



MANGER | GREEN DEAL
DEMAIN | Cantines Durables

Saveurs et Sourires

- exposition itinérante -



CONTEXTE

S'il existe des points communs entre les métiers de cuisinier de collectivité et de producteur, c'est d'être tous les deux essentiels à notre alimentation et ce dans tout milieu de vie : à la crèche, dans les écoles, en entreprise, lors de séjours en hôpitaux ou encore en maisons de repos. Confrontés à un travail physique et éprouvant, effectué dans des conditions parfois compliquées, ces acteurs passionnés font pourtant preuve d'une motivation, d'un dynamisme et d'une créativité sans limite afin de nous offrir une nourriture la plus durable possible.

Pour pouvoir proposer des menus variés, sains et de qualité, le cuisinier de collectivité doit pouvoir s'appuyer sur des aliments frais produits avec soin et dont il connaît l'origine. À l'inverse, le producteur trouvera d'autant plus de sens et de fierté dans son travail qu'il sera à la base de repas savoureux et qui garantissent la santé des usagers de la cantine.

En outre, les cuisines de collectivité, ainsi que certaines fermes, jouent un rôle important dans l'inclusion sociale et professionnelle de personnes précarisées ou en situation de handicap.

La transition vers une alimentation durable passe nécessairement par une meilleure compréhension et reconnaissance du travail des producteurs locaux et des cuisiniers.

C'est ce travail de l'ombre qui est mis en lumière à travers cette exposition itinérante intitulée « Green Deal Cantines Durables – Saveurs et Sourires » proposée par la Cellule Manger Demain (avec le soutien de la Wallonie). L'objectif est de présenter, au travers de 12 portraits, les acteurs qui œuvrent au quotidien pour offrir une alimentation durable au sein de nos cantines.

La restauration collective, représentant 200.000 repas chauds servis par jour en Wallonie, est un secteur évidemment crucial dans la transition vers un système alimentaire durable

Depuis quelques années, la Wallonie a lancé le Green Deal Cantines Durables : un engagement volontaire à travers lequel les cantines sont encouragées et accompagnées afin de mettre en place une politique d'alimentation durable en leur sein. Grâce à l'engagement de producteurs et transformateurs locaux, des collaborations émergent entre cantines et acteurs de l'approvisionnement pour relocaliser l'offre alimentaire.

Pour un maximum de visibilité, l'exposition est itinérante. Tout acteur engagé dans la transition (commune, CPAS, école, ...) peut donc la solliciter afin de présenter au public toutes ces personnes indispensables à la transition vers un système alimentaire durable.
Consultez les modalités de réservation sur www.mangerdemain.be.

ÉDITO



ROSALIE COLFS Photographe

Après l'Académie des Beaux-Arts, des études de stylisme, de graphisme et de nombreux voyages, c'est au Burundi que Rosalie Colfs a commencé son métier de photographe, par passion d'abord et par conviction ensuite.

Durant ses années passées en Afrique centrale, **Rosalie** a travaillé sur des projets personnels, mais également pour des organisations non gouvernementales. Elle a développé une approche artistique favorisant l'émancipation sociale des sujets qui l'entourent. Son objectif est de témoigner de manière positive et digne de réalités sociétales « méconnues » et ce, au bénéfice du plus grand nombre.

À ce titre, **Rosalie** a développé plusieurs expositions monumentales installées au sein même des communautés photographiées (enfants de la rue, travailleurs de l'ombre, justiciables, élèves, malades du sida), dans le but de susciter une réflexion et pourquoi pas, une réaction.





PORTRAITS des cantines photographiées



LA BASTIDE

À la Bastide, située à Namur, les 60 résidents adultes rencontrant des difficultés socio-professionnelles ou psychologiques liées à leur handicap (surdité et surdicit ), peuvent compter sur le talent d'une équipe de cuisinières motivées et totalement autonomes. Dans ce centre thérapeutique, l'offre des repas est complète, on y mange chaque jour, du petit déjeuner au souper, en passant par le diner et le gouter. D'ailleurs, la cuisine est l'affaire de tous puisque les mangeurs sont également impliqués dans la préparation des repas : laver ou éplucher des légumes participent évidemment à la valorisation sociale bénéfique aux résidents.

