

Alimentation DURABLE

Bimestriel - 2017 - Mars-avril - Editeur responsable: Christian Boils - "Coordination-CRH" ASBL - Avenue Gevaert, 22 bte 2, 1332 GENVAL - Dépôt Bruxelles X - N° d'agrégation: P911649



Tous *à table!*

CONTENU

- 3 LE DOSSIER:
ALIMENTATION DURABLE
- 6 OUTILS PÉDAGOGIQUES
- 7 LE WEB UTILE
- 8-9 RENCONTRE DES CRH
- 10 LE QUESTIONNAIRE
- 11 DU CÔTÉ PARLEMENTAIRE
- 12-13 L'ÉCHO DES RÉUNIONS
- 14-15 AGENDA

CRH&co est édité par la
Coordination-CRH ASBL

Avenue Gevaert, 22 - 2,
1332 Genval.

Tél.: 02/354.26.24

coordination@coordination-crh.be

www.coordination-crh.be

Editeur responsable:

Christian Boils
Avenue Gevaert, 22 - 2,
1332 Genval.

Comité de rédaction:

Mathias Pollet
Émeline Cornet
Ana Etxaburu
Yves Reinkin

Mise en page et graphisme:

Alain Muyshondt

Crédits photos:

Pixabay.com/Creative Commons CC0

Conformément à l'article 4 de la loi du 8 décembre 1992 relative à la protection de la vie privée à l'égard des traitements de données à caractère personnel, nous informons nos lecteurs que la Coordination-CRH gère un fichier comportant les noms, prénoms, adresses et éventuellement les professions des destinataires du magazine. Ce fichier a pour but de répertorier les personnes susceptibles d'être intéressées par les activités de la Coordination-CRH et de les en avvertir. Vous pouvez accéder aux données vous concernant et, le cas échéant, les rectifier ou demander leur suppression en vous adressant à la Coordination-CRH. Ce fichier pourrait éventuellement être communiqué à d'autres personnes ou associations poursuivant un objectif compatible avec celui de la Coordination-CRH.

L'ÉDITO



L'alimentation durable : *offrez le meilleur* **À VOS ENFANTS!**

Il était une fois un petit garçon appelé Alfred. À 8 ans, Alfred participait pour la première fois à un stage « nature » en résidentiel pendant les vacances d'été. Enchanté de son séjour, le petit bonhomme rentra chez lui le sourire aux lèvres. Il raconta toutes ses aventures à ses parents avec entrain et passion. Il avait appris tant de choses et s'était fait plein de nouveaux amis. Lorsque la question de l'alimentation et des repas arriva sur le tapis, Alfred avait encore et toujours les yeux étincelants de bonheur. « Si vous saviez comme on a bien mangé. Je m'en lèche encore les babines » disait-il. Curieux d'en apprendre plus, la maman et le papa lui demandèrent les plats qu'il avait préférés. « Les raviolis en boîte et les Aïki Noodles » s'exclama-t-il avec enthousiasme. Et heureux d'ajouter : « En plus, on avait des chips et du Coca avant chaque repas, c'était trop cool ». Les parents furent quelque peu surpris de cette réponse, mais n'y accordèrent pas plus d'importance. L'épanouissement de leur petit Alfred étant la priorité. Quelques jours plus tard, un de leurs amis leur donna une revue de la Coordination-CRH qui traitait la thématique de l'alimentation durable. Ce fut pour eux une véritable révélation. Tout y était clairement expliqué : l'alimentation bio, les productions locales, le commerce équitable, l'agriculture raisonnée, les achats groupés, etc. L'année suivante, le petit Alfred était inscrit à un stage dans un centre de rencontres et d'hébergement, là où l'alimentation durable est une valeur primordiale...

Ana Etxaburu

Coordinatrice de la Coordination-CRH ASBL

LE DOSSIER

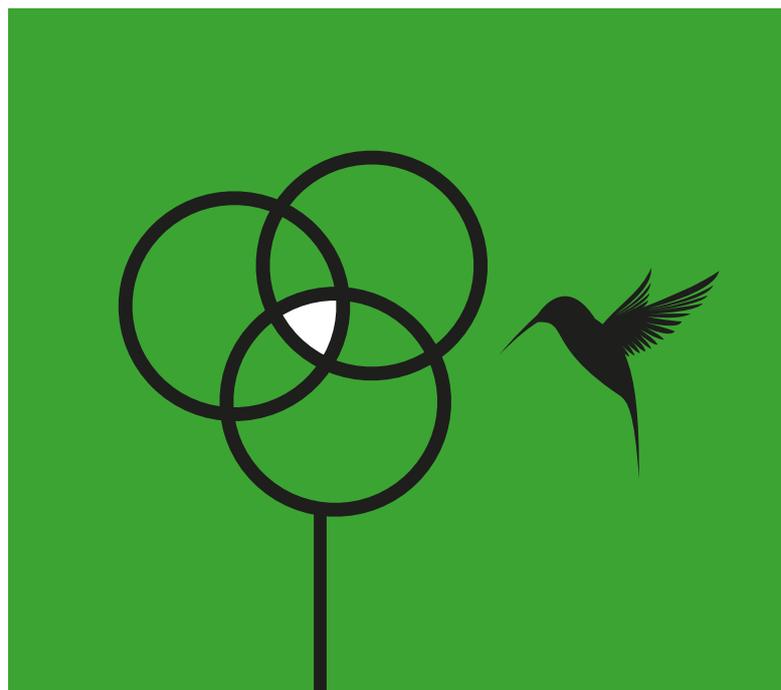
PRIORITÉ à une ALIMENTATION DE QUALITÉ

Depuis la seconde moitié du 20^e siècle, notre alimentation s'est métamorphosée, et pas pour un mieux malheureusement. Nous consommons toujours plus, mais de moins en moins bien...

