NAMUR CAPITALE

DOSSIER DE PRESSE

NAMUR NOURRIT L'AVENIR : DES REPAS SAINS, LOCAUX ET DURABLES S'INVITENT DANS LES ASSIETTES DES ÉLÈVES DES ÉCOLES COMMUNALES NAMUROISES

Depuis cette rentrée scolaire, les écoles communales de Namur bénéficient de repas confectionnés au sein de la nouvelle cuisine centrale du CPAS pour offrir aux élèves une alimentation plus saine, locale et respectueuse de l'environnement.



CONTACT PRESSE

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

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

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

NAMUR CAPITALE | Plan Air Climat Energie 2030

CPAS Namur

Ceinture Alimentaire Namuroise

Avec le soutien de la Wallonie

SOMMAIRE

1. 
NAMUR S'ENGAGE POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ET LOCALE

2. 
DES REPAS SAINS, DE QUALITÉ ET LOCAUX DANS LES ÉCOLES

3. 
LA MISE EN PLACE DE LA CUISINE CENTRALE DU CPAS

4. 
VERS UNE ALIMENTATION DURABLE POUR LUTTER CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

5. 
GREEN DEAL ET LABELLISATION DES CANTINES SCOLAIRES

6. 
SENSIBILISATION DES ENFANTS ET DU PERSONNEL DES CANTINES SCOLAIRES

1. NAMUR S'ENGAGE POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ET LOCALE

La Ville de Namur se profile depuis plusieurs années comme la capitale wallonne la plus en pointe en matière de développement et de consommation durable. En 2018, elle inscrit cette ambition dans son Plan Stratégique Transversal et la réitère en 2020 dans sa motion visant à amplifier la transition écologique. Elle y indique vouloir "généraliser, autant que possible, les repas collectifs communaux (écoles, crèches et maisons de repos) préparés au départ d'aliments de qualité, bios et issus de la production locale.

Cet accès facilité aux produits locaux pour les collectivités publiques de la Ville de Namur se concrétise par :

1. La volonté d'augmenter la part de circuit court sur le territoire en relocalisant l'alimentation;
2. Son adhésion au Green Deal, dès 2019, en vue de décrocher le label "Green Deal - Cantines Durables" ;
3. La mise en place d'un dispositif de cuisine centrale par le CPAS de Namur et la distribution de repas sains, locaux et de saison aux bénéficiaires des maisons de repos et maisons de repos et de soins du CPAS;
4. La coopération horizontale entre la Ville et le CPAS de Namur par laquelle le CPAS assure la production de potages et de repas destinés aux écoles communales de la Ville.

La Ville de Namur a rapidement mené une série d'actions afin d'œuvrer à la relocalisation de la production alimentaire sur son territoire, notamment grâce au subside wallon "Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie" lancé sur proposition de la Ministre en charge du développement durable, Mme Céline Tellier, et obtenu dès 2020. La dernière action en date : permettre aux élèves des écoles fondamentales de la Ville de Namur de bénéficier de repas locaux, sains et durables le midi à la cantine.

