NAMUR CAPITALE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Namur, le 28 septembre 2023

Des repas sains, locaux et durables au sein des écoles communales

Depuis cette rentrée scolaire, les élèves des écoles communales de Namur savourent des repas concoctés au cœur de la toute nouvelle cuisine centrale du CPAS, mettant ainsi à l'honneur une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement.

Lauréate de l'appel à projet « Relocaliser l'alimentation » lancé en 2020 par la Wallonie, la Ville de Namur se profile un peu plus encore à la pointe en matière de développement et de consommation durable. Face aux défis environnementaux et climatiques actuels, les autorités politiques enclenchent différents leviers pour promouvoir le circuit court, l'économie circulaire et la production locale afin de renforcer la résilience alimentaire du territoire.

« C'est aussi un cercle vertueux que nous voulons enclencher, explique la première Échevine en charge de la Transition écologique, Charlotte Mouget : les producteurs locaux trouvent des débouchés à proximité, les enfants prennent le goût de manger des aliments sains et de saison, l'agriculture locale s'en trouve diversifiée et renforcée… C'est ce qu'on appelle la résilience du territoire. Devenir des acteurs du changement, de la transition, ça commence dans les assiettes et à l'école ! »

Namur s'engage pour une alimentation plus durable et locale

« Cette résilience est primordiale pour faire face aux enjeux climatiques. Opter pour une alimentation plus durable, c'est réduire notre impact sur le dérèglement climatique et le recul de la biodiversité » souligne-t-elle encore.

Cette ambition se concrétise aujourd'hui à travers de nombreux projets et, ce jour, par l'adhésion des cantines scolaires à la cuisine centrale du CPAS. « *Ce projet de cantines durables est le résultat d'une longue réflexion visant à améliorer l'alimentation dans nos écoles et répond pleinement à l'objectif que s'est fixé la Ville de Namur de proposer des repas locaux, sains, partiellement bio et de saison* » indique Christine Halut, Échevine de l'Éducation.

Des repas de qualité et locaux préparés au sein de la cuisine centrale du CPAS

Inaugurée en octobre 2022, la cuisine centrale du CPAS joue aujourd'hui un rôle essentiel pour les collectivités namuroises. Située à Erpent, elle fournit quotidiennement des repas sains, durables et locaux aux maisons de repos, aux résidences-services et à plus de 200 personnes à domicile. « *Le dispositif s'étend désormais aux écoles communales, permettant ainsi d'offrir aux élèves une alimentation de qualité. Le CPAS est fier, aujourd'hui, d'ancrer pleinement la cuisine centrale au cœur de cette dynamique d'alimentation locale et durable »* déclare Philippe Noël, Président du CPAS de Namur.

Contacts presse :

Anne-Camille Chapelle – Attachée de cabinet de l'Échevine Charlotte Mouget – 081 24 69 16 – anne-camille.chapelle@ville.namur.be

Louise de Munck – Attachée de cabinet du Président de CPAS Philippe Noël – 0471 60 34 98 – louise.demunck@ville.namur.be

Jeanne Degimbe – Attachée de Cabinet de l'Échevine Christine Halut – 081 24 69 53 – jeanne.degimbe@ville.namur.be

Green Deal 2.0 et labellisation des cantines scolaires

Dès 2019, les écoles communales namuroises ont adhéré au Green Deal, en vue de décrocher le label « Green Deal - Cantines Durables », un processus valorisant les efforts réalisés par les cantines collectives en matière d'offre alimentaire durable. Décrocher ce label implique de respecter une série de critères visant à améliorer la qualité des repas, tels que la saisonnalité, l'origine locale des produits, la proportion de produits biologiques, la réduction du gaspillage alimentaire, ainsi que la sensibilisation des enfants et du personnel.

Obtenir ce label est un gage de qualité qui implique de proposer aux enfants une alimentation de proximité, saine et respectueuse de l'environnement ainsi que des producteurs et productrices.

Sensibilisation des enfants et du personnel

Depuis le mois de février, diverses activités liées à l'alimentation durable sont organisées pour les écoles communales, en collaboration avec la Ceinture Alimentaire Namuroise : un Cluedo géant au sein de la cuisine centrale, des animations intergénérationnelles avec les pensionnaires des maisons de repos du CPAS, des visites chez les maraîchers et maraîchères de la région et des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire. L'objectif de ces activités, menées en partenariat avec la Ceinture Alimentaire Namuroise, est de sensibiliser l'ensemble des élèves, ainsi que le corps enseignant et le personnel qui sert les repas.

Des formations collectives ont également été dispensées au personnel de service. L'ensemble des actions menées s'inscrit dans le cadre du projet « Un réseau local structuré », pour lequel la Ville, conjointement au CPAS et à la Ceinture Alimentaire Namuroise, a bénéficié d'un soutien de la Wallonie via le subside « Relocaliser l'alimentation en Wallonie ».

A terme, la Ville de Namur espère contribuer à rendre les habitudes alimentaires plus saines, durables et respectueuses de l'environnement… pour une population en bonne santé et une production alimentaire relocalisée !

Contacts presse :

Anne-Camille Chapelle – Attachée de cabinet de l'Échevine Charlotte Mouget – 081 24 69 16 – anne-camille.chapelle@ville.namur.be

Louise de Munck – Attachée de cabinet du Président de CPAS Philippe Noël – 0471 60 34 98 – louise.demunck@ville.namur.be

Jeanne Degimbe – Attachée de Cabinet de l'Échevine Christine Halut – 081 24 69 53 – jeanne.degimbe@ville.namur.be