



Schaerbeek, le 9 juin 2011

CABINET DE L'ECHEVIN MICHEL DE HERDE
COMMUNE DE SCHAERBEEK
Crèches - Enfance - Budget
Propreté publique et espaces verts

Le bio dans nos crèches

L'ASBL Crèches de Schaerbeek regroupe 8 crèches communales pour les enfants de 0 à 3 ans. Nous y utilisons des produits d'entretien respectueux de l'environnement ainsi qu'une alimentation issue de l'agriculture biologique. Dans le futur, les 4 pré-gardiennats, qui servent déjà des gouters bio, passeront aussi intégralement à ce type d'alimentation.

Notre philosophie

« Nous faisons du bien-être de l'enfant notre priorité absolue. C'est pourquoi notre ASBL suit de très près la santé liée à l'environnement avec l'aide de notre diététicienne et conseillère en prévention. Celle-ci rencontre régulièrement les cuisinières et les ouvrières pour évaluer avec elles comment améliorer la qualité de vie des enfants qui nous sont confiés » explique Michel De Herde, Echevin des crèches à Schaerbeek

Il faut dire que les jeunes enfants sont plus sensibles que les adultes aux produits chimiques ou toxiques et il nous paraît donc naturel de nous en soucier. Dans cette optique, nous avons opté pour des produits d'entretien respectueux de l'environnement. Au point de vue alimentaire, nous utilisons de la viande ainsi que des fruits et légumes bio. Mais ce n'est pas tout, il y a également le pain, le lait, le riz, les pâtes, les œufs, la confiture, le choco, le miel, les fruits secs, etc.

En ce qui concerne l'alimentation, le passage au bio dans nos crèches s'est fait en deux temps : premièrement, l'adoption des fruits et légumes bio à partir de novembre 2009. Deuxièmement, l'utilisation de la viande bio depuis un peu plus d'un mois.

CONTACT PRESSE

Isabelle Vanhay - Directrice de Cabinet de l'Echevin Michel De Herde
Hôtel Communal bureau 1.01 - Place Colignon 1030 Schaerbeek
0472/44.61.43 - 02/244.71.40 - ivanhay@schaerbeek.irisnet.be

Les produits d'entretien

Nous utilisons les produits de lessive et de nettoyage Ecover dans toutes nos structures d'accueil. L'entièreté de nos produits d'entretien est donc neutre pour l'environnement à l'exception de celui pour lave-vaisselle qui s'est révélé peu efficace et qui a été remplacé par un équivalent traditionnel. Le passage aux produits 100% biologique est à l'étude.

Le passage aux produits d'entretien respectueux de l'environnement n'a pas nécessité de période d'adaptation de la part du personnel, car son utilisation diffère peu de celle des produits dits « non-écologiques ».

Les fruits et légumes bio

« Cela fait maintenant 1 an et demi que nos cuisinières utilisent des fruits et légumes bio. Cela n'a pas été évident au début, car les aliments bio sont très différents de ceux standardisés auxquels nous sommes habitués » fait remarquer Michel De Herde.

Il y a donc eu un gros travail d'adaptation de la part de notre personnel, mais aussi de celle du fournisseur de fruits et légumes (Biosain) qui s'est montré très flexible par rapport à ses livraisons.

Concrètement, les cuisinières envoient leurs commandes de fruits et légumes chaque semaine par fax au fournisseur. Il livre alors les produits souhaités le mardi dans les petites crèches et le mercredi ainsi que le vendredi dans les plus grosses. Ces produits sont ensuite directement stockés dans les frigos.

Les menus sont établis une semaine à l'avance par la diététicienne qui veille à diversifier les repas tout en respectant l'utilisation des fruits et légumes de saison. Bien sûr, les cuisinières peuvent apporter quelques changements si elles les jugent nécessaires.

La viande bio

Jusqu'à il y a peu, la viande utilisée dans nos structures d'accueil était de la viande surgelée provenant de chez Colruyt (bonne conservation et tracabilité des produits). Chacune d'entre elles était livrée en fonction de ses besoins, soit une fois par semaine, voire moins souvent pour les plus petites crèches.

Au menu, nous avons du bœuf (filet et carbonade), du poulet, du dindonneau, du poisson (1 à 2 fois par semaine), un peu de porc et d'agneau ainsi que du Quorn (alternative végétarienne pour les enfants de plus d'un an). Le veau n'est quant à lui pas distribué en surgelé. Le passage à la viande bio nous permettra de réintégrer cette viande dans le menu.

