

# Miam, un nouveau resto !

Brigitte GERARD

Bien manger à l'école est une préoccupation de plus en plus présente aujourd'hui dans les établissements scolaires. L'Institut Notre-Dame du Sacré-Cœur de Beauraing ne fait pas exception : la volonté y est, depuis quelques années, d'inciter les élèves à se nourrir sainement. Et, quelle plus belle motivation pour eux que de pouvoir aller manger dans un réfectoire flambant neuf ?

« Le nouveau bâtiment est très agréable, on s'y sent bien », se réjouit **Catherine SINTZOFF**, la directrice de l'Institut Notre-Dame du Sacré-Cœur. C'est le 27 janvier dernier, après de nombreuses années de réflexion et de travaux, que l'école a enfin inauguré cette nouvelle construction, qui comprend des cuisines, des sanitaires, un grand restaurant avec self-service, ainsi qu'une salle de gymnastique avec agrès.

En 2008, la direction s'était rendu compte que les élèves étaient de plus en plus à l'étroit dans les réfectoires. La conclusion s'imposait : il fallait agrandir. Le Conseil d'administration du PO a d'emblée accepté l'idée et un projet a été finalisé en 2010, prévoyant de construire un nouveau bâtiment collé à l'ancien, qui y serait intégré. « Ensuite, en collaboration avec le SIEC<sup>1</sup>, nous avons fait appel au Fonds de garantie pour le financement et avons dû passer par des marchés publics pour trouver un architecte et un entrepreneur<sup>2</sup>. Tout cela a pris du temps, et les travaux ont commencé en avril 2015. Nous souhaitons, en outre, que le bâtiment soit passif, mais vu la proximité de l'ancienne construction, il est plutôt « hyper basse énergie ». Grâce à un système de double flux, il ne faut quasi pas chauffer. Le montant d'investissement est plus élevé, mais ce sera rentabilisé. »

Autre dimension importante : faire en sorte que ce lieu soit agréable. « Je pense qu'on doit aussi éduquer nos jeunes à cette dimension esthétique. On voulait un beau bâtiment, lumineux, qui donne envie d'être là. Et c'est le cas ! Il y a de grandes baies vitrées au rez-de-chaussée, qui donnent l'impression d'être à l'extérieur. Et on a aussi été vigilant au niveau de l'acoustique, puisqu'on peut être environ 400 personnes dans le réfectoire. »



Le nouveau bâtiment, particulièrement lumineux, comprend un grand réfectoire qui peut accueillir jusqu'à 400 personnes.

## Les élèves adhèrent !

Et tout ça, dans un objectif : amener les élèves à venir manger les produits sains que propose leur cantine. Finis les sodas, bonbons ou autres barres chocolatées ! « Nous avons mis en place un projet « bien manger », et ce nouveau restaurant incite les élèves à faire attention à ce qu'ils mettent dans leur assiette », se félicite C. SINTZOFF. L'établissement s'est adjoint les services d'une société qui apporte son expertise et met un chef à sa disposition : « Le restaurant propose des potages, sandwiches, desserts uniquement composés de produits sains. Il n'y a plus rien d'industriel. Pour les repas complets, les élèves ont deux choix au niveau des protéines, et il y a deux buffets de légumes et féculents, chauds ou froids. Ils trouvent, dès lors, toujours au moins un légume qui leur plaît ! »

Et, cerise sur le gâteau : tout est préparé sur place, le matin même. « C'était une réelle volonté de l'école. Bien sûr, il est plus

facile de vendre une portion de frites qu'une assiette de légumes, mais les élèves commencent vraiment à adhérer au projet. »

Est-ce l'effet de l'offre culinaire ou du nouveau bâtiment et de son mobilier coloré, toujours est-il que le nombre de repas complets commandés par jour a doublé ! Les enseignants ne résistent pas non plus au nouveau restaurant : un local spécifique leur était destiné, mais ils préfèrent, eux aussi, profiter de sa luminosité. « Après avoir vécu quelque temps dans l'inconfort, il est important que tout le monde puisse se réjouir ! Tant au niveau bien-être qu'éducatif. Car un élève qui a bien mangé et qui a pu se détendre dans de bonnes conditions ne pourra que mieux travailler ensuite ! » ■

1. Service des Investissements de l'enseignement catholique

2. Le choix de l'architecte s'est porté sur le Bureau TRAIT SA, et celui de l'entrepreneur sur la société Thomas & Piron.