

Qualité de la nourriture dans les écoles communales

3 écoles ont déjà obtenu « 2 fourchettes » du label « Cantine Good Food »

A l'initiative du Bourgmestre, chargé de l'enseignement, le Collège est extrêmement attentif à la qualité de l'alimentation des enfants des écoles communales.

Le cahier des charges imposé à la firme qui fournit les repas est très strict. Les repas fournis doivent répondre à une **haute exigence de qualité des produits**, conformément aux recommandations du service régional Bruxelles-Environnement. La cuisine de production est certifiée « bio ». Les produits sont **de saison et d'origine certifiée**, de préférence belge (plus particulièrement pour les viandes, la plupart des légumes et fruits) et répondent à des normes **bio ou fairtrade**.



Un potage de légumes frais tous les jours

Le Collège a interdit, de longue date, la vente de produits sucrés ou gras dans les établissements scolaires.

Pour favoriser une alimentation saine, tous les enfants des écoles communales reçoivent, le matin, un potage préparé avec des produits frais.

Sensibilisation à l'alimentation saine et durable

Une diététicienne, engagée par la commune, veille au strict respect du cahier des charges des cantines et contrôle la qualité et la diversité des repas scolaires. Dans chaque école, l'accent est également mis sur l'information et la sensibilisation des enfants par des projets pédagogiques centrés sur l'alimentation saine et durable, sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et contre les déchets.

Viser le label « Cantine Good Food », le plus élevé en Région bruxelloise

Le label « Cantine Good Food » a été mis en place par Bruxelles-Environnement à l'attention des cantines de collectivités (écoles, hôpitaux, administrations, etc...) pour encourager l'évolution vers une gestion durable des repas. Il est gradué en trois « fourchettes » et montre le chemin d'une alimentation savoureuse, saine et variée, produite localement et dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et des bonnes conditions de travail. Tous les critères du label sont contrôlés par un organisme indépendant et les résultats soumis à un jury.

Veiller à ce que les cantines de nos écoles communales obtiennent les « 3 fourchettes du label Cantines Good Food » s'inscrit dans **les actions sous tendues par l'Agenda 21**, coordonné par Gregory Matgen, échevin du développement durable

Nos écoles sur le bon chemin !

En novembre 2018, les écoles Parc Malou - Robert Maistriau et Princesse Paola avaient déjà obtenu le niveau « 2 fourchettes » du label « Cantine Good Food ».

En février l'école Vervloesem vient, elle aussi, de décrocher les « 2 fourchettes » du label « Cantine Good Food ».

Ce sont donc déjà 3 écoles qui ont obtenu « 2 fourchettes » du label « Cantine Good Food ». Et ce n'est qu'un début !

Preuve de la haute qualité des produits qui sont servis dans les cantines des écoles communales de Woluwe-Saint-Lambert !

