

Malbouffe à l'école: à qui profite le crime?

Avant de devenir alimentaire, l'équilibre doit avant tout être financier ! Pour les écoles et leurs cantines, le jeu devient alors simple: servir aux élèves ce qu'ils aiment pour perdre le moins d'argent possible.

PAR ÉLODIE DEBIÈRE ET ELISABETH CRUPI

Nous sommes vendredi, dernier jour de la semaine scolaire mais, surtout, sacro-saint jour des frites au Collège Cardinal Mercier (CCM) à Braine-l'Alleud. Vers midi, des dizaines de têtes blondes accourent au réfectoire Key West – l'endroit où est servie de la nourriture « jeune ». Pizza, pâtes, paninis mais aussi salades et smoothies. Quelques élèves – de primaires – s'assoient sagement et ouvrent leurs boîtes à tartines colorées. Les autres se placent en rang d'oignons pour obtenir le Graal à la couleur dorée. Les salades préparées ne trouvent pas grâce à leurs yeux. « *Vous voyez, aujourd'hui, seulement deux ont été préparées et ce n'est même pas sûr qu'elles partent* », avance Xavier Cambron, le directeur des humanités. Même les pâtes semblent délaissées. Un étage au-dessus se trouve un self-service traditionnel. Au menu aujourd'hui: pain de viande, salade de chicons et frites. Les légumes, s'ils ont le mérite d'être présents, semblent perdants au sein de l'assiette: leur place est réduite comme une peau de chagrin. Ils sont par contre à volonté et au choix. Ici, les pâtes proposées en alternative au repas complet semblent plaire davantage. « *Si je veux gagner de l'argent, je propose des pâtes et des frites tous les jours* », explique

Marc Rommelaere, directeur chez Sodexo pour une quinzaine d'écoles en Wallonie, dont celle-ci. Et si un établissement en émettait le souhait? « *Non, ce ne serait pas possible, car je ne respecterais pas mes engagements* », avance-t-il, formel. Sa société semble effectivement s'employer à suivre une charte santé en se conformant notamment aux recommandations de la Ligue contre le cancer. L'inverse s'avère, par contre, possible: « *Les écoles communales de Mouscron ont totalement supprimé les frites!* » A côté du self-service se trouve un troisième restaurant, qui a son petit succès: le Déli Store. Il propose une dizaine de sandwiches et des smoothies. Les trois espaces s'avèrent tenus par la chaîne Sodexo. Un vaste choix se présente donc aux élèves de ce collège. Mais concernant leurs préférences alimentaires, les statistiques parlent d'elles-mêmes: sur 700 passages, on compte 120 plats du jour, 150 plats de pâtes et le reste est divisé entre snacks et sandwiches. Dans cet établissement, où il y a encore une dizaine d'années frites et hamburgers se dégustaient chaque jour, un système de paiement uniquement par carte a également été mis en place afin de garantir aux parents un meilleur contrôle. Ainsi, il suffit de se rendre sur une plateforme pour découvrir la liste d'achats. Un système bloque aussi la carte pour qui tente d'acheter un peu trop de chocolat ou plusieurs portions de frites le même jour.

L'HERBE PAS PLUS VERTE, LES FRITES PAS PLUS DORÉES

A une soixantaine de kilomètres de là, dans la province de Namur, nous rencontrons Stéphan de Brabant, directeur du Collège Notre-Dame de la Paix (CNDP). Il lance: « *Avant, c'était le règne de la malbouffe, ici. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas.* » Il nous explique, en effet, avoir engagé son établissement dans un programme, l'« agenda 21 », visant la promotion et la mise en œuvre du développement durable. Nous sommes dès lors déçus du menu: la cantine ne propose quasiment que des snacks. Hamburgers, pizzas, paninis et croque-monsieur s'achètent chaque jour. Frites, kebabs et chickenburgers... seulement deux fois par semaine. Les seules alternatives (quotidiennes) sont le salade bar, les sandwiches ainsi que les soupes de légumes frais – incluses pour leur part dans le « prix de table ». Trois distributeurs à canettes ainsi que deux autres à friandises prennent également place dans le réfectoire. Le directeur parle d'un « rôle éducatif à partager avec les parents ». « *Personnellement, je peux comprendre que de temps en temps on puisse avoir envie d'un petit Coca... Mais il y a ici plus d'élèves qui viennent avec une canette de la maison que d'autres qui en achètent au distributeur* », assure le directeur. Afin de promouvoir la « bonne bouffe »

