



## DECROLYSCHOOL

*Een duurzame kantine in Ukkel*

<b>School</b> Vrij algemeen onderwijs, van 2,5 jaar tot 18 jaar Tel: 02 375 26 96 – Website: <a href="http://www.ecoledecroly.be">www.ecoledecroly.be</a>
Projectdragers & contactpersonen Dhr Franklin Audag, leraar (0475 83 89 65) Dhr Thierry Bailly, keukenchef
Keuken in eigen beheer - <b>380 maaltijden/dag</b>
Dagelijks aanbod: - 1 soep - 1 warme schotel - 1 dessert - 3 tot 4 broodjesvariëteiten
Keukenteam: 5 personen
Prijs van de maaltijden: € 5,60
Publiek: kinderen van 3 tot 18 jaar

### 1. PROJECTINITIATIE

De school heeft een actie voor duurzame voeding gestart op initiatief van een leraar. Nadat die had deelgenomen aan de oprichting van twee Solidaire Aankoopgroepen (SAG) in zijn gemeente, vond hij het ook een goed idee om de school te laten deelnemen. De keukenchef was meteen enthousiast en heeft hem gevolgd.

Franklin Audag, leraar-projectdrager : *“Toen de school gecontacteerd werd door Bioforum met de vraag of ze wou deelnemen aan het programma “Duurzame kantines” dat gelanceerd werd door Leefmilieu Brussel, zijn we daar meteen op ingegaan omdat het een perfecte aanvulling en versterking was van het reeds opgestarte initiatief.”*



## 2. ACTIEPLAN & RÉSULTATEN

De Decrolyschool heeft verschillende assen van duurzame voeding gecombineerd, door in te spelen op de aanvoer, op de productie en de bereiding van de maaltijden alsook op de verspilling en het afval.

Volgens het actieplan van de school is een duurzame kantine:

*“Een initiatief dat tot doel heeft de impact van de schoolkantine op het milieu te verminderen, zonder te raken aan de kostprijs van de maaltijden, dankzij 5 principes:*

- *voorrang geven aan lokale en seizoensgebonden groenten en fruit,*
- *de hoeveelheid dierlijke proteïnen (vlees) verminderen,*
- *voorrang geven aan voedingsstoffen die op een milieuvriendelijke wijze geproduceerd worden*
- *voedselverspilling vermijden,*
- *de hoeveelheid afval uit productie en verpakking verminderen.”*

Doelstellingen	Acties	Resultaten
<b>Verse producten</b> – meer verse producten – nadruk op het “familiale” karakter van de keuken	– dagelijks geleverd vers vlees, – groter percentage verse groenten en fruit, - bereiding van de maaltijden op de dag zelf	- bijna 100% verse groenten en fruit, - 100% vers vlees, - 30% verse vis.
<b>Seizoensgebondenheid</b> - (nog) groter aanbod van seizoensgebonden groenten en fruit	– opvolgen van de seizoenen bij het opstellen van de menu’s – ophangen van de seizoenkalender van Leefmilieu Brussel in de keuken	- ongeveer 80% seizoensgroenten en -fruit
<b>Lokale en korte circuit producten</b> - meer lokale producten - enkele aankopen in korte circuits	- inventaris van de leveranciers en marktstudie door de mama van een leerling (vrijwilligster) - zoeken van leveranciers in de Brusselse periferie	- aankoop van aardappelen rechtstreeks bij de producent (Linkebeek)
<b>Biologische producten</b> – een biologisch menu/week	– inventaris van de leveranciers en marktstudie	- een biologisch menu/week
<b>Minder vlees</b> - een vegetarisch menu/maand	- integratie van vegetarische menu’s	- een vegetarisch menu/maand
<b>Verspilling</b> – minder teruggebrachte borden	– gedurende 12 dagen werden de teruggebrachte borden door een klas gewogen – reservatiesysteem: inschrijving door de ouders bij de aanvang van het schooljaar – zelfbediening door de leerlingen – slechts tweede bediening van vlees indien alle (eerst) opgediende groenten zijn opgegeten	- teruggebrachte borden: 10 g/bord
<b>Afval</b> - composteren van organische afval	- aanmaak van een nieuwe compost - opleiding van de leerlingen van vier klassen in het composteren (project)	- composteren van 100% organisch afval



<p><b>Deelname van de betrokken partijen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opstellen van een charter voor duurzame voeding in de school</li> <li>- oprichting van twee pilootcomités</li> <li>- deelname van de leerlingen aan het project</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opstellen en goedkeuren van een charter voor duurzame voeding in de school</li> <li>- oprichten van een pilootcomité dat bestaat uit de econoom, een leraar en het keukenpersoneel</li> <li>- oprichting van een opvolgingscomité dat bestaat uit de projectdragers en de directie</li> <li>- de leerlingen betrekken bij het beheer van de referer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tweemaandelijks vergadering van het pilootcomité om de vorderingen te evalueren van het actieplan en om te beslissen over eventuele nieuwe maatregelen</li> <li>- vergadering van het opvolgingscomité (2x/jaar) om een stand van zaken op te maken van de gerealiseerde vooruitgang</li> <li>- de tafels dekken en afruimen door de leerlingen.</li> </ul>
<p><b>Communicatie &amp; sensibilisering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- communicatie over het project naar de leraren en ouders</li> <li>- sensibilisering van de leerlingen voor duurzame voeding</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- voorstelling van het project van duurzame voeding aan de lerarenraad en overhandiging van pedagogische tools</li> <li>- informeren van de ouders via het verspreiden van een folder over het initiatief (in uitvoering)</li> <li>- integratie van het initiatief in het jaarlijks schoolfeest (in uitvoering)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- integratie van het thema van duurzame voeding in het programma van sommige lessen</li> </ul>

