



CIRCULAIRE N° 1740

DU 23/01/2007

Objet : organisation de 40 « ateliers cuisine » et de 240 « 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 : 2007

- 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.

Pour information :

- Aux Organisations syndicales ;
- Aux Associations de Parents ;
- Aux Centres psycho-médico-sociaux organisés ou subventionnés par la Communauté française.

Autorités : Ministre-Présidente chargée de l'enseignement obligatoire et de promotion sociale

Signataire(s) : Marie ARENA

Gestionnaires : Cabinet de la Ministre-Présidente

Personne(s)-ressource(s) : Rajae Essefiani (rajae.essefiani@cfwb.be)

Mots-clés : alimentation, goût, attitudes saines

Annexes : document de présentation, deux formulaires de candidature, calendrier des « ateliers cuisine », liste des lieux d' « ateliers cuisine »

Madame, Monsieur,

Le Gouvernement de la Communauté française a décidé, ce 15 décembre 2006, de mettre en place un projet pilote de collaboration avec des professionnels de la restauration.

J'ai dès lors le plaisir de vous informer que seront organisés, dans ce cadre, **40 « ateliers cuisine »** destinés aux cuisiniers des cantines et **240 « 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 (infos : www.mangerbouger.be).

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 qui préconise de renforcer la formation des cuisiniers des cantines et de développer le goût des enfants.

Si vous souhaitez que votre établissement participe à un « atelier cuisine » ou à un « atelier du goût », je vous invite à nous renvoyer votre candidature à l'aide du dossier ci-joint. En effet, étant donné le caractère pilote du projet, le nombre d'ateliers est limité pour ce qui concerne l'année 2007. Dès lors, une sélection sera réalisée par l'Administration sur base de critères objectifs.

Les dossiers de candidature sont à renvoyer :

- pour le **31 janvier 2007 au plus tard** pour ce qui concerne les ateliers ayant lieu en février et en mars 2007 ;
- pour le **30 mars 2007 au plus tard** pour ce qui concerne les ateliers ayant lieu d'avril à décembre 2007.

Vous trouverez toutes les informations pratiques et concrètes relatives à cette opération dans le document de présentation et les deux formulaires de candidature 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
et de Promotion sociale

Organisation de 40 « ateliers cuisine » et de 240 « 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 et de la procédure de sélection

I. Cadre et objectif général

Le Gouvernement de la Communauté française a décidé, ce 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 de 40 « ateliers cuisine » destinés aux cuisiniers des cantines, et d'autre part, la mise sur pied de 240 « 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 cantines 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 qui préconise de renforcer la formation des cuisiniers des cantines et de développer le goût des enfants.

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

II. Les 40 « ateliers cuisine »

1. Présentation des « ateliers cuisine »

Public visé

Le projet s'adresse aux cuisiniers travaillant pour une cantine scolaire : soit ils en font partie directement soit ils 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, etc.) ;
- à proposer des sauces différentes plus « modernes» (sauces yaourt, etc.).

Contenu de l' « atelier cuisine »

L'atelier aura une durée de 4 heures. Il aura lieu sous la direction d'un restaurateur qui fera réaliser un menu (plat et dessert) aux cuisiniers des cantines. 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'une cantine. C'est pourquoi les recettes de l'atelier seront élaborées à base de produits utilisés quotidiennement par les cantines scolaires. Pour ce faire, la liste de ces produits sera fournie au restaurateur. Ceci étant, le restaurateur pourra également utiliser « une valise du chef » qui contiendra des produits qu'il aime particulièrement utiliser (épices, herbes, etc.) et qui pourront agrémenter le plat sans occasionner de coûts importants. Par ailleurs, le choix des produits utilisés pour les menus devra concorder avec la saison.

A l'issue de l'atelier, un « cahier de recettes » reprenant l'ensemble des plats et desserts des ateliers sera remis aux participants.

