmand" (menu sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire). Une démarche qui permet la mise en commun de savoirs complémentaires indispensables à la réalisation d'un savoir faire de qualité.

Et Christos Doulkeridis de conclure : « *Mon intention est de faire des différents Instituts du campus du CERIA les premiers établissements reconnus « alimentation durable ». Et cette notion recouvre bien entendu également la question des allergies alimentaires car aborder ce thème dans le cadre d'un programme scolaire est indispensable aujourd'hui au vu du nombre de personnes concernées par le sujet* ». Avec, au passage, un appel lancé à Marie-Dominique Simon, en charge de l'Enseignement en Communauté française: "*il faut que la Communauté française intègre pour ses écoles formant aux métiers de la bouche des cours sur la diététique, la sécurité alimentaire et l'alimentation durable. Sans oublier de mettre en place des formations continuées des enseignants qui vont dans le même sens!*"