



Crèches communales  
de Woluwe-Saint-Pierre

Notre *Charte* pour  
une *alimentation*  
*durable*

Adoptée le 15.12.2020



bruxelles  
environnement  
leefmilieu  
brussel  
.brussels

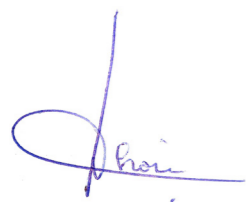
## L'appétit vient en mangeant... *durable !*

L'assiette de nos enfants est au carrefour d'enjeux cruciaux : santé, environnement, économie, agriculture, éducation et... plaisir gustatif ! Plus qu'un besoin naturel, manger peut devenir un véritable acte en faveur d'un monde plus vert, plus juste et plus équitable.

Notre charte porte haut ces ambitions et accélère la transition vers une alimentation fraîche plus saine, bio, durable et accessible à tou.te.s dès le plus jeune âge.

Elle est le fruit du travail collaboratif de l'ensemble des équipes des crèches communales de Woluwe-Saint-Pierre, soutenues dans leur démarche par le Service Développement Durable. Grâce à leur engagement, nous garantissons à nos enfants des repas de qualité et, de surcroît, savoureux !

Bonne découverte et... bon appétit !



Caroline Lhoir  
Échevine de la Transition écologique  
et de la Petite Enfance

## Les grands principes fondamentaux de la charte :

Nous, crèches communales de Woluwe-Saint-Pierre, nous engageons depuis plusieurs années pour offrir à nos tout-petits une transition vers une alimentation de plus en plus durable.

Dans ce cadre, nous avons établi cette charte pour une démarche de qualité. Elle reprend nos engagements actuels et nos souhaits d'amélioration dans les cinq ans à venir afin de viser une alimentation toujours plus durable.

- ◀ Maintenir la préparation quotidienne de **repas frais** au sein de chaque crèche
- ◀ Avoir recours à un maximum de **produits durables**
- ◀ Favoriser les choix pour une **alimentation saine** des tout-petits
- ◀ Minimiser le **gaspillage** et la production de **déchets**
- ◀ Nous inscrire dans une démarche d'**amélioration/ de formation continue**

# 1. Avoir recours à un maximum de produits durables : *frais, locaux, de qualité, bio, de saison,...*

## NOS ENGAGEMENTS À CE JOUR

- ◀ Tous les fruits et légumes frais utilisés sont bio
- ◀ Les fruits et légumes frais sont commandés dans le respect de leur saison de production
  - Le plus souvent, selon la saison belge.  
(voir le [calendrier des saisons](#) sur le site de Bruxelles Environnement)
  - Sinon, dans le respect de la saison de production de leur lieu de provenance
- ◀ Les oeufs, le beurre, le lait et le yaourt utilisés sont bio
- ◀ Tous les poissons servis sont labellisés ASC (aquaculture) ou MSC (pêche) et aucun poisson de la liste rouge établie par Bruxelles Environnement n'est acheté.  
(voir le [guide des poissons durables](#) sur le site de Bruxelles Environnement)
- ◀ Les produits exotiques, utiles à la diversification alimentaire des tout-petits sont équitables lorsque la filière est disponible (bananes, chocolat, etc.)
- ◀ Le sucre et le miel sont soit labellisés bio, soit issus du commerce équitable

*... respectueux des producteurs et de l'environnement*

## NOS SOUHAITS POUR L'AVENIR

- ◀ L'achat d'un pain local de qualité : bio et/ou artisanal et/ou social
- ◀ L'accès à une filière de produits laitiers de qualité : artisanaux ou via une coopérative
- ◀ L'accès à une filière alternative pour la viande : issue par exemple d'une coopérative de producteurs
- ◀ L'accès à des produits d'épicerie bio/responsables lorsque la filière existe (huiles, produits secs, etc.)

