

# L'ASBL Rescolm sert environ 550 repas par jour à Marche

**L'ASBL Rescolm prépare des menus sains et équilibrés pour les écoles communales et de l'enseignement libre de Marche.**

• Julien Bil

« Une telle cuisine de collectivité qui dessert toutes les écoles d'une commune, c'est plutôt unique ! D'habitude, les écoles fonctionnent seules ou avec d'autres structures privées », insiste Dominique Hiffe, le gestionnaire de l'ASBL paracommunale Rescolm, acronyme de repas scolaire pour l'enseignement communal et libre marchois. Une ASBL qui, depuis 2003, au départ des cuisines de l'école communale d'On, prépare quotidiennement les repas chauds pour l'ensemble des écoles communales et de l'enseignement libre de la commune de Marche, mais aussi pour l'école libre de Bourdon (Hotton).

Une sacrée organisation s'y déploie chaque jour. « Six personnes (2,5 équivalents temps plein) sont employées à la préparation des repas chauds, qui sont livrés, via les trois camionnettes de l'ASBL, dans les différentes écoles du réseau à raison de trois tournées

journalières entre 11 h et midi », poursuit Dominique Hiffe.

« En moyenne, ce sont 550 repas chauds, (67 635 repas servis en 2017, le record depuis la création de l'ASBL), qui y sont concoctés quotidiennement. Treize écoles sont actuellement desservies par notre ASBL, explique Nicolas Grégoire, échevin de l'Enseignement marchois. Des menus sains et équilibrés, indiquant aussi la présence d'éventuels allergènes, tout cela à des prix résolument démocratiques : 2,60 € en maternelles et 3,10 € en primaires. Des repas que les parents peuvent commander de manière quoti-

dienne, via les menus hebdomadaires consultables sur le site [www.rescolm.be](http://www.rescolm.be) »

## Le souci d'une alimentation saine

Potage aux légumes, penne à l'amatriciana et petit suisse ou encore potage aux chicons, boulette à la liégeoise, salade verte, frites et fruit. Ces deux exemples de menus montrent que l'ASBL accorde une importance toute particulière à proposer une alimentation saine aux écoliers. C'est pourquoi on collabore également avec la cellule Viasano, mise en place par

la Commune de Marche, pour l'élaboration de ces menus, mais encore pour sensibiliser ponctuellement les enfants à l'alimentation saine via des ateliers.

Précisons également qu'en 2016, l'ASBL Rescolm obtenait le label Smiley. « Ce label, valable jusqu'en 2019, est octroyé par l'Afsca et atteste que notre entreprise, active dans la chaîne alimentaire, a mis en place un système crédible d'autocontrôle de l'hygiène, mais aussi de traçabilité et de qualité des produits », conclut Dominique Hiffe. ■

[www.rescolm.be](http://www.rescolm.be)



## CAHIER NATIONAL

Bio et local : un moyen de faire revenir les élèves dans les cantines ?  
Seulement si tout le monde s'y met.

2-3

La chasse au gaspi est ouverte dans les réfectoires

4

## CAHIER RÉGIONAL

C'est bio et terroir au menu à Tintigny

2

67 635 repas servis en 2017 par une ASBL à Marche

2

Se fournir local à Gouvy : pas si évident

3

## Dans les cantines scolaires de la commune, c'est bio et terroir au menu

À Tintigny, les élus attachent une grande importance à la qualité et l'équilibre des repas chauds distribués journalièrement aux élèves de maternelle et primaire dans ses établissements.

Isabelle Michel, l'échevine en charge de ce dossier, explique : « *La fourniture des repas scolaires se fait par procédure négociée sans publicité. Chaque adjudicataire est en possession d'un cahier des charges à respecter scrupuleusement* ».

La Commune privilégie les fournisseurs régionaux, les produits issus de cultures intégrées et/ou bio (fruits et légumes), les céréales complètes ou mi-complètes, les légumes et fruits frais de saison et les produits en vrac (prévention des déchets).

« *L'équilibre nutritionnel est très important. Il faut aussi apporter un soin particulier*

*aux allergènes conformément aux directives de l'Afsca* », insiste l'échevine.

Manger à l'école, c'est aussi la découverte de vrais légumes, de recettes cuisinées et donner une place importante à tout ce qui touche le terroir et le bio. « *Pour bon nombre d'enfants, c'est à la cantine scolaire*

*qu'ils découvrent la vraie cuisine faite d'ingrédients contenant des vitamines* », atteste l'échevine de l'enseignement.

