

Pas question de manger ce que l'on cultive

Avec l'Afscfa, traçabilité oblige, les légumes du potager sont exclus des cuisines de collectivités

Le milieu de l'accueil à la jeunesse et aux personnes handicapées considère que les normes de l'Afscfa ne correspondent pas aux réalités du secteur. Les institutions de Wallonie picarde regrettent de ne pas pouvoir rentabiliser leurs propres potagers. Les légumes récoltés ne rempliraient pas les critères de traçabilité. Interdit également de servir collectivement des créations en atelier de cuisine.

L'affaire avait fait grand bruit en début de semaine; un centre d'accueil pour handicapés avait demandé aux parents de ses pensionnaires de ne plus apporter de pâtisseries faites maison lors d'anniversaires. Dorénavant, seules les denrées emballées, datées, et issues du commerce seraient acceptées.

L'institution justifiait cette décision en évoquant les règles de l'Agence fédérale pour la sécurité

de la chaîne alimentaire (Afscfa).

Celle-ci avait vite réfuté tout lien avec cette interdiction: « Cette décision n'a rien à voir avec nos propres normes, s'insurgeait Kathy Brison, porte-parole de l'agence. Un gâteau d'anniversaire relève de la sphère privée, et

nos règles ne s'y appliquent pas. »

Cette anecdote est toutefois révélatrice de l'inquiétude que suscitent les contrôles de l'Afscfa dans les centres d'accueil pour handicapés ou dans les instituts médico-pédagogiques (IMP).

Dans les institutions de Wallonie picarde, on évoque des règles de traçabilité trop sévères: « Des contrôles sont nécessaires, bien sûr; précise Catherine Bauduin, en charge des cuisines de l'IMP Sainte-Gertrude de Brugelette. Mais parfois, c'est vraiment chercher des broutilles.

« Nos légumes ne peuvent pas être

utilisé dans les cuisines, c'est un non-sens »

Françoise Engels

On doit prouver la provenance de tout ce qui passe par la cuisine. Quand les pensionnaires adultes nous apportent des céleris de leur potager, on ne peut pas les utiliser. »

Potagers et ateliers culinaires sont des activités courantes dans les lieux d'accueil pour personnes défavorisées ou handicapées. Mais elles doivent rester distinctes des cuisines de collectivité, car ces légumes cultivés et ces petits plats concoctés ne sont pas traçables par l'Agence fédérale. « Lors d'un contrôle, on nous a expliqué que nous pouvions organiser un atelier cuisine, raconte un directeur d'institut pédagogique qui a de-

mandé l'anonymat. Mais nous devons alors jeter ce qui avait été préparé! »

Il s'agit là sans doute d'un cas extrême. Mais à l'école d'enseignement spécialisé Les Trieux, à Estaimpuis, on évoque aussi des normes inadaptées: « Nous possédons un petit potager, pas de quoi nourrir 40 personnes, évoque Françoise Engels, la directrice. Mais ce que nous produisons ne peut pas être utilisé dans les cuisines de collectivité. Pour moi, c'est un non-sens. »

De nombreux centres d'accueil ferment leurs propres cuisines et optent pour des traiteurs extérieurs, afin d'être soumis à des contrôles moins stricts, et réaliser des économies sur l'entretien des installations.

À l'heure du bio et des réseaux courts, cette situation paraît paradoxale pour les professionnels de l'accueil social. ●

MAT.B.

Du point de vue de l'Afscfa

« Le but de nos contrôles : protéger le consommateur »

L'Afscfa est un organisme parfois incompris des Belges, qui lui reprochent d'édicter des normes trop éloignées de la réalité.

Une situation que conteste Kathy Brison, la porte-parole de l'association, pour qui les normes seraient parfois interprétées trop strictement par les institutions, comme dans l'affaire du gâteau d'anniversaire: « Les normes de l'Afscfa ne s'ap-

pliquent pas dans le cadre de la vie privée, ni dans celui des activités pédagogiques, même culinaires. Il est parfaitement admissible de cueillir quelques courgettes avec les enfants et d'en faire une soupe. »

Ces ateliers culinaires doivent toutefois être strictement distincts des cuisines de collectivités, qui sont, elles, soumises aux normes de l'Afscfa, et doivent se fournir auprès de professionnels

dont les produits peuvent être tracés, du producteur au consommateur.

« Mais la traçabilité reste un enjeu marginal par rapport à la propreté des installations ou le respect de la chaîne du froid, tempère la porte-parole. Nos contrôles n'ont qu'un but: protéger le consommateur. Je doute qu'un inspecteur cherche la petite bête pour quelques légumes du potager qui

se trouvent dans les cuisines de collectivité, tant qu'ils sont stockés dans les règles. Ça doit juste rester un complément exceptionnel. »

Selon l'Afscfa, nombre de polémiques sont causées par des malentendus. En matière de sécurité alimentaire, il faut garder la tête froide, tout comme doit le rester le frigo. ●

MAT.B.

Les potagers, une activité pédagogique essentielle

Si le jardinage et la cuisine sont des loisirs répandus, dans les institutions spécialisées, ils prennent une dimension d'apprentissage essentielle.

« Chez nous, l'aspect pédagogique est plus important que ce qu'on pourrait récolter, précise Olivier Dupont, directeur de l'ASBL Ensemble, qui accueille 28 adultes atteints d'un handicap à Orcq. C'est une manière de faire découvrir à nos résidents les cycles de la vie et de la nature. »

Une méthode d'apprentissage qui prend encore plus de sens

dans l'enseignement spécialisé, dont l'objectif final reste l'insertion dans la société de jeunes défavorisés: « Nous visons une autonomie maximale pour nos jeunes à leur sortie, argumente Françoise Engels. Leur apprendre les bases du jardinage et de la cuisine constitue donc un minimum. Nous faisons découvrir à ces jeunes ce qui devrait l'être en famille. Si au bout du compte, on nous fait jeter le produit, le message devient contradictoire. »

Si la mission de l'enseignement spécialisé consiste à pré-

parer des jeunes à une vie autonome, l'apprentissage de la cuisine n'est pas qu'une affaire d'indépendance, selon Mme Engels: « A notre niveau,

nous essayons aussi de leur donner des bonnes habitudes, de les sensibiliser à l'écologie et au tri des déchets. C'est aussi l'occasion de réfléchir au végétarisme. L'éducation que nous proposons passe aussi par l'apprentissage de la citoyenneté. »

Si l'alimentation reste bien sûr un besoin vital, notre rapport

à la nourriture structure toute notre société, à travers des domaines variés, tels que la santé, la sauvegarde de l'environnement, ou le respect des animaux.

Notre époque sera celle de la croisade contre le gaspillage alimentaire, qui représente 3,6 millions de tonnes de denrées par an, en Belgique. Il est donc essentiel d'y sensibiliser les jeunes, y compris les moins favorisés. Se nourrir, c'est aussi se soucier de son bien-être et de l'environnement. ●

MAT.B.