



Bruxelles, le 8 décembre 2017

De la soupe à 10h

Le département de l'Instruction Publique de la Ville de Bruxelles réitère durant cette période hivernale le projet « *Potage pour tous* » en collaboration avec les Cuisines Bruxelloises. Du 4 décembre au 23 février 2018, plus de **2000 litres** de potage par jour seront livrés **gratuitement** dans les écoles de la Ville. Cette année, l'action sera plus ambitieuse que jamais puisqu'elle permettra désormais à plus de **14.000 élèves** répartis dans 48 écoles fondamentales de bénéficier d'un potage quotidien à 10h. Ce qui représente plus de **90%** des établissements (réseau francophone et néerlandophone confondu). Les aménagements des 5 dernières écoles dans les prochains mois permettront pour l'année prochaine de proposer le *Potage pour tous* à l'ensemble des élèves de l'enseignement fondamental de la Ville de Bruxelles.

Faouzia Hariche, Echevine de l'Instruction publique, de la Jeunesse, de la Petite Enfance et du Personnel de la Ville de Bruxelles – et Présidente des Cuisines Bruxelloises - mène depuis plusieurs années diverses activités de promotion de la santé et de sensibilisation à l'alimentation saine (« *Sportez-vous bien* », « *Semaine de l'alimentation* », « *Vacances fruitées, vacances futées* ») afin d'endiguer les phénomènes inquiétants de la malbouffe et de l'obésité chez l'enfant.

L'opération « *Potage pour tous* » est réactivée chaque hiver depuis 2010, elle permet de fournir aux enfants une ration journalière de potage et de les sensibiliser aux bienfaits des légumes.

En effet, plusieurs études montrent qu'en consommant de la soupe à 10h, les enfants mangent mieux à midi et leur Indice de Masse Corporelle (IMC) s'améliore.

Une belle initiative qui associe préoccupation diététique et approche sociale puisque, grâce à l'opération « *Potage pour tous* » :

- les enfants diminuent leur consommation de sucreries,
- ils ont une consommation quotidienne de légumes,
- tous les enfants ont une collation.

Mais au fait, qui sont Les Cuisines Bruxelloises ?

Nées du regroupement des activités alimentaires de la Ville de Bruxelles, de son CPAS et de ses hôpitaux, Les Cuisines Bruxelloises ont débuté leurs activités en 2005. Au fil des années, les communes de Saint-Josse-Ten-Noode, Evere, Jette, Berchem-Sainte-Agathe et Anderlecht ainsi que les C.P.A.S. d'Evere, Anderlecht et Jette ont rejoint l'association de droit public qui poursuit des buts sociaux et a pour missions le développement et la promotion d'une alimentation saine, ainsi que la recherche permanente de la meilleure qualité et d'un équilibre nutritif pour l'enfant, l'adolescent et l'adulte.

La vocation des Cuisines Bruxelloises? Fournir des repas sains, équilibrés et variés aux enfants des crèches, des écoles et des plaines, aux résidents des maisons de repos, aux patients des hôpitaux et aux collaborateurs des services administratifs.

Bref, Les Cuisines Bruxelloises, ce sont: plus de 10.500 repas par jour, plus de 200 lieux à livrer quotidiennement et une équipe soudée de plus de 250 personnes, dont une vingtaine de diététiciens.

Contact :

Nicolas Manzone, attaché de presse de Faouzia Hariche
0474 67 52 06 • nicolas.manzone@brucity.be

José Orrico, directeur général des Cuisines Bruxelloises
02 210 14 52 • jorrico@restobru.be