



**RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE**  
**COMMUNE D'AUDERGHEM**

Extrait du registre aux délibérations du Conseil communal

**Présents**

Jean-Claude Vitoux, *Président* ;  
Christophe Magdalijs, *Bourgmestre f.f.* ;  
Alain Lefebvre, Bruno Collard, Jeannine Crucifix, Sophie de Vos, Christian Coppens, Valérie Cops, Pascale Despineto, Dirk Hoomaert, *Échevin(e)s* ;  
Didier Gosuin, Bernard Noel, Jacqueline Fravezzi, Véronique Artus, Vincent Molenberg, Eloïse Defosset, Elise Willame, Muriel Koch, Florence Couldrey, Marc Vandame, Didier Molders, Christian Grétry, Frédéric Lambin, André Decourrière, Vanessa Rigodanzo, Carinne Lenoir, Iliassou Amadou Moumouni, *Conseillers communaux* ;  
Etienne Schoonbroodt, *Secrétaire communal*.

**Excusés**

Véronique Jamouille, Isabelle Désir, Suat Kuraoglu, Annick Sommer, *Conseillers communaux*.

**Séance du 29.09.16**

---

**#Objet : Question orale de Madame Muriel Koch, conseillère communale (cdH+)#**

---

Séance publique

**Secrétariat**

**Concerne** : L'insertion d'une exigence « alimentation durable » pour les repas scolaires des écoles communales

Monsieur le Bourgmestre,

Mesdames et Messieurs les Echevins,

Chers Collègues,

L'alimentation nous concerne tous, au quotidien, de la naissance à la fin de la vie. Quand il s'agit de la jeunesse, les enjeux alimentaires s'avèrent toutefois particulièrement importants.

Pour tout apprentissage, plus on s'y prend tôt, mieux c'est ancré. Pour stimuler l'ouverture aux nouvelles saveurs et installer de bonnes habitudes alimentaires, rien de tel que de commencer dès le plus jeune âge. A l'école comme à domicile, des préparations maison à base de produits frais, locaux et de saison assurent parfaitement la qualité nutritionnelle indispensable aux tout-petits.

Ayant demandé à pouvoir consulter le cahier des charges j'ai pu constater que si une attention était portée à la qualité des repas, à la variété des menus et à l'équilibre nutritionnel, je suis convaincue que la majorité communale pourrait aller un pas plus loin en prêtant également attention à la provenance des produits en demandant au fournisseur (aujourd'hui la société anonyme Sodexo) de :

- proposer des ingrédients issus de l'agriculture biologique ;
- de proposer des produits issus du commerce équitable ;
- de proposer des fruits et légumes de saisons ;
- de proposer des viandes, volailles et charcuteries labellisées.

Ceci peut se faire de manière extrêmement concrète en introduisant un critère « alimentation durable » aux critères d'attribution du marché des repas scolaires.

Chers membres du collège des Bourgmestre et Echevins,

- La volonté de la majorité communale est-elle bien de s'inscrire dans une démarche de proposition d'alimentation durable aux enfants fréquentant les écoles communales ?
- L'insertion d'un critère « alimentation durable » peut-elle être envisagée ?
- D'autres nouvelles mesures pourront-elles être prises dans ce sens ?

Je vous remercie pour vos réponses.

### **Réponse à la question orale de Madame Muriel KOCH**

Madame,

Comme vous le dites, notre cahier des charges porte une grande attention à la qualité des repas, à la variété des menus et à l'équilibre nutritionnel. Nul doute que lors du prochain appel d'offre nous intégrerons aussi le concept d'alimentation durable et irons plus loin dans la demande de produits « bio ». Bien que nous ayons reçu un bon nombre de garanties, il était un peu tôt pour imposer de manière stricte ce critère. En effet, aucun fournisseur n'était en mesure de nous garantir du bio à 100% vu les quantités énormes nécessaires. Aujourd'hui l'offre ne cesse d'augmenter et ce critère devrait pouvoir être intégré dans la future version du cahier des charges au niveau des conditions d'exécution.