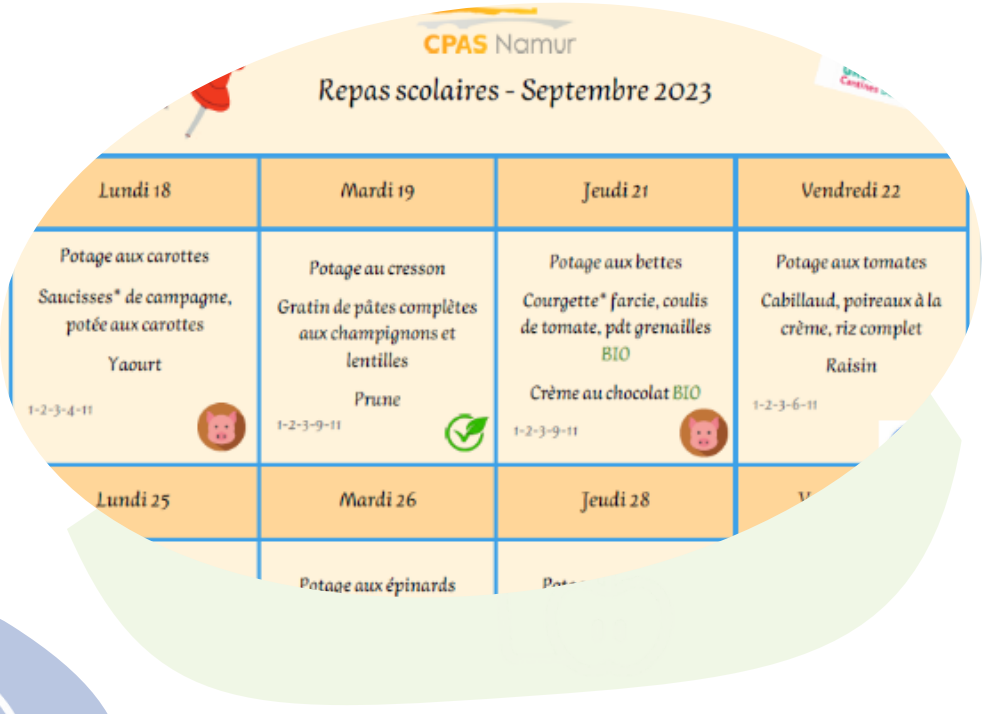


2. DES REPAS SAINS, DE QUALITÉ ET LOCAUX DANS LES ÉCOLES

Les enfants ont besoin d'une alimentation de qualité pour grandir, se développer et avoir l'énergie nécessaire pour apprendre. Il est essentiel de permettre à tous les élèves d'avoir accès, via l'école, à une alimentation saine, composée de produits locaux et de saison. L'éducation joue également un rôle important dans l'apprentissage des enfants à s'alimenter correctement.
C'est pourquoi, depuis cette rentrée scolaire, **les élèves des écoles communales de Namur bénéficient de repas préparés au sein de la nouvelle cuisine centrale du CPAS.** Cette initiative vise à offrir une alimentation plus saine, locale et respectueuse de l'environnement. Des aliments de saison provenant de producteurs locaux et de circuits courts, tels que des légumes et des fruits frais, sont privilégiés.

OFFRIR DES REPAS CHAUDS DANS TOUTES LES ÉCOLES

Bientôt, toutes les écoles communales pourront être fournies en repas préparés par la cuisine centrale du CPAS. Quatre écoles, celles de Beez, Salzinnes, La Boverie et Boninne, vont ainsi bénéficier d'aménagements visant à mettre en place les infrastructures nécessaires pour proposer les repas chauds.


CPAS Namur

Repas scolaires - Septembre 2023

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage aux carottes Saucisses* de campagne, potée aux carottes Yaourt 1-2-3-4-11	Potage au cresson Gratin de pâtes complètes aux champignons et lentilles Prune 1-2-3-9-11	Potage aux bettes Courgette* farcie, coulis de tomate, pdt grenailles BIO Crème au chocolat BIO 1-2-3-9-11	Potage aux tomates Cabillaud, poireaux à la crème, riz complet Raisin 1-2-3-6-11
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	
	Potage aux épinards		

2. DES REPAS SAINS, DE QUALITÉ ET LOCAUX DANS LES ÉCOLES

GARANTIR L'ACCESSIBILITÉ DES REPAS

Offrir une alimentation de qualité, saine et de saison à l'ensemble des élèves des écoles communales, tout en maintenant des prix justes et accessibles, est l'un des principaux objectifs de ce projet de cantines durables.
Ainsi, la tarification des repas est établie en fonction du coût réel annuel de la fourniture des repas :

Repas maternelle	3,85 €
Repas primaire	4,15 €
Potage	0,50 €

Un tarif préférentiel (- 50%) est également proposé aux parents/responsables qui ont un revenu inférieur ou égal aux allocations de chômage ou du CPAS.

3.



LA MISE EN PLACE DE LA CUISINE CENTRALE DU CPAS

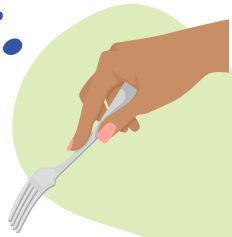
Désormais opérationnelle, la Cuisine centrale du CPAS joue aujourd'hui un rôle essentiel pour les collectivités namuroises et leurs citoyens et citoyennes. Située à Erpent, elle fournit aujourd'hui **500 repas en maisons de repos, centre de jour et résidences services, entre 250 et 300 repas à domicile et, depuis le mois de septembre, entre 770 et 850 repas chauds dans les écoles communales**. Cette initiative novatrice répond à des enjeux majeurs en matière d'environnement, de société et de santé publique, notamment en favorisant la relocalisation de l'économie, en promouvant la durabilité, en réalisant des économies d'énergie, en contrôlant le budget et en garantissant l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Actuellement, la cuisine centrale se charge de fournir des repas de haute qualité, durables et respectueux de l'environnement aux maisons de repos et aux résidences services. Le dispositif s'étend désormais aux écoles communales, marquant une étape significative dans la promotion de pratiques alimentaires durables.

Cette initiative représente une avancée majeure dans la recherche de solutions concrètes pour relever les défis environnementaux et sociaux de notre époque. La mise en œuvre de ce projet a nécessité une coordination sans faille et une réorganisation des services de cuisine, garantissant ainsi son bon fonctionnement.



4.



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE POUR LUTTER CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Décrocher le label "Green Deal - Cantines Durables" fait partie intégrante de la stratégie de soutien à un modèle agroalimentaire durable mis en place par les autorités namuroises. Alimenter les cantines scolaires en produits locaux permet également de participer à la réduction du gaspillage alimentaire, de favoriser l'éducation alimentaire, et d'offrir une alimentation plus saine à la population. Autant d'aspects essentiels qui permettent de mieux répondre aux défis environnementaux, alimentaires et climatiques auxquels notre territoire fait face.