MAIS OÙ EST LE PROBLÈME ?

Les aliments que nous mangeons parcourent souvent des milliers de kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes. L'utilisation abusive des serres et de l'importation a complètement balayé la notion de saison. Les produits sont presque systématiquement accompagnés d'un emballage inutile et polluant. Malheureusement, la liste des problèmes est encore longue: le réchauffement climatique, la pollution des nappes phréatiques, l'appauvrissement des sols, la déforestation au profit de l'huile de palme, la pêche intensive, la diminution du nombre d'agriculteurs, les

grandes exploitations spécialisées au lieu de petites diversifiées, les conséquences sur la santé et les coûts sociaux: surpoids, obésité, maladies cardiovasculaires, diabète, cancers... *Gardons également à l'esprit que la croissance inévitable de la population mondiale ne facilitera pas la réalisation des mesures à prendre. Comment nourrir 9 milliards de personnes en 2050, surtout si tout le monde se met à manger de la viande par exemple?* Si l'on réfléchit donc un instant aux solutions que l'on pourrait apporter, la piste de l'alimentation durable s'impose d'elle-même. En effet, elle tient compte des besoins alimentaires mondiaux actuels sans compromettre la satisfaction



des besoins des générations futures. L'alimentation est durable si elle est responsable sur un plan écologique, économique et social, de la production à la consommation.

LES 10 COMMANDEMENTS DE L'ALIMENTATION DURABLE²

1. Les produits frais, vous privilégiez.



Osez l'expérience. Préparez des épinards congelés dans une casserole et des épinards frais dans une autre. La différence vous surprendra. Vous redécouvrirez leur saveur et bénéficierez d'une meilleure qualité nutritionnelle. De plus, vous limiterez l'impact écologique lié à la transformation et aux transports.

2. Les protéines animales, vous réduisez.



Privilégiez d'abord une viande issue d'élevages non intensifs et équilibrez les menus avec des protéines végétales. De ce fait, vous réduirez les nombreux impacts écologiques de la production industrielle de viande, respecterez le bien-être animal et trouverez un meilleur équilibre nutritionnel.

Pour illustrer la gravité de l'élevage intensif, nous vous invitons à regarder la vidéo «Quand la boucherie, le monde pleure» de DATA-GUEULE sur Youtube.

3. Le gaspillage alimentaire, vous évitez.

Soyons réalistes, ne pas gaspiller du tout est presque impossible. Par contre, faire des efforts est à la portée de tous. Commencez par des petites portions et réservez-vous par



→ LE DOSSIER (SUITE)



la suite. Mangez les restes le lendemain ou mettez-les au congélateur. Être attentif au gaspillage, c'est contribuer à une meilleure répartition des productions alimentaires, préserver les ressources, réduire son impact écologique et faire des économies.

4. Les emballages et les déchets, vous limiterez.

Bien trop nombreux sont les emballages pour les produits alimentaires. Mais sont-ils vraiment indispensables? Pourquoi envelopper un concombre avec du plastique? Comment peut-on accepter qu'un paquet de 10 biscuits contienne parfois cinq sachets puisqu'ils sont emballés par deux? Et que dire de ces oranges en quartiers conditionnées dans du film alimentaire?



Boycottez un maximum les emballages, vous limiterez la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre, vous préserverez les ressources et réduirez la pollution des sols, de l'air et de l'eau.

5. Les produits locaux et de saison, vous choisirez.

Arrêtez d'acheter des tomates en hiver. Elles n'ont pas goût, viennent souvent d'Espagne ou ont grandi «artificiellement» dans des serres chauffées. Cela a-t-il du sens de consommer un légume insipide, cher et bourré de pesticides? Soutenez plutôt les producteurs locaux: l'emploi et l'économie y gagneront et



vous limiterez les transports inutiles par la même occasion.

6. Des produits issus de l'agriculture biologique, vous favoriserez.

Nous avons beau savoir que l'agriculture industrielle utilise des pesticides à la grosse louche, ce n'est pas pour autant que nous n'achetons plus ce type de produits. Une petite vidéo vaut parfois mieux qu'un long discours. Tapez «une pomme



recouverte d'une cire toxique» sur YouTube, vous n'en croirez pas vos yeux.

En optant pour du bio, vous éviterez la consommation de pesticides via les aliments, diminuerez la pollution des sols et de l'eau, préserverez la biodiversité et la survie des pollinisateurs, maintiendrez la fertilité des sols, réduirez les émissions de gaz à effet de serre, etc.

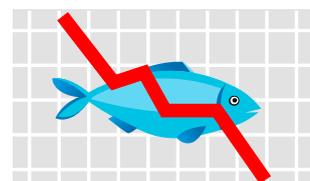
7. Des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques, vous préférerez.



Manger une banane belge ne doit pas être aisé... Non seulement vous risquez de ne pas en trouver, mais si vous y parvenez elle ne sera sans doute pas la meilleur

leure que vous ayez mangée. Ceci dit, en achetant des produits équitables, vous garantirez un revenu et des conditions de travail convenables aux producteurs du Sud et soutiendrez une agriculture plus respectueuse de l'environnement.

