

## Service Education

DEPARTEMENT AFFAIRES EDUCATIVES

### Préparation et livraison de repas chauds au sein des écoles communales d'Uccle

Chers Parents,

Chaque jour, plus de 4000 enfants de 2 ans et demi à 12 ans fréquentent les écoles communales d'Uccle et parmi eux, plus de la moitié sont inscrits à la « cantine » pour le traditionnel « repas chaud » du midi.

Si ce service facultatif coule de source pour la plupart des parents, la majorité de ceux-ci ignore cependant la manière dont il est organisé à Uccle.

Il nous a donc semblé opportun de vous donner de plus amples informations à ce sujet.

#### 2000 repas chauds sont préparés quotidiennement dans nos écoles communales :

La production des repas chauds est déléguée à une société externe via un marché public qui vient d'être reconduit jusqu'en juillet 2026.

La société TCO a été désignée sur base d'un appel d'offre et d'un cahier des charges précis pour préparer plus de 2000 repas chauds par jour.

Celui-ci stipule que les repas seront de qualité, variés, équilibrés et proposés à un prix démocratique.

Ils sont toujours composés d'un potage, d'un plat et d'un dessert.

- **Comment sont produits les repas ?**
  - Les écoles de Calevoet, des Eglantiers, du Homborch, de Messidor et du Val Fleuri possèdent leur propre cuisine professionnelle et un chef y prépare quotidiennement les repas.
  - La cuisine de Calevoet produit également les repas pour les écoles du Centre, des Ecureuils, du Longchamp, de St Job, du Verrewinkel et du Merlo qui sont livrées en liaison chaude à minimum 65°C.
- **Composition des repas, équilibre et respect de l'environnement :**
  - Les repas sont équilibrés et leur apport nutritionnel est contrôlé en fonction des besoins et de l'âge des enfants. Le taux de sel et de sucre ajoutés est strictement limité.
  - Le potage est composé de légumes 100 % bio (frais ou surgelés) et de féculents.
  - Alors que les quantités de protéines animales sont limitées, les élèves peuvent se resservir de légumes et féculents à la demande.
  - Les légumes de saison sont privilégiés et la quantité de légumes frais représente au minimum 30%.

- Un repas végétarien est prévu au menu six fois par mois complet.
- Label BIO pour 100 % des œufs, des légumineuses, des fruits, 90% pour les céréales, 75 % des pommes de terre, 30% des légumes et du pain, 60% des produits laitiers, 30 % des viandes.
- Le poisson est issu de la pêche raisonnée (label MSC)
- Les OGM sont formellement interdits.
- Les fritures sont limitées à une fois par mois pour le poisson et deux fois par mois pour les pommes de terre.
- Le dessert est composé de fruits frais 3 fois par semaine.
- Le vrac est privilégié pour les desserts tels que les yaourts, la compote, le fromage ou le chocolat.
- Seule l'eau du robinet est proposée comme boisson lors du déjeuner
- Des mesures quotidiennes des restes de repas sont organisées en vue de limiter le gaspillage.
- **Contrôle de la qualité des repas et des normes bactériologiques et d'hygiène :**
  - Toutes les cuisines sont contrôlées régulièrement par l'AFSCA, par le laboratoire indépendant BRULABO pour la qualité bactériologique ainsi que par un bureau indépendant mandaté par TCO.
  - Les labels bio sont certifiés par l'organisme Certysis.
  - En outre, la commune veille au bon respect de l'application du cahier des charges et mandatera désormais une diététicienne nutritionniste pour la secorder.
- **Nouveaux tarifs en vigueur dès septembre 2022:**
  - repas chaud - section maternelle (potage-plat-dessert): 3,65 €
  - repas chaud - section primaire (potage-plat-dessert) : 4.18 €
  - potage - section maternelle : 0,42 €
  - potage - section primaire : 0,56 €

Nous envisageons également de faire labéliser nos cantines « GOOD FOOD » au cours du présent marché.

Malgré l'ensemble des critères énumérés ci-dessus, nous sommes conscients que tout projet d'alimentation pourra toujours être amélioré sans perdre de vue que le prix proposé devra rester accessible à tous.

Nous nous tenons bien entendu à la disposition des parents pour toute question relative à la qualité de l'alimentation dans nos cantines scolaires.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, Chers Parents, à l'assurance de toute notre considération.

Carine GOL-LESCOT

Philippe REGNAULT

Echevin de l'Éducation et de l'Enseignement

Coordinateur scolaire