


Le pactole des repas chauds DANS LES ÉCOLES

 Outre de grosses entreprises comme Sodexo ou Aramark, des sociétés plus petites se lancent à l'assaut d'un juteux marché

› Alors que la rentrée scolaire a eu lieu, vendredi dernier, dans les écoles fondamentales du pays, les formulaires d'inscription aux repas chauds préparés ou livrés dans les établissements ont été distribués aux parents de la majorité des 500.000 jeunes francophones fréquentant l'enseignement fondamental, mais également à un certain nombre de ceux du secondaire.

Tajines d'agneau aux trions de poivrons et pois chiches, burger de légumes avec coulis de carottes au cumin, blanquette de veau façon grand-mère ou encore waterzooi de colin et saumon : alors que la concurrence fait rage, les entreprises de restauration rivalisent chacune d'originalité et d'astuce pour séduire et remporter les marchés publics lancés chaque année. Au final, selon nos calculs, avec un enfant sur trois possiblement concerné dans le fondamental, le marché des repas chauds francophones pourrait peser près de 100 millions d'euros.

Dans un certain nombre de communes bruxelloises, le nombre de repas chauds servis chaque année dans les écoles est d'ailleurs en augmentation constante. Entre 2014 et 2016, le

nombre de plats servis dans les écoles communales est passé de 571.060 à 596.165 à la Ville de Bruxelles, de 179.485 à 205.089 à Anderlecht, ou encore de 18.934 à 28.050 à Saint-Josse. "Les 2.000

repas servis à Uccle chaque jour représentent un chiffre en hausse", explique, de son côté, l'échevine de l'enseignement Joëlle Maison (Défi). "Difficile de donner une tendance particulière en termes de repas chauds comparé à l'année dernière", tempère, de son côté, Sodexo, une des entreprises clés du secteur, avec 600 écoles clientes.

Le nombre de repas servis varie aussi très fortement d'un quartier à l'autre. "On observe des grosses différences entre les écoles et les quartiers.

Il n'est pas exclu que les chiffres baissent dans les quartiers qui ont plus difficile du point de vue socio-économique. Il existe néanmoins des aides financières pour les familles plus précarisées", explique, de son côté, le cabinet de l'échevin schaarbeekoïse de l'Enseignement Michel De Herde (Défi).

IL RESSORT de nos nombreux contacts pris avec les pouvoirs organisateurs et les communes que le prix plein d'un menu, coûts de garderie non compris,

varie entre 2,5€ et 4,3€. Multipliés par le nombre d'enfants, les montants deviennent vite importants, suscitant bien des convoitises. À titre d'exemple, à Uccle, le marché remporté par Sodexo en 2015 s'élevait ainsi à 981.000€. Un an plus tard, la même entreprise a perdu en revanche le marché des écoles communales ixelloises au bénéfice de l'entreprise flamande Deliva. L'offre lauréate était tout simplement moins chère de... 200.000€ !

À l'instar de TCO Service, de nombreuses sociétés de taille moyenne ont fait, ces dernières années, leur apparition sur le marché. Avec des offres faisant la part belle au bio et à l'origine locale des aliments, et avec des prix compétitifs, ces nouveaux venus ont mis sous pression les entreprises bien implantées comme Sodexo. Les entreprises les plus chères ne sont ainsi pas toujours celles qu'on croit. "Je pense que Sodexo a été un peu bousculé par ces nouveaux acteurs, mais, depuis lors, il y a eu un vrai travail d'adaptation. Au niveau des prix et de l'offre végétarienne", constate Joëlle Maison.

J. Th.

Des écoles poussent les parents À REPRENDRE LEUR ENFANT À MIDI

☒ Suite au boom démographique, un grand nombre d'écoles ont des difficultés à garder leurs élèves durant l'heure de table

» *"Aujourd'hui, dans certains quartiers de Bruxelles, à cause de la hausse de la population scolaire, la priorité des écoles est surtout d'avoir des classes pour accueillir les élèves. Avoir un préau ou un réfectoire passe parfois au second plan. Un certain nombre d'écoles ont des difficultés à trouver de la place, mais aussi à financer la surveillance, pour les enfants restant pour leurs tartines à midi. C'est un problème qui concerne surtout Bruxelles. Les parents sont parfois encouragés à récupérer leurs en-*

fants s'ils en ont la possibilité", explique le réseau des communes et provinces au niveau fondamental (CECP), tirant la sonnette d'alarme. Un problème qui est devenu particulièrement criant depuis cinq à six ans, expliquent différents directeurs d'école.

