



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

AVANCÉES INSPIRANTES L'INSTITUT SAINT-HENRI DE COMINES, UN PASTEL D'AVENIR !

Créé en 1940, [l'Institut Saint-Henri](#) regroupe 11 implantations au sein de l'entité de Comines-Warneton. L'Institut accueille un public âgé entre 2,5 et 18 ans, dans l'enseignement spécialisé ou ordinaire. L'école a également la particularité d'avoir un internat ouvert du dimanche soir au vendredi soir.

Au centre de l'implantation-mère est située **la cuisine qui prépare chaque jour près de 1000 repas, distribués en liaison chaude au sein des différents établissements**. A cela s'ajoutent une soixantaine de petits-déjeuners et soupers pour les internes.

Rudy, le chef cuisinier, conçoit des **menus variés et équilibrés**. Il confectionne l'entièreté des soupes et des plats. En desserts, des yahourts, des fruits ou des produits chocolatés sont proposés.



Le Green Deal Cantines Durables participe au bien-être à l'école

« Manger des produits de qualité a toujours été une priorité au sein notre établissement », témoigne Charlotte Gruson, professeur de français. Néanmoins, poursuit-elle, « dès janvier 2019, une vague "verte" a débarqué dans l'école : certains professeurs ont pris part à des projets de transition écologique et les élèves sont allés manifester pour le climat. L'entièreté de **l'école a remis en question sa façon de consommer** et c'est donc tout naturellement que la cuisine a suivi le mouvement. Pour notre chef de cuisine, il était d'ailleurs tout à fait possible d'allier produits locaux, bio dans l'assiette sans augmenter considérablement le prix des repas ».

En examinant les objectifs et les leviers d'action du Green Deal Cantines Durables, l'équipe s'est rapidement rendu compte qu'elle œuvrait déjà en ce sens et que la démarche complétait sa philosophie de travail en matière de bien-être à l'école. Quelques rencontres se sont organisées avec l'équipe de cuisine et la direction, avant d'adhérer au Green Deal en mai 2019 et de peaufiner le plan d'actions.

Les élèves du groupe « Ecole Logique », **groupe d'élèves investis officiellement dans l'école pour les questions liées à l'environnement**, ont également assuré la **communication auprès de leurs pairs** afin que ce projet soit l'affaire de tous.

Des résultats encourageants

Depuis son entrée dans le Green Deal Cantines Durables, plusieurs mesures ont été prises ou intensifiées :

« Au niveau de l'**approvisionnement, nous veillons à faire appel à des producteurs locaux, si possible bio**. Le pain, la viande et les fruits sont ainsi apportés par des commerçants/fermiers locaux. Parallèlement, nous promovons ces fournisseurs car nous sommes fiers de dire que nous soutenons le commerce local et l'emploi grâce à notre manière de consommer », ajoute Madame Gruson.

De plus, chaque jour, des **pommes et poires bio locales sont proposées en alternative au dessert**.

« En ce qui concerne les boissons, des **fontaines à eau** sont à disposition à plusieurs endroits de l'école. **Des gourdes ont aussi été offertes aux élèves** et nous les encourageons à les utiliser ».

Les **sodas**, auparavant compris dans le menu de la cantine, sont devenus payants, puis **ont été complètement retirés de la cantine**. Le distributeur ne contient plus que de l'eau plate ou pétillante.

L'Institut s'implique au maximum dans la **réduction des déchets** et, en partenariat avec Ipalle, il a procédé à l'**installation d'un compost**. Madame Gruson précise que « des élèves et des membres du personnel ont suivi une formation au compostage afin de pouvoir en faire usage le mieux possible. »

Enfin, le groupe « Ecole Logique » veille également à introduire des pratiques durables dans ses actions : réduction des déchets lors des ventes du petit magasin, vente de crêpes faites maison ...

Enthousiaste, Charlotte Gruson nous informe que « ces éléments **ne sont que les premiers jalons de notre plan d'actions** car nous sommes très ambitieux : nous souhaitons au cours de ces 6 années pouvoir obtenir le **Label Cantines Durables**. Pour cela, nous avons encore pas mal de travail mais nous sommes motivés comme jamais ! »

Et l'équipe de l'Institut ne manque pas d'initiatives ...

Prochainement, un **potager pédagogique** verra le jour grâce à un professeur et à une de ses classes. Le travail de **sensibilisation des élèves** au tri des déchets va également être intensifié.

Cet établissement nous offre de beaux exemples de démarches mises en œuvre dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, démarches citoyennes qui forment les jeunes de demain.

Merci à Charlotte Gruson, professeur de français.