

CANTINES SCOLAIRES : ça s'active déjà en cuisine

▶ Elles fournissent de 1.800 à 30.000 repas par jour aux écoliers

▶ Quand l'école ne dispose pas de cuisine interne, avec des petits plats mitonnés avec les produits biologiques des fermes avoisinantes, de grandes entreprises fournissent les établissements scolaires. Sodexo et l'Intercommunale de soins spécialisés de Liège (ISoSL) en font partie. Ils livrent (ou les préparent directement sur place) des repas chauds pour, respectivement, 600 et 160 écoles. Cela représente, quotidiennement, 30.000 et 2.500 repas. Le mercredi est un jour plus léger, avec une "production moindre", confirme Jean-Luc Leburton, responsable des soins hôteliers à l'ISoSL.

Du côté de l'intercommunale liégeoise, comme dans de nombreuses cantines, ça s'active déjà. Durant les vacances scolaires, les fournisseurs de services hôteliers ont travaillé à une amélioration de leur offre.

Certaines cantines scolaires indépendantes ont effectué des travaux d'aménagement. Chez ISoSL, l'été a permis d'acquérir du matériel (containers et matériel de conditionnement). "Dès la rentrée, ISoSL assumera aussi le transport des repas et donc nous avons travaillé sur les véhicules de service. Une réorganisation des tournées est aussi à l'étude : la géolocalisation installée sur les véhicules permet d'optimiser les trajets."

La question diététique s'est également posée. Kathleen Ervinckx, diététicienne Sodexo et nutritionniste agréée, explique que, chaque année, le contenu des plats

proposés est étudié. "Nos menus sont élaborés par des diététiciens et les valeurs nutri-

tionnelles comme l'énergie, les lipides, les protéines, etc. sont systématiquement calculées pour chaque menu", détaille-t-elle.

Un plan alimentaire est élaboré et prend en charge les besoins de chaque enfant, quel que soit son âge. "On décline chaque appellation générique du plan alimentaire en fonction de plusieurs critères : les habitudes alimentaires, les choix préférentiels, la saisonnalité des approvisionnements, les possibilités budgétaires et les conditions du marché."

LA PLACE AU LEGUME

Les ingrédients sont achetés en fonction de la demande et des saisons. "Les légumes par exemple, ont une place primordiale.

Chaque jour, nous en proposons des différents. En maternelle et en primaire, afin d'éduquer les enfants à des saveurs d'antan, nous mettons à l'honneur les légumes oubliés de manière amusante par le biais de notre action Les Légumes Gugusses. Les enfants font ainsi la connaissance d'Harriette la bette ou d'Harvais le panais", ajoute la diététicienne.

Les aliments issus de l'agriculture biologique et issus du commerce équitable trouvent leur chemin jusque dans les écoles via diverses actions. Pour les jeunes qui auraient un régime végétarien, tout est pensé.

L'ASBL EVA conseille notamment Sodexo. "Nous adaptons très régulièrement et de plus en plus les menus afin d'équilibrer les apports en protéines, notamment en insérant régulièrement des protéines végétales comme les légumineuses - pois chiches, lentilles... - ou une alternative végétarienne comme le tofu."