Néanmoins, nous recevons déjà aujourd'hui les garanties suivantes :

- D'une alimentation saine qui favorise une croissance harmonieuse et garantit et maintient une bonne santé pour nos élèves (PNNSB, Nutripol) ;
- D'une alimentation proche de la vie locale en proposant des ingrédients qui accompagnent le lien à la terre et aux paysans (coopérative de l'Yerne, miel de Bruxelles) ;
- De denrées cultivées plus au sud qui donnent une rémunération décente aux cultivateurs (bananes, céréales certifiées Fairtrade et bio) ;
- D'une alimentation dont la sécurité est aboutie et maîtrisée (fournisseurs contrôlés, normes HACCP, autocontrôle, smileys) ;
- De produits issus d'une agriculture respectueuse de la fertilité des sols et de la préservation des ressources en eau (produits bio, issus de l'agriculture raisonnée, produits de qualité différenciée) ;
- D'un respect des cycles saisonniers (plus de 70 à 80 % de respect de la saison pour les produits cultivables localement) ;
- D'une réduction des déchets inutiles avec un recyclage inévitable (diminution en amont, vrac, recyclage en aval, compost) ;
- De favoriser la biodiversité des cultures par une utilisation de produits moins conventionnels : épeautre, quinoa, boulgour, variétés de fruits et légumes diversifiés, légumes anciens) ;
- De respecter les ressources de la mer par l'interdiction totales des espèces en danger et la promotion à 100 % d'une pêche responsable (hors liste rouge, MSC, Global Gap) ;
- D'un plus grand respect des animaux et de leurs conditions d'élevage (viandes et produits issus de l'élevage labellisé et bio) ;

- De l'utilisation de circuits courts qui assurent des trajets et des rémunérations responsables pour les producteurs.

Par ailleurs, les membres du personnel qui servent les repas sont accompagnés et formés à la pratique de leur métier et sont sensibilisés à l'apprentissage du goût et à l'alimentation durable.

En outre, chaque école dispense des informations et organise des activités autour des thèmes liés à l'assiette telles que : petit potager, bac à compost, « jour sain », appartement à insectes, travail de l'année et exposition consacré à la nourriture, aux légumes oubliés, des collations « fruits »,...

Le Conseil prend acte.

AINSI FAIT ET DÉLIBÉRÉ EN SÉANCE.

Le Secrétaire communal,  
(s) Etienne Schoonbroodt

Le Président,  
(s) Jean-Claude Vitoux

POUR EXTRAIT CONFORME  
Auderghem, le 28 octobre 2016

Le Secrétaire communal,

Le Bourgmestre f.f.,

Etienne Schoonbroodt

Christophe Magdalijs



**BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST**  
**GEMEENTE OUDERGEM**

Uittreksel uit het register der beraadslagingen van de Gemeenteraad

- Aanwezig** Jean-Claude Vitoux, *Voorzitter* ;  
Christophe Magdalijns, *Burgemeester d.d.* ;  
Alain Lefebvre, Bruno Collard, Jeannine Crucifix, Sophie de Vos, Christian Coppens, Valérie Cops, Pascale Despineto, Dirk Hoornaert, *Schepenen* ;  
Didier Gosuin, Bernard Noel, Jacqueline Fravezzi, Véronique Artus, Vincent Molenberg, Eloïse Defosset, Elise Willame, Muriel Koch, Florence Couldrey, Marc Vandame, Didier Molders, Christian Grétry, Frédéric Lambin, André Decourrière, Vanessa Rigodanzo, Carinne Lenoir, Iliassou Amadou Moumouni, *Gemeenteraadsleden* ;  
Etienne Schoonbroodt, *Gemeentesecretaris*.
- Verontschuldigd** Véronique Jamouille, Isabelle Désir, Suat Kuraoglu, Annick Sommer, *Gemeenteraadsleden*.

**Zitting van 29.09.16**

---

**#Onderwerp : Vraag van Mevrouw Muriel Koch, Gemeenteraadslid (cdH+)#**

---

Openbare zitting

**Secretariaat**

**Betreft:** De toevoeging van de vereiste "duurzame voeding" voor de schoolmaaltijden van de gemeentescholen

Geachte burgemeester,  
Dames en heren schepenen,  
Beste collega's,

Voeding is belangrijk voor ieder van ons, elke dag, van bij de geboorte tot aan het eind van ons leven. Voor jongeren blijken de uitdagingen op het vlak van voeding echter bijzonder belangrijk.

Voor alles wat aangeleerd wordt, geldt dat hoe vroeger men ermee begint, hoe beter het blijft hangen. Om het openstaan voor nieuwe smaken te stimuleren en goede voedingsgewoontes aan te leren, is er niets beter dan zo jong mogelijk te beginnen. Zowel op school als thuis garanderen huisbereide maaltijden op basis van verse en lokale seizoensproducten volledig de voedingskwaliteit die de allerkleinsten broodnodig hebben.

