



Bruxelles, le 10 juillet 2018

Vacances fruitées, vacances fûtées

C'est aujourd'hui une évidence pour tout le monde : l'alimentation joue un rôle essentiel dans le développement physique et intellectuel, dans la santé et plus largement dans le bien-être de nos enfants. C'est dire l'importance de leur offrir, dès le plus jeune âge, des repas sains, variés et équilibrés afin qu'ils puissent acquérir des habitudes alimentaires adaptées. Née de la collaboration entre la Ville de Bruxelles, l'a.s.b.l. Jeunesse à Bruxelles, Mabru et Les Cuisines Bruxelloises, l'opération **Vacances fruitées, vacances fûtées** s'inscrit parfaitement dans ce cadre.

Les fruits s'invitent dans les plaines de vacances

Du 9 au 13 juillet, Les Cuisines Bruxelloises et Mabru livreront gratuitement des fruits dans les plaines de vacances de la Ville de Bruxelles. Chaque jour, ce sont plus de 1.600 enfants repartis dans 10 plaines qui bénéficieront de l'opération.

Une belle initiative qui associe préoccupation diététique et approche sociale puisque, grâce à l'opération **Vacances fruitées, vacances fûtées** :

- les enfants sont sensibilisés à la consommation de fruits de saison
- les enfants diminuent leur consommation de sucreries
- les enfants ont une consommation quotidienne de fruits
- tous les enfants ont une collation

Dans le cadre de la campagne **Vacances fruitées, vacances fûtées**, des animations liées au plaisir de découvrir et de goûter des fruits seront organisées dans l'ensemble des plaines de vacances.

Pour certains enfants, les fruits ne sont connus que via les jus de fruits en bouteilles. Si le fruit goûté est découvert dans le plaisir, l'impact au niveau des enfants sera meilleur qu'une explication sur les bienfaits des fruits.

En collaboration avec la diététicienne des Cuisines bruxelloises, plusieurs animations seront mises en place dans les plaines de vacances. Les enfants iront d'ateliers en ateliers par groupe de +/- 10, et ils découvriront l'utilité des fruits via des animations culinaires. Les autres ateliers seront des animations ludiques autour des fruits (smoothies, brochettes ou des salades de fruits, cakes, confitures, identification de fruits...)

Si, à l'issue d'une telle campagne, les enfants peuvent devenir prescripteurs d'une alimentation plus saine dans leur environnement familial, nous avons également estimé utile, pour un meilleur impact, de soutenir celle-ci par une information destinée aux parents. Ceux-ci seront informés via des formulaires explicatifs lors des accueils du matin et/ou de la fin d'après-midi pendant toute la semaine.

Les Cuisines Bruxelloises

La vocation des Cuisines Bruxelloises est de fournir des repas sains, équilibrés et variés aux bambins des crèches, aux centaines des homes, aux enfants des écoles et des plaines, aux patients des hôpitaux et aux collaborateurs des services administratifs et ce sur plus de 30% du territoire régional. L'association 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.

En bref, Les Cuisines Bruxelloises, ce sont : plus de 15.000 repas par jour, plus de 200 lieux à livrer quotidiennement, deux cuisines centrales de production et une équipe soudée de plus de 250 personnes, dont une vingtaine de diététiciens.

Jeunesse à Bruxelles

Depuis plus de 30 ans, l'asbl Jeunesse à Bruxelles, en étroite collaboration avec le Service de la Jeunesse de la Ville de Bruxelles, assure l'organisation des plaines, stages et séjours de vacances durant les congés scolaires. Toutes les activités organisées sont agréées par l'ONE.

Pour ce qui concerne plus précisément les plaines de vacances, celles-ci accueillent les enfants de 3 à 12 ans du lundi au vendredi (hors jours fériés) pendant les vacances de deux semaines ou plus (vacances d'hiver, de printemps et d'été) et ce, dans un cadre non résidentiel.

Organisées principalement dans les établissements scolaires de la Ville de Bruxelles, les plaines permettent aux enfants de passer leurs vacances dans un cadre convivial en goûtant aux joies de la vie en collectivité. Autour d'un thème, les animateurs organisent des activités ludiques en petits groupes ; activités qui favorisent l'amusement, la détente et la convivialité tout en valorisant l'autonomie, la responsabilité et la conscience de soi dès le plus jeune âge.

Mabru, le Marché Matinal de Bruxelles

Le Marché Matinal, également appelé Mabru, est le marché de gros de Bruxelles installé le long du canal sur une surface de plus de 14 hectares au Quai des Usines 22-23 à 1000 Bruxelles.

Mabru accueille chaque mois plus de 22.000 acheteurs professionnels parmi lesquels de « petits » comme de « gros » détaillants, d'épiciers comme de supermarchés, de spécialistes en alimentation, de maraîchers, d'acheteurs pour les collectivités, de traiteurs et de « chefs-coqs », dont les plus réputés.

Dans les 5 halles de vente du Marché Matinal de Bruxelles, plus de 100 commerçants, grossistes et producteurs confondus, proposent un éventail complet de produits englobant les fruits et légumes, les primeurs, la viande, la charcuterie, la volaille, le gibier, le poisson et les crustacés, les fromages et autres produits laitiers, les produits d'alimentation générale et de grande consommation, les vins et autres boissons, les produits surgelés, les fleurs et les plantes.

Les commerçants installés sur le site de Mabru y négocient chaque semaine entre huit et dix mille tonnes de produits.

Le Marché Matinal de Bruxelles est géré de façon autonome par l'ASBL (Association Sans But Lucratif) Mabru, créée en 1992 par la Ville de Bruxelles pour promouvoir, développer et gérer les activités du marché.

Contact :

Nicolas Manzone

Cabinet de Faouzia Hariche

0474 67 52 06 • nicolas.manzone@brucity.be

Sabine Symays

Les Cuisines Bruxelloises

sabine.symays@restobru.be

