

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 20 novembre 2020

Des cantines scolaires provinciales écoresponsables

Les efforts de la Province pour des cantines durables viennent d'être récompensés lors du concours des « Cantinades » organisé dans le cadre du « Green Deal cantines durables »

Garantir la qualité de l'enseignement malgré la situation sanitaire

La situation sanitaire a particulièrement impacté l'Horeca, et donc inévitablement les formations aux métiers de bouche proposées par la Province de Liège, dont les stages constituent un volet essentiel. Cette situation exceptionnelle n'empêche pas les écoles provinciales de redoubler d'imagination pour rester au contact de leur futur métier. Ainsi, les apprenti·e·s cuisinier·e·s s'exercent par petits groupes à l'école mais également à domicile. Comme à l'EP Huy, où les élèves de la section « cuisinier·e en collectivité » peuvent notamment suivre à domicile des tutoriels réalisés expressément par leurs professeur·e·s pour assurer la continuité des apprentissages. Il leur est par exemple demandé de se filmer en train de dresser une table chez eux·elles.

Par ailleurs, malgré la fermeture imposée de la plupart de ses cantines (à l'exception de celles de ses internats), les efforts consentis par la Province de Liège pour proposer une alimentation saine et durable dans les cantines scolaires de son enseignement ont été maintenus... et viennent d'ailleurs d'être récompensés !

Un « Prix » pour récompenser les efforts consentis dans les restaurants scolaires

Le Prix du Jury des « Cantinades, le concours du Green Deal des cantines durables », organisé par la cellule « Manger Demain » a ainsi été attribué le 14 octobre dernier à Stéphane Liban, chef de cuisine à l'École Polytechnique de Seraing, par Madame la Ministre Céline Tellier lors de l'événement annuel Green Deal. Sa recette primée de « saumon durable, petit épeautre bio, carottes et bettes au sautoir, sauce maquée à la ciboulette » viendra donc compléter les menus proposés aux élèves dès la réouverture des cantines. N'ayant pu se rendre à la cérémonie en raison du contexte, Monsieur Liban a reçu son prix lors d'une cérémonie organisée en visioconférence ce 20 novembre.

A cette occasion, la Députée Provinciale de l'Enseignement et de la Formation Muriel Brodure-Willain a rappelé que « *Depuis son adhésion au Green Deal, la Province a investi 160.000 euros afin de permettre un accompagnement complémentaire de ses cantines dans leur transition vers une alimentation saine et durable par le Collectif Développement Cantines Durables* ».

Concrètement, en 2020, 10 modules de 4 jours complets de formation à l'alimentation durable ont été organisés par l'École Provinciale d'Administration et dispensés par Epicurus à l'ensemble du personnel de ses cantines scolaires.

Un marché public alimentaire sera attribué en ce mois de novembre afin d'approvisionner les cantines provinciales de denrées alimentaires fraîches plus saines, de saison, nécessitant moins

d'intermédiaires (et donc un impact carbone réduit), et faisant la part belle aux produits issus de l'agriculture biologique et des circuits-courts.

Un projet pilote est en cours au sein de 6 cantines (à l'internat de Seraing, à l'EP Seraing, à l'IPES paramédical, à l'EP Verviers et dans les 2 cantines de l'IPES Hesbaye) avant d'être certainement étendu à l'ensemble des 23 cantines scolaires provinciales.

Le Chef cuisinier de l'EP Seraing, mis à l'honneur lors de ce concours des Cantinades a précisé un des aspects fondamentaux de son travail : « *Une attention particulière est apportée à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au travail des produits biologiques, à la gestion du tri des déchets et à la réalisation du dressage et du service de nos assiettes, notamment* ».

Sensibiliser au « bien manger »

A noter que cet accompagnement ne se limite pas à la cuisine à proprement parler, puisque la Province mène également un travail de communication et de sensibilisation de ses élèves, toutes sections confondues, à ces thématiques essentielles du « bien manger ».

Depuis plusieurs années, la section diététique de la HEPL place ponctuellement des stagiaires dans les cantines scolaires de l'enseignement provincial, à la demande des économistes et/ou administrateurs.rice.s d'internat des différentes implantations. L'objectif est que les cantines qui le souhaitent puissent bénéficier de l'aide d'un.e étudiant.e en diététique pour améliorer l'offre des repas dans la lignée du Green Deal de la Région wallonne, projet dans lequel la Province s'est inscrite depuis janvier 2019.

Deux étudiantes ont notamment réalisé un travail de fin d'études au sein des cantines provinciales. Un premier travail sur la gestion des surplus alimentaires a été réalisé à l'EP de Verviers avec pour objectif la réalisation d'un guide de bonnes pratiques distribué aux différentes cantines provinciales. Un second travail sur la création d'un carnet de recettes utilisant des produits locaux et de saison a été réalisé à l'EP de Seraing. Ce second outil permettra de donner des idées aux cuisinier.e.s et de favoriser l'utilisation de produits moins connus. Il sera distribué fin 2020.

Contact presse :

Florence Bailly

Coordnatrice Développement Durable
Direction générale de l'Enseignement et de la Formation
Province de Liège
04/279.65.29
Florence.Bailly@provincedeliege.be

Jean-Marc Croughs

Service Communication
Province de Liège
04/279.26.04
j-m.croughs@provincedeliege.be