



CRECHE COMMUNALE PRINCE BAUDOUIIN

Une cantine durable à Woluwé-Saint-Lambert

Crèche communale francophone de Woluwé-Saint-Lambert
Porteuses de projet & contact: Catherine Vanden Bossche, Co-directrice, c.vandenbossche@woluwe1200.be Anne Pollie, Co-directrice Marie-Ange Irlès, aide-cuisinière
Cuisine en gestion propre – 45 repas/jour (soumise au cahier des charges communal pour les commandes)
Offre quotidienne: - repas de midi (adapté en fonction de l'âge des bébés) - goûter
Équipe de cuisine: 2 aides cuisinières
Prix des repas: 1,73€
Public: enfants de trois mois à trois ans

1. INITIATION DU PROJET

La crèche a répondu, en 2011, à un appel de Bruxelles Environnement qui était à la recherche de cuisines de collectivité candidates pour participer à son programme "Cantines durables".

Catherine Vanden Bossche, directrice: *"On a trouvé intéressant de pouvoir entrer dans cette démarche et profiter du soutien d'Ecores offert par Bruxelles Environnement, tout en se disant qu'on verrait bien où cela nous mènerait..."*

Les deux cuisinières ont commencé par suivre les formations organisées dans le cadre du programme, puis elles ont peu à peu mis en pratique ce qu'elles y avaient appris. Le personnel a alors été informé de la démarche et des changements envisagés - changements qui ont suscité pas mal de questions et de scepticisme de la part des puéricultrices.



Magali Solon, puéricultrice: *"Quand on nous a annoncé que les repas du jeudi allaient devenir végétariens, nous étions fort sceptiques: Comment est-ce que les enfants réagiraient ? Est-ce qu'ils mangeraient les légumineuses ? On n'y croyait pas trop... Et finalement, c'est passé sans problèmes. Maintenant, c'est encore le jeudi que les enfants mangent le mieux!"*



2. PLAN D'ACTION & RESULTATS

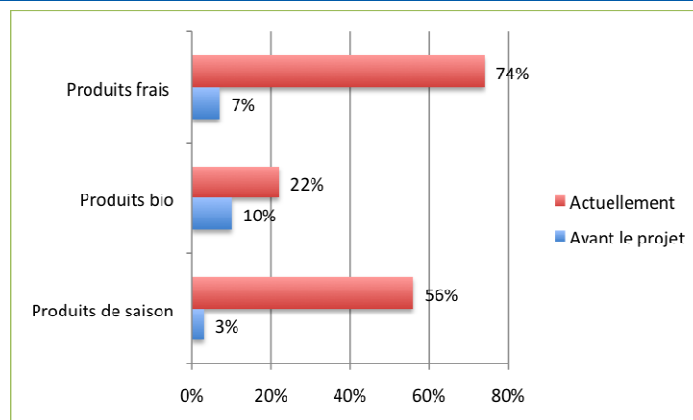
Objectifs	Actions	Résultats
Produits frais: Utilisation plus régulière de fruits et légumes frais	<ul style="list-style-type: none"> - Augmentation du pourcentage de fruits et légumes frais dans les menus - En hiver: priorité aux légumes de longue conservation (ex.: potimarron, panais, etc.) 	- 74% de produits frais
Moins de produits industriels: Diminution des produits transformés pour les goûters	- Suppression des biscuits et gâteaux industriels pour les goûters	<ul style="list-style-type: none"> - Potage, tartines, fromage, pudding et fruits pour le goûter - Quatre-quarts maison pour les occasions spéciales
Saisonnalité : Respect plus fréquent de la saisonnalité pour les fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation du calendrier des saisons de Bruxelles Environnement - Suivi des saisons lors des commandes de fruits et légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - 56% de fruits et légumes de saison - Plus grande variété des repas
Réduction de la viande : - Introduction de repas végétariens - Choix de viandes à l'impact environnemental plus faible	<ul style="list-style-type: none"> - Introduction du Jeudi Veggie - Participation aux ateliers de cuisine organisés par Bruxelles Environnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Un repas végétarien/semaine - Diminution de la viande de veau
Produits biologiques : Intégration de produits biologiques	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche de fournisseurs complémentaires (en cours) - Rencontre avec des fournisseurs au salon Your Choice (www.salonyourchoice.be) - Étude de marché pour la viande - Compléments d'achats au magasin bio du quartier 	- 22% de produits bio
Eau : Consommation de l'eau du robinet	- Utilisation plus systématique de l'eau du robinet	Eau du robinet pour tous, sauf pour les bébés dont les parents amènent de l'eau en bouteille

