



**Cellule solidarité
emploi,
Insertion,
Les-Bons-Villers
(Belgique)**

Un tiers des enfants de cette école prend ses repas à la cantine, et les écoliers bénéficient d'actions de sensibilisation au goût par le chef cuisinier de l'ASBL.



De l'insertion en cuisines

Hébergée dans les locaux désaffectés d'une école primaire, une association d'insertion wallonne a connu une belle croissance en préparant des repas pour des cantines scolaires et des personnes âgées. Aujourd'hui, elle fait le choix de se fournir davantage auprès de producteurs locaux.

TEXTE ET PHOTOS PATRICIA HANSENS

Sept heures trente. Les salariés de l'ASBL* « Cellule Solidarité Emploi » arrivent sur leur lieu de travail dans la commune de Les Bons-Villers située à quelques encablures de Charleroi, en Belgique. Après un café, formateurs, commis et stagiaires commencent à s'activer. Il faut couper les légumes, préparer le potage du jour avec les tomates d'un producteur local, cuisiner les pâtes aux champignons.

Dix heures. Les livreurs passent charger les repas conservés au chaud. Destination : les cantines de neuf écoles du secteur et les domiciles des personnes âgées des environs. « *Il y a quinze ans, on est partis de rien* », raconte Daniel Vanderzeypen, le président de l'ASBL qui a l'esprit solidaire chevillé au corps. Remontons le courant : Dans les années 90, ce territoire rural connaît une hausse du chômage. Scénario

classique, tandis que les grosses fermes s'agrandissent nécessitant moins de main-d'œuvre, les petites disparaissent. Ex-instituteur d'une école du bourg, Daniel lance un projet de mise en lien entre élèves et chômeurs. Le projet évolue et certains demandeurs d'emploi sont formés à la cuisine de l'école pendant un an. Une majorité d'entre eux retrouvent ensuite un emploi. L'idée fait « recette », donne l'envie de créer une

La Ferme du Warchais a livré une trentaine de ses poulets pour la fête de l'ASBL qui a réuni deux cents convives. Un bon moyen de se faire connaître!



L'atout

L'insertion. Lors des appels d'offres, beaucoup d'écoles prennent en considération la clause sociale, recommandée par le gouvernement wallon.

Les tarifs

Un repas (plat et soupe) livré par l'ASBL à une cantine est facturé 3,10 euros hors taxes aux cantines scolaires. C'est à peine plus cher que les grands groupes de restauration collective, alors que l'ASBL ne travaille qu'à partir de produits bruts.

Du local ?

Les produits locaux sont en moyenne dix pour cent plus chers que ceux achetés au marché de gros.