Le menu est varié et doit aussi s'ouvrir vers des plats d'autres cultures (couscous, plats asiatiques, italiens...).

La Commune exige que le

soumissionnaire s'explique sur ce qu'il entend par « menu varié et équilibré », en rapport avec la croissance de l'enfant.

Pour ce faire, un exemple de menu avec trame de 6 semaines sera proposé.

Tous les menus se retrouvent sur le site communal, avantage ou inconvénient. « *Si les menus sont publiés, c'est dans le but d'informer les parents. Cependant, l'effet négatif existe. En effet, les enfants qui n'aiment pas l'une ou l'autre proposition, ne s'inscrivent pas pour ce jour-là au repas chaud. Les menus cuisinés sont souvent laissés de côté pour cette cause. C'est dommage, car ce n'est pas le but* », constate l'échevine Michel.

Rappelons qu'à Tintigny, seul l'enseignement communal existe dans les écoles de Lahage, Bellefontaine, Tintigny, Saint-Vincent, Breuvanne et

Rossignol. 21 personnes assurent le service du temps de midi pour les repas chauds, mais aussi les « tartines ». Leur mission, c'est aussi expliquer le menu et inciter l'élève à la dégustation. L'attractivité et la variété des menus restent un critère très important.

La Commune se réserve toujours un droit de veto en cas de non-respect des clauses du contrat.

Les menus sont communiqués aux écoles deux semaines à l'avance.

Le repas chaud doit comprendre chaque jour : un potage – un plat chaud (aliments protidiques, légumes, féculents) – un dessert (fruit de saison ou yaourt ou dessert lacté ou pâtisserie ou pudding ou autres suggestions).

L'offre de prix du fournisseur est valable pour une année. ■ P.S.

# De la terre à l'assiette dans les cantines

**Bastogne, Bertogne et Vaux-sur-Sûre** vont mettre en place ensemble un hall relais agricole et promouvoir le local dans les cantines scolaires.

## ● Fanny BAADE

**B**astogne, Bertogne et Vaux-sur-Sûre ont choisi d'unir leurs forces. Leur objectif ? Créer, d'ici deux ans, un hall relais agricole.

« Nous avons répondu à un appel à projets du ministre René Collin », précise Éric Demeuse, échevin à Bertogne.

L'idée est simple : « Centraliser les productions des agriculteurs et producteurs de la région dans ce hall. Permettre à des petits indépendants ou de petites entreprises d'avoir accès à un hall aux normes pour transformer leurs produits », ajoute l'échevin bertognard.

## Une réflexion à long terme

Mais outre cette part du projet, l'idée va plus loin puisqu'elle souhaite, par ce biais, promouvoir les produits locaux au sein des cantines scolaires communales.

« Nous souhaitons défendre des produits locaux, servir dans les écoles des repas produits localement », insiste à son tour, le bourgmestre de Bastogne, Benoît Lutgen.

Du côté de Bastogne d'ailleurs, la réflexion a déjà débuté depuis un certain temps : « Depuis septembre 2016, nous avons déjà modifié les repas dans nos cantines scolaires, explique Jean-Michel Gaspard, président du CPAS de Bastogne. Nous avons remarqué une chute des commandes de repas dans nos cantines. Nous étions à environ 50 repas. Il s'agissait de repas standardisés, précise-t-il. Ainsi, nous avons voulu reprendre cela en main ».

Le local est donc déjà au cœur du processus : « Nous avons rétabli un cahier des charges plus précis, exigeant au moins 30 % de produits locaux. Aujourd'hui, nous atteignons les 45-50 % et ainsi, nous avons désormais une moyenne de 120 re-

pas quotidiens sur les 540 élèves (maternelle et primaire) de nos écoles », précise à son tour le bourgmestre.

Afin de pousser ce projet encore plus loin, l'association avec les communes de Bertogne et Vaux-sur-Sûre s'est

donc vue comme une évidence : « Notre collaboration est totale. Très clairement, travailler à trois va nous permettre d'augmenter les volumes et d'être plus importants. Nous souhaitons regrouper les agriculteurs présents dans nos communes pour avoir des cantines collectives, ajoute le bourgmestre de Bastogne. Nous serons les seules communes à proposer à 100 % des repas provenant directement de nos terres ».

## Une relation win-win

En mettant sur pied ce projet, les Communes se veulent avant tout fédératrices : « Très clairement, cela sera bénéfique aux agriculteurs et producteurs qui pourront louer une partie du hall pour leur production personnelle et pour mettre leurs produits à destination de nos cantines. C'est une relation win-win. C'est aussi un vrai plus pour la santé des consommateurs, les cantines, l'emploi et l'environnement », explique à nouveau Benoît Lutgen.

