


LES MAUVAISES HABITUDES sont tenaces dans nos cantines

 **Exclusif** : voici, selon l'Afsca, les manquements les plus fréquents dans nos cuisines de collectivité

► Chaque année, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca), mène des contrôles dans les cuisines de ceux qui nourrissent le pays.

Parmi elles, les cuisines de collectivité, qui comprennent les cantines d'écoles ou d'hôpitaux. En 2014, 1.895 mesures y ont été prises pour non-conformité suite à des inspections des contrôleurs de l'Afsca.

LES PROBLÈMES rencontrés sont nombreux. Les trois plus fréquents sont : le non-respect de la chaîne du froid (dans 6 % des établissements), la non-utilisation de vêtements appropriés par le personnel (5,8 %) et la présence de saleté sur les surfaces en contact avec la nourriture (4,7 %).

Suivent la présence de denrées périmées ou impropres à la consommation (3,8 %), le transport des denrées à la mauvaise température (2,5 %) et le non-respect de la chaîne du chaud (2,3 %).

MAIS TOUTES LES infractions n'ont pas la même importance aux yeux de l'Afsca. "Les manquements sont classés du plus au moins important. Par exemple, les sanctions peuvent être plus lourdes si on s'aperçoit qu'il y a des produits périmés dans une cantine", explique Jean-Sébastien Walhin, porte-parole de l'Afsca.

Et en cas de problème, la procédure est bien rôdée. "Si les soucis rencontrés sont mineurs, nous émettons un avertissement (il y en a eu 1.399 pour

les cuisines de collectivité en 2014 Ndlr). Quand la situation est plus grave, l'Afsca peut dresser un procès-verbal. Nous proposons ensuite au prestataire de revenir faire un contrôle afin de vérifier que toutes les mesures nécessaires ont bien été prises. Si ce n'est pas le cas, nous dressons un nouveau procès-verbal. Après un certain nombre d'avertissements, nous pouvons décider de fermer temporairement la cuisine", poursuit M. Walhin.

En 2014, contrairement à ce qui a pu se passer dans le secteur de l'Horeca, aucune cuisine de collectivité n'a été sommée de fermer ses portes.

76 d'entre elles se sont par contre vues infliger un procès-verbal.

Romain Demoustier

TOP 10 DES PROBLÈMES LES PLUS SOUVENT ÉPINGLÉS PAR L'AFSCA DANS LES CUISINES DE COLLECTIVITÉ EN 2014

PROBLÈMES	POURCENTAGES DE NON-CONFORMITÉ
Respect de la chaîne du froid	6 %
Bonne hygiène du personnel	5,8 %
Propreté des surfaces en contact avec la nourriture	4,7 %
Denrées alimentaires périmées ou impropres à la consommation	3,8 %
Transport des denrées alimentaires à bonne température	2,5 %
Respect de la chaîne du chaud	2,3 %
Décongélation se passe dans des conditions appropriées	2 %
Températures des produits surgelés respectées	1,9 %
Animaux de compagnie et nuisibles absents	1 %

Une cantine primée AU GAULT ET MILLAU

► La cuisine de l'hôpital de Bois de l'Abbaye à Seraing a été récompensée pour son utilisation de produits frais

► Ce sont près de 260 personnes qui s'affairent quotidiennement dans la meilleure cantine de Belgique. Bien loin de l'image un peu fade des repas servis généralement dans les hôpitaux, la cuisine du Bois de l'Abbaye, à Seraing, s'attache à sublimer chacun de ses 8.000 repas journaliers. Son secret ? L'utilisation presque exclusive de produits frais, ce qui lui a valu d'être récompensée par le Gault et Millau.

"Étant donné que nous utilisons près de 85 % de produits frais pour nos repas, nous avons des arrivages de marchandises tous les matins. Nous cuissons d'ailleurs tout dans la journée même pour éviter tout gaspillage", explique Gérard Filot, directeur hôtelier de l'établissement après 35 ans passés comme chef de la cuisine. Un poste repris par Pierre Rorive, ancien chef du restaurant le Clos Saint-

Denis, deux étoiles au Guide Michelin.

Pour lui, le fait que les produits soient frais ne suffit pas. *"J'essaye par tous les moyens d'utiliser des produits belges dans nos repas. Nous veillons aussi à ce qu'ils ne contiennent pas trop de pesticides afin de préserver la santé de nos malades. C'est pourquoi nous sommes très méfiants vis-à-vis des denrées qui arrivent d'autres continents."*

ET CÔTÉ CUISINE, l'exigence est aussi maximale. *"Nous devons adapter notre façon de faire à notre public. Ainsi, toutes nos cuissons doivent être plus longues afin que les aliments soient plus facilement digérables pour les patients qui sortent d'opérations chirurgicales",* conclut M. Filot, qui a servi près de 3 millions de repas l'année dernière dans l'hôpital.

R. D.