



LE BIO A LA CANTINE

Traiteur à Rixensart depuis *plus de 25 ans*, nous nous attelons jour après jour à fournir aux établissements scolaires et à leurs élèves une nourriture de qualité, saine et variée. Conscients des profonds changements que subit notre société depuis quelques années, et plus particulièrement dans le secteur de l'alimentation, nous avons récemment réalisé l'impact positif que nous pourrions communiquer à ce dernier à travers notre cuisine de collectivité. Nous proposons dès lors d'envisager les repas scolaires sous un angle nouveau, celui de *l'alimentation durable*.

L'alimentation durable est un concept émergent lié à des productions agricoles et des principes de commercialisation durable. Elle a pour objectif la *préservation et la mise en valeur de l'environnement*, de la *santé* ainsi que de la *solidarité* tout en garantissant la viabilité économique du système.

En ce qui nous concerne, nous aspirons à valoriser dans notre cuisine des notions telles que le plaisir de manger, l'éthique, l'assurance de consommer des produits frais, sains et équitables, en somme de redessiner et repenser entièrement l'assiette et ses méthodes de conception.

Afin d'y parvenir, nous passons par des axes concrets que nous nous engageons à respecter lors de la fabrication de chacun de nos repas :

Tous nos menus sont constitués d'au minimum *30 de produits* issus de *l'agriculture biologique*. Ils concerneront principalement la famille des fruits, légumes, céréales et produits laitiers. Il reste malgré tout un fait que les produits issus de l'agriculture bio sont plus chers que les produits du circuit traditionnel (particulièrement les viandes, poissons et féculents) et à plus forte raison pour la cuisine de collectivité. Ils

nécessitent également plus de main d'œuvre. Notre souci permanent est donc de vous proposer des repas composés d'un maximum d'aliments bio tout en restant dans les prix que nous nous sommes fixés.

Les légumes de saison et les *céréales*, grâce à leur nombreuses vertus nutritionnelles, font partie des produits phares de nos menus. Ils seront toutefois travaillés et assaisonnés de sorte à être en adéquation avec le goût des enfants.

La portion de vypo (viande, volaille, poisson, œuf) quotidienne est *réévaluée* en fonction des besoins réels de l'organisme d'un enfant afin d'éviter la surconsommation qui, à terme, peut s'avérer néfaste pour sa santé.

Enfin, l'une de nos grandes priorités est de travailler un maximum de *produits bruts* que nous *transformons en nos locaux* afin d'être assurés de la composition exacte du produit fini. Ceci permet dès lors d'éviter les additifs alimentaires et les graisses hydrogénées dont l'impact négatif, voire dangereux pour la santé, a été scientifiquement maintes fois démontré.

Il est un fait que l'école a le devoir de *transmettre* des connaissances mais également *des valeurs*. L'éducation ne s'arrête pas à la porte de la classe mais se prolonge dans tous les domaines de la vie de l'enfant, y compris celui de l'alimentation à travers les repas chauds qu'il consomme quotidiennement dans l'établissement. Pourquoi ne pas le sensibiliser dès son plus jeune âge sur des problématiques qui concernent directement son *avenir* et lui transmettre les valeurs qui feront de lui un *adulte responsable, attentif* à sa planète, à son impact sur le monde économique et social mais surtout et avant tout *à lui-même*?



Didier Hesse 0496/54.07.72.