2.1 PRODUITS FRAIS

Dès le début du projet, Mme Irlès, aide-cuisinière, a cherché à intégrer un maximum de légumes frais dans ses commandes. Le fournisseur de la crèche, désigné par marché public, ne fait toutefois qu'une livraison par semaine, ce qui limite les possibilités de travailler avec du frais. De façon globale, Mme Irlès commande des fruits et légumes frais pour trois jours/semaine et complète par des légumes surgelés. En été, la commande de surgelés peut être plus importante parce que la conservation du frais est plus difficile.

Malgré cette contrainte, les produits frais représentent trois quarts des commandes de la crèche.





2.2. MOINS DE PRODUITS SUCRES

A l'occasion du projet, la crèche a décidé de favoriser l'utilisation de produits bruts. Les biscuits et gâteaux du goûter ont été remplacés par de la soupe, du pain, du fromage et des fruits. Marie-Ange Irlès, aide-cuisinière: *“Bien sûr, pour les occasions spéciales, il y a encore du gâteau, mais maintenant il est fait maison.”*

2.3. VIANDE

Les principales modifications par rapport à la viande ont consisté à diminuer la consommation de veau, introduire des repas végétariens et utiliser des légumineuses. Ces choix ont dû être au



préalable soumis à la diététicienne de l'ONE, afin de vérifier la compatibilité avec les directives nutritionnelles pour la petite enfance. Mais cela n'a pas posé de problème. Il a simplement été convenu que, pour les plus petits (6 mois à 1,5 an), il n'était pas nécessaire de rajouter des légumineuses lors des menus végétariens, l'apport en protéines étant assuré par le lait.

Pour les plats végétariens, les recettes apprises lors des formations pratiques du programme “Cantines durables” ont été d'une grande utilité.

C. Vanden Bossche, directrice: *“La recette haricots blancs-courgettes est un réel délice.”*

Les enfants aussi mangent de bon cœur les plats végétariens.

Au menu: purée de potimarron au poisson, assaisonné à l'ail et à l'estragon. Les enfants se régalent !

2.4. PRODUITS BIOLOGIQUES

Le fournisseur actuel, imposé par le marché public communal, propose une offre limitée en produits bio. Mais la directrice et l'aide-cuisinière ne ménagent pas leurs efforts pour offrir quand même des produits bio aux enfants.

C. Vanden Bossche, directrice: *“Pour le moment, c'est un peu du bricolage. Nous commandons le maximum chez Collivery et nous complétons par des achats au magasin bio du coin. Dans la mesure où cela reste dans un budget limité, la commune est d'accord.”*

M-A Irlès, aide-cuisinière: *“Nous cherchons des fournisseurs complémentaires, qui ont une plus grande offre en produits bio et qui pourraient venir livrer deux, voire même trois fois par semaine.”*

3. A RETENIR

1. L'évolution vers l'alimentation durable se fait à petits pas.
La crèche a avancé progressivement et en tenant compte de son contexte. Sa transition vers l'alimentation durable se poursuit au-delà du programme "Cantines durables".
2. Le soutien des parties prenantes est déterminant.
Les deux aides-cuisinières ont participé avec enthousiasme aux formations de Bruxelles Environnement et ont très vite appliqué les recettes apprises.
Parallèlement, l'administration communale était également favorable au projet, tandis que du côté des parents, il n'y a que des félicitations.
3. Le projet d'alimentation durable a été l'occasion de découvertes et de changements de comportement du personnel, y compris dans sa vie privée.
M-A Irlès, aide-cuisinière: *"On apprend beaucoup de choses au cours d'un tel projet. On a découvert un tas de nouveaux produits, surtout les légumes anciens. Au début, on ne sait pas trop comment les utiliser, mais on apprend. Et par le biais du projet, on change aussi des choses chez soi, à la maison."*