Toen ik vroeg om het bestek te mogen raadplegen, heb ik vastgesteld dat, hoewel er wel aandacht besteed werd aan de kwaliteit van de maaltijden, de variatie in de menu's en een evenwichtige voeding, de gemeentelijke meerderheid nog een beetje verder zou kunnen gaan en ook aandacht zou kunnen besteden aan de herkomst van de producten, door aan de leverancier (momenteel de naamloze vennootschap Sodexo) te vragen om:

- ingrediënten voor te stellen die afkomstig zijn uit de biologische landbouw;
- fairtradeproducten voor te stellen;
- seizoensfruit en -groenten voor te stellen;
- vlees, gevogelte en fijne vleeswaren met een label voor te stellen.

Dit kan zeer concreet gebeuren door een criterium "duurzame voeding" toe te voegen aan de criteria voor de gunning van de opdracht van de schoolmaaltijden.

Beste leden van het College van Burgemeester en Schepenen

- Wil de gemeentelijke meerderheid inderdaad een voorstel voor duurzame voeding voor de kinderen op gemeentescholen steunen?
- Kan de toevoeging van een criterium "duurzame voeding" overwogen worden?
- Kunnen in deze zin andere nieuwe maatregelen genomen worden?

Alvast bedankt voor uw antwoord.

### **Antwoord op de mondelinge vraag van Muriel KOCH**

Geachte mevrouw,

Zoals u zegt, hecht ons bestek veel aandacht aan de kwaliteit van de maaltijden, de variatie in de menu's en aan een evenwichtige voeding. Het lijkt geen twijfel dat we in onze volgende offerteaanvraag ook het concept duurzame voeding zullen integreren en verder zullen gaan in ons verzoek om bioproducten. Hoewel we redelijk wat garanties hebben gekregen, was het nog wat vroeg om dit criterium strikt op te leggen. Geen enkele leverancier was immers in staat ons 100% bio te garanderen gezien de enorme nodige hoeveelheden. Momenteel blijft het aanbod toenemen en dit criterium zou geïntegreerd moeten kunnen worden in de toekomstige versie van het bestek onder de uitvoeringsvoorwaarden.

We krijgen echter nu reeds de volgende garanties:

- Een gezonde voeding die een harmonieuze groei bevordert en onze leerlingen in goede gezondheid houdt (PNNSB, Nutripol);
- Een voeding die dicht bij het lokale leven staat door ingrediënten voor te stellen die de band met de grond en de boeren versterken (coopérative de l'Yerne, honing van Brussel);
- Voedingswaren uit het Zuiden waarvoor de telers een eerlijke vergoeding krijgen (bananen en granen met Fairtrade- en biolabel);
- Een absoluut veilige en gecontroleerde voeding (gecontroleerde leveranciers, HACCP-normen, zelfcontrole, smileys);
- Producten afkomstig uit een landbouw die de vruchtbaarheid van de bodem en het behoud van waterreserves respecteert (bioproducten, producten afkomstig uit verantwoorde landbouw, producten afkomstig uit een landbouw met een ander soort kwaliteit);
- Respect voor de seizoenscycli (meer dan 70 tot 80% seizoensproducten voor lokaal te kweken producten);
- Vermindering van overbodig afval dat gerecycleerd dient te worden (vermindering aan de basis, bulk, recycling achteraf, compostering);
- Bevordering van de biodiversiteit van de teelten door minder gebruikelijke producten aan te bieden: spelt, quinoa, bulgur, verschillende variëteiten fruit en groenten, vergeten groenten);
- De rijkdommen van de zee respecteren door een totaal verbod op bedreigde soorten en door voluit te kiezen voor verantwoorde vis (niet op de rode lijst, MSC, Global Gap);
- Een groter respect voor dieren en hun kweekomstandigheden (vlees en producten uit kwekerijen met

label en bio);

- Het gebruik van korte ketens, die verantwoorde trajecten en vergoedingen voor de producenten verzekeren.

Daarnaast worden de personeelsleden die de maaltijden serveren begeleid en opgeleid voor het uitoefenen van hun vak en worden ze gesensibiliseerd inzake smaakontwikkeling en duurzame voeding.

Daarnaast verstrekt elke school informatie en organiseert ze activiteiten in verband met voedingsgerelateerde thema's zoals een kleine moestuin, compostbak, "gezonde dag", insectenhotel, jaarwerk en tentoonstelling over voedsel, vergeten groenten, fruitsnacks, ...

De Raad neemt akte.

ALDUS GEDAAN EN BERAADSLAAGD IN ZITTING.

De Gemeentesecretaris,  
(g) Etienne Schoonbroodt

De Voorzitter,  
(g) Jean-Claude Vitoux

VOOR EENSLUIDEND AFSCHRIFT  
Oudergem, 28 oktober 2016

De Gemeentesecretaris,

De Burgemeester d.d.,

Etienne Schoonbroodt

Christophe Magdalijs