dans les établissements scolaires, différentes actions ont pourtant été mises en place, comme le plan de promotion des attitudes saines 2005-2010 ou encore le cahier spécial des charges mis à disposition de toutes les écoles en juillet 2013. Ce cahier des charges a été élaboré afin d'orienter les écoles dans leur choix de fournisseur ou de les aider à négocier si elles sont liées à un fournisseur actuel. Il fournit également un guide des repas sains et durables. Cependant, ces mesures... ne sont pas contraignantes. Aucune. L'hygiène est la seule chose réellement réglementée dans les cantines scolaires, le reste semble laissé à la libre appréciation de chacun. Au niveau des différents réseaux d'enseignement, pas d'instruction précise donc au sujet des fournisseurs à privilégier ou concernant une éventuelle adhésion au cahier des charges : chaque école règne en maître dans son enceinte. D'ailleurs, pour Carine Gilles, conseillère pédagogique pour l'enseignement secondaire pour la Fédération des établissements libres subventionnés indépendants (FELSI), «*la cantine doit plus être l'objet d'une réflexion collective de l'école et pas résumée à un cahier des charges qui ne prend pas le problème dans sa globalité*».

ONT-ILS AVALÉ LEUR LANGUE ?

Suite à une circulaire ministérielle contre la malbouffe dans les écoles, le CCM avait, pour sa part, repris les choses en main concernant le choix nourricier. Il avait alors dit «*bye bye*» aux hamburgers quotidiens ! Si cette lettre a poussé l'établissement à changer ses habitudes, elle ne contraignait, une nouvelle fois, en rien. Dans un système où la limite entre le rôle éducatif des parents et celui de l'école s'avère flou, quelle part le politique joue-t-il ? Y a-t-il d'ailleurs seulement sa place ? Nous avons tenté de contacter les

hommes et – surtout – les femmes ayant déjà été en charge de l'Enseignement au gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles ces dix dernières années. Les réponses ont pour la plupart été concises... voire absentes ! Marie-Martine Schyns nous dit ne pas avoir l'habitude de répondre aux questions de notre rédaction... Marie-Dominique Simonet – qui prévoyait la disparition de la malbouffe des écoles d'ici 2015 – s'avère indisponible. Joëlle Milquet, notre nouvelle ministre de l'Éducation, «*ne s'exprimera pas sur le sujet car le dossier n'est pas encore assez mûr*», nous a souligné son porte-parole. Indifférence ? Incompétence ? En apparence, la malbouffe à l'école paraît, en tout cas, loin d'être une priorité. Parmi ces ministres, seule Marie Arena, rattachée à cette matière de 2004 à 2008, s'est montrée coopérative. Face au manque d'action, cette dernière parle «*d'irresponsabilité face à la santé publique*» ainsi que de «*déficit de courage politique*». Interdire et contraindre n'est jamais très bien vu par la population. «*Lorsque j'avais lancé un plan pour les écoles, je recevais des mails d'insultes où on me disait : mais de quoi vous vous mêlez, nous consommons ce que nous voulons...*», se souvient-elle. Très critique, elle ajoute : «*Au niveau de l'alimentation, tous les indicateurs sont dans le rouge : diabète, surpoids... Il en revient à la Fédération Wallonie-Bruxelles de prendre ses dispositions. Peut-être que le jour où madame Milquet sera ministre de la Santé, elle s'en mordra les doigts.*» Les tentatives de Marie Arena se sont pourtant, elles aussi, soldées par un échec. «*Il y a dix ans, lorsque nous avons pris en charge l'Enseignement, une étude assez alarmante*