En début de semaine, l'école maternelle de l'Institut Notre-Dame d'Anderlecht s'est retrouvée au cœur d'une polémique, l'ancienne directrice ayant demandé aux parents par courrier de récupérer si possible leurs en-

fants durant l'heure de table. La cheffe d'établissement expliquait sa requête par le manque de moyens financiers à sa disposition pour financer la surveillance des élèves. L'histoire n'a en fait rien d'un fait isolé, la problématique concernant un nombre important d'établissements bruxellois. *"Il existe une légère subvention par tranche de 100 jeunes, mais elle est très faible et ne suffit pas. Les écoles avec beaucoup d'enfants doivent donc mettre plus la main à la poche", note le CECP.*

C'EST LE CAS d'une autre école anderlechtoise, portant aussi le nom d'Institut Notre-Dame d'Anderlecht et située dans le quartier

de Cureghem. *"On a près de 700 élèves et on a beaucoup de familles nombreuses. On ne refuse personne et on fait du mieux qu'on peut, mais on encourage les parents à reprendre les enfants", explique la directrice de la section primaire Christine Toumsain.*

"Chez nous, c'est le manque de place qui pose problème. Les élèves doivent aller manger dans les classes. Ce n'est pas optimal. Dans le formulaire d'inscription pour les tartines, on glisse quelques lignes pour les encourager à ne s'inscrire que si c'est vraiment nécessaire", indique, pour sa part, le directeur de l'école fondamentale Sainte Ursule, à Molenbeek.

J. Th.

Des alternatives végétariennes proposées aux repas avec porc

BRUXELLES Dans un certain nombre d'écoles communales du pays, une alternative végétarienne est désormais proposée afin de permettre notamment aux enfants de confession juive ou musulmane de ne pas manger de porc. *"C'est une alternative qui existe depuis plusieurs années et qui ne concerne pas seulement le porc. Cela peut aussi être pour d'autres viandes",* indique l'échevin ixellois des Affaires sociales Yves de Jonghe d'Ardoye (MR). À Molenbeek, l'alternative végétarienne est plus récente, se retrouvant seulement à la carte depuis cette rentrée. *"Aujourd'hui, très peu d'élèves mangent à la cantine, et le fait que les repas ne soient pas halal joue un rôle",* expliquait, en mai 2016, l'échevine molenbeekoise du développement dura-

ble Annalisa Gadaleta (Ecolo-Groen). *"Il est actuellement tôt pour déjà faire un bilan de cette offre végétarienne, car la rentrée scolaire vient de débuter. On vient seulement de lancer les inscriptions",* explique-t-elle ce mercredi. *"On reçoit peu de demandes pour le halal. Souvent les écoles ou les autorités nous demandent de compenser par une offre végétarienne. Toutefois, pour Sodexo, il est tout à fait possible d'offrir une gamme de repas halal",* explique, de son côté, Anne Rogier, de Sodexo.

AU FINAL, aucune école communale du pays ne propose actuellement une offre halal ou casher. L'alternative végétarienne semble en revanche devenue assez courante, ressort-il de notre tour d'horizon auprès de communes bruxelloises.

J. Th.

Des prix qui varient DU SIMPLE AU DOUBLE

▣ Au prix du menu se rajoute généralement celui de la surveillance. Les enfants paient un peu moins en maternelle qu'en primaire

► La différence entre les prix pratiqués dans les écoles communales de la Ville de Bruxelles (2,55€ par jour en maternelle et 2,67€ en primaire + environ 0,25€ pour la surveillance) et ceux de l'école fondamentale du Sacré-Cœur de Lindthout à Woluwe-Saint-Lambert (près de 4,20€ + environ 1,80€ pour la surveillance) illustre pleinement les disparités importantes d'un quartier à l'autre ou d'une école à l'autre en matière de repas chauds. L'heure de midi n'étant pas considérée officiellement comme une période scolaire, les écoles disposent d'une latitude importante pour choisir le type de plats, d'aliments utilisés, ainsi que les tarifs.

Certaines écoles imposent des quotas de produits bio ou locaux dans leurs cahiers des charges, et se montrent également plus exigeantes que par le passé du point de vue qualitatif. "Avant, pour certains plats, c'était vraiment de la merde", glisse ainsi l'échevin de l'Enseignement d'une grande commune de la capitale. "Les écoles accordent une importance de premier plan à apporter une valeur éthique, durable dans les menus. Respect de la nature, de la biodiversité, des saisons, de l'agriculture locale et des circuits courts. C'est principalement cette tendance-là qui ressort", confirme, de son côté, Sodexo. "On a voulu montrer que la mauvaise qualité n'était pas une fatalité. Il y a une vraie demande", embraie TCO Service.

Une meilleure qualité qui a évidemment un prix. Dans certaines régions du pays, la mise en place d'intercommunales, dont l'objectif n'est pas lucratif, peut aider à contrôler les prix. C'est le cas des Cuisines Bruxelloises (Anderlecht, Ville de Bruxelles, Saint-Josse, etc.) ou ISO SL (Région liégeoise). "On propose des prix à partir de 3€. Notre focus : la qualité", indique ainsi le directeur d'ISO SL.

Dans les écoles communales ucloises, servies par Sodexo, le prix s'élève à 3,22€ en maternelle et 3,89€ en secondaire. À Molenbeek, la même entreprise fournit des prix à 2,63€ en maternelle et 2,74 € en primaire. Du côté de Schaerbeek, les enfants qui n'habitent pas la commune paient 30 centimes de plus que les autres : 3,30 € en maternelle et 3,50 € en primaire. J. Th.

LA PHRASE

"À Bruxelles, il y a un plus grand intérêt pour l'alimentation végétarienne qu'en Wallonie. Il y a eu beaucoup de sensibilisation sur la question de la part de Bruxelles Environnement. En Wallonie, la viande occupe une plus grande place dans les demandes qu'on reçoit."

Jeanne Collard,
directrice de l'entreprise TCO Service