



### Les élèves aussi vont "Goûter Bruxelles"

**un menu à 3 euros qui démontre que "manger durable" ne coûte pas nécessairement plus cher**

Dans le cadre de la semaine "Goûter Bruxelles" organisé par l'asbl Karikol, la cantine scolaire de l'Institut Redouté-Peiffer propose tous les jours aux élèves et au corps enseignant un menu respectant les principes de l'alimentation durable. Ce jeudi, c'est un menu "Tout Pomme" qui était à la carte. Une attention particulière a été apportée à ce menu en raison de son **prix** puisqu'il ne dépasse pas les 3 euros, du **choix des aliments** (les pommes et la majorité des légumes sont de saison et sont issus directement des terrains d'horticulture de l'école situés à proximité de l'établissement) et de sa **dimension santé** (menu sain et équilibré). La participation de cet institut à la semaine du goût s'inscrit dans la dynamique lancée par le Ministre-Président du Gouvernement francophone bruxellois (Cocof), en charge de l'Enseignement, Christos Doulkeridis, pour faire des instituts de la Cocof les premiers établissements reconnus "alimentation durable".

L'objectif que poursuit Christos Doulkeridis recouvre les tendances prônées par le mouvement international "Slow food": défendre la biodiversité; protéger les saveurs et les métiers traditionnels; lutter contre l'obsession du monde moderne d'aller toujours plus vite et de tout transformer en produits jetables et consommables. Il importe en effet de revenir sur nos pas, de valoriser la dimension humaine et culturelle, de défendre le bon, le propre, le juste et, à notre échelle, de promouvoir notre savoir-faire tant reconnu à l'étranger en matière de gastronomie.

Les pouvoirs publics ont un rôle important à jouer en matière de préservation de l'environnement et doivent impérativement être un acteur de changement des comportements. « *Plus de 350 élèves fréquentent quotidiennement le restaurant scolaire et 150 prennent un repas chaud. Pour la plupart d'entre eux, ce repas du midi constitue bien souvent le seul repas de la journée. Et quand on connaît les dégâts de la "malbouffe" sur la santé de nos jeunes et sur l'environnement, il est essentiel de proposer aux jeunes des repas équilibrés et de qualité* », souligne Christos Doulkeridis.

Avec plus de trois millions de repas par jour en Belgique, 72.000 entreprises et 34.000 indépendants, le secteur HORECA a un rôle important à jouer sur le plan environnemental.

En charge de plusieurs établissements scolaires formant aux métiers HORECA et de l'horticulture, Christos Doulkeridis souhaite former et sensibiliser les jeunes à l'environnement dans lequel ils évoluent. Il souhaite également leur faire comprendre qu'à travers les gestes qu'ils poseront

demain dans une cuisine ou encore dans un potager, ils seront des acteurs de changement de la société.

Dans le courant de cette législature et en lien avec l'année de la gastronomie qui aura lieu en 2012, l'objectif est de poursuivre le travail mené depuis plusieurs mois pour orienter les différentes filières qui s'y prêtent vers l'alimentation durable, afin que les personnes, qui sont et qui seront formées dans ces établissements, deviennent demain des acteurs de changement à tous les étages. « *Que ce soit dans un restaurant étoilé, une cuisine collective ou un snack, ces futurs professionnels du métier seront amenés à poser leurs propres choix dans leur cuisine* », relève Christos Doukeridis.

Or, si nous voulons que ces jeunes utilisent demain des produits biologiques de saison, fassent appel à des producteurs locaux, équilibrent davantage les assiettes en réduisant les quantités de viande et en augmentant les portions de légumes, entre autres.

Dans cette optique, plusieurs initiatives sont déjà engrangées :

- **Une étude:** Réalisation d'une étude pour faire de nos différents instituts les premières écoles « Alimentation durable ». Les résultats sont attendus pour la fin de l'année 2011.
- **Sortir les chefs de leur cuisine:** Organisation de rencontres avec des producteurs locaux. Ces visites permettent de sensibiliser les jeunes et de renouer un lien avec l'environnement
- **Du potager à la cuisine:** développement de synergies entre les Instituts HORECA et d'horticulture de manière à ce que les fruits et légumes produits sur les différents terrains horticoles alimentent directement les ateliers de cuisine. Dans le courant du mois d'octobre, un terrain d'une superficie de 7 hectares situé en Région bruxelloise sera inauguré.
- **Ouvrir l'école à des partenariats extérieurs :** le partage faisant partie intégrante de la cuisine et l'alimentation, plusieurs partenariats sont en cours de finalisation: les jardins de pomone, apis bruoc sella. Le premier partenariat débouchera sur la création d'un potager contenant des fruits et des légumes oubliés. Le second sur l'implantation de ruches et la production de miel sur le nouveau terrain d'application.
- **Réalisation d'un livret de recettes sur les petits déjeuners.** Après l'édition du livret « *Au fil des saisons* » réalisé et conçu de A à Z par des élèves de nos différents instituts, un nouveau livret original réalisé en partenariat avec des chefs d'hôtel bruxellois et Brussels hotel association verra le jour.
- **Création d'une épicerie durable:** l'ensemble des produits trouveront une place dans l'épicerie située sur le campus du CERIA.

Il importe en effet de revenir sur nos pas, de valoriser la dimension humaine et culturelle, de défendre le bon, le propre, le juste et, à notre échelle, de promouvoir notre savoir-faire tant reconnu à l'étranger en matière de gastronomie.