de l'OMS concernant la consommation de sucre est sortie. Nous avons lancé un plan d'action en 3 étapes (la promotion de l'alimentation saine à l'école, des actions de sensibilisation pour rendre le goût aux élèves avec la venue de chefs et le retrait étalé dans le temps des distributeurs de sodas et de friandises) sur 3 ans avec une approche négociée», nous relate-t-elle. Si les avancées n'étaient pas jugées satisfaisantes après ces années, les établissements devaient tout retirer immédiatement. Ce plan n'aboutira jamais – d'après l'ancienne ministre, simplement parce qu'il n'a pas été poursuivi après son départ du gouvernement. L'action se révélait peut-être un peu trop «*gentillette*» pour quelqu'un qui semblait vouloir prendre le problème à bras-le-corps ? Françoise Bertiaux, députée, intéressée par les questions d'enseignement, rebondit : «*On a beaucoup parlé de l'alimentation dans les écoles en 1999-2004 – avec Jean-Marc Nollet (Ecolo) suivi par Marie Arena (PS). Vous savez comment nous les appelions à l'époque ? "Plan-plan-plan". Ils sortaient plein de plans, comme cela.*»

DIRECTEUR, MAÎTRE DE L'ÉTABLISSEMENT, PARENTS, MAÎTRES DE LEURS ENFANTS !

A son sens, instaurer un quelconque décret réglementant distributeurs et alimentation dans les écoles s'avérerait totalement stérile. «*C'est ce que j'appelle le décret de "la conscience tranquille". Il y a ceux qui voudraient réglementer, mais comment voulez-vous contrôler ? Jamais aucun budget ne sera mis en place pour cela. Jamais personne ne pourra contrô-*

ler», explique-t-elle. Pour la députée libérale, « *c'est tout d'abord la maison, l'école ne doit être qu'un renforcement. Cela n'est pas au politique de l'imposer, sinon on finit par étouffer les gens* ». Mais rien n'empêche pourtant de faire bouger les choses. « *Il ne faut pas négliger l'influence de la pression des parents ! Ils sont beaucoup plus forts que des décrets politiques pour imposer* », avance Françoise Bertiaux. « *Il y a eu une période très malbouffe dont on est en train de sortir* », évoque d'ailleurs la députée, qui explique constater une prise de conscience et une amélioration dans l'alimentation des gens. La Bruxelloise semble sur ce point aller un peu vite en besogne. Xavier Cambron, directeur du CCM, remarque très justement : « *Nous avons un public favorisé socialement et culturellement. Ceux qui en pâtissent, ce sont plutôt les élèves de l'enseignement professionnel et technique. On y constate d'ailleurs plus d'obésité.* » Il précise : « *Je pense qu'il faudrait baliser certaines choses de manière coercitive avec des inspections à la clé. Je suis convaincu que, politiquement, un ministère peut le faire. Notamment pour lutter contre l'obésité. Éducativement, il faut cependant que les élèves puissent également faire la part des choses – dans leurs*

choix alimentaires. » Concernant l'absence de politique contraignante, il souligne : « *Je pense qu'il y a aussi une raison financière. Les écoles sont liées à des contrats qui ne peuvent pas être cassés comme cela.* » Axelle Vermeeren, médecin directrice du Centre de santé de l'UCL, un service promotion de la santé à l'école (PSE) libre, voit d'un bon œil le fait que les écoles restent maîtres entre leurs murs : « *Des guidelines ont été données, mais les établissements peuvent rester maîtres.* » Pour elle, beaucoup d'écoles sont conscientisées, mais il faut mettre en place des projets avec tous les acteurs connexes, c'est-à-dire les parents et les commerces de proximité. Il ne sert à rien d'interdire

les sodas dans l'enceinte scolaire si les parents en glissent dans le carter de leur progéniture ou si cette dernière s'en fournit dans l'échoppe à 50 m de l'école. « *L'école doit garder son label santé et, si les parents ne font pas toujours ce qu'ils doivent, elle ne doit pas baisser les bras, elle a un rôle éducatif élargi !* », plaide Axelle Vermeeren. Elle souhaite également que l'accès à l'eau soit travaillé « *mais quand on parle de fontaine, on nous répond que c'est trop cher* », se désole-t-elle.

