



Bruxelles, le 10 décembre 2018

De la soupe gratuite 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 3 décembre 2018 au 28 février 2019, 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 51 écoles fondamentales de bénéficier d'un potage quotidien à 10h. Ce qui représente plus de **100%** des établissements du réseau francophone **99%** des établissements du réseau néerlandophone. Au total **78.000 litres** de potage seront préparés et distribués.

Faouzia Hariche, Echevine de l'Instruction publique, de la Jeunesse et des Ressources humaines 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.

Les Cuisines Bruxelloises

La vocation des Cuisines Bruxelloises est de 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.

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.

L'engagement des Cuisines Bruxelloises vers une alimentation durable à destination de nos enfants est réel puisque pour cette année scolaire 40 % des légumes et pommes de terre composant le plat principal ou le potage provient de l'agriculture Biologique, 90 % des fruits proposés en dessert sont Bio ou équitable, 70% des yaourts et biscuits sont bio ou équitable !

Pour Les Cuisines Bruxelloises, l'éducation à la santé et l'engagement vers une alimentation respectueuse de notre environnement font parties du quotidien !

Contact :

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

José Orrico, directeur général des Cuisines Bruxelloises
02 545 13 85 • jorrico@restobru.be