



**CIRCULAIRE N° 2221**

**DU 10/03/2008**

**Objet : organisation d'« ateliers cuisine » et d'« ateliers du goût » à destination des établissements scolaires de la Communauté française dans le cadre d'un projet pilote de collaboration avec des professionnels de la restauration**

**Réseaux :** Tous

**Niveaux et services :** FOND / SEC/ CPMS

**Période :** février à décembre 2008

- A Madame et Messieurs les Gouverneurs de Province ;
- A Mesdames et Messieurs les Bourgmestres ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire de la Communauté française ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire subventionné ;
- Aux vérificateurs de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire ;
- Aux Organes de représentation et de coordination ;
- Aux Pouvoirs organisateurs des établissements d'enseignement fondamental et secondaire subventionnés, ordinaires et spécialisés ;
- Aux Chefs d'établissement d'enseignement fondamental et secondaire organisés ou subventionnés par la Communauté française, ordinaires et spécialisés.
- Aux administrateurs des internats et homes d'accueil

**Pour information :**

- Aux Organisations syndicales ;
- Aux Associations de Parents ;
- Aux Centres psycho-médico-sociaux organisés ou subventionnés par la Communauté française ;
- Aux Services de Promotion de la Santé à l'Ecole ;
- Aux Centres Locaux de Promotion de la Santé

**Autorités :** Ministre-Présidente chargée de l'enseignement obligatoire

**Signataire(s) :** Marie ARENA

**Gestionnaires :** Cabinet de la Ministre-Présidente

**Personne(s)-ressource(s) :** Rajae Essefiani ([rajae.essefiani@cfwb.be](mailto:rajae.essefiani@cfwb.be))

**Mots-clés :** alimentation, goût, attitudes saines

**Annexes :** document de présentation, deux formulaires de candidature

Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir de vous informer de la reprise **des « ateliers cuisine »** destinés **aux cuisiniers des restaurants scolaires** et **des « ateliers du goût »** destinés aux élèves **de l'enseignement primaire**. Pour rappel, ils sont organisés en collaboration avec des chefs renommés de la Communauté française.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la « Politique de promotion des attitudes saines en matière d'alimentation et d'activité physique » (infos : [www.mangerbouger.be](http://www.mangerbouger.be)).

Ces ateliers ont connu un beau succès l'année dernière.

Si vous souhaitez que votre établissement participe à un « atelier cuisine » ou à un « atelier du goût », je vous invite dès lors à nous renvoyer votre candidature à l'aide du dossier ci-joint.

Vous trouverez toutes les informations pratiques et concrètes relatives à cette opération dans le document de présentation et les deux formulaires d'inscription lesquels sont annexés à la présente.

En vous remerciant vivement de votre intérêt, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes sentiments les meilleurs.

**Marie ARENA**  
**Ministre de l'Enseignement obligatoire**

# **Organisation d'« ateliers cuisine » et d'« ateliers du goût » dans les établissements scolaires de la Communauté française dans le cadre d'un projet pilote de collaboration avec des professionnels de la restauration**

## Présentation du projet

### **I. Cadre et objectif général**

Le Gouvernement de la Communauté française a décidé, le 15 décembre 2006, de mettre en place un projet pilote de collaboration avec des professionnels de la restauration. La mise en œuvre de cette initiative prévoit, d'une part, l'organisation d'« ateliers cuisine » destinés aux cuisiniers des restaurants scolaires, et d'autre part, la mise sur pied d'« ateliers du goût » destinés aux élèves de l'enseignement primaire.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la « Politique de promotion des attitudes saines en matière d'alimentation et d'activité physique » approuvée en date du 18 novembre 2005. Dans ce vaste programme figure la sensibilisation des personnels de restaurants scolaires et des élèves à une approche positive de l'alimentation saine.

Cette initiative fait également suite aux recommandations du « Rapport de l'état des lieux des pratiques culinaires et de l'organisation des cantines et autres restaurants des établissements scolaires », réalisé par l'Administration en mars 2006. Ce rapport préconise de renforcer la formation des cuisiniers des restaurants scolaires et de développer le goût des enfants.

Ce projet est destiné à l'ensemble des réseaux de l'Enseignement en Communauté française.

## **II. Les « ateliers cuisine »**

### Public visé

Le projet s'adresse aux cuisiniers travaillant pour un restaurant scolaire, qui soit en font partie directement, soit travaillent pour une structure qui fournit des repas à un établissement scolaire.

