

Un prix Gault & Millau pour la cantine des Classes de Forêt de Chevetogne.

Chaque année, ce sont près de 4.000 élèves qui viennent en Classe de Forêt au Domaine Provincial de Chevetogne. Au programme de leur séjour : des programmes d'activités dans la nature, de l'éducation à l'environnement mais aussi un apprentissage du goût en leur proposant une alimentation saine et durable.

Ce mercredi 21 novembre, les Gault&Millau catering Awards ont récompensé des organisations et entreprises du secteur des cuisines de collectivité et du catering, dans plusieurs catégories. Le Domaine Provincial de Chevetogne était l'un des lauréats 2018 dans la catégorie « prix de la responsabilité sociale » qui récompense les entreprises agissant durablement et dans le respect de l'environnement.

En 2010, la Province de Namur décide d'inscrire la cantine dans une démarche d'alimentation saine et durable. La cellule Environnement de la province participe alors activement à l'élaboration du cahier des charges concernant la production des repas servis aux enfants. Ce cahier des charges encourage notamment les produits bio, les circuits courts et le commerce équitable.

En 2018, la Province signe la charte « Green Deal » et qualifie sa cuisine de « cantine durable ».

Concrètement, le cahier des charges d'attribution de marché destiné aux prestataires qui cuisinent aux Classes de Forêt liste un certain nombre de critères. Parmi ceux-ci, la qualité, la variété, la saisonnalité, l'appétence et l'équilibre des repas, les modes de production durables, ...

Les enseignants sont informés, lors de l'envoi du programme d'animation, de notre démarche d'alimentation saine et durable. En séjour, les enfants prennent leurs repas dans un réfectoire décoré de panneaux didactiques qui expliquent notre démarche. Un animateur les informe dès le premier jour sur la cantine durable et incite les enfants à goûter de nouvelles choses, comme des légumes oubliés, qui sont mis au menu chaque semaine. Ils sont également sensibilisés à la réduction progressive des déchets, qui sont triés tout au long du séjour.

En complément, un nouveau module intitulé « le goût de la nature » est désormais proposé aux écoles. Au cœur de la nature, les élèves sont invités à découvrir les ressources naturelles, la permaculture, la cuisine sauvage... une classe extérieure équipée d'un four à pain artisanal a été réalisée pour ce projet.

A tout cela, ajoutons également que 3 vergers nous fournissent une belle production de pommes chaque année et que leur jus est servi au petit-déjeuner, tout comme le miel fourni par le rucher, situé sur le complexe des Classes de Forêt.

Le prix reçu ce 21 novembre est donc une première consécration des actions menées depuis des années dans le Domaine Provincial de Chevetogne. D'autres projets verront encore le jour prochainement, comme une zone humide pour favoriser une riche biodiversité.