8. Les espèces menacées, vous ne mangerez point. La pêche durable, vous encouragerez.



Manger une soupe aux ailerons de requin n'est certainement pas vital, vous pouvez vous en passer. Soyez donc attentifs: renseignez-vous sur les espèces menacées et sur la pêche intensive. Vous sauvegarderez ainsi la biodiversité, supporterez les techniques de pêche durable et les pêcheurs artisanaux, et limiterez par la même occasion la pollution et la dégradation des océans. Le choix est vite fait...

9. Des variétés anciennes et paysannes de céréales, fruits et légumes, vous utiliserez.



Avez-vous déjà entendu parler de Monsanto? Savez-vous ce que sont les produits OGM? Si ce n'est pas le cas, nous vous invitons à être curieux. En quelques clics vous trouverez une mine d'informations utiles et scandaleuses sur le sujet. En respectant ce 7e commandement, vous encouragerez la liberté des semences, aiderez à la préservation des savoir-faire artisanaux et découvrirez (ou retrouverez) des saveurs.

10. La consommation de l'eau du robinet, vous encouragez.



Rassurez-vous, l'eau du robinet en Belgique est potable. Vous pouvez la boire sans être inquiétés. Votre portefeuille vous remerciera également. En outre, vous limiterez la consommation de boissons sucrées, économiserez des matières premières et de l'énergie et réduirez les déchets.

LE POUVOIR DE LA RESTAURATION EN COLLECTIVITÉ³

Faire le pas vers l'alimentation durable dans les cuisines de collectivité ne se fait pas du jour au lendemain car cela implique de nombreux changements et bouleversements dans nos habitudes. Pensez-vous pour autant que le jeu n'en vaut pas la chandelle ?

Premièrement, gardez à l'esprit que votre cantine reste un formidable lieu d'éducation et de sensibilisation. Les collectivités offrent un environnement idéal pour conscientiser les publics et les inviter à des changements de comportement. On pense bien évidemment aux écoles, qui peuvent aisément introduire le thème de l'alimentation dans les programmes pédagogiques. Cependant, les maisons de repos, les maisons de jeunes, les centres de vacances et bien d'autres lieux de collectivités sont également des endroits où il est possible d'apprendre, de parler et de s'interroger sur son alimentation, dans la joie et la bonne humeur.

Qui dit collectivité, dit beaucoup de repas. Si vous préparez en moyenne 50 repas par jour, avec une moyenne de 250 jours ouvrables, cela représente 12.500 repas sur l'année. C'est déjà pas mal... Imaginez

alors l'influence que vous pouvez avoir sur le développement d'un système alimentaire durable. Non seulement vous contribuez à la organisation des filières de production et à la diminution des coûts des produits, mais vous informez et sensibilisez aussi un large public qui sera ensuite susceptible d'instaurer des changements de comportements alimentaires dans leur vie privée.

Enfin, c'est désormais bien connu: l'alimentation influence directement non seulement notre énergie physique, mais également l'activité de notre cerveau. Et nous connaissons tous la désagréable sensation de somnolence après un repas de midi trop gras et copieux. Aujourd'hui, nombre de directions d'école et responsables d'entreprise mesurent l'importance de proposer une alimentation saine sur le lieu de travail pour favoriser des résultats de qualité.

EN GUISE DE CONCLUSION

Un peu partout à travers le globe commence à émerger une conscience de la nécessité de faire évoluer et de modifier le système alimentaire industrialisé et mondialisé. Des initiatives voient le jour et se développent du niveau local à l'international, notamment au sein de l'Union européenne et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). En faisant le choix d'engager votre collectivité dans un projet d'alimentation durable, vous collaborez à cette mouvance internationale de grande ampleur et vous contribuez, à votre échelle, à l'évolution du système. Ne sous-estimez jamais la "part du colibri".



NOTES:

1 - <http://fido.belgium.be/fr/content/un-systeme-alimentaire-durable>



2 - <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantineD-FR.pdf>



<http://www.espace-environnement.be/thematiques/alimentation-durable/>



3 - <http://ifdd.belgium.be/fr/content/5-caracteristiques-5-avantages>



http://www.reseau-idee.be/uploads/pdfs/3912_1294048798.pdf



LES OUTILS PÉDAGOGIQUES

→ "Et toi, t'en penses quoi?"...

...est le nouvel outil pédagogique de la Mutualité chrétienne. Il vous permet de mener des débats dynamiques avec les jeunes de 14 à 18 ans sur des sujets d'actualité qui concernent la santé et le bien-être. Le "frasbee", technique d'animation simple et facile, vous donne les clés pour initier un débat riche en échanges, sur base de phrases lancées comme des frisbees entre les participants. Exemples de thématique: la consommation durable, les fastfood, les boissons énergisantes, l'alcool, les produits «light», etc. Il y en a d'autres évidemment.

<http://www.et-toi.be>



→ "comment gérer les situations liées à l'alimentation en collectivité?"

Guide-Repères Alimentation: comment gérer les situations liées à l'alimentation en collectivité? Latitude Jeunes et Coala ont travaillé avec plus de 300 encadrants d'activités ATL sur deux questions fondamentales: «Qu'est-ce que bien manger en collectivité?» et «Quels sont les problèmes rencontrés dans ce cadre? Ce guide outille les équipes pour qu'elles se positionnent ensemble, même si les individus ont des visions différentes de l'alimentation. Le but est de tendre vers une harmonisation des pratiques éducatives au sein d'une même institution.