### Objectifs

Les « ateliers cuisine » visent :

- à stimuler la créativité des cuisiniers des cantines ;
- à leur proposer des recettes alliant équilibre nutritionnel, goûts et saveurs ;
- à rendre la présentation des plats plus attractive pour les jeunes ;
- à faire découvrir aux cuisiniers des cantines des cuisines de tous types (classique, fusion, etc.) mais aussi d'autres pays ;
- à faire connaître des techniques de cuissons (vapeur, cuisson lente, etc.) ;
- à faire connaître des produits plus rarement utilisés (manioc, boulghour, korn, tofu etc.) ;
- à proposer des sauces différentes plus « modernes » (sauces yaourt, aux herbes, curry, au lait de coco etc.).

### Contenu de l' « atelier cuisine »

L'atelier aura une durée de 3 heures. Il sera dispensé par un restaurateur qui fera réaliser un menu (plat et dessert) aux cuisiniers des restaurants scolaires. Une séance de questions et une discussion clôtureront l'atelier.

Ce menu aura un coût d'environ 3 €. En effet, il est impératif qu'il corresponde au coût moyen des menus d'un restaurant scolaire. C'est pourquoi les recettes de l'atelier seront élaborées à base de produits utilisés quotidiennement par les restaurants scolaires. Le choix des produits utilisés pour les menus devra concorder avec la saison.

### Lieu

Les ateliers se donneront dans les cuisines d'un établissement scolaire de la Communauté française organisant un restaurant scolaire et ce, afin de pouvoir tenir compte des conditions de travail réelles des participants. Quatre ateliers auront lieu dans chaque province : Brabant Wallon et Bruxelles, Luxembourg, Liège, Namur et le Hainaut.

### Calendrier des « ateliers cuisine »

Les ateliers auront lieu de mars 2008 à octobre 2008.

Les conseillers en alimentation prendront contact avec les établissements scolaires afin de leur proposer les dates disponibles.

### Dossier de candidature

Il s'agit d'un formulaire de candidature pour les ateliers joint en annexe. Ce document est à renvoyer dûment complété uniquement **par mail ou par courrier postal** à l'attention de :

#### **Pour Bruxelles et le Brabant wallon, les provinces du Luxembourg et de Namur :**

Monsieur Benoît Rousse  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[benoit.rousse@cfwb.be](mailto:benoit.rousse@cfwb.be)

#### **Pour les provinces du Hainaut et de Liège :**

Monsieur Jean-Marie Dessard  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[jean-marie.dessard@cfwb.be](mailto:jean-marie.dessard@cfwb.be)

### Demande d'information

Pour toute demande d'information, veuillez vous adresser à :

Pour Bruxelles et le Brabant wallon, les provinces du Luxembourg et de Namur :  
**Monsieur Benoît Rousse au 0497/54.22.61.**

Pour les provinces du Hainaut et de Liège :  
**Monsieur Jean-Marie Dessard au 0477/57.70.88**

### **III. Les « ateliers du goût »**

#### Public visé

Les ateliers sont destinés aux élèves de l'Enseignement primaire.

#### Objectifs

Les « ateliers du goût » visent :

- à initier les enfants au goût et aux saveurs en vue de mettre en évidence la notion de plaisir dans l'acte de manger ;
- à faire connaître l'histoire et la provenance géographique des aliments ;
- à sensibiliser les enfants à l'acte de se nourrir en rapport avec la santé.

#### Contenu des « ateliers du goût »

La durée de ces ateliers est de 2 heures durant lesquelles le restaurateur travaillera avec les enfants en leur faisant sentir, goûter ou encore dessiner les produits.

#### Provenance des restaurateurs

Les ateliers seront donnés par des restaurateurs issus de la même Province (les provinces de la Région Wallonne) ou Région (la Région de Bruxelles-Capitale) que les établissements scolaires.

#### Calendrier des « ateliers du goût »

Ils auront lieu de mars 2008 à novembre 2008.

Concernant les ateliers auxquels elle ne peut assister, l'Administration se tiendra à la disposition des enseignants et des restaurateurs pour toute question ou demande d'aide.

#### Critères de sélection

Etant donné le caractère pilote du projet, le nombre d'ateliers est limité à 250 pour l'année 2008.

#### Elaboration du calendrier

L'Administration établira le calendrier des « ateliers du goût » en tenant compte des souhaits des restaurateurs et des enseignants. En vue d'en faciliter l'élaboration, les établissements scolaires sont invités à faire connaître le jour de préférence (matinée ou après-midi) pour la tenue de l'atelier.