Lieu

IMPORTANT : le cuisinier doit choisir un atelier qui a lieu dans la Province (les Provinces de la Région Wallonne) ou la Région (la Région de Bruxelles-Capitale) où se situe son établissement scolaire. Il est à noter que les ateliers se donneront dans les cuisines d'un établissement scolaire de la Communauté française organisant une cantine et ce, afin de pouvoir tenir compte des conditions de travail réelles des participants. La liste des lieux figure en annexe.

Calendrier des « ateliers cuisine »

Ils auront lieu de février 2007 à décembre 2007 (voir calendrier en annexe).

2. Procédure de sélection concernant les « ateliers cuisine »

Critères de sélection

Etant donné le caractère pilote du projet, le nombre d'ateliers est limité à 40. C'est pourquoi une sélection des participants sera réalisée par l'Administration sur base des quatre critères suivants :

- la motivation du cuisinier à suivre un atelier;
- les réseaux devront, autant que possible, être représentés ;
- il sera tenu compte des actions pédagogiques menées par l'établissement en matière d'attitudes saines ;
- une priorité sera donnée aux cuisiniers ayant suivi la formation théorique en nutrition du Cefor.

Nombre d'ateliers et de participants

IMPORTANT : les établissements scolaires pourront poser leur candidature pour **un atelier maximum** par établissement scolaire. Cette candidature concernera **un cuisinier maximum** par établissement.

Elaboration du calendrier

En vue de faciliter l'élaboration du planning, les établissements scolaires sont invités à faire trois propositions de date, par ordre de préférence concernant l'atelier auquel ils participeront (voir calendrier en annexe).

Date d'envoi des candidatures

Les dossiers de candidature sont à renvoyer :

- pour le **31 janvier 2007 au plus tard** pour ce qui concerne les ateliers ayant lieu en février **et** en mars 2007 ;
- pour le **30 mars 2007 au plus tard** pour ce qui concerne les ateliers ayant lieu d'avril **à** décembre 2007.

Dossier de candidature

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

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

Demande d'information

Pour toute demande d'information, veuillez vous adresser à **Monsieur Benoît Rousse au 0497 54 22 61**.

III. Les 240 « ateliers du goût »

1. Présentation des « 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. En fin d'atelier, un assortiment de produits accompagné d'une recette simple à reproduire sera remis aux élèves pour que ces derniers puissent continuer la réflexion en classe ou encore à la maison.

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 cuisine »

Ils auront lieu de février 2007 à décembre 2007. Voir ci-dessous point « élaboration du calendrier ».

Réunions de préparation

L'Administration organisera une réunion de préparation avec le restaurateur et l'enseignant et ce, au minimum pour les deux premiers ateliers de chaque restaurateur. Le but est ainsi de venir en appui au restaurateur d'une part, et à l'enseignant, d'autre part. 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.

2. Procédure de sélection concernant les « ateliers du goût »

Critères de sélection

Etant donné le caractère pilote du projet, le nombre d'ateliers est limité à 240. C'est pourquoi une sélection des participants sera réalisée par l'Administration sur base des quatre critères suivants :

- la motivation de l'enseignant ;
- les réseaux devront, autant que possible, être représentés ;
- il sera tenu compte des actions pédagogiques menées par l'établissement en matière d'attitudes saines ;
- les différents niveaux du primaire devront être représentés.

Nombre

IMPORTANT : les établissements scolaires pourront poser leur candidature pour **un atelier maximum**. L'atelier est destiné à **une classe maximum** par établissement.

Elaboration du calendrier

Suite à la sélection, 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) concernant la tenue de l'atelier.

Date d'envoi des candidatures

Les dossiers de candidature sont à renvoyer :

- pour le **31 janvier 2007 au plus tard** pour ce qui concerne les ateliers ayant lieu en février **et** en mars 2007 ;
- pour le **30 mars 2007 au plus tard** pour ce qui concerne les ateliers ayant lieu d'avril **à** décembre 2007.