Depuis 2022, la Bastide est signataire du Green Deal Cantines Durables, piloté par **Denis Car et** et vise le niveau 1 du label. L'engagement en matière d'alimentation durable s'inscrit véritablement dans l'ADN de l'institution. Plusieurs actions ont déjà pu être menées, particulièrement en matière d'approvisionnement local et/ou bio. Les résidents ont également eu la possibilité de visiter la coopérative Paysans Artisans et même de s'impliquer bénévolement dans certaines de leurs activités.



ÉCOLE COMMUNALE DE BOIS DE VILLERS

À l'école communale de Bois-de-Villers, **Martine Paquay** est une cuisinière soucieuse de satisfaire en permanence les 120 élèves de son établissement. Afin de leur préparer des repas chauds de grande qualité dont une soupe délicieuse pour la collation, Martine fait preuve de nombreuses initiatives et est soutenue, en ce sens, par la direction, l'ensemble du personnel de l'école et les parents d'élèves réunis au sein notamment d'un Comité Manger Demain.

L'école de Bois-de-Villers symbolise d'ailleurs bien les ambitions de la commune de Profondeville dont les 4 écoles communales ont signé le Green Deal en 2020. Pour atteindre leurs objectifs, ces écoles peuvent compter sur le dynamisme et la motivation de **Florence Gilson**, en charge de l'alimentation durable au sein de l'administration communale :

« Amorcer le changement n'est pas une chose aisée ! Mais nous sommes convaincus que celui-ci est indispensable pour offrir le meilleur aux enfants. Cela nous aide à persévérer, à traverser les difficultés, étape par étape. »



À partir de l'année scolaire 2021-2022, les équipes ont été formées dans le cadre du Green Deal, les fournisseurs et les menus ont été revus afin d'y intégrer des repas plus durables : adaptation du grammage, produits locaux, végétalisation de l'assiette, collaboration étroite avec le potager de la Hulle porté par le CPAS constituent quelques actions concrètes mises en place dans les cuisines de Profondeville.

Il s'agit d'un projet intégré qui envisage toutes les dimensions de l'alimentation durable, de l'assiette à la salle de repas en passant par la formation du personnel et le choix des denrées ! Une belle aventure qui se poursuit et se structure actuellement autour de l'objectif de labellisation des cantines : un bon moyen de valoriser les efforts déjà engagés, pérenniser la démarche et continuer le processus d'amélioration !

CHU AMBROISE PARÉ

Une bonne santé passe forcément par une alimentation de qualité. Guidés par cette certitude, **Eric Dekoker** et **Cédric Péliissier** ont su motiver toute leur équipe de cuisiniers au sein de l'hôpital Ambroise Paré à Mons pour entamer la transition vers une offre plus durable.

C'est le sourire aux lèvres et dans une ambiance détendue que toute l'équipe prépare en moyenne 160 repas par jour pour le personnel de l'hôpital. Pour répondre aux envies et aux attentes des usagers de la cantine, la qualité des produits a été revue à la hausse. La cuisine s'approvisionne désormais directement auprès de producteurs locaux regroupés au sein d'une coopérative.



LES COQUELICOTS ASBL

Au centre de jour pour personnes handicapées mentales adultes Les Coquelicots, situé à Nandrin, la cuisine n'est pas qu'une simple cuisine de collectivité mais un véritable espace thérapeutique où l'on retrouve l'ambiance du foyer familial : le geste de peler des carottes ou de moulinier le poivre devient méditatif et invite à écouter attentivement les autres et à prendre le temps de répondre. Ne soyez pas surpris d'y voir quelqu'un entrer pour chercher une paire de ciseaux à destination d'un autre atelier, tout le monde s'y croise et crée du lien. Pour servir les 40 repas quotidiens, des petites tables sont prévues afin que chacun puisse choisir sa place.

