

Une cantine scolaire sur trois n'est pas en ordre d'hygiène

Problème numéro un : le comportement du personnel

L'Afsca a mené son contrôle annuel dans les cantines scolaires. Si le bilan officiel n'est pas encore sorti, une tendance se dégage: une cantine sur trois n'est pas en ordre d'hygiène.

Selon les dernières inspections menées par l'Afsca (agence pour la sécurité de la chaîne alimentaire) en 2014, une cantine scolaire sur trois présente des problèmes d'hygiène. «Les résultats des inspections infrastructure et hygiène de 2014 sont similaires à ceux de 2013», nous explique Jean-Sébastien Walhain, porte-parole de l'Afsca. «Ceux-ci seront entièrement synthétisés et précisés d'ici un mois mais je peux déjà vous dire que, concernant les cantines, une sur trois n'est pas en ordre.»

Inquiétant quand on songe au nombre d'enfants qui mangent, chaque jour, à l'école...

FAUX ONGLES

Principal problème: l'hygiène du personnel. «Nous avons, par exemple, pu constater que les cheveux n'étaient pas attachés, que

les mains n'avaient pas été lavées

ou que certaines dames portaient de faux ongles...», explique notre interlocuteur. «D'autres ne portaient pas de vêtements propres et adaptés...»

Dans l'ordre de manquements constatés viennent ensuite le non-respect de la chaîne du froid et le non-respect des températures requises lors du transport des denrées alimentaires.

«Pour réaliser ces contrôles, nous utilisons des check-listes disponibles sur Internet», explique Jean-Sébastien Walhain. «Chacun peut les consulter à tout moment afin de voir les points sur lesquels nous allons porter notre attention.»

Lors du contrôle, l'inspecteur passera les différents points, appelés «items», de cette liste en revue. «Ces items sont pondérés,

traduisant le fait qu'il existe des manquements mineurs et des manquements majeurs», poursuit Jean-Sébastien

Walhain. «Un contrôle peut donc être favorable, favorable avec remarque ou défavorable, en fonction du nombre total de non-conformités constatées.»

AVERTISSEMENT

Si le contrôle est négatif, un avertissement sera adressé à l'école-histoire qu'elle se mette en ordre avant d'être recontrôlée.

«Mais je tiens toute fois à préciser que s'il devait exister le moindre danger pour le consommateur, l'établissement serait fermé immédiatement», ajoute notre interlocuteur.

«Nous ne jouons évidemment pas avec la santé des consommateurs!» ■

DEBORAH
VAN BOTERDAEL

**« NOUS NE JOUONS
JAMAIS AVEC LA
SANTÉ DES ENFANTS »**

L'AVIS DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Les enfants n'aiment pas les plats sans goût »

Gisèle Gual, diététicienne, se dit étonnée par le nombre de cantines scolaires qui ne sont pas en ordre. «Clairement, ce chiffre me choque!», lâche-t-elle. Avant de pondérer son propos. «Peut-être peut-on l'expliquer par le manque de temps laissé au personnel pour faire les choses dans les règles. Peut-être aussi y a-t-il un certain manque de formation. Le personnel de cuisine n'est pas formé et, du coup, il ne peut pas savoir ce qu'il peut faire ou non.»

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Si notre diététicienne ne veut

pas faire de généralisation, elle avance toutefois que la qualité de la nourriture pourrait varier d'une école à l'autre. «On peut facilement deviner que la nourriture sera sans doute plus saine si l'école dispose d'un cuisinier qui s'occupe lui-même des repas des enfants»,

poursuit notre interlocutrice. «Ce qui ne veut pas dire que les écoles qui fonctionnent avec un mode de livraison sont mauvaises. Mais s'il y a un cuisinier, il y a évidemment bien plus de contrôle sur ce que les enfants mangent.»

Gisèle Gual nous confiera également que, lors de ses entretiens avec les parents, beaucoup se plaignent de la nourriture servie dans les cantines scolaires. «Bien souvent, les enfants n'aiment pas ce qu'ils y mangent tout simplement parce que les plats ont peu de goût», explique-t-elle. «Mais il est essentiel de trouver un équilibre dans leur alimentation! Les parents doivent donc systématiquement regarder le menu de leurs enfants afin de pouvoir contrebalancer avec autre chose le soir.» ■

D.V.B.

LES ASSOCIATIONS DE PARENTS, PAS TOUJOURS CONTENTES

Trop de plats en sauce !

Si certaines cantines ont déjà fait des efforts en matière de plats équilibrés, nous sommes encore loin de la perfection. « Nous attendons bien évidemment des écoles que les repas soient équilibrés, variés et complets », nous explique Bernard Hubien, secrétaire générale de l'UFAPEC, l'union francophone des associations de parents de l'enseignement catholique. « Nous poussons donc les différents établissements scolaires à proposer des repas savoureux

et qui éduquent nos enfants aux différents goûts. »

AH, LA BÉCHAMEL !

Un gros problème est toutefois pointé directement du doigt lorsque l'on parle des menus scolaires : les plats en sauce. « Il y en a beaucoup trop », explique notre interlocuteur. « Même les légumes sont souvent servis avec de la béchamel. Alors c'est évident que c'est beaucoup plus facile à cuisiner et que ça prend moins de temps mais,

en attendant, c'est mauvais pour nos enfants. »

Et si la majorité des écoles tentent de servir à leurs élèves des repas complets, bien souvent, la qualité des légumes laisse à désirer. « Il s'agit souvent d'aliments surgelés », ajoute le secrétaire général. « Évidemment, ce serait beaucoup plus sain d'avoir des légumes frais mais leur prix plus élevé se répercuterait sur celui du repas. Ce qui n'est pas une bonne chose : certains parents trouvent déjà la cantine scolaire trop chère. »

Autre point important relevé par l'association : l'ambiance dans laquelle les élèves doivent manger. « Il est important qu'ils aient le temps de savourer ce qu'ils mangent », nous explique Bernard Hubien. « Bien souvent, ils sont pressés par le temps ce qui peut même leur créer des problèmes de digestion. Le lieu est tout aussi important que la qualité des aliments et ça, on a souvent tendance à l'oublier ! » ■

D.V.B