



CIRCULAIRE N° 2434 DU 05/09/2008

| | | | |
|---------------------|---|---------------------------|--------|
| CIRCULAIRE | Informative | Administrative | Projet |
| OBJET | Circulaire de rappel relative à l'organisation d'« ateliers cuisine » et d'« ateliers du goût » à destination des établissements scolaires de la Communauté française | | |
| DESTINATAIRE | Direction | Fondamental et secondaire | |
| RÉSEAUX | Tous | | |
| PÉRIODE | Septembre – novembre 2008 | | |

- A Madame la Ministre, membre du Collège de la Commission communautaire française, chargée de l'Enseignement ;
- A Madame et Messieurs les Gouverneurs ;
- A Mesdames et Messieurs les Bourgmestres ;
- Aux Pouvoirs Organisateurs des établissements d'enseignement fondamental et secondaire ordinaire et spécialisé subventionnés ;
- Aux Chefs des établissements d'enseignement fondamental et secondaire ordinaire et spécialisé organisés ou subventionnés par la Communauté française;
- Aux Administrateurs des internats et homes d'accueil ;
- Aux Organes de représentation et de coordination des pouvoirs organisateurs.

Pour information :

- Au Service général de l'Inspection ;
- Aux Pouvoirs Organisateurs des Centres psycho-médico-sociaux subventionnés par la Communauté française ;
- Aux Directions des Centres psycho-médico-sociaux organisés ou subventionnés par la Communauté française ;
- Aux équipes des services PSE ;
- Aux équipes des centres CLPS ;
- Aux organisations syndicales ;
- Aux Associations de Parents.

| | |
|-----------------------------|---|
| ÉMETTEUR | Administration - Direction générale de l'Enseignement obligatoire |
| SIGNATAIRE | Lise-Anne HANSE |
| CONTACT | Virginie ROTH (02 690 82 32, virginie.roth@cfwb.be) |
| DOCUMENTS A RENVOYER | OUI |
| DATE LIMITE D'ENVOI | 28 novembre 2008 – dans la limite des ateliers disponibles |

Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir de vous informer que les « ateliers cuisine » destinés aux gestionnaires de cantines ainsi que les « ateliers du goût » destinés aux élèves de l'enseignement primaire se poursuivent dès la rentrée de septembre jusque fin novembre 2008.

Pour rappel, ce projet associe une quinzaine de chefs issus d'horizons divers et désireux de partager leur expérience professionnelle avec votre personnel de cuisine ainsi que d'initier les élèves au plaisir de manger sainement.

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).

Ces ateliers ont connu un beau succès l'année dernière. De l'avis de tous, découvertes, savoir-faire et convivialité étaient au rendez-vous !

Si vous souhaitez que votre établissement participe à ces ateliers, je vous invite à nous renvoyer votre candidature à l'aide des documents ci-joints et à contacter nos deux conseillers en alimentation saine :

- 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

Je souhaite à votre personnel et à vos élèves de passer un moment agréable et instructif dans ce cadre et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes sentiments les meilleurs.

La Directrice générale,

Lise-Anne HANSE

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

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 septembre 2008 à novembre 2008.

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

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.

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 septembre 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.

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.

IV. Dossier de candidature

Les formulaires de candidature pour les « ateliers du goût » et les « ateliers cuisine » sont joints 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

- 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

V. 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 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

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

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 Rousse**, 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)

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

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

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)