Cette belle ambiance est rendue possible par le travail d'une équipe féminine, attentive à ce que la cuisine ne tombe pas dans l'impersonnelle cuisine collective. Au centre de cette équipe, on retrouve **Lara Lorenzi**, véritable couteau suisse du centre qui aime penser la cuisine comme une thérapie en y ajoutant émerveillement et couleur. Le lien entre la production et la transformation par les résidents est, pour elle, indispensable : ici, on appelle les producteurs par leur prénom, on se rend au jardin pour y chercher les aromates et les petits fruits.



Cette philosophie se retrouve naturellement au cœur du projet du SAJA Les Coquelicots : accueillir, ce n'est pas simplement offrir l'hospitalité, c'est prendre soin de celui qui vient afin qu'il puisse s'élever. C'est permettre à chaque personne de devenir acteur de sa vie. Le projet de l'institution, c'est se rencontrer, les uns les autres, travailleurs et bénéficiaires, dans notre humanité. C'est prendre le risque d'être altéré par l'altérité de celui qui vient. C'est appeler à devenir. Et enfin, c'est défendre un choix politique selon lequel c'est les uns avec les autres et les uns par les autres que, jour après jour, nous nous humanisons toujours un peu plus.



CUISINE DU CPAS DE RIXENSART



Au-delà de la quantité, c'est surtout la qualité du travail qui saute aux yeux en entrant dans la cuisine. Acteur de la première heure du Green Deal, le personnel de la cuisine a le plaisir et la fierté de travailler avec des produits frais et locaux qui ravissent le palais des plus jeunes aux plus âgés.

La récompense de tous ces efforts ne s'est pas faite attendre puisque le Val du Héron et les crèches de Rixensart furent les premières institutions labellisées « Cantine durables ».

Dans la cuisine du CPAS de Rixensart, le moins que l'on puisse dire, c'est qu'on ne chôme pas ! Et pour cause, au-delà des 95 repas servis aux résidents de la maison de repos Le Val du Héron, une équipe motivée prépare également les 10 repas du centre de jour, les 85 repas des crèches, les 85 repas à domicile mais aussi les plus de 600 repas destinés aux écoles communales !

Pour assurer de tels volumes, c'est une dizaine de personnes qui travaillent sous la houlette du responsable de cuisine, **Grégory Tellier**. Et comme l'alimentation durable, c'est également une question d'inclusion sociale, l'équipe est épaulée par 4 travailleurs en réinsertion professionnelle.



ATHÉNÉE ROYAL NESTOR OUTER

Laëtitia Guetaz est passionnée par son travail de cheffe de cuisine au sein de l'Athénée Royal Nestor Outer situé à Virton (sud de la province de Luxembourg). Elle se définit comme petite mais costaudaude : ce qui représente bien le travail qu'elle mène au quotidien.

Pour préparer les 350 repas quotidiens, Laëtitia peut compter sur son équipe, motivée, dynamique et investie qui met tout son cœur à concocter, sur place, des menus variés et issus de produits locaux, de circuits courts. Ici, tous les produits sont minutieusement choisis et tout est fait maison.

Grâce à la proximité de la frontière française, où manger à la cantine fait toujours réellement partie des mœurs, un grand nombre d'élèves profitent de ces repas de qualité. En retour, leur engouement maintient la motivation continue de toute l'équipe.



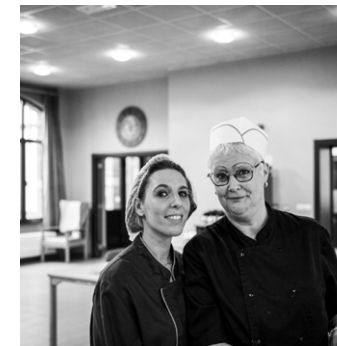
Au-delà d'avoir une cantine exemplaire, l'ARNO forme ses adolescents avec des méthodes modernes, des approches variées et originales et des équipements de pointe. Ce sont des citoyens impliqués, respectueux, humanistes, tolérants et travailleurs qui sortent de cette école.



