



## GEMEENTELIJKE CRÈCHE PRINCE BAUDOIN

*Een duurzame kantine in Sint-Lambrechts-Woluwe*

Franstalige gemeentelijk crèche van Sint-Lambrechts-Woluwe
Projectdraagsters & contactpersonen: Catherine Vanden Bossche, Mededirectrice, c.vandenbossche@woluwe1200.be Anne Pollie, Mededirectrice Marie-Ange Irlès, keukenhulp
Keuken in eigen beheer – <b>45 maaltijden/dag</b> (onderworpen aan het gemeentelijk lastenboek voor de bestellingen)
Dagelijks aanbod : - middagmaaltijd (aangepast aan de leeftijd van de baby's) - vieruurtje
Keukenteam : 2 keukenhulpen
Prijs van de maaltijden : 1,73 euro
Publiek : kinderen van drie maanden tot drie jaar

### 1. PROJECTINITIATIE



De crèche heeft in 2011 geantwoord op een oproep van Leefmilieu Brussel, dat op zoek was naar kandidaten grootkeukens om deel te nemen aan zijn programma “Duurzame kantines”.

Catherine Vanden Bossche, directrice: *“We vonden het interessant om in dat initiatief te kunnen stappen, met de steun van Ecores, die aangeboden werd door Leefmilieu Brussel, met de gedachte dat we wel zouden zien waarheen ons dat zou leiden ...”.*

De twee keukenchefs hebben eerst de opleidingen gevolgd die georganiseerd werden in het kader van het programma, en hebben daarna geleidelijk toegepast wat ze daar hadden geleerd. Vervolgens werd het personeel op de hoogte gebracht van het

project en van de geplande veranderingen – die heel wat vragen en scepticisme van de kinderverzorgsters hebben opgewekt.

Magali Solon, kinderverzorgster : *“Wanneer men ons vertelde dat de maaltijden op donderdag vegetarisch zouden worden, waren we heel sceptisch: Hoe zouden de kinderen reageren? Zouden ze peulvruchten lusten? We hadden er geen goed oog in... En uiteindelijk is dat allemaal probleemloos verlopen. Nu eten de kinderen het best op donderdag!”*



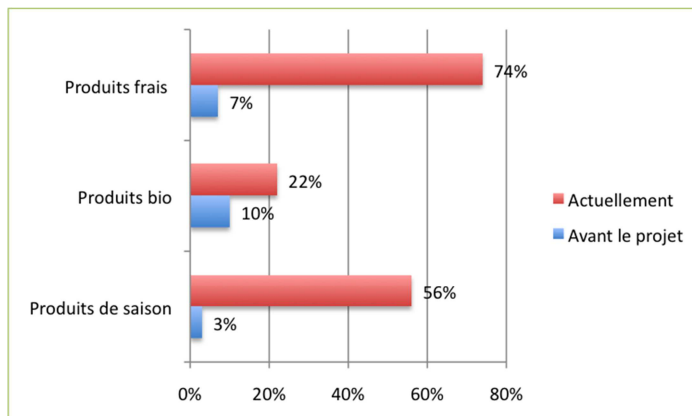
## 2. ACTIEPLAN & RÉSULTATEN

Doelstellingen	Acties	Resultaten
<b>Verse producten :</b> Meer regelmatig gebruik van verse groenten en fruit	- Hoger percentage verse groenten en fruit in de menu's - 's winters : voorrang aan groenten met lange bewaartijd (vb. pompoenen, pastinaak, etc.)	- 74% verse producten
<b>Minder industriële producten :</b> Minder verwerkte producten voor de vieruurtjes	- Afschaffing van de industriële koekjes en taartjes als vieruurtje	- Soep, boterhammen, kaas, pudding en vruchten als vieruurtje - huisgemaakte cake voor speciale gelegenheden
<b>Seizoengebondenheid :</b> Groter aanbod van seizoengebonden groenten en fruit	- Gebruiken van de seizoenkalender van Leefmilieu Brussel - Opvolging van de seizoenen bij het bestellen van groenten en fruit	- 56% seizoengebonden groenten en fruit - Meer gevarieerde maaltijden
<b>Minder vlees :</b> - Introductie van vegetarische maaltijden - Vlees met een geringere milieu-impact	- Introductie van Donderdag Veggiedag - Deelname aan kookworkshops georganiseerd door Leefmilieu Brussel	- Een vegetarische maaltijd/week - Minder kalfsvlees
<b>Biologische producten :</b> Integratie van biologische producten	- Zoeken van bijkomende leveranciers (in uitvoering) - Ontmoeting met leveranciers op het Salon Your Choice ( <a href="http://www.salonyourchoice.be">www.salonyourchoice.be</a> ) - Marktstudie voor het vlees - Aanvullende aankopen in de lokale biowinkel	- 22% bioproducten
<b>Water :</b> Kraantjeswater drinken	- Meer systematisch kraantjeswater drinken	Kraantjeswater voor iedereen, behalve voor de baby's van wie de ouders flessenwater meebrengen

