

# Communiqué de presse

Bruxelles, le 6 juillet 2015



## A Bruxelles, les plaines de jeux font le plein de vitamines...

Faouzia Hariche, Echevine de l'Instruction publique, de la Jeunesse et de la Petite Enfance 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 afin d'endiguer les phénomènes inquiétants de la malbouffe et de l'obésité chez l'enfant.

C'est pour soutenir et orienter ces actions, qu'elle a créé le Comité Diététique. Composé de professionnels de la santé, de membres des Cuisines Bruxelloises et de pédagogues, ce comité a - entre autres activités - mené une réflexion sur la traditionnelle collation de 10h. Ses constats furent sans appel : consommation excessive d'aliments à valeur énergétique élevée (sucreries, snacks, ...), faible consommation de fruits et légumes et parfois même absence de toute collation.

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 futées** s'inscrit parfaitement dans ce cadre.

### Et concrètement ?

Du 6 au 10 juillet, Les Cuisines Bruxelloises et Mabru livreront gratuitement des fruits dans tous les centres de vacances de la Ville de Bruxelles. Chaque jour, ce sont plus de 1.250 enfants qui bénéficieront de l'opération...

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

- 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

Cette opération s'inscrit parfaitement dans la thématique développée cet été dans nos centres de vacances: « Plaines grandeur nature ».

En effet, les enfants découvriront que la nature nous nourrit de ses innombrables bienfaits : son air pur, ses fruits sucrés et ses forces vivifiantes. Elle nous surprend par ses secrets, ses paysages à couper le souffle et les spectacles qu'elle nous offre.

De la montagne à la mer, en passant par les forêts et les déserts, les enfants vont faire connaissance avec ses habitants et apprendrons à respecter ce qu'elle nous donne.

Ils partiront à la découverte de ses histoires, ses mystères, ses contes et légendes.

Et comme elle fait bien les choses, elle les inspira de ses merveilles pour dessiner, bricoler, chanter, bouger et vivre de formidables expériences.

Dans le cadre de la campagne « Vacances fruitées, vacances futées », 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 ; ceci en fonction de l'âge des enfants :

- Découverte des 5 sens à travers les fruits et légumes de saison
- Les explorateurs de la pyramide alimentaire
- Atelier salade de fruits, brochettes de fruits

Diverses animations seront également organisées par les équipes de moniteurs en fonction des tranches d'âge :

- Adaptation du jeu de coopération « Le Verger » grandeur nature dont le but consiste, après avoir lancé un dé, à remplir ses paniers de fruits avant que le puzzle du corbeau ne soit reconstitué. Des jeux seront par ailleurs mis à disposition des animateurs.
- Adaptation du jeu de l'oie grandeur nature où les cases bénéfiques permettent d'avancer plus vite mais aussi d'engranger des fruits qui pourront être dégustés entiers ou en salade.
- Des activités sensorielles :
  - KIM AU GOUT : consiste à bander les yeux des enfants et leur faire goûter des échantillons de fruits, identifier les sensations, les saveurs. Associer un goût, une texture et un état à un fruit (acide, amer, sucré, craquant, fondant, pâteux).
  - KIM VUE : faire observer différents fruits sur un plateau. Ensuite faire disparaître certains d'entre eux. Il s'agira pour les enfants de repérer ceux qui ont disparu et de les décrire.
  - KIM TOUCHER : toucher les fruits pour appréhender les différentes textures et consistance des parties qui les composent, la peau, la chair, le noyau ou les pépins.

- Des jeux d'expression :
  - Jeu de mimes (mimer des fruits, épeler le nom des fruits en reproduisant les lettres avec son corps, ...)
  - Chansons, comptines (ex : « Pomme de reinette et pomme d'api »)
  - Mi figue – mi raisin : créer un fruit imaginaire qui associerait le goût, le forme ou les vertus de différents éléments
  - Atelier théâtral (jeu de rôle) où les enfants seraient amenés à défendre l'importance de manger des fruits autour de slogans tels que « La force du citron jaune », « La vitamine A, c'est sympa », etc ...
  
- Des activités artistiques :
  - Arts plastiques, peinture, dessin, collage : découvrir et s'inspirer d'œuvres pour créer sur le thème des fruits à la façon d'un artiste (Arcimboldo, Braque, Miro, ...)
  - Peindre et dessiner une nature morte
  - Créer des images et des objets pour jouer sur le thème des fruits : jeu des 7 familles, puzzle géant, memory, etc ...

## **Mais au fait, qui sont Les Cuisines Bruxelloises ?**

Présidée par Madame Faouzia Hariche, Echevine de l'Instruction Publique, de la Jeunesse et de la Petite Enfance, cette association de droit public 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 bambins des crèches, aux centaines des homes, aux enfants des écoles et des plaines, aux patients des hôpitaux et aux collaborateurs des services administratifs.

Bref, Les Cuisines Bruxelloises, ce sont: plus de 10.000 repas par jour, plus de 200 lieux à livrer quotidiennement, 2 cuisines centrales de production et une équipe soudée de plus de 250 personnes, dont une vingtaine de diététiciens.

## **Jeunesse à Bruxelles en quelques mots**

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 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.

Acteur public, Mabru est aussi un outil d'aménagement et d'animation de la Ville, de sa Région et de ses environs, un agent actif du développement durable et une vitrine pour la mise sur le marché des produits locaux, régionaux ou européens.

### Contacts presse :

Cabinet de Mme F. HARICHE : Amal BENGHALLAM - 02/279 49 18 ou [amal.benghallam@brucity.be](mailto:amal.benghallam@brucity.be)

Les Cuisines Bruxelloises : Thibault SION - 0499/778 482 - [tsion@restobru.be](mailto:tsion@restobru.be)

MABRU : Anicée HENIN - 02/215 51 69 - [anicee.henin@Mabru.be](mailto:anicee.henin@Mabru.be)