<http://www.latitudejeunes.be/OutilsEtPublications/Alimentation/Pages/default.aspx>



→ "La solution est dans l'assiette!"

La Fondation GoodPlanet vous propose une série de posters numériques «La solution est dans l'assiette!». Ils sont disponibles en libre accès dans cet espace. Composé d'une vingtaine de posters, ce kit aborde les 5 thématiques du programme: l'agriculture, l'élevage, les transports, l'énergie et les déchets. Tous les posters proposent un chiffre clé, un enjeu ainsi qu'une solution, illustrés par une photographie de Yann Arthus-Bertrand. Les documents sont téléchargeables au format pdf.

<https://www.goodplanet.org/la-solution-est-dans-l-assiette/espace-pedagogique/les-posters-numeriques/>



→ "Manger Bouger"

Des outils, encore des outils! Vous êtes un enseignant, animateur, formateur... à la recherche de ressources pédagogiques pour vous soutenir dans votre projet? Vous trouverez dans cet espace, une sélection de brochures, de dépliants, d'affiches, de guides, de jeux, d'animations, etc. Bref, une multitude de supports permettant une réflexion globale sur l'alimentation durable et des activités physiques proposés par les partenaires de Manger Bouger. Honnêtement, vous y trouverez très certainement votre bonheur.

<http://www.mangerbouger.be/-Professionnels->



LE WEB UTILE

“Alimentation de qualité”



Ce site est un outil, une source pour tous les acteurs professionnels de l'alimentation, où chacun peut participer à la réflexion, apporter son éclairage ou son expertise. Rendre l'alimentation plus qualitative et accessible à tous prend entièrement sens dans une politique responsable de santé publique. Il est donc légitime que les acteurs de la santé investissent pleinement ce champ thématique.

<http://www.alimentationdequalite.be/>

“Simply Food”



Notre équipe de conseillers et formateurs accompagne les professionnels de la restauration collective qui souhaitent s'orienter vers une alimentation plus durable, en combinant les aspects sociaux, environnementaux et de santé, tout en gardant la maîtrise de leur budget. Approche globale et pragmatique, démarche progressive et personnalisée et menus complets ou programme à la carte.

<http://www.simplyfood.be/>

“Mon Restau Responsable”



“Mon Restau Responsable” vise à fournir aux équipes de restauration, aux organismes qui les accompagnent, aux décideurs qui les gèrent, aux producteurs qui les approvisionnent des repères et des outils pour accompagner leur évolution vers des pratiques plus durables. En faisant le choix d'un outil collaboratif, vous prenez part, à votre échelle, au mouvement en marche des acteurs qui s'engagent.

<http://www.restauration-collective-responsible.org/>

“Écoconso”



“Écoconso” encourage des comportements et des modes de consommation respectueux de l'environnement et de la santé. L'éco-consommation s'inscrit dans l'objectif d'un «développement durable», c'est-à-dire qui respecte les ressources naturelles et les partage équitablement entre tous les êtres humains. Beaucoup de thématiques y sont abordées, notamment l'alimentation. Un site à découvrir absolument.

<http://www.ecoconso.be/fr>

RENCONTRE DES CRH

Rencontre avec le CRH La Ferme des Castors à Aiseau

La Ferme des Castors est située au cœur d'Aiseau, un village calme et bucolique, en bordure de la Biesme. Elle vous propose des chambres confortables et un accueil chaleureux et personnalisé (seul, en famille ou en groupe). La Ferme des Castors organise de nombreux week-ends à thème, alliant tourisme et dépaysement. Depuis quelques mois, La Ferme des Castors a décidé de se mettre à l'alimentation durable.

Entretien avec Diego Romain, animateur-coordonnateur.

Quels sont vos souhaits pour l'avenir concernant l'alimentation à la Ferme des Castors ?

Une chose est certaine, notre vision a évolué depuis que la Coordination-CRH a organisé une formation sur la thématique. Nous avons beaucoup appris et j'avoue que le travail nous attend car on vient de loin...

Au niveau des déchets, je suis devenu assez casse-pied vis-à-vis du personnel car je me suis rendu compte après la première journée que nous étions de gros pollueurs. Nous utilisions toujours des gobelets et des assiettes en plastique, par exemple. Depuis début décembre 2016, nous avons enfin un lave-vaisselle ce qui nous permet d'utiliser de la vaisselle en verre. En plus, c'est un fameux gain de temps pour le personnel de cuisine...

Nous réfléchissons du coup à la manière d'imputer ce nombre d'heures économisées pour améliorer la qualité de l'alimentation. Nous avons bien envie d'investir dans une « légumerie » (machine qui épluche et découpe les légumes), comme nous en a parlé Damien Poncelet de "Vege-table" lors de la deuxième journée de formation. C'est donc le premier objectif : privilégier les légumes frais et de saison et limiter un maximum les produits congelés.

Le concept d'alimentation durable est-il relativement nouveau pour vous ?

Oui et non. Nous savions plus ou moins de quoi il était question, mais maintenant nous souhaitons passer à l'acte parce que nous avons envie d'améliorer la qualité. Nous sommes donc en pleine mutation puisque nous avons désormais conscience de l'importance de passer

au « durable ». Et pas que dans la cuisine. Nous avons inscrit dans notre plan quadriennal le projet d'organiser un petit marché bio tous les week-ends et si possible avec des petits producteurs locaux.