Afin de s'assurer une proportion croissante de produits locaux et de saison dans les cantines des collectivités publiques, et en respect de la législation en vigueur, la cuisine centrale du CPAS est partiellement fournie par la coopérative Paysans-Artisans qui travaille avec toute une série de productrices et producteurs locaux, sélectionnés sur base de leur proximité, du circuit court et de la qualité des produits de saison proposés. Le fait de travailler avec plusieurs productrices et producteurs permet de fonctionner avec les stocks existants et d'ainsi assurer la saisonnalité et la fraîcheur des produits toute l'année pour celles et ceux qui en bénéficient.

5. GREEN DEAL ET LABELLISATION DES CANTINES SCOLAIRES



Si la bascule vers la cuisine centralisée du CPAS a débuté en septembre 2023, les écoles communales ont déjà adhéré au Green Deal dès 2019. L'engagement des cantines scolaires a été réitéré par l'adhésion au Green Deal 2.0 en juin 2022.

L'objectif de ce dispositif renforcé est d'amener les cantines collectives à obtenir le label "Cantines durables" en respectant 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 mangeurs et mangeuses et du personnel. 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.

Le label "Green Deal - Cantines durables" comprend trois niveaux successifs représentés par 1, 2 ou 3 radis, chaque niveau correspondant à un nombre croissant de critères à respecter. Les écoles communales namuroises ambitionnent d'atteindre directement le niveau 2 radis.

Deux axes de travail prioritaires ont été identifiés en vue de l'obtention du label pour les écoles : la sensibilisation des mangeurs et mangeuses et du personnel associé aux repas, ainsi que la réduction du gaspillage alimentaire.
Les douze directions des écoles communales (regroupées en trois commissions "Manger Demain") ont été mobilisées afin d'établir un plan d'actions dans chaque établissement scolaire. Le personnel de service des repas chauds a également été impliqué et consulté lors des séances de ces commissions.

L'enjeu pour la Ville de Namur sera de déposer le dossier de labellisation des écoles communales en décembre 2023/janvier 2024, via son Service Air, Climat & Énergie avec une labellisation officielle au mois de juin/juillet 2024. Une fois cette labellisation reçue, les actions seront poursuivies dans le temps afin de maintenir le niveau des 2 radis !

De son côté le CPAS de Namur a également adhéré au Green Deal en 2020. En juin 2023, la cuisine centrale et les cantines des maisons de repos namuroises ont été récompensées pour leurs efforts avec l'obtention du label au niveau "2 radis", témoignant de leur engagement en faveur de l'alimentation durable.



5. GREEN DEAL ET LABELLISATION DES CANTINES SCOLAIRES



LE LABEL "CANTINES DURABLES", C'EST QUOI ?

C'est un processus qui permet de valoriser les efforts réalisés par les cantines collectives en matière d'offre alimentaire durable. Décrocher ce label implique de respecter des critères sur différents thèmes tels que la santé, l'environnement, le gaspillage alimentaire, l'accessibilité et la sensibilisation. En s'engageant dans la labellisation, la Ville de Namur entend améliorer la qualité des repas scolaires proposés aux enfants. Le label "Cantines durables" comprend trois niveaux successifs représentés par 1, 2 ou 3 radis, chaque niveau correspondant à un nombre croissant de critères à respecter. Les écoles communales namuroises ambitionnent d'atteindre directement le niveau 2 radis, le même niveau que celui atteint par la cuisine centrale du CPAS.

LA LABELLISATION EN QUELQUES CHIFFRES :

- Validation de 22 plans d'action ;
- Adhésion des 12 directions ;
- Organisation de 65 animations autour de 6 thèmes différents (les collations saines, l'éveil des sens, le local, le gaspillage alimentaire, la santé, les métiers de l'alimentation durable) ;
- Formation de 32 agents et agents de service des repas chauds ;
- Animations auprès de +/- 1.600 élèves ;
- Information auprès des parents des 4.300 élèves.



6. SENSIBILISATION DES ENFANTS ET DU PERSONNEL DES CANTINES SCOLAIRES

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

Des formations collectives, proposées par la Cellule "Manger Demain", ont également été dispensées au personnel de service. Le personnel de NAM'Extra, qui assure l'accueil extrascolaire des écoles communales, est également impliqué dans certaines actions, telles que la sensibilisation au tri des déchets et, dans les mois qui viennent, l'amélioration des conditions de repas dans certains établissements.

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 Région wallonne via le subside "Relocaliser l'alimentation en Wallonie".

Cette labellisation a également permis de recruter une diététicienne dédiée au suivi de la labellisation et au bon déroulement des repas scolaires. Elle renforce le Service Air, Climat et Énergie de la Ville de Namur et est notamment chargée d'accompagner les écoles dans le processus de labellisation, de développer des outils pédagogiques en collaboration avec le service enseignement et de mener des animations de sensibilisation en classe.



Animation intergénérationnelle avec les pensionnaires d'une maison de repos du CPAS.

UNE INITIATIVE DE :

NAMUR CAPITALE | Plan Air Climat Energie 2030

CPAS Namur

Ceinture Alimentaire Namuroise

Avec le soutien de la Wallonie