HOME HERMAN (CPAS ST-HUBERT)

Dans la commune de Saint-Hubert, l'alimentation est prise au sérieux. L'expérimenté **Serge David**, et toute son équipe ne manquent pas d'idées pour équilibrer et adapter chaque jour les 60 repas de la maison de repos Herman (CPAS), les 80 repas livrés aux 5 écoles communales et les 40 repas à domicile.

Avec l'appui de la commune, les équipes en cuisine sont entrées en 2022 dans le Green Deal Cantines durables. Quoi de plus normal, pour une cuisine qui fait la part belle aux produits locaux de grande qualité que de composer les assiettes des résidents de la maison de repos et des élèves des écoles. Dans la commune de Saint-Hubert, tous les menus sont pensés en fonction des saisons et dans un souci permanent de ravir toutes les tranches d'âge de la population.



RÉGIE MESS ET HÉBERGEMENT D'HAVRÉ

À la Régie MESS et Hébergement d'Havré, l'alimentation durable a rapidement suscité l'engouement de toute l'équipe. Cet établissement, accolé à la salle omnisport provinciale « Hainaut Sports », accueille des enfants en internat, des écoles mais aussi des sportifs et autres agents provinciaux, pour un total d'environ 100 couverts chaque midi. Leur situation, à deux pas de Mons, offre un environnement rural qui regorge de produits du terroir. C'est donc naturellement qu'ils ont mis un point d'honneur à proposer des plats équilibrés, nutritifs, adaptés aux saisons et qui incluent un maximum de produits locaux.



Jean-François Bailly, le chef d'orchestre de l'équipe, a rigoureusement planifié et organisé la transition, de concert avec le chef Pascal Lavenne et son équipe en cuisine qui ont brillamment su s'adapter pour proposer des assiettes de qualité et un menu plus durable. Audrey Godefroid et Amandine Houdart ont également mis la main à la pâte en assurant un suivi des fournisseurs locaux, des factures, des différents Coup de Pouce de la Cellule Manger Demain et du plan d'action. Ils furent parmi les premiers à rejoindre la nouvelle mouture du Green Deal Cantines durables (en février 2022) et ils furent également parmi les premiers à recevoir leur premier radis du Label Cantines durables, ce qui souligne leur motivation indéfectible. Félicitations à eux !



Pssst Si vous vous promenez dans le domaine Provincial du Bois d'Havré, n'hésitez pas à prendre une pause pour déguster leurs savoureux plats... Leur cantine est également ouverte au public !



MANGER | GREEN DEAL
DEMAIN | Cantines Durables

Saveurs et Sourires

- exposition itinérante -

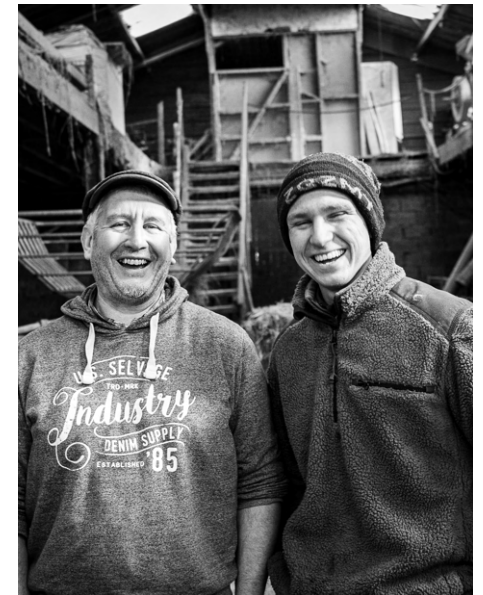


PORTRAITS des producteurs photographiés



FERME DE BERGIFA

Dans la Ferme Bergifa, située à Lierneux, la production de viande de bœuf est une histoire de famille. **Jean-Yves Jamoye** élève, en bio, une cinquantaine de vaches limousine. Après avoir passé le printemps et l'été à pâturer en prairie, les jeunes bêtes sont nourries à base d'herbe et de foin préparés à la ferme. Pour la partie commercialisation, c'est son fils Yann, boucher professionnel, qui prend le relais pour découper, mettre sous vide, étiqueter et finalement livrer la viande.



