

CHAMPION

Des repas plus équilibrés à l'école

L'école de la Providence à Champion met les petits plats dans les grands. En misant sur une alimentation plus équilibrée.

• Bruno MALTER

Les jumelages scolaires ont ceci de bon qu'ils permettent parfois de se rendre compte de réalités parfois douloureuses. C'est le cas à Champion, où l'Institut de la Providence a jeté des ponts avec une école d'Ostende. Et, au-delà de l'intérêt pédagogique, le rapprochement a permis de constater qu'à la cantine, les habitudes des petits Flamands et celles de leurs homologues wallons diffèrent largement.

En Flandre, un élève sur deux prend un repas complet à l'école. On est loin du compte en Wallonie et Champion ne fait pas exception à la règle. A peine 20 repas complets pour une population scolaire franchissant allègrement la barre des 1100 élèves, c'est très peu.

Le hasard veut que l'an dernier, ce constat dressé par la direction a rencontré une préoccupation formulée par le conseil des élèves : celle de bénéficier de repas équilibrés.

Une nouvelle dynamique a été enclenchée. Et la réponse apportée a été dévoilée hier aux parents des premières par le di-



EDA - 2012/09/16/999

recteur Olaf Mertens. Elle tient en plusieurs points.

1. **Prestataire** : un contrat a été signé avec un nouvel opérateur. Il s'agit de la société de restauration collective Scolarest, filiale du groupe Compass. Bien introduite en Flandre, elle n'avait qu'un contrat en Wallonie, avec l'ULG. Champion offre à cette entreprise une vitrine supplémentaire. D'où sa décision d'investir 100 000 € dans de nouvelles cuisines, dans le cadre d'un partenariat avec l'école namuroise.

De son côté, l'école a investi pour transformer les zones de restauration et les rendre plus pratiques et conviviales. Elle subsidie aussi une partie du personnel.

2. **Diététique** : un accent plus marqué sera mis sur le concept d'alimentation équilibrée. Les chips, bonbons et autres chewing-gum sont désormais bannis. Dans les distributeurs,

les sodas font désormais place aux bouteilles d'eau placées en combinaison avec des biscuits plus équilibrés.

A la cantine, les menus sont recomposés dans le souci d'un meilleur équilibre alimentaire, mais sans pour autant pousser



EDA - 2012/09/16/8079



la logique à l'extrême. On trouvera encore une fois des frites par semaine, le jeudi. Les croques et les pâtes sont toujours disponibles.

3. **Motivation** : en un an, Champion ambitionne de passer de 20 à un minimum de 60

repas complets par jour. Encore faut-il convaincre. Cela passe d'abord par une diminution du prix de 6 € à 4,95 € pour le trio potage, plat et dessert (4,5€ sans le potage ou le dessert). « La réussite du projet passe aussi par la communication avec les parents, insiste le directeur Olaf Mertens. C'est pourquoi nous les avons invités à un petit-déjeuner, à l'occasion de la rentrée des premières. » L'occasion de leur présenter le nouveau système de paiement par carte préchargée, qui servira aussi bien pour les repas que pour d'autres dépenses scolaires. A plus long terme, la pédagogie doit prendre le relais, avec l'organisation, par exemple, d'initiatives comme une semaine bio et des passerelles à établir entre les professeurs, de sciences notamment, et les cuisiniers. Le projet est lancé : il reste à présent à le nourrir. ■

Manger aussi avec les yeux

Eric Hincq est l'un des cuisiniers chargés de proposer une alimentation plus équilibrée aux élèves. Comment ? Il y a bien sûr le fait de travailler au départ de produits frais, mais le choix des menus est tout aussi important. « Il faut attirer l'enfant avec des plats agréables. Un loempia est plus porteur qu'un cordon-bleu, mais si on le propose avec des pâtes et des brocolis, cela passe beaucoup mieux. »

Et l'œil est aussi important que la bouche. Les plats chauds seront proposés à côté de la petite restauration. Avec l'espoir

qu'avec un prix réduit, des élèves seront tentés de faire le pas vers le plat du jour. Pour mettre un maximum d'atouts dans leur jeu, les cuisiniers miseront sur la présentation.

« L'aspect visuel fait partie de la dégustation, explique Eric Hincq. Une assiette bien servie attire plus, de même que les aliments dans des casseroles sur de la vitro-céramique sont plus tentants que des plats dans un bain-marie. Des menus pour 9 semaines ont été élaborés. Il faudra voir avec la direction si cela plaît aux enfants. Et s'adapter au besoin. » ■ B.M.



EDA - 2012/09/16/762

LA FERME ARRIVE A NAMUR

PLACE D'ARMES - du 7 au 9/09

WWW.LAVILLEAUCHANTDUCOQ.BE