CONTACT PRESSE

Isabelle Vanhay - Directrice de Cabinet de l'Echevin Michel De Herde
Hôtel Communal bureau 1.01 - Place Colignon 1030 Schaerbeek
0472/44.61.43 - 02/244.71.40 - ivanhay@schaerbeek.irisnet.be

« La surgélation n'altérerait en rien la qualité nutritionnelle des aliments, mais cela ne nous permettrait pas de varier suffisamment les préparations. De plus, la viande fraîche bio est de meilleure qualité (antibiotiques et hormones limités dans la viande bio, animaux nourris à l'herbe, au fourrage ou aux céréales mais pas avec des farines) et préserve l'environnement en évitant la congélation » explique Michel De Herde.

Depuis le passage à la viande bio, nous utilisons de la viande fraîche sous vide, ce qui permet une conservation au frigo de minimum 7 jours. Par rapport à la traçabilité, le fait de faire appel à un fournisseur bio n'est pas un désavantage vu qu'il est encore plus contrôlé que les distributeurs traditionnels. De plus, pour la viande il s'agit d'éleveurs et de producteurs rassemblés en coopérative, ce qui nous assure une certaine proximité permettant de remonter plus facilement à l'origine du produit.

Les cuisinières envoient leur commande de viande chaque semaine à notre diététicienne qui les relaie auprès du fournisseur. Les ouvriers de l'ASBL se rendent tous les mercredis au marché de la place sainte Catherine pour enlever les colis qui sont transportés dans des bacs Isotherme. La température de la viande y est contrôlée (0°C). Les produits souhaités sont ensuite distribués dans chaque crèche et directement stockés dans les frigos.

Travailler avec davantage de produits frais augmente la charge de travail et demande une autre organisation de la part des cuisinières. Dans certaines crèches, cela se passe plus facilement que dans d'autres. Nous restons donc vigilants afin de préserver le bien-être de notre personnel.

CONTACT PRESSE

Isabelle Vanhay - Directrice de Cabinet de l'Echevin Michel De Herde
Hôtel Communal bureau 1.01 - Place Colignon 1030 Schaerbeek
0472/44.61.43 - 02/244.71.40 - ivanhay@schaerbeek.irisnet.be

Menu pour les nourrissons jusqu'à 18 mois : 2 du 6 au 10 juin 2011					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1^{er} repas à la maison :	200 ml de lait de suite jusqu'à 18 mois (ou lait de croissance à partir de l'âge d'1 an). Vers l'âge de 8 à 10 mois votre enfant peut commencer à grignoter de la mie de pain.				
2^{ème} repas à la crèche : le dîner comprend le potage et le repas de légumes	potage carotte purée de pomme de terre + purée chou de milan + mignonnette de porc moulu + huile crue eau pure	potage cresson purée de pomme de terre + purée de navet + <12 mois : bœuf moulu + >12 mois: omelette à la ciboulette + huile crue Eau pure	potage de courgette <8 mois : purée de pomme de terre >8 mois : riz + purée de légume + poulet moulu + huile crue eau pure	potage tomate/carotte purée de pomme de terre + purée de légumes julienne + poisson moulu (colin) (ou veau) + beurre frais eau pure	potage champignon <8 mois : purée de pomme de terre >8 mois : pâtes + coulis de petit pois citronné + Rôti de bœuf II haché + huile crue eau pure
boisson :					
3^{ème} repas à la crèche : le repas de fruits (1)	banane + pomme eau pure	banane + ananas aux jus + >12 mois : un peu de fromage blanc gras (1) eau pure	banane + poire eau pure,	banane + melon + >12 mois : un peu de crème pudding au lait entier (1) eau pure	banane + rhubarbe sucrée + >12 mois : Pain blanc eau pure
boisson :					
4^{ème} repas à la maison :	200 ml de lait de suite jusqu'à 18 mois (ou lait de croissance à partir de l'âge d'1 an) et éventuellement des céréales infantiles (! sans gluten avant 8 mois) pour la préparation d'une bouillie. Vers l'âge de 8 à 10 mois votre enfant peut commencer à grignoter de la mie de pain.				
5^{ème} repas à la maison :	200 ml de lait de suite jusqu'à 18 mois (ou lait de croissance à partir de l'âge d'1 an)				

(1) Le repas de fruits à la crèche se prépare avec des fruits frais crus ou cuits et éventuellement des céréales infantiles (! sans gluten avant 8 mois). Ce n'est que vers la fin de la première année qu'un peu de yaourt, de fromage blanc, de crème pudding ou de flan peut être proposé en complément du repas de fruits, mais le yaourt, le fromage blanc la crème pudding ou le flan ne remplace pas le repas de fruits. Une tartine peut être proposée aux plus grands en complément du repas de fruits.