### 2.1. VERSE PRODUCTEN

Van bij de start van het project heeft mevrouw Irlès, keukenhulp, getracht om zo veel mogelijk verse groenten in haar bestellingen te integreren. De leverancier van de crèche, die aangesteld werd via een overheidsopdracht, voert slechts één levering per week uit, waardoor de mogelijkheden om met verse producten te werken, beperkt zijn. Mevrouw Irlès bestelt doorgaans verse groenten en fruit voor drie dagen/week, en vult die aan met diepvriesgroenten. In de zomer kan de bestelling van diepvriesproducten groter zijn omdat het dan moeilijker is om verse producten te bewaren.

Ondanks die beperking vertegenwoordigen de verse producten drie vierden van de bestellingen in de crèche.



## 2.2. MINDER GESUIKERDE PRODUCTEN

Ter gelegenheid van dit project heeft de crèche besloten om meer onbewerkte producten te gebruiken. De koekjes en taartjes voor het vieruurtje werden vervangen door soep, brood, kaas en vruchten.

Marie-Ange Irlès, keukenhulp : *“Natuurlijk is er nog taart voor de speciale gelegenheden, maar die is nu huisbereid.”*

## 2.3. VLEES

De belangrijkste veranderingen ten opzichte van vlees bestonden uit het minder eten van kalfsvlees, uit het invoeren van vegetarische gerechten en het gebruiken van peulvruchten. Die



keuzes dienden eerst te worden voorgelegd aan de diëtiste van het ONE (Office de la Naissance et de l'Enfance) om na te gaan of die overeenstemden met de voedingsrichtlijnen voor jonge kinderen. Dat was evenwel geen probleem. Er werd gewoonweg overeengekomen dat voor de allerkleinsten (6 maanden tot 1,5 jaar) het niet nodig was om peulvruchten toe te voegen bij de vegetarische menu's, aangezien voldoende proteïnen via de melk werden ingenomen.

Voor de vegetarische schotels waren de recepten die aangeleerd werden tijdens de praktische opleidingen van het programma “Duurzame kantines” heel erg nuttig.

C. Vanden Bossche, directrice: *“Het recept van witte bonen met courgetten is een echte lekkernij.”*

De kinderen eten de vegetarische schotels ook graag.

*Op het menu: puree van pompoen met vis, op smaak gebracht met look en dragon. De kinderen smullen ervan!*

## 2.4. BIOLOGISCHE PRODUCTEN

De huidige leverancier, die werd aangesteld via een gemeentelijke overheidsopdracht, biedt een beperkt aanbod van bioproducten. Maar de directrice en de keukenhulp kijken niet op een inspanning om toch biologische producten aan de kinderen aan te bieden.

C. Vanden Bossche, directrice: *“Voor het ogenblik is het nog wat zoeken. We bestellen zo veel mogelijk bij Collivery, en wij vullen dat aan met aankopen in de lokale biowinkel. Als dat binnen het beperkte budget blijft, gaat de gemeente daarmee akkoord.”*

M-A Irlès, keukenhulp : *“We zoeken bijkomende leveranciers die een ruimer aanbod hebben in biologische producten en die tweemaal en zelfs driemaal per week kunnen leveren.”*

## 3. OM TE ONTHOUDEN

1. De evolutie naar duurzame voeding verloopt geleidelijk.  
Rekening houdend met haar context heeft de crèche stapsgewijs vooruitgang geboekt. De overgang naar duurzame voeding reikt ook verder dan het programma “Duurzame kantines”.
2. De steun van de deelnemende partijen is bepalend.  
De twee keukenhulpen hebben enthousiast deelgenomen aan de opleidingen van Leefmilieu Brussel, en hebben die recepten al heel snel toegepast.  
Parallel daarmee heeft ook het gemeentebestuur zich positief opgesteld voor het project, en van de ouders ontvangt de crèche alleen maar complimenten.
3. Het project duurzame voeding was een kans op ontdekkingen en gedragsveranderingen voor het personeel, ook in hun privéleven.  
M-A Irlès, keukenhulp : *“We leren veel bij tijdens zo’n project. We hebben een hoop nieuwe producten ontdekt, vooral oude groenten. Eerst wisten we niet goed hoe we die dienden klaar te maken, maar we leren bij. En dankzij het project veranderen we ook een en ander in ons eigen huishouden.”*