

Les cantines scolaires de la commune mal dans leur assiette

A peine 2,5% des élèves mangent un repas complet à midi

Des cantines scolaires dépeuplées à un point où certaines ont renoncé à continuer à assurer le service des repas chauds de midi: c'est dans l'enseignement communal de Charleroi que ça se passe, les chiffres ont été confirmés par l'échevin de tutelle Serdar Kilic (PS). Depuis 2013, les 110 implantations du réseau ont perdu 2.500 diners par an, ce qui en porte le nombre à 45.300 pour près de 10.000 élèves inscrits dans le fondamental. Soit quatre diners par an par enfant en moyenne.

Le résultat inquiète l'opposition Ecolo: « Si l'on considère qu'une année scolaire compte 180 jours ouvrables, cela veut dire que seulement 2,5% des enfants mangent complet à l'école. De quoi mettre les cantines à la diète. Sous la précédente mandature, le recours à Sodexo comme fournisseur de repas prêts à réchauffer avait déjà provoqué une diminution de la demande. Une tendance que le nouveau prestataire de service Api Restauration n'a fait que renforcer. Une telle évolution ne doit-elle pas inciter la ville à revoir le marché qu'elle a attribué? Ne faudrait-il pas introduire des critères de sa-

tisfaction? » Pour Luc Parmentier, c'est la piètre qualité gustative des repas qui favorise le phénomène. « Les repas ne sont pas bons donc les enfants ne les commandent plus. »

TROP CHER POUR LES PARENTS

Serdar Kilic ne partage pas cette analyse. Pour lui, la détérioration du pouvoir d'achat et la pression socioéconomique favorisent un « siphonage » des cantines. Les parents cherchent des alternatives moins coûteuses pour l'alimentation de leurs enfants. Selon l'échevin, les quartiers précarisés subissent les pertes en première ligne.

C'est dans le primaire que la diminution se marque particulièrement, alors que les repas servis en crèche par le même prestataires connaissent une évolution à la hausse.

Lors de l'élaboration du cahier de charges pour le dernier marché public des repas scolaires en 2013, une attention particulière s'était portée sur la qualité nutritionnelle et diététique des menus. Grammage et composition équilibrée. De même, la sécurité alimentaire et les conditions de préparation avaient suscité la plus grande

vigilance.

C'est peu de dire que les résultats ne sont pas au rendez-vous.

Selon Luc Parmentier, des parents en seraient arrivés à regretter le temps de Sodexo.

NOUVEAU MARCHÉ EN JUIN

Un nouveau marché est en préparation pour la rentrée de septembre, il sera attribué en juin. Dans ce cadre, l'échevin de l'Enseignement s'est promis à réfléchir à la mise en place d'un comité d'accompagnement. Et à l'organisation d'une enquête de satisfaction auprès des parents et élèves. ●

DIDIER ALBIN