

La Cuisine des champs Bio pour tous

Fournir les collectivités en repas savoureux, confectionnés avec des produits bios, locaux et de saison, voici le défi de La Cuisine des champs créée en mars 2015 et installée dans le zoning de Noville-les-Bois, près de Namur. « *Il nous fallait de la place, explique Jeanne Collard, la directrice, car la cuisine fait 1 200 mètres carrés. Et on voulait se rapprocher des producteurs qui nous livrent.* » A la Cuisine des champs, les pommes de terre viennent de Fleurus, les carottes et les poireaux de la région liégeoise. La quinoa pousse à un jet de pierre de l'entreprise. « *La quinoa est emblématique de ce que nous faisons, reprend la directrice. Cette céréale originaire des Andes est cultivée en Belgique. C'est une plante bio, nouvelle, d'une grande valeur nutritive.* » La Cuisine utilise des légumes de saison et des plantes anciennes comme les lentilles, le boulgour, ou le panais. Pour garantir la valeur alimentaire des préparations, l'usage du sel est limité, les additifs, colorants et conservateurs sont bannis ainsi que l'huile de palme et les ogm. Tout est bio, sauf les viandes. « *Il faut s'adapter aux capacités financières de nos clients. Mais nous garantissons que nos viandes*

sont issus de circuits courts. »

L'entreprise, qui emploie aujourd'hui une dizaine de personnes, s'attache à réduire le plus possible son empreinte écologique. Ses processus de travail sont peu énergivores, le chauffage est fourni par des pompes à chaleurs, l'eau de pluie est récupérée, les déchets sont triés. Dans les mois qui viennent, des ruches seront installées sur le vaste terrain qui borde l'entreprise. « *Nous installerons aussi un potager pédagogique, si l'on trouve le temps.* »

Les efforts de la jeune entreprise lui a valu d'être couronné en moins d'un an d'existence, du prix du Développement durable de la Province de Namur¹. « *Pour nous, ce prix est le gage d'une bonne visibilité. Et une motivation bienvenue pour l'équipe car nous n'avons pas fait les choix les plus simples* » conclut la directrice de La Cuisine des champs. — J.-F.P.

1. Le projet Cuisine des champs figure aussi parmi les 12 finalistes du Grand Prix de la Fondation pour les Générations futures qui se tiendra en novembre. *Imagine* est partenaire de l'événement et reviendra sur d'autres projets dans son édition de novembre-décembre.

En savoir +

www.lacuisinedeschamps.com



La Cuisine des champs