

# Des repas chauds gratuits à l'école, c'est non!

## La ministre Milquet travaille sur des repas «à prix modeste»... mais ce ne sera pas pour tout de suite

**Des repas chauds et gratuits pour les enfants de maternelle et de primaire. La proposition du président du PS de l'époque, Paul Magnette, lâchée dans la campagne électorale, ne verra pas le jour. Joëlle Milquet, la ministre de l'Enseignement obligatoire, planche sur des repas «à prix modestes» qui feront la part belle aux produits locaux et de qualité.**

Quatre mois après l'installation du gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, quel est le sort réservé aux repas gratuits de Paul Magnette? Celui qui était alors président du PS faisant fonction et est devenu, depuis les élections, ministre-président wallon ne pourra pas applaudir la concrétisation de la mesure.

«*Impayable*», avaient alors rugi ses adversaires politiques, le taxant de démagogie.

«*Impayable*», confirme aujourd'hui le cabinet de la ministre de l'Enseignement. Peut-on néanmoins espérer des repas chauds à l'école à prix réduit? Cela semble jouable, même si la ministre n'a pas encore sorti sa calculatrice pour établir un budget et qu'il n'y a, en conséquence, pas non plus d'échéancier précis. «*Mais c'est dans la déclaration gouvernementale et on le fera donc*», répète-t-on à son cabinet.

Pourquoi Paul Magnette tenait-il à cette mesure? Elle figurait dans le programme socialiste axé sur la lutte contre l'échec scolaire et les inégalités fondamentales (donc aussi en matière d'alimentation) dans le maternel et le primaire. Cette gratuité était l'une des six mesures phares et M. Magnette

évaluait le budget à 231 millions d'euros.

L'idée venait de Finlande. L'objectif était d'offrir aux élèves des plats diététiques, en faisant appel aux producteurs locaux. «*Ces repas pourraient être distribués grâce à des cuisines dans les écoles, des cuisines centrales ou avec l'aide des CPAS*», expliquait-il.

### SURTOUT DANS LE PRIMAIRE

Exit donc la gratuité, la ministre exit de l'Enseignement se concentrera sur ce qui est prévu dans la déclaration de politique commu-

nautaire: «*Le gouvernement veut et de façon égale par élève, pour tous les réseaux d'enseignement, améliorer la gratuité de l'enseignement en initiant des expériences pilotes proposant des repas de qualité nutritionnelle à base de produits locaux, à prix modeste, en commençant par les écoles maternelles*».

L'effort que consentira la ministre Milquet portera donc sur: la qualité des produits, le circuit court (produits locaux)... et le prix qui devra être aussi mini que possible. On devrait donc commencer par les maternelles, là où le prix d'un repas scolaire fluctue entre 1 et 4,80 euros, selon une enquête... qui remonte déjà à plusieurs années (et qui englobait aussi les repas pris dans les écoles primaires.

Dans le secondaire, la fourchette «*tapait*» entre 1,50 et 6,70 euros).

Il est intéressant de constater que huit écoles sur dix proposent ce service aux enfants... Et que seulement 20 à 30% d'entre eux se laissent séduire. À comparer avec

les 90 à 95% d'utilisateurs en France. Affinées, les statistiques montrent que c'est en primaire que ces repas connaissent un certain succès: entre 25 et 33% de taux de fréquentation, contre 11 à 15% dans le secondaire.

Le défi reste de taille puisque la mise en place d'habitudes alimentaires précoces a des effets positifs sur la santé, un argument majeur dans un pays où un enfant sur cinq souffre de surpoids. Et puis, «*à peine*» 20 ou 25% d'enfants, cela va quand même chercher dans les 160 à 200.000 gosses!

### « JAMAIS DE REPAS CHAUDS »

On l'a dit: huit écoles sur dix offrent ce service. Ce qui ne signifie pas que l'absence de repas chaud est un handicap pour une école. À Juprelle, la commune est le pouvoir organisateur de 6 entités scolaires (Juprelle, Fexhe-Slins,

Lantin, etc. Environ 800 élèves en maternelle et en primaire). «*Je suis échevine de l'Enseignement depuis 2006 et je n'ai jamais connu de repas chauds. Parce que nos infrastructures ne le permettent pas*», explique Anne Ghaye. «*Je n'ai jamais entendu de demande des parents, sauf si les directeurs ne les relaient pas. Nous ne pouvons même pas offrir de la soupe aux enfants, sauf lors d'une opération spéciale*.» Ce n'est pas encore la fin annoncée du règne des «*boîtes à tartines*»... ■

DIDIER SWYSEN

**ENVIRON 20 À 25 %  
DE NOS ENFANTS  
MANGENT UN REPAS  
CHAUD À L'ÉCOLE**

## LES PARENTS RESTENT SCEPTIQUES

# Des réticences difficiles à vaincre

Un peu plus de vingt pour cent des enfants belges fréquentent « les repas chauds » à l'école... contre 95 % en France. On ne dirait pas, à lire ces statistiques, mais les cantines scolaires ont néanmoins bien évolué chez nous en quelques décennies. On est loin des « bidons qui puent » que les enfants voyaient arriver à l'école dans les années 70 ou 80.

Pourtant, les parents ne semblent toujours pas convaincus de laisser tomber la sacro-sainte boîte à tartines. Les raisons de ces réticences ? L'hygiène parfois défaillante (dans 30 % des cas dit l'Af-sca), le prix (même s'il est très variable d'une école à l'autre), les spécificités religieuses et philoso-

phiques (viande de porc, viande halal...) ou l'équilibre nutritionnel (plats peu équilibrés, trop gras, etc.)