COCOS DE ROXANNE

Pour **Bernard Vierset**, pas question de transiger avec le bien-être de ses poules pondeuses. Pour leur offrir la meilleure qualité de vie, ce producteur, basé à Erezée, a opté pour un poulailler mobile en plein air. Contrairement à un élevage standard, ici, les poules disposent de plus d'espaces en extérieur et de périodes de repos sans lumière artificielle. En s'orientant vers le bio, Bernard assure également une alimentation garantie sans OGM pour ses poules. Au final, c'est donc des œufs riches en nutriments (protéines, vitamine D, minéraux, Oméga, ...) qu'il peut commercialiser en circuit court.



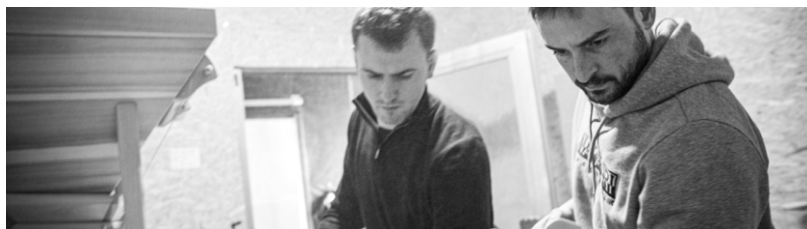
LA FERME DU VIEUX TILLEUL

En Hesbaye namuroise, **Alexandre Flamand** gère une ferme particulière. Au-delà des légumes bio qu'il propose à la vente toute l'année dans son magasin à la ferme ou via des partenaires respectueux du circuit court, Alexandre est aussi réputé pour son élevage d'escargots Petit Gris de Namur dont les restaurants gastronomiques raffolent. La ferme du Vieux Tilleul s'inscrit dans une démarche responsable qui vise à reconnecter le monde agricole et les consommateurs.



PÂTES EPI'K

Antoine et **Sylvain** sont de jeunes producteurs qui ne manquent pas d'idées. Fils d'agriculteurs en quête de diversification pour leur ferme familiale, ils ont décidé de développer un atelier de fabrication de pâtes à base des céréales cultivées sur leurs terrains situés à Braine-le-Comte. Le succès de cette initiative locale est rencontré immédiatement.



L'EXPO ITINÉRANTE EN PRATIQUE

3 kits d'exposition sont disponibles :



KIT 1 - Exposition sur chevalets

Il s'agit des 12 portraits imprimés sur dilite blanc, chacun faisant 80 x 60 cm.

Ce premier kit peut s'installer partout grâce à son montage sur chevalets : dans des salles de repas et autres lieux qui ne disposeraient pas de points d'attache muraux. Toutefois, les tableaux disposent également de deux accroches.



KIT 2 - Exposition imprimée sur bâches

Ce kit, en plus d'avoir un format original, permet une exposition tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les bâches sont en toiles écologiques et mesurent 150 x 100 cm.



KIT 3 - Exposition qualitative en finition aluminium

Ce dernier kit, de qualité supérieure, permet des expositions professionnelles. Les tableaux mesurent 120 x 80 cm et sont imprimés sur du dibond noir mat avec des châssis rentrants pour accrochage.

Chaque kit est accompagné de pancartes explicatives accompagnant les différents portraits.

Vous souhaitez réserver un kit d'exposition ? Rendez-vous sur www.mangerdemain.be



MANGER | GREEN DEAL
DEMAIN | Cantines Durables

Saveurs et Sourires

- exposition itinérante -

Avec le soutien de
la



Wallonie