



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

AVANCÉES INSPIRANTES « CRÉATEUR D'AVENIR » : L'INSPIRANT SLOGAN DE L'AR IZEL !

Entre Florenville et Tintigny, en province du Luxembourg, se niche l'[Athénée Royal D'Izel](#), signataire du Green Deal cantines durables depuis janvier 2019.

Cette école rurale d'environ 1300 élèves (1000 en secondaire et 300 en primaire) a la particularité de proposer **une section horticole qui produit une partie de la nourriture de la cantine**. Son autre singularité est de pouvoir garder la grande majorité des élèves sur le temps de midi. La cuisine prépare ainsi **près de 800 repas par jour** ! De cette belle équation est née un projet inspirant !



« La direction est très portée sur l'alimentation durable, c'est ainsi que l'école a été conquise par le Green Deal », nous souffle Julie Maîtrejean, professeur dans l'établissement. « **Nous avons créé un Comité Manger Demain**, dans l'école, qui nous permet de prendre des décisions. Dans ce groupe, il y a des membres de la direction, des enseignants de tous niveaux et de toutes matières et le personnel de cuisine. Ce sont eux qui nous alertent des problèmes parce que les enseignants sont moins au fait de la réalité de terrain de la cuisine ». La communication entre les différents acteurs en lien avec la cantine est en effet essentielle. C'est grâce à cette circulation de l'information que les attentes, besoins et avancées en termes d'alimentation durable sont coordonnées et partagées.

Le plus gros problème auquel est confronté la cantine est l'approvisionnement. En effet, **le volume des repas est tellement important que ce n'est pas la qualité qui pose un souci, mais bien la quantité**. « Lorsqu'on propose un morceau de viande, on doit directement chercher 70-80 kg de ce morceau pour un seul repas ! » explique Madame Maîtrejean. Il est donc

essentiel de connaître le réseau des producteurs aux alentours de l'école. **Une carte interactive des différents producteurs est en train de voir le jour** au sein de l'établissement pour **sensibiliser les élèves** lors de leur passage à la cantine. En outre, « les légumes de la section horticole sont utilisés pour la préparation de nos repas. Sur le menu de la semaine, **il est spécifié clairement ce qui vient de la section horticole** ». Quant aux prix des repas, ils varient de 1,75€ en maternelle à 3,5€ en secondaire pour un menu « entrée-plat-dessert ».



L'école a initié un **sondage auprès de ses élèves** et les résultats ont conforté la direction dans les choix d'une alimentation plus durable. Il en ressort notamment que **les élèves sont pour la suppression des barquettes en plastiques** utilisées pour les desserts. « On utilise des ramequins qui sont lavés en machine. Le personnel de la cantine est en accord avec ça ! » nous indique Madame Maîtrejean. Les élèves ont également voté **pour la suppression du distributeur de boissons sucrées** qui sera remplacé par des **fontaines à eau** et un projet de distribution de **gourdes** à l'école primaire est en cours d'analyse. Notons également que 60% des élèves ayant répondu au sondage sont **favorables à un repas végétarien par semaine**. Intégrer cette alternative, pour la cantine, permet par ailleurs de **se fournir localement en viande de qualité**. Pour ce faire, l'Athénée a mis en place un partenariat avec le Parc Naturel de Gaume (facilitateur Green Deal) pour l'approvisionnement d'une partie de la viande proposée dans l'Etablissement.