Il est clair que notre nouveau plan quadriennal nous conduit vers cette démarche de durabilité. Du coup, nous souhaiterions également travailler avec le maraîcher du village pour les pleines saisons. Il n'est pas labélisé bio car les démarches sont assez pénibles, mais je sais qu'il essaie d'être le plus naturel possible. En tous cas, ses tomates sont succulentes. Un filet d'huile d'olive et le tour est joué. Honnêtement, il n'y a pas photo avec ce que l'on trouve en grande surface.

Nous avons également signé la charte MJ Verte avec les autres membres de la Coordination-CRH et depuis nous essayons de mettre des choses en place pour être le plus vert et le plus durable possible. Voilà, les actions concrètes sont menées au fur et à mesure, mais cela prend du temps.

Comment réagit le personnel quand vous leur proposez de changer de fusil d'épaule ?

On casse un peu leurs habitudes et on avait peur qu'ils soient totalement opposés aux nouveautés, mais ce n'est pas le cas. Personnellement, je suis persuadé qu'amener cette nouvelle manière de travailler pourra redynamiser l'équipe et je pense surtout que ce nouveau mouvement empêchera l'ennui de s'installer. C'est primordial pour bien exercer ce métier.

Quelle est votre prochaine étape ?

Une fois que la cuisine sera parfaitement opérationnelle au niveau de sa structure, il serait intéressant de placer la cuisine durable dans nos animations. On fait notamment des ateliers boulangerie avec un animateur qui a le diplôme. Ce serait chouette qu'il puisse bénéficier de l'infrastructure pour ses animations et transmettre son savoir dans un cadre idéal.



Nous aimerions bien aussi que Damien Poncelet revienne une fois durant toute une journée afin de donner sa multitude de petits trucs pour gagner du temps, de l'espace, de l'argent et de la qualité!

Qu'est-ce que vous a apporté la formation sur l'alimentation durable organisée par la Coordination-CRH?

Le fait de suivre une formation apporte du poids dans les différentes requêtes que l'on apporte. L'avis d'un expert vaut toujours plus que celui d'un quidam... L'exemple de notre lave-vaisselle est très parlant. Cela fait 10 ans qu'on en réclame un. Maintenant qu'on a suivi la formation et que l'on peut argumenter sur les questions du gaspillage et de l'hygiène, notre souhait a été entendu.

Je me suis rendu compte également qu'il y avait deux aspects principaux à travailler. Le premier concerne l'infrastructure et le matériel de cuisine. À ce niveau, il est relativement facile d'évoluer, en fonction des moyens financiers bien évidemment. Par contre, le deuxième aspect est nettement plus difficile à opérer car il s'agit de la sensibilisation, du changement de mentalité et de la méthodologie. Ce point-là prend plus de temps car on travaille avec des êtres humains et les changements ne se font pas du jour au lendemain.

Enfin, ce qui également intéressant, c'est de se retrouver avec d'autres cuistots et d'autres gestionnaires qui connaissent des réalités parfois identiques aux nôtres. Cela nous permet donc d'échanger nos pratiques et c'est très enrichissant. C'est évidemment l'avantage de faire partie d'une fédération quand on désire travailler avec des valeurs communes.

Carte blanche:

Le terme «développement durable» est top subjectif pour moi. Il devrait y avoir des critères d'évaluation qui permettent de mesurer la durabilité. La création d'une unité commune et unique qui évaluerait la durabilité serait une bonne chose.



Entretien avec Carine Miller, Cuisinière en chef.

Combien de couverts avez-vous en moyenne par repas?

Cela dépend de la période. En période calme, nous avons 20 couverts. Durant les stages de juillet et août, ça peut aller jusqu'à 380. On a trois services. C'est assez vraiment chaud à gérer!

Où allez-vous chercher vos produits alimentaires?

Tout ce qui concerne la viande, on la commande à Chatelet chez un boucher. Les légumes viennent d'un petit commerçant à Aiseau qui va lui-même chercher ses légumes à la CRIE (Centre Régional d'Initiation à l'Environnement). La plupart des légumes que nous préparons sont frais, mais on utilise quand même des surgelés pour les soupes. Et nous commandons toutes les semaines. Parfois, il n'y a pas d'écoles. Il faut donc faire attention au stock.

Se mettre à l'alimentation durable, qu'est-ce que ça change pour vous?

Le gros changement, c'est les produits frais. La découpe des légumes demande du temps et de l'espace. On va donc aménager une pièce à l'arrière de la cuisine. D'autant plus qu'avec l'arrivée du nouveau lave-vaisselle, nous avons besoin de plus d'espace pour la découpe. Mais c'est un fameux avantage, surtout quand il y a beaucoup d'enfant. Non seulement on gagne du temps de travail, mais c'est aussi nettement plus hygiénique.

Remarquez-vous des comportements particuliers de la part des enfants lors du repas?