### Dossier de candidature

Il s'agit du formulaire de candidature pour les « ateliers du goût » joint en annexe. Ce document est à renvoyer dûment complété uniquement par mail ou par courrier postal à l'attention de :

#### **Pour Bruxelles et le Brabant wallon, les provinces du Luxembourg et de Namur :**

Monsieur Benoît Rousse  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[benoit.rousse@cfwb.be](mailto:benoit.rousse@cfwb.be)

#### **Pour les provinces du Hainaut et de Liège :**

Monsieur Jean-Marie Dessard  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[jean-marie.dessard@cfwb.be](mailto:jean-marie.dessard@cfwb.be)

### Demande d'information

Pour toute demande d'information, veuillez vous adresser à :

Pour Bruxelles et le Brabant wallon, les provinces du Luxembourg et de Namur :  
**Monsieur Benoît Rousse au 0497/54.22.61.**

Pour les provinces du Hainaut et de Liège :  
**Monsieur Jean-Marie Dessard au 0477/57.70.88**

# **Formulaire d'inscription pour les** **« ateliers du goût »**

Les dossiers d'inscription pour les « ateliers du goût » sont à renvoyer uniquement **par mail** ou **par courrier postal** à l'attention de :

Pour les provinces du Hainaut et de Liège :  
Monsieur Jean-Marie Dessard  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[jean-marie.dessard@cfwb.be](mailto:jean-marie.dessard@cfwb.be)

Pour Bruxelles et le Brabant wallon, les provinces du Luxembourg et de Namur :  
Monsieur Benoît Rousse  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[benoit.rousse@cfwb.be](mailto:benoit.rousse@cfwb.be)

## **1. Renseignements pratiques**

Etablissement scolaire :

Nom et prénom du chef d'Etablissement scolaire :

Niveau : Fondamental ordinaire – Fondamental spécialisé – Secondaire ordinaire  
– Secondaire spécialisé

Réseau: CF – OS – LSC – LSNC

Adresse :

Code postal :

Localité :

Province :

Téléphone :

Courriel :

Classe primaire concernée (année):

Nombre d'élèves :

Nom et prénom de l'enseignant responsable (+ téléphone):

Jour de préférence :

Matinée ou après-midi :

## 2. Informations complémentaires

L'enseignant responsable peut-il expliquer ce qui le motive à poser sa candidature pour participer aux « ateliers du goût » (5 lignes maximum) ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

L'établissement scolaire mène-t-il des actions de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaires et physiques ? Si oui, veuillez décrire ces actions en 10 lignes maximum :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

L'établissement scolaire s'insère-t-il dans d'autres projets de la Communauté française relatifs au Plan de Promotion des Attitudes Saines ? Si oui, lesquels (label mangerbouger, collectivités scolaires de qualité...) :

.....  
.....  
.....

Pour toute demande d'information concernant les « ateliers du goût », veuillez vous adresser à Monsieur **Jean-Marie Dessard**, conseiller en alimentation saine de la Communauté française au **0477/57 70 88** (Liège et Hainaut) ou à Monsieur **Benoît Rousse** au **0497/54 22 61** (Bruxelles-Capitale, Brabant wallon, Namur et Luxembourg)

# **Formulaire d'inscription pour les** **« ateliers cuisine »**

Les dossiers d'inscription pour les « ateliers cuisine » sont à renvoyer uniquement **par mail** ou **par courrier postal** à l'attention de :

Pour les provinces du Hainaut et de Liège :  
Monsieur Jean-Marie Dessard  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[jean-marie.dessard@cfwb.be](mailto:jean-marie.dessard@cfwb.be)

Pour Bruxelles et le Brabant wallon, les provinces du Luxembourg et de Namur :  
Monsieur Benoît Rousse  
Conseiller en alimentation de la Communauté française  
DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 BRUXELLES  
[benoit.rousse@cfwb.be](mailto:benoit.rousse@cfwb.be)

## **1. Renseignements pratiques**

Etablissement scolaire :

Nom et prénom du chef d'établissement scolaire :

Niveau : Fondamental ordinaire – Fondamental spécialisé – Secondaire ordinaire  
– Secondaire spécialisé

Réseau: CF – OS – LSC – LSNC

Adresse :

Code postal :

Localité :

Province :

Téléphone :

Courriel :

Nom et prénom du cuisinier (+ numéro de GSM):

Nombre moyen de repas servis par jour :

Le province choisie pour l' « atelier cuisine » est :

## 2. Informations complémentaires

Le cuisinier candidat peut-il expliquer ce qui le motive à poser sa candidature pour participer aux « ateliers cuisine » (5 lignes maximum) ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

L'établissement scolaire mène-t-il des actions de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaires et physiques ? Si oui, veuillez décrire ces actions en 10 lignes maximum :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

L'établissement scolaire s'insère-t-il dans d'autres projets de la Communauté française relatifs au Plan de Promotion des Attitudes Saines ? Si oui, lesquels (label mangerbouger, collectivités scolaires de qualité...) :

.....  
.....  
.....

Pour toute demande d'information concernant les « ateliers cuisine », veuillez vous adresser à **Monsieur Benoît Rouse**, conseiller en alimentation saine de la Communauté française au **0497/54 22 61** (Luxembourg, Namur, Brabant wallon et Bruxelles) ou à **Monsieur Jean-Marie Dessard** au **0477/57 70 88** (Liège et Hainaut)