



CENTRE-VILLE ALIMENTATION

## Les restaurants se mettent à la diète

Charleroi va lancer le label diététique "Plat Net Santé"

**Pour lutter contre la malbouffe et son corollaire l'obésité, la ville de Charleroi entend proposer aux restaurants du centre-ville un label diététique, le "Plat Net Santé".**

Comment concilier les plaisirs gourmands, la santé et la ligne? La commune de Charleroi a avancé une réponse à cette question. Elle veut proposer aux établissements du centre-ville carolorégien d'adhérer à un label diététique.

Pour obtenir le "Plat Net Santé", ils devront ajouter à leur carte un

**"ILS COMMANDENT SOUVENT DES PLATS DIÉTÉTIQUES"**

Laurence Masset



Les snacks à la mode diététique, un must...

D. GAUVAIN

ou plusieurs plats ou menus diététiques.

À quelques semaines de l'appel à candidature, nos restaurateurs accueillent plutôt bien l'initiative et semblent partants pour se lancer dans l'aventure. Par ailleurs, ils le disent: "rien de neuf sous le soleil". En effet, ils proposent depuis plusieurs années déjà des plats pauvres en calories. "Bien sûr, l'initiative est intéressante car elle donne une visibilité à notre établissement. Par contre,

nous sommes dans le créneau du diététique depuis quelques années déjà", commente Anita Viviane du snack Piccolo Bar, sur la Place Albert 1<sup>er</sup>. "Nous cuisinons nos paninis sur un grill sans utiliser de matière grasse. Et, nous travaillons avec beaucoup de légumes et parfois du poisson."

Le "Plat Net Santé" serait alors perçu comme une manière d'officialiser cette nouvelle façon de cuisiner. Et pour cause: selon les

restaurants carolorégiens sondés, il est devenu monnaie courante qu'un client commande un plat diététique. Le cuisinier lui concocte alors un repas maigre sur mesure.

"C'est dans l'air du temps. On nous demande régulièrement des plats avec beaucoup de légumes, sans sauce et sans huile. Nous servons également régulièrement de la viande grillée, des fruits de mer et du poisson", témoigne, à son tour, Laurence

Masset, aux manettes des cuisines de l'Emozione Latina, à la rue de Dampremy.

Et de remarquer fort à propos: "Les gens sont de plus en plus concernés par leur ligne et leur santé. Nous avons d'ailleurs déjà pensé à mettre le nombre de calories dans le menu." À noter que le logo "Plat Net Santé" devrait s'afficher sur les vitrines des restaurants carolorégiens dès le mois de septembre. «

E. VLEMINCKX

PLEIN FEU SUR LE LABEL

## Manger sainement sans arrêter le resto

Le "Plat Net Santé" a été lancé à l'initiative de l'échevinat de la santé de Charleroi en collaboration avec l'Association des diététiciens indépendants.

"Nous sommes partis du constat que Charleroi, comme la plupart des grandes villes, est touchée par la malbouffe", pointe Aurélie Pitsinos, coordinatrice Charleroi Ville Santé. "Trop de carolorégiens souffrent de maladies cardiovasculaires, de diabète ou encore de cholestérol."

Pour combattre ce phénomène, la commune désire donc proposer aux 200 restaurants, sandwicheries, snacks ou encore brasseries du centre-ville d'ajouter à leur car-

te un ou plusieurs plats ou menus diététiques, en plus des menus et plats traditionnels. De la sorte, les établissements recevront en échange le label diététique.

"Cela permettra ainsi à nos concitoyens de manger sainement sans renoncer pour autant aux plaisirs conviviaux de la table", s'enthousiasme Aurélie Pitsinos.

De plus, le "Plat Net Santé", valable un an, offrira une visibilité aux enseignes participantes. "Un auto-collant sera apposé sur leur vitrine pour informer les consommateurs", rajoute-t-elle. "Et attention, cette initiative ne coûtera rien aux restaurateurs." «

E.V.

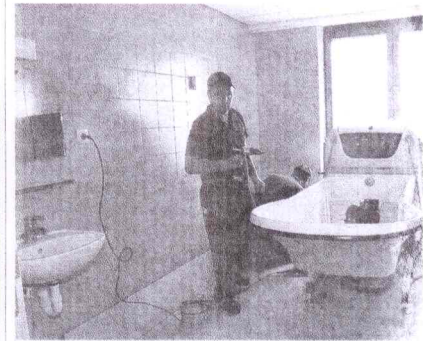
D.R.



les 16 et 17 avril 2011

THUIN CPAS

## Le "Gai séjour" enfin digne de son nom



Des couloirs flambants neufs...

D'ici la fin du mois d'avril, le Gai séjour, le home du CPAS de Thuin sera enfin à la hauteur de son nom. Le chantier de rénovation et d'agrandissement de la maison de repos touche à sa fin, après 6 ans de travaux.

"Le projet a démarré en 1994 et on a obtenu le permis de bâtir en 2005. Je salue la patience des résidents et les efforts du personnel qui ont subi les inconvénients du chantier pendant 6 ans. La première phase du chantier a été la plus pénible. Pendant 3 ans les 80 résidents ont été rassemblés dans l'ancienne aile, pendant la construction de la nouvelle. En 2008, ils ont été transférés dans la nouvelle aile en façade, un peu plus confortable. Comme les travaux de l'aile arrière se terminent, les résidents déménagent progressivement dans les nouvelles chambres", explique Marie-Yve Van Laethem, présidente du CPAS.

La rénovation du Gai séjour est le plus gros investissement de la Ville avec un budget qui est passé de 5 à 10 millions d'euros.

Avant cette rénovation, la capacité du home était de 90 résidents. Elle a été réduite à 80 résidents pendant la durée des travaux. Grâce aux travaux d'agrandissement, à la fin du mois d'avril, le Gai séjour accueillera 110 pensionnaires. Le CPAS a engagé 15 équivalents temps plein supplé-

mentaires pour renforcer les équipes.

Les 110 chambres répondent aux normes de la Région: les salles de bain sont toutes équipées de lavabos, WC, de chambres doubles et individuelles. Les salles de bain (compartimentées par étage) ont été finies des grandes baignoires et à jets. Le home est équipé pour les personnes à mobilité réduite: des espaces intermédiaires plus lumineux, des couleurs agréables.

Il ne reste plus qu'à aménager la nouvelle cuisine dans l'aile à réaménager une cuisine, un bureau pour les résidents, une salle d'animation et de façade. Cette ultime œuvre doit être finie en octobre. Pour l'instant, des abords (plantation des parcs) attendent que le budget soit alloué.



Des couloirs tous neufs...

