



RENTREE CHAMPION

FINI LA malbouffe!

Un nouveau restaurant à l'institut de la Providence pour se nourrir sainement



Retrêée rime avec bouffe de qualité à l'institut de la Providence. © SOMERS

Finis les bonbons, les chips, les chewing-gum. Et les frites ne seront servies qu'une seule fois par semaine. L'institut de la Providence de Champion, sous l'impulsion de son directeur, Olaf Mertens, a décidé de ne plus se laisser envoûter par les sirènes de la malbouffe.

HIER, LES ÉLÈVES de 1^{re} secondaire ont découvert avec enthousiasme leur nouvelle cantine -pardon, leur nouveau sel-service- complètement relooké. Un espace convivial et efficace où la qualité nutritive est à l'honneur. Si la chaîne froide de sandwiches est accessible ainsi qu'un espace de petite restauration (pâtes, croque-monsieur, panini...), l'accent est mis sur les repas complets: potage, plat consistant avec légumes frais et dessert (fruits, produits laitiers).

"La qualité est la priorité n°1: les menus élaborés sont diversifiés et équilibrés (viandes, poissons,...) intégrant des légumes frais tous les jours", détaille M. Debree (Scolarest), le nouveau fournisseur. "Un repas complet le midi donne plus d'énergie. C'est bien meilleur pour la santé."

Mais il ne suffit pas de veiller sur la santé des jeunes, encore faut-il leur réapprendre à se nourrir sainement. Cela demande tout un travail

d'éducation pour les convaincre de changer d'approche. Voilà pourquoi l'école a créé des groupes de travail sur l'alimentation avec les délégués des 48 classes.

La Wallonie accuserait un fameux retard sur la Flandre, où les enfants prennent volontiers un repas chaud complet le midi. Pour convaincre ses élèves, a misé sur l'attractivité du prix plancher du repas complet: 4,95 € seulement.

LE FONCTIONNEMENT du restaurant a en outre été modernisé pour le rendre plus attractif, plus rapide, plus efficace. Ainsi, tous les achats au restaurant sont réalisés à l'aide d'une carte de paiement fournie par l'école, ce qui permet aux jeunes de gérer leur budget. La signalétique du fournisseur Manger, apprendre, vivre ainsi que le nouveau look du restaurant sont autant d'atouts charme pour motiver les jeunes.

Hier, l'enthousiasme se lisait sur les visages: "C'est une initiative intéressante. C'est meilleur de prendre un repas complet le midi que le soir. À la maison, on a justement changé les programmes alimentaires pour réduire le surpoids", commentent une maman et sa fille déjà convaincues.

A.-F. So.

XRESSO



Olaf Mertens directeur de l'institut de la Providence, à Champion

"Des groupes de travail avec les élèves"

1 D'où est venue l'idée?
"C'est un grand projet mené en concertation avec le conseil des élèves. J'ai été interpellé de constater dans une école en Flandre que la moitié des élèves prenaient à midi un repas complet alors que, chez nous, seulement une vingtaine d'élèves sur 1.100 étaient concernés. Nous n'avons pas la culture du repas complet en Wallonie"

2 Les repas complets sont valorisés?
"Tout est basé sur des produits de qualité: avec notre nouveau fournisseur, Scolarest, l'accent est mis sur la valeur nutritive des repas, des légumes frais, des fruits. On a banni les chips les frites sont limitées à un jour par semaine."

3 Comment persuader les élèves?
"C'est un travail d'éducation sur le long terme. On a misé sur un service efficace et convivial, on a rénové complètement le restaurant avec des prix raisonnables pour attirer les élèves. Ça ne marcherait pas sans leur collaboration. On va progresser avec eux pour répondre encore mieux à leurs envies."

Interview > A.-F. So

RENTREE HAVELANGE

L'une des plus belles ÉCOLES AU MONDE

La nouvelle a surpris les autorités locales

Selon le Huffington Post, journal en ligne américain, l'école communale de Barvaux en Condroz (commune de Havelange), qui accueille une septantaine d'élèves, classes primaires et maternelles confondues, serait l'une des 40 plus belles écoles au monde.

"Le bâtiment a été rénové et est entré en service à la rentrée 2011", explique Michel Collinge, bourgmestre de Havelange. "Il est très ancien et a toujours été une école, mais qui était à la limite de la salubrité lors des der-

nières années qui ont précédé sa rénovation." Un dossier de programme prioritaire de travaux a été introduit auprès de la fédération Wallonie-Bruxelles, c'est suite à celui-ci qu'une rénovation complète du bâtiment a été envisagée. Un réfectoire a été créé, en plus de la rénovation du bâtiment existant.

"Le projet a tenu compte du bâti existant, mais en apportant beaucoup de nouveautés et de couleurs. La verrière apporte de nombreux avantages en matière de chaleur et les économies d'énergie sont une des bases du projet", poursuit Michel Collinge.

JVE

LE CROQUIS GROGNON

PAR SAMUEL > WWW.SAMUEL.CARICATUREI