UN SERVICE COÛTE QUE COÛTE

Le côté financier est un aspect peu abordé dans la problématique des cantines. Pourtant, comme l'explique Conrad van de Werve, directeur du service communication du SegEC, « *certaines écoles n'organisent plus de cantines, car cela leur coûte trop cher* ». En effet, le temps de midi est un temps extrascolaire, qui n'est donc pas financé par l'Etat. Seul le service de surveillance est partiellement pris en charge : chaque école reçoit des subsides en fonction du nombre d'élèves qu'elle compte. Organiser une cantine scolaire est

plutôt perçu comme un service rendu aux parents. « *Cela ne rapporte pas d'argent. Le budget est en équilibre depuis un ou deux ans, mais avant, nous étions en déficit* », témoigne le directeur du CCM. Si forcer nos petites têtes blondes à manger 5 fruits et légumes par jour, comme le scande un célèbre slogan, n'est pas chose aisée, derrière ce problème se cache surtout un enjeu économique. « *Nous avons fait un sondage pour savoir ce que les élèves voulaient manger. Le*

réfectoire Key West a été instauré à la demande de l'association des parents d'élèves. » Dans la seconde école, réponse similaire : les produits de la cantine semblent avoir été sélectionnés dans la plus grande concertation. « *Il y a quelques années, nous avons instauré un distributeur de produits laitiers... Ils pourrissent dans la machine, nous l'avons retirée au bout de six mois...* », note Stéphan de Brabant, du CNDP. A l'hypothèse d'instaurer un repas chaud, il répond : « *Nous n'avons ni les moyens en infrastructure, ni la volonté technique d'en instaurer.* » Difficile pour l'école de jongler entre son rôle éducatif et cette logique économique qui place l'élève dans une position de client dont il faut satisfaire les désirs alimentaires. « *Mais si on écoutait les élèves, il n'y aurait que des snacks. L'école se doit quand même d'être éducative* », rappelle Xavier Cambron. Concernant les distributeurs de boissons, le directeur a dit non ou presque : seuls deux malheureux distributeurs subsistent, pour 2 900 élèves. 15 000 cannettes sont vendues par an, soit une infime partie du budget scolaire. Au Collège d'Erpent, l'économiste nous annonce une recette d'environ 7 000 € en un an... Une goutte d'eau dans un « océan » de subventions. « *Le jour de la fête de l'école nous faisons 8 000 € de bénéfice* », ajoute-t-elle

en guise de comparaison. « *Plus que dans l'officiel, nous devons faire constamment des économies (organiser des tombolas, louer les locaux le week-end...). Nous recevons 60 € par élève alors que l'officiel est subsidié de 100 €* », évoque le directeur. Ces pièces récoltées dans les distributeurs représentent, elles aussi, des rentrées propres

« Quand j'ai lancé un plan pour les écoles, j'ai reçu des insultes » (Marie Arena)

qui pourront servir, par exemple, à l'achat de matériels pédagogiques ou encore à la réalisation de travaux dans la salle des profs. Les chiffres de la cantine montrent pour leur part une plus-value, en apparence, de... 12 000 €. De cette somme, il faudra cependant déduire le salaire des deux employées dédiées (en partie) au service du midi.

L'EAU SOUVERAINE ?