# 2. Favoriser les choix pour une alimentation saine des tout-petits

## NOS ENGAGEMENTS À CE JOUR

- ◀ Minimiser le recours aux produits transformés en :
  - Favorisant d'abord le recours aux produits frais
  - Privilégiant les surgelés pour les secteurs nécessaires : poisson, légumes et fruits hors saison permettant de varier le menu
  - Réservant les conserves aux bases de sauces et à quelques occasions exceptionnelles
  - Minimisant la gamme de transformation (ex : légumes pré-découpés mais non préparés) lorsque nécessaire et en excluant tout à fait la gamme 5 de transformation
  - Veillant à varier les menus des goûters, selon les consignes de l'ONE et de Kind & Gezin\*, et notamment via le recours régulier à des produits frais
  - Respectant les recommandations de quantité de l'ONE & Kind&Gezin\* pour le sel et le sucre et en encourageant le recours à des graisses variées et de qualité
  - Limitant le recours aux produits raffinés (sucre raffiné, farine raffinée, etc.)

\* Les crèches de Woluwe-Saint-Pierre se réfèrent notamment au document « Chouette, on passe à table » rédigé à ce sujet par l'ONE

- ◀ Diminuer les quantités de viande tout en respectant les besoins de l'enfant :
  - En respectant les grammages recommandés par l'ONE & Kind&Gezin\*
  - En limitant la fréquence des viandes rouges (ex : boeuf) et blanches (ex : veau) sur le mois dans le respect des recommandations de l'ONE
  - En ayant recours chaque semaine aux alternatives recommandées :
    - > un repas végétarien par semaine
    - > une à deux fois du poisson par semaine (alternant maigre et gras)
    - > recours régulier aux oeufs
- ◀ Servir uniquement de l'eau aux enfants au quotidien (en conservant les jus de fruits pour les moments exceptionnels)

## NOS SOUHAITS POUR L'AVENIR

- ◀ Favoriser la variété grâce à la création de nouvelles recettes
- ◀ Apprendre et privilégier les modes de cuisson les plus sains

# 3. Minimiser le gaspillage et la production de déchets

## NOS ENGAGEMENTS À CE JOUR

- ◀ Minimiser le gaspillage en adaptant quotidiennement la quantité préparée au nombre d'enfants effectivement présents le jour-même
- ◀ Avoir recours à l'eau du robinet pour les moyens et grands
- ◀ Avoir recours à l'eau de bouteilles en verre pour la préparation des biberons
- ◀ Respecter scrupuleusement les obligations de tri des déchets
- ◀ Effectuer systématiquement le tri sélectif des déchets organiques

## NOS SOUHAITS POUR L'AVENIR

- ◀ Renforcer la sensibilisation des parents à prévenir au plus tôt de l'absence de leur enfant
- ◀ Conserver plus longtemps les aliments non préparés/en surplus via la diversification des recettes et le recours à la congélation
- ◀ Apprendre et développer davantage l'utilisation entière des produits (fanés, etc.)
- ◀ Commander tant que possible des quantités d'aliments adaptées à notre crèche
- ◀ Trouver éventuellement une filière solidaire pour la récupération des restes alimentaires non distribués
- ◀ Privilégier davantage le vrac à la commande
- ◀ Acheter en plus grande quantité les produits secs
- ◀ Pour certaines crèches, développer/poursuivre notre compost avec l'aide des services communaux

# 4. Nous inscrire dans une démarche de *formation et d'amélioration continue*

## NOS ENGAGEMENTS À CE JOUR

---

- ◀ Pour le personnel :
  - Poursuivre les **formations** continues sur le sujet, notamment en permettant à chacun de profiter des formations de Bruxelles Environnement organisées tout au long de l'année
  - Entretenir notre bonne connaissance des produits de saison et durables
  - Consacrer régulièrement une journée pédagogique au thème de l'alimentation des tout-petits



## NOS SOUHAITS POUR L'AVENIR

---

- ◀ Créer une plateforme de partage de fiches recettes entre crèches et l'alimenter régulièrement.
- ◀ Mutualiser la recherche de créativité, par l'organisation d'un menu ou d'un légume par semaine, commun aux 9 crèches
- ◀ Pour les enfants :
  - Organiser l'une ou l'autre visite à des producteurs avec les grands
  - Organiser des ateliers culinaires
  - Pour certaines crèches, réaliser un potager avec l'aide des services communaux



bruxelles  
environnement  
leefmilieu  
brussel  
.brussels 