Le projet poursuit ainsi son cours.

Les autorités espèrent le mettre sur pied d'ici deux ans et ainsi faire profiter les enfants de produits frais et bien de chez nous. ■

Le projet ne coûtera guère. Mettre sur pied ce projet a bien entendu un coût. « Je n'ai plus le chiffre exact en tête mais cela avoisine les 800 mille euros », précise Benoît Lutgen. Le hall relais agricole répondant à un appel à projet de la Région wallonne, celui-ci sera donc essentiellement financé par la Région. « Accueillir ce hall relais agricole demande bien entendu de l'espace. Très logiquement, le zoning industriel de Bastogne paraît comme une solution

idéale : « Il y a la place pour y construire quelque chose de bien », explique à nouveau le bourgmestre de Bastogne. À Bertogne, la solution semble également toute trouvée : « Nous n'avons pas l'espace pour un tel bâtiment. Le zoning de Bastogne pourrait être un point central », précise Éric Demeuse, échevin de Bertogne.

Vaux-sur-Sûre dispose déjà de ses propres cuisines.

La commune de Vaux-sur-Sûre a,

quant à elle, déjà mis sur pied des cantines scolaires centralisées : « Nous avons nos cuisines pour servir nos 8 entités, explique le bourgmestre de Vaux-sur-Sûre, Yves Besseling. Nous travaillons avec quelques producteurs de la région comme la boucherie de Vaux-sur-Sûre et nous aimerions élargir l'offre pour les personnes âgées. Toutefois, nous sommes partie prenante au projet du hall car nous pensons que cela peut être bénéfique pour l'ensemble des 3 communes ».

## Recourir à des locaux pour fournir les cantines ? Pas si évident que cela

**D**ébut de cette semaine, le CPAS de Gouvy vient de lancer son marché pour la réalisation des repas à domicile mais également des repas scolaires. Un marché qui engagera le fournisseur pour les trois prochaines années. Ce marché a fait débat lors de plusieurs séances du conseil communal.

Le conseiller de la minorité, Renaud Brion, avait d'ailleurs interpellé la majorité, lui demandant « de proposer un plan pour la fourniture de repas scolaires produits à partir d'un maximum d'aliments issus de producteurs locaux. » Le conseiller note : « Ma proposition était d'abord de fournir les repas scolaires. Je proposais de l'étendre au repas du CPAS. Je pense que se fournir localement, c'est d'abord logique d'un point de vue environnemental, mais ça contribue aussi à l'économie locale. On est donc en plein dans une mission de service public. On en parle souvent mais je pense qu'il faut vraiment passer à l'action. »

Il ajoute : « Concrètement, je pense qu'on pourrait conclure une espèce de "green deal", en garantissant un certain volume d'achats à des petits producteurs locaux, ça leur permet

de s'engager dans des investissements, une organisation adéquate. »

le président du CPAS, Christophe Lenfant pour sa part, souligne qu'il n'a pas attendu cette proposition pour prospecter dans ce sens : « Il y a trois ans, dans le cadre de ce marché, des contacts avaient été pris avec la Table des Hautes Ardennes, entreprise de Vielsalm à finalité sociale. In fine, elle n'avait pas remis prix », explique-t-il.

Au final, c'est la société Sodexo qui a remporté le marché. À la satisfaction de tous suivant les différents sondages. Et recourir à des entreprises locales, valoriser les circuits courts n'est pas forcément le plus évident. En outre, le président du CPAS est confronté à des impératifs budgétaires :

« Le service des repas connaît un grand succès. Mais ce service est déficitaire. Nous voulons par ailleurs que le prix des repas restent abordables. »

Aux oubliettes les locaux et circuits courts ? Non. Dans le cahier des charges, on peut ainsi lire : « Le soumissionnaire privilégiera les produits de saison et issus de l'agriculture raisonnée. Il évitera au maximum les aliments transformés industriellement. »

Les OGM sont formellement interdits.

Pour la volaille, on met en avant le plein air ou la qualité différenciée.

« Les légumes de saison seront privilégiés. Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés », est-il encore écrit, tout comme : « Le soumissionnaire privilégiera un maximum les circuits courts dans son approvisionnement. »

Reste à voir maintenant si des locaux répondront à cet avis de marché. ■ J.-M. B.