Les enfants ont souvent de mauvaises habitudes alimentaires. Leur inculquer le fait de manger des légumes, c'est déjà pas évident, c'est même très difficile. À part les petits pois, la compote, heu... Vous faites des frites, des boulettes ou des pâtes, ça fonctionne toujours. Le poisson, c'est difficile. Mais bon, ce n'est pas toujours les enfants. Certaines fois, si le professeur n'aime pas il ne donne pas. On a déjà vu cela avec les chicons. Par contre, il y a des professeurs qui font goûter chaque légume. Et par conséquent, les enfants peuvent dire s'ils aiment bien ou pas ce légume qu'ils n'ont jamais goûté. On est parfois bien surpris car souvent ils aiment bien. Et ils en redemandent.

Les comportements sont-ils différents en fonction de l'âge?

C'est une bonne question ça. Non, je n'ai pas l'impression. Je dirais que ça dépend davantage de l'école et du mode de vie que les enfants ont chez eux.

CONTACT

"La Ferme des Castors" ASBL

071 76 03 22

info@castor.be

www.castor.be/ferme

Rue du Faubourg, 16-18 à 6250 Aiseau



LE QUESTIONNAIRE

1. Les qualités indispensables d'un bon cuisinier ?

La passion qui se goûte même dans les plats les plus ordinaires. Le sens de l'organisation avec l'ensemble de l'équipe est également primordial.

2. Le défaut d'un cuisinier ?

Quand il perd le contrôle lors du coup de feu.

3. La plus grande satisfaction d'être cuisinier ?

De voir les assiettes revenir vides.

4. Ton plat préféré ?

Je mange de tout mais la paella et bien un de mes plats préférés.

5. Un bon restaurant à conseiller ?

De Bruxelles et d'ailleurs : un petit resto à Bruxelles avec une cuisine fort colorée.

6. Ton légume préféré ?

L'okra (ou gombo) : c'est un légume exotique rempli d'antioxydants, de vitamines et des minéraux.

7. Ce que tu refuses de manger ?

Les aubergines car j'en suis allergique.

8. Le conseil du cuistot ?

Rester zen !

9. Le types de cuisine que tu préfères (italienne, thaïlandaise, etc.)

Une cuisine fusion entre d'ici et d'ailleurs.

10. L'épice dont tu ne peux te passer ?

Le curcuma car il donne de belles couleurs et possède de nombreuses vertus pour la santé.

11. Le livre de cuisine à absolument avoir dans sa bibliothèque ?

La cuisine professionnelle de Yannick Masson et Jean-Luc Danjou.

12. Ta devise en cuisine ?

Faire de son mieux et laisser dire.

13. Essaies-tu de faire passer un message aux jeunes à travers ta cuisine ?

Que la cuisine peut être à la fois ludique et gourmande.

14. Carte blanche... un message à faire passer ?

Que le métier de cuisinier n'est pas facile mais quand on voit le sourire des gastronomes en culotte courte cela te fait oublier toutes ces heures de dur labeur.



Pour les Jeunes !
Par les Jeunes !

Mary-Ann Madamba,
cuisinière au CRH Domaine
de Farnières



DU CÔTÉ PARLEMENTAIRE

Un bel avenir pour l'agriculture wallonne !

Bien plus qu'un beau roman, c'est une très belle histoire. Le bio en Wallonie se développe de plus en plus, même si l'offre ne rencontre pas encore la demande. Afin d'y remédier le mieux possible, le Gouvernement wallon approuvait en décembre 2012 le Plan stratégique de développement de l'agriculture biologique à l'horizon 2020 qui vise à promouvoir la production et la consommation des produits wallons issus de cette agriculture. Face à un vif succès, le Ministre René Collin a décidé de revoir les objectifs à la hausse en 2017. En outre, un contrat social entre les agriculteurs et les citoyens-consommateurs wallons a été conclu en juillet 2016.

Désormais, *la surface agricole wallonne dédiée à l'agriculture biologique représente 92% de la part belge, soit 63.437 ha, avec une prédominance des prairies. Cela représente 8,6% de la surface agricole utile de la Région. De plus, la Wallonie a connu une progression de l'ordre de 5% de ses exploitations agricoles contrôlées pour atteindre les 1.350 exploitations en 2015 et le nombre d'animaux bio élevés a doublé en 7 ans¹. Cette réussite s'explique notamment par la demande croissante des consommateurs, par le changement progressif des mentalités et par le soutien actif de la Wallonie. En outre, René COLLIN revoit les objectifs à la hausse et souhaite, d'ici 2020, atteindre les 18% de la surface agricole utile avec 2.000 exploitations en renforçant l'encadrement, notamment avant même la conversion de l'exploitation, par Biowallonie. En 2030, l'objectif serait d'atteindre les 25%².*

Cependant, l'agriculture durable ne se limite guère à la production du bio. D'autres engagements sont mis en œuvre à travers un contrat social ambitieux entre les agriculteurs et les citoyens-consommateurs wallons³:

1. Une Wallonie sans OGM: la production agricole wallonne n'a pas besoin d'OGM pour croître. La Wallonie développe donc un principe d'opposition générale aux cultures OGM.



2. Une Wallonie sans pesticides: le Ministre Collin a proposé aux organisations professionnelles agricoles de poursuivre, ensemble, l'objectif d'une agriculture sans pesticides endéans les 15 ans.

3. Objectif, renforcer le Bio: ce point a été développé ci-dessus.

4. Élargir le panier des appellations et de la Qualité différenciée: à ce jour, 11 produits wallons bénéficient d'une appellation AOP/IGP/STG (ex: le beurre d'Ardenne, le Fromage de Herve, la Plate de Florenville, ...). René COLLIN souhaite atteindre les 20 produits d'ici 2018!