Si tout ceci représente donc peu... rappelons tout de même que ce sont les directeurs d'école qui se sont insurgés lorsque l'ancienne ministre de l'Enseignement obligatoire Marie Arena a voulu bannir les distributeurs de snacks et de boissons sucrées des écoles. A l'heure actuelle, Coca-Cola est le principal fournisseur de distributeurs dans les écoles, et compte 377 distributeurs dans des écoles primaires, 3 297 dans les écoles secondaires. On peut se réjouir d'une seule chose :

« Dans les écoles primaires, nous n'offrons que des jus de fruits et des nectars, de l'eau minérale et du lait demi-écrémé, éventuellement complété par du lait chocolaté demi-écrémé. Nous n'y offrons donc pas de boissons rafraîchissantes », témoigne Aurélie Gerth, la porte-parole du groupe. Concernant les écoles secondaires, Coca-Cola se dédouane de tout et se déclare encourager les boissons saines : « L'eau minérale naturelle et les jus de fruits constituent la base de notre offre. Les écoles choisissent elles-mêmes si elles veulent y ajouter des boissons rafraîchissantes et des boissons sportives. Si une école choisit une boisson rafraîchissante contenant du sucre, nous demandons à ce que leur variante à teneur réduite en calories soit également proposée. »

Loin des préoccupations alimentaires, les cantines scolaires sont des lieux de consommation où l'élève endosse le rôle de client. Et on le sait, le client est toujours roi... ■

PAR ÉLODIE DEBIÈRE ET ELISABETH CRUPI

Ils l'ont fait !

La Commission européenne a produit un rapport sur les politiques alimentaires nationales des 28 pays membres de l'Union européenne ainsi que la Norvège et la Suisse. Dans 53 % des pays membres, l'accès aux distributeurs de sodas et de snacks est restreint. Les mesures prises vont de l'offre d'une alternative saine à la suppression des snacks et sodas dans les machines ou encore la suppression complète des distributeurs.

POLOGNE : le Parlement a adopté une loi qui interdit la distribution et la promotion de la « malbouffe » dans toutes les écoles du pays depuis janvier 2015. Une liste de produits autorisés sera dressée par le ministre de la Santé. Cette

loi est passée suite au rapport de l'Unicef qui indique que 17 % des enfants polonais souffrent d'obésité.

FRANCE : cela fait presque dix ans que sont interdits les distributeurs de sodas et les

confiseries dans les écoles.

ÉTATS-UNIS :

En 2010, sous l'impulsion de Michelle Obama, la « *Healthy, Hunger-free Kids Act* », littéralement la Loi pour des enfants sains et jamais affamés, a été adoptée. Elle vise à réduire l'obésité en obligeant les cantines scolaires à proposer des fruits et légumes aux enfants et à respecter certains seuils de sucre, de sel et de lipides. Depuis la rentrée 2014, la deuxième partie de la loi est entrée en vigueur et les snacks et sodas ont été enlevés des établissements scolaires. Loin de faire l'unanimité, cette mesure a engendré un véritable mouvement de colère sur la twittosphère sous le hashtag #BringBackOurSnacks⁽¹⁾. ■

⁽¹⁾ Rendez-nous nos snacks.

Que devrait comporter le repas servi le midi à vos enfants ?

Bon nombre de cantines se disent saines et équilibrées. Voici les fréquences des différents aliments conseillées pour vos enfants à raison de 20 repas répartis en 5 semaines de 4 jours. Quand vous recevrez le planning mensuel de la cantine de votre progéniture, amusez-vous à comparer. Vous serez sans doute très étonnés...

Potage = minimum	17x
Cruautés =	5x
Légumes =	17x
Poisson maigre et gras =	4x
Fish sticks =	1x
Volaille =	5x
Viande rouge =	2x
Oeufs =	1x
Viande blanche =	3x
Viande hachée =	2x
Légumineuse =	2x
Pommes de terre et purée =	10x
Pâtes =	4x
Blé, semoule, quinoa =	4x
Friture =	2x
Fruits =	12x
Compote de fruits =	1x
Yaourts =	4x
Entremets lactés =	2x
Pâtisserie =	1x
Glace =	1x