



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

27/05/2024

Lancement de la filière potage-collation à Forest

Depuis quelques semaines, les élèves de l'Athénée royal André Thomas à Forest dégustent tous les jeudis, vers 11h, un potage en guise de collation et ce grâce au lancement d'une filière potage-collation© impulsé par les communes de Forest et Saint-Gilles. Ces dernières sont accompagnées par le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) dans le cadre d'un projet GoodFood subsidié par Bruxelles-Environnement.

Le projet a été initié dans le cadre de l'élaboration du Contrat de quartier des 2 cités afin de créer un lien entre emploi, nourriture de qualité et agriculture urbaine. Ensuite, fin 2023 la commune de Forest, en collaboration avec celle de Saint-Gilles, a lancé un appel à candidatures pour développer un réseau de confection et de distribution de potages à destination d'écoles. Deux acteurs locaux ont répondu présents, dont le duo APRE Services/NoJavel ! qui a remporté l'appel.

« Lier la création d'emplois, l'agriculture urbaine et une nourriture de qualité ne pouvait qu'être un trio gagnant, je me réjouis donc de cette expérience pilote et espère pouvoir rapidement élargir la distribution de soupes à d'autres écoles et secteurs », souligne Charles Spapens (PS), Echevin de l'emploi et de la rénovation urbaine.

APRE Services (entreprise de travail adapté) est en charge de la transformation des légumes et **NoJavel!** de l'approvisionnement des produits bios.

Les **objectifs** d'un tel projet concernant chaque maillon de la chaîne :

- Soutenir les **maraîchers** et leur permettre d'écouler les surplus de production
- Encourager le **transformateur** à travailler en circuit court
- Offrir aux élèves une **nourriture saine, végétale**, sans sucre, sans mauvaise graisse et pleine de vitamines, de fibres, de minéraux et d'antioxydants à la récréation de 10h00.
- Par la création d'une filière rentable, **développer l'emploi local et la formation** dans des métiers GoodFood
- A chaque maillon, sensibiliser et **faciliter le changement de modèle**, pour un réel basculement vers un système alimentaire durable et local
- Contribuer à **consommer sans emballage**, le potage-collation© étant proposé en containers isothermes, avec robinet pour favoriser l'autonomie des enfants

« C'est un projet 'du champ au bol de potage', comme le dit si bien le personnel ultra-motivé du service Développement Durable. Une collation qui est donc bonne pour la santé, l'économie locale et la planète. A notre niveau communal, nous souhaitons jouer notre rôle dans la stratégie régionale Good Food, en lançant cette action concrète qui permet de soutenir les différents maillons d'une filière locale et durable. C'est dans la droite lignée des objectifs de notre Programme d'Action Climat (PAC) », se réjouit Alain Mugabo (Ecolo), Echevin forestois en charge de l'Environnement.

La filière locale étant à présent en place, le fabricant vise à diversifier les débouchés en proposant du potage à d'autres publics. Les perspectives vont aussi vers le développement de procédés de conservation pour lisser les pics de production saisonniers, ou encore de livrer les productions en vélo cargo.

Outre l'Athénée Royal Andrée Thomas (à Forest), ce sont également l'Institut Sainte-Marie à Saint-Gilles et Notre-Dame de la procession à Anderlecht qui ont l'occasion de bénéficier de ces potages remplis de bonnes vitamines.

NO JAVEL

Association située chaussée de Neerstalle qui a pour mission de lutter contre la précarité et la pauvreté tout en luttant contre le gaspillage et la destruction de ressources sous toutes leurs formes. Elle est spécialisée dans la récupération de denrées alimentaires exclusivement bio au travers de divers partenariats (maraîchers, grossistes, ...)

APRE SERVICES

Entreprise de Travail Adapté forestoise qui vise l'insertion de personnes en situation de handicap dans différents secteurs dont le maraîchage et la transformation alimentaire professionnelle.

GOOD FOOD 2

La stratégie Good Food 2 « ambitionne que tou-te-s les Bruxellois-es aient accès à des aliments Good Food adaptés à leurs besoins, dans le respect d'un prix juste pour les producteurs-rices. C'est toute la chaîne d'approvisionnement que la Région souhaite voir évoluer pour concilier durabilité, dynamisme économique et emploi de qualité.

Vous souhaitez davantage d'informations ou désirez une interview ?

Caroline Corbiau, attaché au cabinet de la Bourgmestre de Forest 0490/52.49.48