Franklin Audag, leraar-projectdrager : *“De eerste uitdaging was het beschikken over een keukenchef die van zijn werk houdt en die kwaliteit wil brengen, want men mag toch niet vergeten dat dat extra werk meebrengt.”*

Thierry Bailly, keukenchef : *“De deelname aan dat soort van programma’s (Duurzame Kantines) maakt het mogelijk om producten te proberen die niet voor de hand liggen. Als we die nu op het menu plaatsen, weten we dat we daarin gesteund worden.”*

### 3. AANVOER

Doordat de school deel uitmaakt van het niet gesubsidieerde vrije netwerk, is ze niet gebonden door de wetgeving inzake overheidsopdrachten voor de aankoop van voedingsmiddelen. De school is een vzw die haar aankopen beheert en haar leveranciers kan kiezen. Bovendien is ze contractueel niet gebonden aan de leveranciers. De school werkt op bestelling en kan voor de aankoop van bepaalde producten rechtstreeks werken met lokale producenten.

Frankling Audag, leraar-projectdrager: *“Door de marktstudie werden een aantal “historische” leveranciers in vraag gesteld, en werd proactief gezocht naar kwaliteitsproducten tegen de beste prijs.”*

#### 3.1. VERS, LOKAAL EN SEIZOENSGEBONDEN

De school heeft steeds gestreefd naar een familiale keuken met een groot aanbod van verse en seizoensgebonden producten. De verbeteringen op dat vlak waren bijgevolg gemakkelijk te realiseren.

Bijna 100% van de gebruikte groenten en fruit zijn vers. De uitzonderingen hebben betrekking op producten die te ingewikkeld zijn om klaar te maken of die het hele jaar door worden gebruikt: spinazie, snijbonen, schorseneren, een deel van de tomaten en enkele vruchten in blik ter aanvulling van de fruitsla.

Franklin Audag, leraar en projectdrager: *“Voor ons is een duurzame keuken een keuken die rekening houdt met de seizoenen en die lokale en biologische producten integreert.”*

#### 3.2. BIOLOGISCHE PRODUCTEN

De grootste moeilijkheid voor de Decrolyschool was de aanvoer van biologische producten. De projectdragers wilden aanvankelijk volledig op bio overschakelen, maar daarbij werden ze al snel gehinderd door een aantal obstakels :

- de meerprijs (grootste obstakel),
- het vinden van de gewenste kwaliteit voor de groenten en fruit,
- de regelmatige verschillen tussen de bestellingen en de leveringen (verschillen in de hoeveelheden, andere producten, niet verkrijgbare producten, etc.),
- een leverancier vinden die bereid is om te leveren en die enigszins flexibel is wat betreft de tijdstippen van levering.



Thierry Bailly, keukenchef: *“Wij zijn gevoelig voor de beperkingen van de sector en hebben begrip voor de logistieke aspecten daarvan, op voorwaarde dat er een goede communicatie is vanwege de leverancier. Maar de hele situatie moet toch werkbaar blijven zodat we een correcte en regelmatige dienstverlening aan de leerlingen kunnen verzekeren.”*

De school heeft bijgevolg beslist om geleidelijk aan biologische producten te integreren. Nu ze grote vooruitgang heeft geboekt op de andere aspecten, is dat één van haar prioriteiten geworden. De eerste stap bestaat erin betaalbare producten en een betrouwbare leverancier te vinden. Voor het ogenblik wordt één biologisch menu per week geserveerd.

### 3.3. MINDER VLEES

De school biedt porties van 100 g aan, voor vlees en vis.

Voor het maandelijkse vegetarische menu gaf de keukenchef de voorkeur aan een plaatselijke bereiding.

Thierry Bailly, keukenchef: *“Bereide vegetarische producten, zoals quorn of vegetarische steaks, hebben weinig succes bij de kinderen. We verkiezen zelf vegetarische schotels te bereiden, zoals bijvoorbeeld pasta en groenten.”*

## 4. OM TE ONTHOUDEN

- Het project wordt gedragen door een leraar en een keukenchef. Ze hebben vooruitgang kunnen boeken in hun initiatieven omdat ze vrij kunnen handelen en gesteund worden door de directie.
- De Decrolyschool wil met dit project zo veel mogelijk bereiken in de combinatie van verschillende dimensies van duurzame voeding: seizoensgebondenheid, bio, lokaal, verspilling, sensibilisering, etc.
- De projectdragers zijn zich bewust van het belang om dit initiatief te bestendigen door het onderwijzend korps en de leerlingen bij het project te betrekken.
- Sinds de aanpassingen in de keuken moet de school niet langer strijd leveren tegen verspilling maar tegen al te gulzige leerlingen!

Franklin Audag, leraar-projectdrager: *“Nu hebben we een probleem omdat de maaltijden beter zijn, de kleuren aantrekkelijker zijn en er dus meer wordt gegeten.”*

Jeanne Baillon, leerlinge: *“Ik was niet zo gesteld op de kantine van mijn vorige school en ik had gevraagd om ‘s middags boterhammen te mogen eten. Hier is het zo lekker dat ik me soms tweemaal bedien !”*