« À Bruxelles, un comité de diététique a bien réglementé les choses », explique-t-on à la Ligue des Familles. « Chez Sodexo, la société qui couvre plus de 700 établissements scolaires en Belgique francophone, une diététicienne est très attentive à augmenter, par exemple, les légumes dans les menus proposés, même si certains rééquilibrages ne sont pas toujours bien compris. Si Sodexo diminue les portions de viande, en accord avec les nutritionnistes, certains l'accusent de vouloir faire davantage de profits. »

## GOÛTS NOUVEAUX

À l'Ufapec (associations de parents), on espère que le cahier spécial des charges, lancé il y a deux ans par la Fédération, séduira de nombreuses écoles. « Car les repas chauds consommés à la cantine ont bien un rôle éducatif. La découverte de nouvelles saveurs, de nouvelles textures peut donner envie aux enfants de transmettre ces sensations, ces goûts nouveaux à la table familiale. La famille peut aider l'enfant dans son parcours scolaire en adoptant également des attitudes alimentaires saines et appropriées. L'éducation alimentaire peut passer par la cantine, mais elle se fait d'abord au niveau familial. » ■

D.SW.

## SELON L'AFSCA

## Hygiène : une cantine sur trois n'est pas en ordre

Plus d'une cantine scolaire sur trois ne répond pas aux exigences en matière d'hygiène, selon le rapport de l'Agence fédérale de sécurité de la chaîne alimentaire (Af-sca) paru cette année.

L'agence a contrôlé, en 2013, plus de 4.700 cuisines de collectivités. Il ne s'agit pas que de cantines scolaires (1.296 visites quand même), mais aussi des maisons de repos, des hôpitaux ou des prisons. C'est dans ces dernières que

le taux de conformité des installations est le plus bas : 23 %. Si les écoles font mieux (66 %), elles sont nettement à la traîne, loin derrière les « biberonneries » (84 %), les crèches (75 %), les maisons de repos (70 %) et les hôpitaux (69 %).

## ONGLES SALES...

« On parle ici principalement d'hygiène », précise Yasmine Ghafir, la porte-parole de l'Af-sca. « Les données restent

stables entre 2011 et 2013. Il s'agit de problèmes de propreté, de mauvaise hygiène du personnel (cheveux non attachés, ongles sales...), de non-respect de la chaîne du froid ou du chaud, d'aliments périmés ou mal conservés, voire de soucis d'infrastructures. »

Si un problème grave est constaté, cela peut mener à la fermeture du lieu. « Ce qui est très rare (une fermeture temporaire et 20 cas de saisies d'aliments l'an dernier,

Ndlr), mais toute absence de conformité donne lieu à un nouveau contrôle qui peut être très rapide s'il s'agit d'un problème de propreté », poursuit M<sup>me</sup> Ghafir. « S'il s'agit de travaux à mener (remplacement du sol, par exemple), le calendrier de (re)mise en état est plus étendu et nous retournerons contrôler plus tard l'aspect durable de la remise en conformité. » ■

D.SW.

**QUID À LA MAISON ? ■****Cantines saines...**

La Fédération Wallonie-Bruxelles a mené diverses opérations depuis dix ans pour promouvoir une alimentation saine (le projet « Fruits et légumes à l'école », l'installation de fontaines à eau qui a diminué la consommation de sodas, etc.). Elle encourage les projets intégrés dans un projet d'école qui rassemblent plusieurs composantes du bien-être : l'activité physique, le respect

de l'environnement, le respect des cultures et philosophies...

Il y a deux ans, un « cahier spécial des charges pour une cantine saine, savoureuse et durable » a été proposé aux écoles. Des formations et des accompagnements ont été organisés pour ceux qui en ont fait la demande. « *Il ne suffit pas que l'école change ses pratiques pour que les élèves et leurs parents adhèrent à ce qui est proposé* », explique-t-on à l'administration. « *Un élève peut recevoir un repas très équilibré à l'école et manger des*

*chips dès la fin des cours.* »

À la Fédération, on estime encore que les projets « one shot » ne fonctionnent que rarement dans la durée. « *Les responsables nous expliquent que les initiatives perdurent si le projet a été construit avec les acteurs de terrain, en tenant compte de la diversité des problématiques. Le contenu de l'assiette ne suffit pas pour parler d'alimentation saine. Les écoles en sont conscientes et améliorent aussi les conditions dans lesquelles les repas se prennent (installation du réfectoire, calme, surveillance...)* » ■

**LES MOYENNES SELON LA LIGUE DES FAMILLES****Les parents paient entre 450 et 510 euros par an**

D'après une étude que la Ligue des Familles a réalisée, il y a deux ans, les repas scolaires représentent les frais annuels les plus importants pour les parents d'un enfant en maternelle. Ils s'étalent de 133 à 726 euros par an, pour un coût moyen de 449 euros.

Et en primaire ? La moyenne grimpe à 508 euros (de 425 à 726 euros par an selon l'école). L'enquête révélait encore que 7 % des

écoles font payer les parents pour la surveillance du temps de midi.

Les revendications de la Ligue n'ont pas toutes évolué en deux ans. Aujourd'hui, elle persiste et signe. « *Pour améliorer l'alimentation des enfants à l'école, les pouvoirs publics doivent mener une action forte, contraignante, systématique, concrète. Aujourd'hui, le temps de midi dans les écoles n'a pas de statut. Cela rend impossible*

*des actions cohérentes et d'envergure pour améliorer l'alimentation des enfants ! Ce temps de midi doit devenir un temps scolaire.* »

La Ligue se dit attentive à plusieurs dimensions : des prix démocratiques pour des repas savoureux ; des locaux adaptés et conviviaux ; des produits sains, en quantité équilibrée et des produits locaux, bios et équitables. ■

D.S.W.