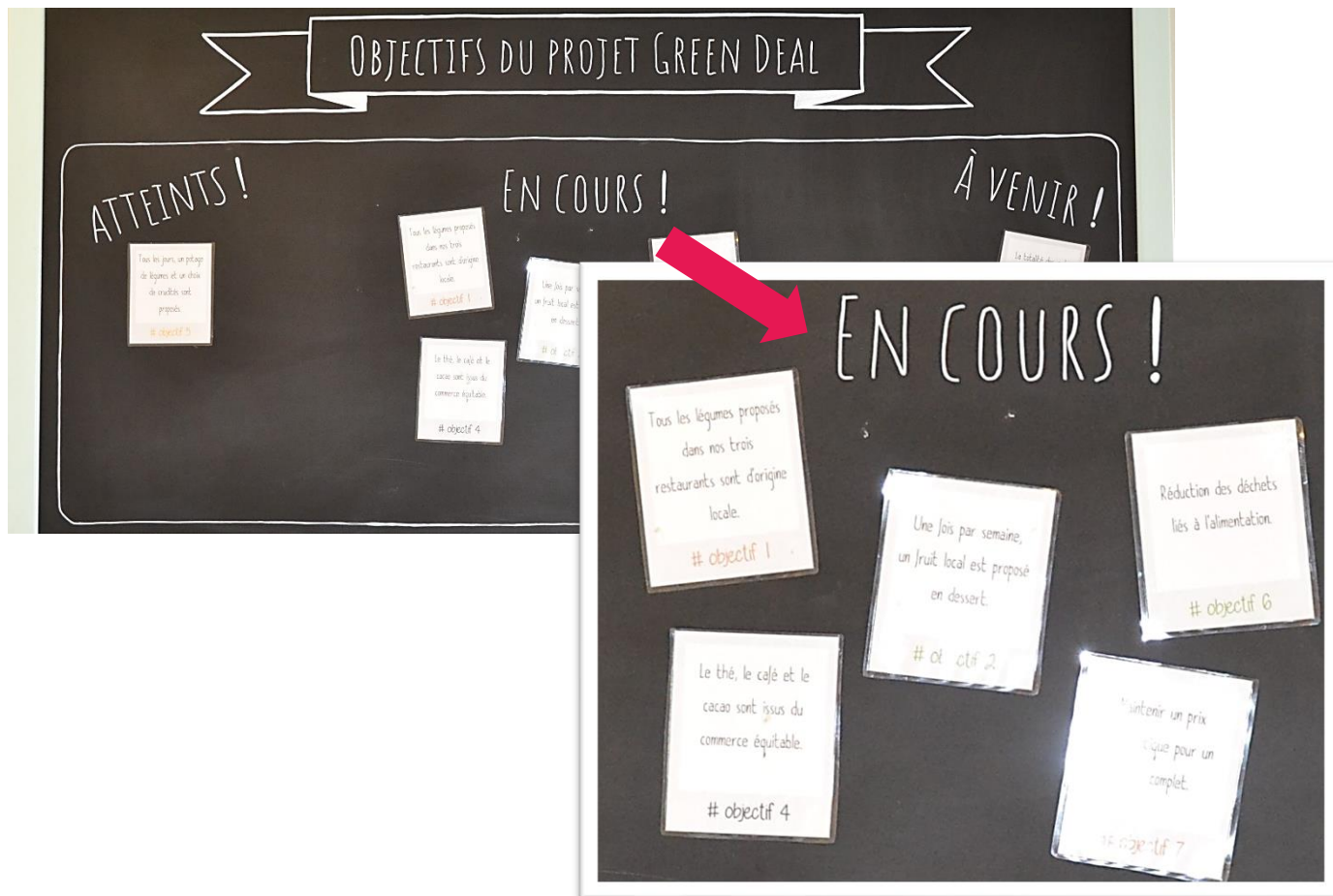
En maternelle, les petits ont le grand bonheur d'avoir une **collation saine** et durable : de la soupe. Cela leur permet de manger équilibré, de ne pas ajouter de sucre et également d'éviter le gaspillage alimentaire puisque les enfants mangent leur repas de midi sans être « calés » par la soupe juste avant. Que du bénéfique !



D'ailleurs, concernant l'axe gaspillage alimentaire, l'Athénée a déjà mis en place **un système de tri des déchets** dont 91% des répondants à l'enquête disent qu'ils sont sensibilisés grâce à des poubelles mieux situées et mieux organisées.

En primaire a été instauré les deux jours de collations saines par semaine, « préparées par les parents qui jouent le jeu » insiste l'enseignante !

En termes d'affichages, **l'école informe les élèves de la provenance des légumes, mais aussi de la durabilité du produit**, au salad-bar de la cantine, une ligne du temps est également affichée avec les objectifs à atteindre et où l'école en est par rapport à eux (non atteints, en cours, atteints).



D'autres projets sont en cours, dont des **formations** avec notre partenaire, le Parc Naturel de Gaume.

Un des objectifs du Green Deal est de mettre en lien des producteurs, des transformateurs et des consommateurs. L'Athénée Royal d'Izel est un merveilleux exemple de volonté et d'engagements dont nous pouvons facilement nous inspirer pour tendre vers un système alimentaire durable !

Merci à Madame Maîtrejean, professeur et à Monsieur Robin, directeur.