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 :

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

Demande d'information

Pour toute demande d'information, veuillez vous adresser à **Monsieur Jean-Marie Dessard au 0477 57 70 88.**

Calendrier des 40 « ateliers cuisine » 2007

Horaire : entre 15h et 19h

Durée : 4 heures

Bruxelles (8 ateliers)

Le lundi 12/2/2007
Le mercredi 7/3/2007
Le mercredi 14/3/2007
Le lundi 4/6/2007 (2 ateliers)
Le mercredi 13/6/2007
Le mercredi 3/10/2007
Le mercredi 10/10/2007

Namur (6 ateliers)

Le mercredi 7/2/2007
Le lundi 5/3/2007
Le mercredi 14/3/2007
Le mercredi 6/6/2007
Le lundi 1/10/2007
Le mercredi 10/10/2007

Luxembourg (6 ateliers)

Le mercredi 7/2/2007
Le mercredi 7/3/2007
Le mercredi 14/3/2007
Le mercredi 6/6/2007
Le mercredi 3/10/2007
Le mercredi 10/10/2007

Liège (8 ateliers)

Le mercredi 7/2/2007
Le mercredi 7/3/2007
Le mercredi 14/3/2007
Le mercredi 6/6/2007
Le mercredi 13/6/2007
Le mercredi 12/9/2007
Le mercredi 3/10/2007
Le mercredi 10/10/2007

Brabant Wallon (4 ateliers)

Le mercredi 7/2/2007
Le mercredi 7/3/2007
Le mercredi 6/6/2007
Le mercredi 12/9/2007

Hainaut (8 ateliers)

Le mercredi 7/2/2007

Le mercredi 7/3/2007

Le mercredi 14/3/2007

Le mercredi 6/6/2007

Le mercredi 13/6/2007

Le mercredi 12/9/2007

Le mercredi 3/10/2007

Le mercredi 10/10/2007

Listes des écoles, lieux d'accueil des « ateliers cuisine »

Province du Hainaut

Athénée Royal de Marchienne-au-Pont
Rue des Remparts, 35
6030 Charleroi

Province de Liège

Ecole d'Hôtellerie
Avenue Reine Astrid 250
4900 Spa

Province de Namur

INSTITUT DES TECHNIQUES ET DES COMMERCES AGRO-ALIMENTAIRES
Chaussée de Nivelles, 204
5020 Suarlée

Région de Bruxelles-Capitale

ATHENEE ROYAL LEONARDO DA VINCI
Rue Chomé-Wyns, 5
1070 ANDERLECHT

Province de Luxembourg

Ecole fondamentale
Place de l'Hôtel de Ville 10
6840 Neufchâteau

Province du Brabant wallon

ATHENEE ROYAL DE WATERLOO
Rue de la Station, 118
1410 WATERLOO

Formulaire de candidature pour les **« ateliers cuisine »**

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

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

Ce document est à renvoyer pour :

- **le 31 janvier 2007** pour les ateliers de février **et** de mars 2007 ;
- **le 30 mars 2007** pour les ateliers d'avril **à** décembre 2007.

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 :

Téléphone :

Courriel :

Nom et prénom du cuisinier candidat:

Nombre moyen de repas servis par jour :

La date choisie pour l' « atelier cuisine » est de préférence le :

1^{er} choix :

2^e choix :

3^e choix :

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 :

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

Le cuisinier candidat est-il inscrit à une des 4 premières formations continuées pour les personnels de cuisine organisées par la Communauté française ? Si oui, veuillez indiquer le lieu et la date de la formation suivie :

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

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**.

Formulaire de candidature pour les « ateliers du goût »

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

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

Ce document est à renvoyer pour :

- **le 31 janvier 2007** pour les ateliers de février **et** de mars 2007 ;
- **le 30 mars 2007** pour les ateliers d'avril **à** décembre 2007.

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 :

Téléphone :

Courriel :

Classe primaire concernée (année):

Nombre d'élèves :

Nom et prénom de l'enseignant responsable:

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 :

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

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**.