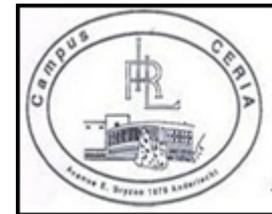


# Initier le principe de l'alimentation durable sur le campus du CERIA par l'intermédiaire des institutions d'enseignement

Projet réalisé au cours de l'année  
2011-2012



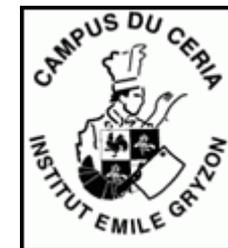
# Travail d'équipe / Collaboration entre différents partenaires



Analyses nutritionnelles (conseils et complémentarité en cuisine)



Conseils culinaires, évaluations des préparations des étudiants



**HOTELLERIE**

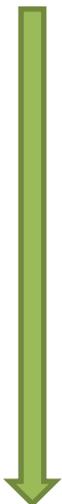


**DIETETIQUE**



Sensibilisation /  
initiation diététique

Analyses  
nutritionnelles et  
conseils



Coordination du projet (contacts avec IBGE)  
Organisation des actions  
Centralisation des informations (réunions, bilans ...)  
Intermédiaire entre les différentes institutions  
Transmission des informations et apprentissages

Accueil et  
visite des  
cuisines  
Présentation  
des produits  
et  
préparation  
d'un repas  
(légumes du  
« Bon Air »)

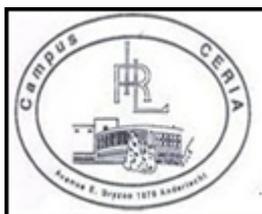
Fournisseurs  
de fruits et  
légumes  
(expérimentation + dîner  
clôture)

Accueil et  
visite des  
jardins



**HORTICULTURE**

**HOTELLERIE**

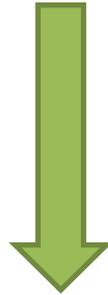


Fournisseurs de fruits et légumes (expérimentation)



# Objectif principal

Les classes participant au projet deviennent  
**«une référence»**



Pour les étudiants de l'année académique suivante  
et dans un avenir plus lointain pour les  
consommateurs et restaurateurs bruxellois



**Effet « boule de neige »**

# Moyens

- **Sensibilisation** des professeurs, élèves et étudiants à l'alimentation durable durant le cursus scolaire
- **Collaboration, échanges** d'informations et d'expériences entre les institutions
- Collaboration avec des **fournisseurs «durables»** et la section horticole
- Création d'une **équipe interdisciplinaire** compétente et «durable» sur le campus du CERIA

# Sensibilisations

Au moyen de :

- **Jeu** sur l'empreinte écologique (Bruxelles-Environnement)
- **Visite** des jardins du « Bon Air » (Redouté-Peiffer, Gryzon) 
- **Conférences** (CIRIHA, Greenloop, ...)
- **Découverte** de menus végétariens et végétaliens de saison

# Expérimentations

-  **Étudiants en diététique** : élaboration de menus durables, végétar(i)ens au départ d'un menu traditionnel

-   **Élèves d'hôtellerie** : application au restaurant de l'école, la Rotonde, fréquenté par le public bruxellois

-  **Élèves d'horticulture** : fourniture des légumes pour l'application en cuisine





# Clôture du projet



- ½ journée d'information tout public (conférence et présentation du projet)
- Dîner durable réalisé au départ d'un concours organisé pour les étudiants en diététique
- Menu gagnant cuisiné et servi par les élèves d'hôtellerie
- Meilleures recettes présentées dans un livret en cours de réalisation

