

L'ACTUALITÉ DANS VOTRE VILLE

> SANTÉ

LE LABEL PLAT NET SANTÉ REMET LE COUVERT...

C'est presque devenu une tradition, tant l'opération semble aujourd'hui bien implantée : 18 restaurants, snacks et sandwicheries se sont vus décerner, il y a peu, par l'Echevinat de la Santé de la Ville, leur label « Plat Net Santé ».

Créé en 2011, en collaboration avec l'Association des Diététiciens Indépendants de Charleroi (ADIC) et des restaurateurs-citoyens, ce label tente de concilier plaisir et santé et valorise les établissements horeca qui affichent dans leur carte un plat ou un menu équilibré, préalablement validé par une diététicienne.

Comme l'a souligné Mohamed Fekrioui, Echevin de la Santé, "la priorité est de privilégier la qualité de cette labellisation plutôt que la quantité. L'an dernier, dix-huit établissements bénéficiaient également

de ce label, mais huit d'entre eux ont été remplacés par d'autres dans l'éventail 2015 : certains ont fermé leurs portes, d'autres ne souhaitaient pas poursuivre dans cette voie, et nous avons hélas dû en exclure quelques-uns qui, une fois en possession du label, ne respectaient plus les règles inhérentes à celui-ci" précise encore l'Echevin.

Nouveauté au menu 2015, la présence, finalement assez logique, des sandwicheries des différentes implantations du Grand Hôpital de Charleroi et du Grand Restaurant situé dans la galerie de l'Hôpital Marie Curie. On soulignera également l'arrivée, dans la liste, du Gerموir, entreprise de formation par le travail, installée sur le site d'économie sociale de Monceau-Fontaine, qui propose à ses stagiaires une formation de commis de cuisine et de salle. On remarquera aussi que

le nombre de labellisés « extra-ring » est en augmentation. Coup de chapeau au Bistro, rue de Dampremy à Charleroi, qui bénéficie du label Plat Net Santé depuis que celui-ci existe !

Selon Carole Duchâteau, directrice de l'EFT le Gerموir, ce label revêt une importance toute particulière : "Voici quelques années, nous nous sommes déjà inscrits dans ce type de démarche via le programme Food, un projet européen développé en Belgique via le CERIA. L'opération n'a pas été poursuivie, mais nous en avons gardé certaines habitudes au restaurant, comme proposer de l'eau à table ou encore ne pas systématiquement y installer des salières. Il s'agit de petits réflexes très simples mais qui ont leur importance. Grâce à Plat Net Santé, nous allons davantage sensibiliser nos stagiaires à aller vers une alimentation équilibrée. On essaiera aussi de prendre en compte le label lors de la prochaine refonte de notre carte, et on espère par ailleurs pouvoir développer pour les stagiaires des ateliers centrés sur la santé à table. Tout le monde aura, je pense, quelque chose à y gagner !"

Les établissements labellisés :

A Charleroi : A la Ferme, Le Bistro, Le Casse-croûte, Ciné Pain, Le Dodoni, La Petite Taverne, L'Excellence, Bistro La Quille – Resto Padrí, La Renommée ardennaise, Safran et Cardamome, Le Trou normand

A Gosselies : Hôtel Charleroi Airport, La Cantine

A Jumet : Sel et Poivre

A Lodelsiusart : Le Grand Restaurant (galerie de l'hôpital Marie Curie)

A Marcinelle : Cooking'Star

A Monceau-sur-Sambre : Le Gerموir

Grand Hôpital de Charleroi (sandwicheries) : sites de Charleroi, Gilly, Montignies-sur-Sambre, Loverval. Le label « Plat Net Santé » y est supervisé par le service diététique de l'hôpital.