5. Diversifier les filières: cette diversification touche les cultures (chanvre, maraichage, etc.), les races (filiale ovine et caprine, ...) mais également des moyens de commercialisation (circuits courts, coopérative de commercialisation) ou des sources de revenus (gîtes à la ferme, ferme pédagogique...).

6. C'est bon, C'est wallon: René Collin donne comme objectif d'augmenter, d'ici 2018, de 50% le volume, dans nos écoles, de fruits, de légumes et de produits laitiers wallons.

Indéniablement, le Ministre René Collin souhaite une alimentation de qualité pour tous les Wallons. Nous ne pouvons que l'encourager de continuer dans cette direction. Bon appétit!

NOTES:

1 - Propos recueillis par le Ministre René Collin.

2 - Idem

3 - Idem

L'ÉCHO DES RÉUNIONS



Formation alimentation durable, MENA au "Logis", les tables du pluralisme 2017.

1. FORMATION - L'ALIMENTATION DURABLE : UN ENJEU ÉDUCATIF MAJEUR AU CŒUR DES CENTRES DE JEUNES

Le lundi 16 janvier avait lieu la deuxième journée de formation sur l'alimentation durable au CRH La Ferme des Castors, organisée par la Coordination-CRH. Avec 27 participants venant d'horizons différents (CRH, MJ, OJ, fermes d'animation...), les rencontres furent riches et les présentations intéressantes. Tout d'abord, l'intervention de Martine Fretin l'AFSCA a permis de définir les normes hygiéniques en vigueur en Belgique. Elle a également insisté sur les risques liés à la présence de bactéries dans les aliments. Ensuite, l'outil « Comment gérer les situations liées à l'alimentation en collectivité » a brièvement été présenté par des Coala. L'après-midi, c'était au tour de Damien Poncelet, Chef spécialisé en cuisine locale, de saison et végétarienne,

d'expliquer les étapes concrètes pour mettre sa cuisine en marche vers une alimentation durable. Il a terminé sa présentation par un atelier culinaire en toute simplicité et a prouvé par A+B qu'il n'était pas nécessaire de faire des plats compliqués pour obtenir des repas de qualité.

L'évaluation de la formation s'est avérée très positive, même s'il est toujours possible d'améliorer certains points. Un aspect n'a en tous cas pas été remis en question : le professionnalisme et l'expertise des différents intervenants. Grâce à cette formation, nombreux sont les membres de la Coordination-CRH à vouloir franchir le cap de l'alimentation durable. Certes, il leur faudra du temps, de la patience et du travail, mais la motivation est bien là et il ne fallait pas être fin psychologue pour la ressentir. La Coordination-CRH remercie donc tous les intervenants et participants et leur souhaite le plus grand succès dans leur démarche vers l'alimentation durable.



2. RENCONTRE AVEC DES MENA (MINEURS ÉTRANGERS NON ACCOMPAGNÉS) AU LOGIS À OHAIN

Situé à Ohain, le Centre "Logic'ados" est un service résidentiel mis en œuvre dans le cadre de l'aide à la jeunesse et destiné à de jeunes MENA âgés de 8 à 16 ans dans le cadre de la deuxième phase de l'accueil. Le centre propose un accueil éducatif et social de qualité s'appuyant sur le travail d'une équipe pluridisciplinaire et la construction d'un projet éducatif individualisé pour chaque jeune.

La Coordination-CRH a décidé de travailler en collaboration avec Logic'Ados afin de proposer quelques animations aux jeunes résidents. L'objectif sera de travailler l'autonomie dans ce qu'elle a de plus pratique: prendre les transports en commun, acheter son billet de train ou de bus, demander un renseignement, etc. Avant de se lancer têtes baissées dans des animations, nous avons décidé de rencontrer les jeunes une première fois afin



qu'ils puissent nous exprimer leurs souhaits et leurs besoins.

3. LES TABLES DU PLURALISME 2017

En tant que membre de la fédération Relie-F, la Coordination-CRH était invitée aux Tables du Pluralisme. Les Tables du Pluralisme, c'est le rendez-vous annuel du pluralisme, de la mise en réseau et de la rencontre informelle de Relie-F. Autour d'une activité ludique puis d'un repas, les participants contribuent à la mise en réseau des membres. L'objectif est de faire vivre "plusieurs tendances dans un même mouvement". C'est donc avec grand plaisir qu'un représentant de la Coordination-CRH s'est rendu le jeudi 12 janvier dans les bureaux de notre fédération pour partager et échanger avec les autres participants autour de nos projets jeunesse respectifs.

L'AGENDA



Agenda de la Coordination-CRH :

Envoi de la newsletter « Sac-à-Dos »	8 mars 2017
Conseil d'Administration de la Coordination-CRH	17 mars 2017
Envoi de la newsletter « Sac-à-Dos »	5 avril 2017

Agenda des Centres :

MMER : ateliers de vannerie d'osier www.mmer.be	2 et 3 mars 2017
MMER : ateliers de vannerie d'osier www.mmer.be	15 et 23 mars 2017
MMER : participatif « tressage sur la plaine de jeux de Fumal » www.mmer.be	17 mars 2017
Coala : Formation Coordinateur: module Citoyen www.loryhan.be	17 au 19 mars 2017
CRH La Ferme des Castors : stages de Pâques n°1 www.castor.be/ferme	3 au 7 avril 2017
MMER : stage de pêche www.mmer.be	3 au 7 avril 2017
MMER : stage « les petits explorateurs nature » www.mmer.be	5 au 7 avril 2017
Coala : Formation Animateur en Centre de vacances A1 et A2 www.loryhan.be	8 au 15 avril 2017