Menu pour jeunes enfants dès 18 mois : 2 du 6 au 10 juin 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1^{er} repas à la maison : le petit déjeuner	Un petit déjeuner costaud comprend : un produit laitier♦ (un grand verre de lait de croissance), un féculent♣ (du pain ou des céréales), une petite portion de fruit et de l'eau pure.				
2^{ème} repas à la crèche : la collation	fruit frais♥ ou potage du jour eau pure	fruit frais♥ ou potage du jour eau pure	fruit frais♥ ou potage du jour eau pure	fruit frais♥ ou potage du jour eau pure	fruit frais♥ ou potage du jour eau pure
3^{ème} repas à la crèche : le potage (si pas servi à la collation) et le repas de midi	potage carotte ♥ pomme de terre persillée♣ chou de milan ♥ mignonnette de porc*♣ huile crue❖ fruit frais♥ eau pure *Sans Quorn : bœuf	potage cresson ♥ pomme de terre♣ Navet nouveau belge♥ omelette a la ciboulette*♣ huile crue❖ fruit frais♥ eau pure *Sans œuf : bœuf	potage à la courgette♥ riz ♣ curry de légumes ♠ blanc de poulet♥ huile crue❖ fruit frais♥ eau pure	potage tomate carotte ♥ pomme de terre♣ filet de colin* ♥ aux petits légumes♠ beurre frais❖ fruit frais♥ eau pure *Sans poisson : veau	potage champignon♥ Pâtes♣ Coulis de petit pois citronné♠ Rôti de bœuf II♥ huile crue❖ fruit frais♥ eau pure
4^{ème} repas à la crèche : le goûter	pain blanc♣, confiture beurre et banane♥, et lait entier♦ eau pure <u>Sans lait</u> : ni beurre, ni margarine, lait de soya adapté (si permis)	pain blanc♣, miel, beurre, lait entier♦et ananas au jus♥ eau pure <u>Sans lait</u> : ni beurre, ni margarine, confiture, lait de soya adapté (si permis)	céréales♣ au lait entier♦ et pruneaux ♥ eau pure <u>Sans lait</u> : céréales au lait de soya adapté (si permis)	pudding vanille au lait entier♦, pain blanc♣, beurre et poire d'été♥ eau pure <u>Sans lait</u> : pudding au lait de soya adapté (si permis), ni beurre, ni margarine	Sandwich/cramique♣+ beurre, lait entier♦, compote de rhubarbe sucrée♥ eau pure <u>Sans lait</u> : ni beurre, ni margarine, sirop, lait de soya adapté (si permis)
5^{ème} repas à la maison : le souper	Un souper relax comprend : un féculent♣, un produit laitier ♦(un grand verre de lait de croissance), une petite portion de légume ou de fruit et de l'eau pure. La viande est servie au repas de midi à la crèche. Dès lors, il n'est pas conseillé d'en donner le soir à votre enfant.				

• Le groupe des féculents : mangeons des féculents à chaque repas, 4 à 5 fois par jour.

• Le groupe des fruits et des légumes : mangeons des légumes et des fruits 3 fois par jour. Fruits (soit crus : en morceaux, lamelles ou jus, soit cuits : en morceaux ou compote) et légumes (soit cuits en potage, en morceau: u texture adaptée, soit crus : finement coupés pour les plus grands) sont proposés plusieurs fois par jour à la crèche.

• Le groupe des produits laitiers : mangeons des produits laitiers 2 à 3 fois par jour ! Un seul produit laitier est servi par jour à la crèche, donnez un grand verre de lait de croissance le matin et le soir à la maison.

• Le groupe des viandes : mangeons de la viande une seule fois par jour ! Mangeons du poisson 2 fois par semaine ! Viande, volaille, poisson et œufs sont alternés régulièrement. Limitez la quantité de viande à 50g.

• Le groupe des matières grasses : jusqu'à l'âge de 3 ans, introduire, un supplément de matière grasse crue dans les repas de légumes (2 à 3 cuillères à café d'huile)