



DES CHEFS EN HERBE QUI CUISINENT VERT

Le Rayon Vert

Ça s'agite, ça cogite, ça bouillonne, ça tâtonne... C'est plein de vie. C'est un stage de cuisine pour enfants au Rayon Vert.

Voilà quelques années déjà que l'association installée à Jette accueillait les 8-12 ans pendant certaines vacances scolaires pour des stages culinaires. Mais pour cet appel à projets, le Rayon vert a réorienté les sessions vers une conscientisation ludique à l'alimentation durable. En pratique, cela donne des produits de base exclusivement durables, des recettes anti-gaspi, un petit décryptage des étiquettes, des activités sensorielles et... de la dégustation !

Lors d'une semaine type, chaque jour, les jeunes cuistots préparent leur apéritif, le repas de midi, un dessert, leur collation et repartent à la maison avec un échantillon de leur travail pour le faire goûter à leurs parents. Ils participent également à des jeux et activités autour de l'alimentation durable. En fin de semaine, les enfants invitent leurs familles à un goûter convivial. Parce que le Rayon Vert cherche aussi à rapprocher les générations.



Des p'tits chefs fiers de leur travail !

CONTEXTE

Le Rayon vert, c'est une ASBL locale implantée à Jette qui souhaite tisser des liens culturels et sociaux entre les diverses générations de sa commune. Plaçant la gastronomie au cœur de la culture, c'est tout naturellement que l'association a mis l'alimentation durable au centre de ses préoccupations.

Elle a ainsi injecté une dose de durabilité dans ses activités : boissons durables au bar, tables d'hôtes durables, sensibilisation dans les écoles... À cela s'est même ajoutée la création d'un marché bio à Jette.

Ainsi, les stages pour enfants s'inscrivent dans un vaste projet de création d'un pôle local dédié à l'alimentation durable, qui inclut d'offrir des débouchés aux producteurs locaux soucieux de l'environnement.

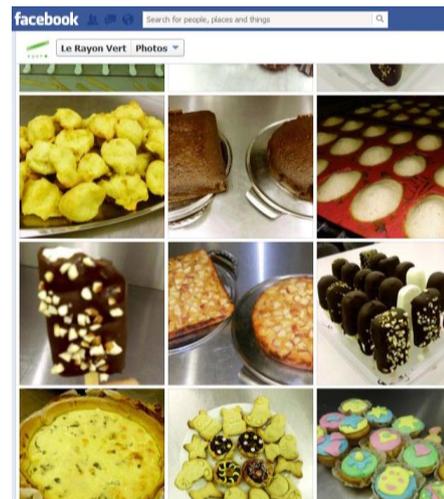


UN BRIN DE MÉTHODE

Côté communication, le Rayon Vert a utilisé des outils traditionnels (brochures, toutes-boîtes, affichage, etc.), le web (www.lerayonvert.be, [page Facebook](#), mailing électronique, agendas en ligne...) et un envoi presse général (Vivacité, Le Vif/L'express-Weekend).

Chaque stage nécessite l'encadrement de 1 ou 2 (selon affluence) animateurs spécialisés et se fait idéalement en collaboration avec des acteurs locaux (ferme pour enfant, magasin bio..).

Payants, ces stages sont autosuffisants financièrement. L'appui de Bruxelles Environnement a facilité l'intégration du durable aux stages existants et permis d'en mesurer la rentabilité.



La page Facebook, hyper pratique pour partager les réalisations.

BILAN

En 2012, le Rayon Vert a organisé 7 semaines de stage, occupant ainsi les petites mimines de 87 enfants. Cette activité correspond à une attente réelle des parents... et des enfants !

QUELQUES CONSEILS POUR FAIRE PAREIL

Le **choix de la période** est déterminant. Les semaines avec un jour férié ont un taux de participation bien inférieur aux autres semaines.

Par ailleurs, la cuisine **durable s'avère un peu moins rentable** que la cuisine classique. Cette notion doit être prise en compte pour calculer le prix de participation au stage.

Quelques thèmes et activités

- Fruits et légumes locaux de saison
- Fast food maison
- Les boissons : eau ou soda ?
- Le miel et les abeilles (avec visite d'une ruche)
- Activités sensorielles (reconnaître des aliments au toucher et au goût)
- Cuisiner des produits issus du commerce équitable
- Atelier lecture d'étiquettes
- Customisation d'un sac de courses et d'une boîte à tartine

LA SUITE

Parfaitement inscrits dans l'air du temps, ces stages rencontrent un succès grandissant avec les années et participent pleinement à la création du pôle « alimentation durable ». Cela ajouté à leur autofinancement, on comprend aisément qu'ils seront régulièrement reconduits. Faites place à la nouvelle génération de cuistots !

L'ANECDOTE

Ryan adore cuisiner, il a participé à 3 stages ! Paradoxe : comme beaucoup d'enfants, il refuse de manger de nombreux aliments, principalement les légumes. Les animateurs font un pari : lui faire aimer un légume qu'il déteste (à lui de le choisir). Les petits chefs ont ainsi concocté un délicieux stoemp de brocoli à sa demande.

PORTEUR DU PROJET

- Le rayon vert ASBL, Rue Gustave Van Huynegem, 32, 1090 Jette
- Responsable du projet: Amik Lemaire
- Contact : 02/420 21 26, 0472/90 82 33, lerayonvert@skynet.be