CRH La Ferme des Castors : stages de Pâques n°2
www.castor.be/ferme

10 au 14 avril 2017

Mozet : Formation à la pédagogie nature
www.mozet.be

11 au 14 avril 2017

Du côté de l'alimentation durable :

50ème Horecatel et son Palais Gastronomie
 au WEX à Marche-en-Famenne

12 au 15 mars 2017

Salon Bio Foodle
 à Charleroi Expo

24 au 26 mars

Salon de la bière
 au Musée de la Vie wallonne

7 au 9 avril 2017

Promenade gourmande champêtre " A la découverte des menus aux saveurs du terroir Wallon "
 à Villers-la-Ville

mai 2017

Vivre ensemble durablement: Comment et pourquoi aborder la thématique de l'alimentation durable avec les enfants?
 Formation à destination des professionnels de l'Accueil Temps Libre

Renseignement sur le site de l'ONE

La Coordination-CRH est une organisation de jeunesse pluraliste reconnue comme Fédération de Centres de Rencontres et d'Hébergement par la Fédération Wallonie-Bruxelles conformément au décret du 26 mars 2009. Elle se présente sous forme d'un lieu de sensibilisation des jeunes aux enjeux de société en lien avec le tourisme social, solidaire, responsable et durable ainsi que la mobilité.

Elle rassemble des Centres de Rencontres et d'Hébergement, des Fermes d'animation et des centres de Tourisme social œuvrant dans le cadre du Tourisme social et citoyen des jeunes, des groupes et des familles. Elle contribue à favoriser leurs échanges de pratiques professionnelles et à renforcer leur mise en réseau. Elle développe des services fédératifs qui sont déclinés à travers les missions suivantes :

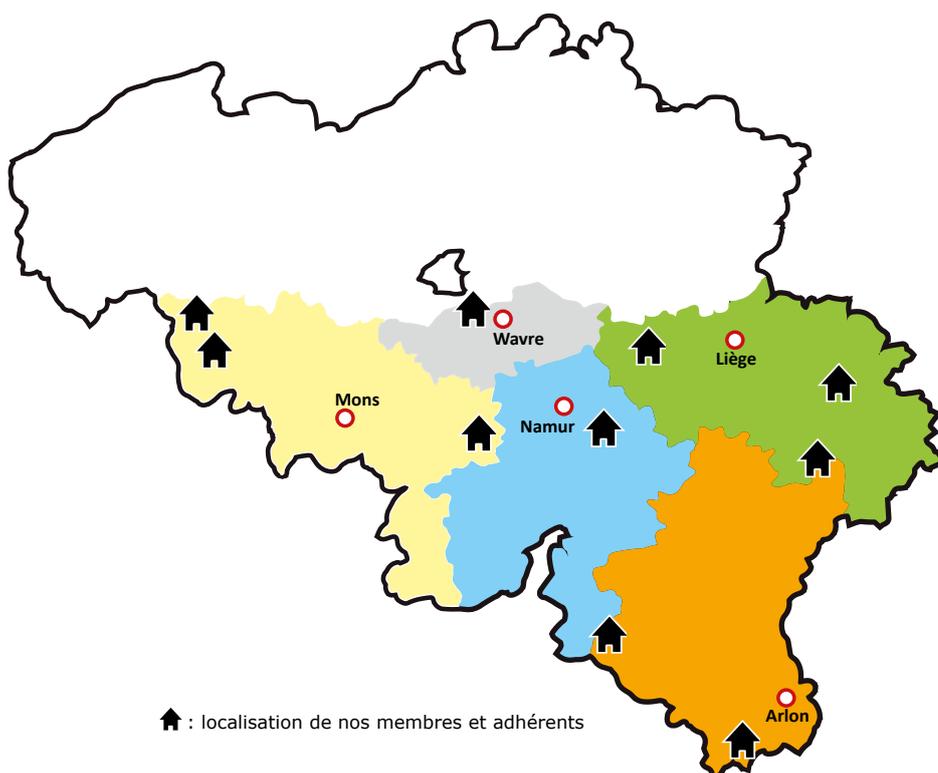
- « soutenir, coordonner, fédérer et représenter des initiatives contribuant à favoriser le tourisme des jeunes et le soutien d'initiatives d'hébergement pour jeunes au sein de la Fédération Wallonie-Bruxelles en valorisant ses actions tant sur le plan communautaire, régional et national qu'international » ;
- « offrir à toute personne et en particulier aux jeunes, aux groupes et aux familles économiquement et culturellement défavorisés, les meilleures conditions d'accès réel aux activités de tourisme pour jeunes » ;
- « Promouvoir le développement local d'activités culturelles, touristiques et récréatives en zones rurales ».

**Coordination de
Centres de Rencontres
et d'Hébergement
favorisant le tourisme
citoyen des jeunes.**

Coordination-CRH ASBL

Avenue Gevaert, 22, b^{te} 2
1332 Genval
Tél: 02/354.26.24
coordination@coordination-crh.be
www.coordination-crh.be

*Nos bureaux sont ouverts
du lundi au vendredi de 9h à 18h.*



Notre facebook