



DEJEUNER

« Des jeunes talents bruxellois ... au fil des saisons »

**LANCEMENT DU CHANTIER
ENSEIGNEMENT & ALIMENTATION DURABLE**

La vie active, le manque de temps, l'accélération généralisée de tous nos faits et gestes font que nous consacrons de moins en moins de temps à la préparation des repas. Outre les déchets et le gaspillage que cela entraîne, des effets néfastes se font sentir: augmentation des problèmes d'allergie, d'obésité ...

Paradoxalement, l'alimentation, le "bien manger" et le "bien recevoir" font dans le même temps l'objet d'une attention particulière du grand public, si l'on en croit le succès de la pléthore d'émissions et de livres consacrés à l'art culinaire. Un phénomène qui n'a jamais été aussi important qu'aujourd'hui.

A l'occasion du premier jour du Printemps, les établissements de la Commission Communautaire Française (Cocof) ont travaillé à la conception d'un premier livret de recettes de cuisine intitulé "*Au fil des saisons: 12 recettes réalisées par des jeunes talents bruxellois*". Ce livret s'inscrit dans le cadre du projet développé par le Ministre-Président du gouvernement francophone bruxellois, en charge de l'Enseignement, Christos Doulkeridis, de faire des Instituts organisés par la COCOF les premiers instituts reconnus "alimentation

durable". Cet objectif 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.

Ce livret de cuisine est le fruit d'une réelle collaboration entre les différentes sections (HORECA, horticulture et diététique) organisées par la COCOF, mettant ainsi l'accent sur la complémentarité de leurs arts respectifs.

Je vous souhaite une bonne dégustation du menu printemps issu du livret de recette !

Christos DOULKERIDIS

L'alimentation, une affaire de goût mais également d'environnement

L'alimentation est une affaire de goût, mais pas uniquement. De même que se déplacer ou se loger, se nourrir fait partie de nos actes quotidiens. Un geste qui est loin d'être anodin et qui n'est pas sans conséquences pour notre environnement. Car si manger, c'est vivre et souvent, c'est faire plaisir ou se faire plaisir, c'est également une manière de façonner le monde.

Tous les jours, une multitude d'acteurs cultivent, produisent, conditionnent, transportent, distribuent, préparent et consomment des produits alimentaires. Tout au long de cette chaîne, ils utilisent des ressources naturelles et produisent des déchets. L'environnement est alors forcément partie prenante de l'alimentation. Résultat, un tiers des impacts environnementaux d'un ménage est lié à sa consommation de nourriture et de boisson. Quelques chiffres et constats pour illustrer ce propos:

- Les saisons ne semblent plus exister. Qui s'étonne encore de trouver aujourd'hui des fraises et des tomates à Noël. Or, si le kilo de tomates produit en moyenne 200 grammes de CO₂, il en produit trois fois plus s'il provient d'Espagne et dix fois plus s'il est produit sous serres.
- Les sols et l'eau sont de plus en plus contaminés par les pesticides et autres engrais chimiques.
- Au niveau des déchets, chaque personne jette à la poubelle entre 15 et 20kg de denrées alimentaires par an qui auraient pu être consommées, alors que 200.000 personnes en Belgique ne mangent pas à leur faim.
- 100 kg d'emballages liés à la consommation alimentaire sont jetés annuellement dans les poubelles bruxelloises.

A ce rythme, si nous voulons que l'assiette des générations futures soit synonyme de goût, de qualité, de biodiversité et de plaisir, il est impératif de revoir nos modes de consommation et de modifier notre rapport à l'alimentation.

Créer la première école HORECA « Alimentation durable »

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.

Avec plus de 3 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 de l'HORECA (CERIA) et de l'horticulture (Institut Redouté-Peiffer), le Ministre-Président du gouvernement francophone bruxellois (Cocof), Christos Doulkeridis, a décidé de lancer un programme de sensibilisation des élèves et des établissements scolaires.

Dans le courant de cette législature et en lien avec l'année de la gastronomie qui aura lieu en 2012, l'objectif est d'orienter les différentes filières qui s'y prêtent vers l'alimentation durable, afin que les personnes qui y sont formées deviennent demain des acteurs de changement. Que ce soit dans un restaurant étoilé, un restaurant de collectivité ou un snack, ces futurs chefs seront amenés à poser leurs propres choix dans leur cuisine.

Or, si nous voulons que ces futurs professionnels du métier utilisent 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, suppriment de leurs cartes des espèces en voie de disparition telles que le thon rouge, il est essentiel de les sensibiliser aux questions environnementales.

Pour sa part, l'Institut horticole Redouté-Peiffer (le seul en Région bruxelloise) prendra la voie de l'horticulture et de l'agriculture urbaine.

Bruxelles ne manquant en effet pas d'atouts en matière d'espaces verts, de nombreuses initiatives seront menées pour permettre à nos jeunes de capter les emplois qui s'y développent (formations permettant notamment de réaliser des toitures vertes, des potagers sur le toit, des potagers urbains, ...).

Projets en cours:

- Réalisation d'une étude pour faire des Instituts Emile Gryzon (enseignement secondaire), Roger Lambion (promotion sociale) – situés sur le campus du CERIA - et Charles Gheude (enseignement spécialisé) les premières écoles « Alimentation durable » en Belgique et en Europe.
- Organisation de rencontres avec des producteurs locaux et programme d'échange de savoirs entre les sections HORECA et horticulture.

- Equipement de terrains d'horticulture situés à Neerpede pour un budget total de 450.000 €. Ces investissements permettront l'exploitation de ce site d'une superficie de 7 hectares et la production de plusieurs tonnes de fruits et de légumes "bio". Plusieurs partenariats seront également menés avec des associations.
- Développement des 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 « cuisine ».
- Installation de ruchers sur les terrains d'horticulture et production de "miel de Bruxelles".
- Développement d'un partenariat avec Bruxelles environnement en matière de tri des déchets et d'agriculture urbaine.
- Création d'une épicerie « durable » sur le campus du CERIA. Cette épicerie vendra les différents produits issus des différents ateliers présents sur le site et une partie de la production de fruits et légumes provenant de l'Institut horticole Redouté-Peiffer.
- Adaptation des programmes des cours en matière d'alimentation aux défis du 21ème siècle.
- Mise en place d'un programme de formation des enseignants et des étudiants aux allergies et intolérances alimentaires.