

# Une révolution dans nos cantines scolaires

Écolo propose des repas bio, à prix abordables et, chaque jour, une alternative végétarienne

**O**ffrir dans l'ensemble des cantines scolaires des repas biologiques et abordables issus de circuits courts, ainsi qu'une alternative quotidienne végétarienne, c'est la proposition de trois députés d'Écolo. Carrément une révolution dans la manière dont nous concevons notre alimentation et sa production.

C'est un texte très ambitieux que Christos Doulkeridis dépose à la Fédération Wallonie-Bruxelles, avec ses collègues Barbara Trachte et Hélène Ryckmans. Inscire la Fédération dans la transition écologique de l'alimentation. « L'alimentation est une véritable question politique qui nous concerne tous, car nous sommes tous des consommateurs », lance-t-il. « Il faut réfléchir à cette transition écologique, on ne peut rester sans rien faire. Tous les jours, il y a des reportages montrant l'impasse du système actuel : utilisation du glyphosate, trafics de viandes, etc. »

La question a des implications vertigineuses qui touchent à notre santé, à la production, à l'écologie et à l'environnement, au bien-être

animal, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'éducation ou encore à la culture.

« Le premier objectif est d'offrir chaque jour un repas correct avec une vraie qualité nutritionnelle aux enfants », martèle M. Doulkeridis. « Des projets sont déjà menés, mais ils révèlent des inégalités insupportables. Actuellement, ils sont facultatifs dans les écoles. Il faut les rendre contraignants. Là, la Fédération a un rôle à jouer. Elle doit aider les écoles, leur fournir des cahiers des charges juridiquement inattaquables et comportant un certain nombre d'objectifs progressifs et

contraignants. Je parlais d'inégalités : au nom de quel principe peut-on accepter qu'une partie de nos enfants continue à manger de façon non équilibrée, alors que d'autres bénéficient d'une option alimentation saine et de qualité grâce à la bonne volonté de leur école ou de leur pouvoir organisateur ? »

## SOUTENIR LES PRODUCTEURS

Cet objectif pose inévitablement le problème de la production alimentaire. « Il faut soutenir l'alimentation bio, la seule qui permette aujourd'hui d'atteindre notre objectif », reprend le député. « Il faut soutenir les circuits courts, les producteurs de chez nous, beaucoup plus qu'aujourd'hui. C'est cela aussi la logique de cette transition écologique : elle doit être bénéfique à notre secteur agricole. L'expérience montre que les producteurs qui s'engagent dans cette transition font des gains plus intéressants que les autres. »

Un autre point important est l'alternative quotidienne de repas végétariens. « Je parle bien d'alternative, mais elle s'impose d'elle-même pour des raisons de santé (les problèmes liés à une consommation ex-

cessive de viande bovine, par exemple) ou des raisons de production plus écologique. Quand on voit les quantités d'eau qu'il faut pour produire des protéines animales... »

Le député Écolo évoque encore la sensibilisation à l'éducation alimentaire dans les écoles. « C'est important de le faire dès le plus jeune âge, de prendre ainsi de bonnes habitudes. Et puis, les enfants ont également un rôle à jouer auprès de leur famille. Ils peuvent mettre la pression pour faire changer les choses. Il y a tout un travail culturel à faire avec les parents et ce ne sera pas la partie la plus simple du projet. »

## PRIX D'UN REPAS BIO

Il reste une question, celle liée au prix de ces repas bio. « Le coût des cantines scolaires pose problème, c'est vrai », reconnaît le député. « Le prix des repas fluctue d'une école à l'autre et varie, pour le primaire d'1 € à 4,80 € et pour le secondaire d'1,50 € à 6,70 €. C'est un frein à l'inscription à la cantine : seul un enfant sur cinq est aujourd'hui inscrit au repas chaud. C'est une question de choix politique. C'est trop cher ? Il suffit de regarder l'impact de la malbouffe sur les budgets de la Santé pour relativiser la question du prix... »

Voilà donc un texte soumis à tous les autres groupes. « Je le mets en débat. Je demande à la Fédération de faire un plan pour toutes les cantines scolaires, puis pour les autres collectivités. Un plan d'alimentation durable, progressif, avec des cahiers des charges contraignants. »

L'invitation est lancée. ●

DIDIER SWYSEN

**Doulkeridis : « C'est trop cher un repas bio ? Il suffit de regarder l'impact de la malbouffe sur les budgets de la Santé pour relativiser la question du prix »**

**Hygiène : contrôles de l'Afsca****Huit cantines scolaires sur dix sont bien notées**

En 2016, l'Agence alimentaire (Afsca) a mené 119.487 contrôles auprès de 66.038 établissements alimentaires belges. Plus de 87 % des activités étaient en ordre.

L'amélioration des résultats dans les cantines scolaires est très marquée. Elles ont obtenu 66 % de bons résultats en 2014 et près de 75 % en 2015. L'année 2016 prolonge cette ascension avec une augmentation de 5,5 % sur un an, portant les bons résultats à 80 %. « *Notre cellule de vulgarisation a mis en place des formations en collaboration avec les écoles et cela a porté ses fruits. Nous espérons que ces améliorations s'inscrivent dans le long terme* », déclare Herman Diricks, le patron de l'Afsca.

Dans les secteurs qui font moins bien en termes d'hygiène générale, parmi les non-conformités rencontrées, il y a des produits dont la date de péremption est dépassée. Après la date indiquée, il n'est plus question de les consommer. Si les contrôleurs en rencontrent, ils s'assurent qu'aucune de ces denrées avariées n'atteint l'assiette du consommateur. « *Et dans le cas de contrôles non favorables, nous retournons sur place jusqu'à ce que tout soit remis en ordre* », insiste Herman Diricks. ●

**Elles valent mieux qu'un long discours****Des statistiques qui dérangent...**

> **Santé et obésité.** Une étude de l'ULB (2014) révèle que 17,4 % des jeunes de 10 à 20 ans présentent une surcharge pondérale et que 6,1 % en sont déjà au stade de l'obésité. C'est surtout dans le secondaire que la tendance tend à s'aggraver rapidement.

> **Santé et malbouffe.** Selon une étude réalisée par des chercheurs de l'Université de Cambridge (2015), la Belgique se place en 3<sup>e</sup> position des pays au monde où l'on mange le moins sainement.

> **Santé et niveau d'instruction.** En Belgique, 22 % des personnes issues d'un ménage où le diplôme le plus élevé est celui de l'enseignement primaire sont obèses, alors que le taux est de 10,4 % parmi celles issues d'un ménage où le diplôme le plus élevé est celui de l'enseignement supérieur.

> **Trop de viande rouge.** Selon l'Institut scientifique de santé publique, nous mangeons au moins deux fois trop de viande rouge (en moyenne 640 g par semaine) avec 91 % de la population qui dépasserait les grammes recommandés par l'Organisation Mondiale de la

Santé. Or, le risque de cancer colorectal grimpe de 17 % chaque fois que l'on augmente la consommation de viande rouge de 100 g et de viande « préparée » (charcuteries...), de 50 g par semaine.

> **Lutte contre le gaspillage alimentaire.** À Bruxelles, 25.000 tonnes de produits alimentaires finissent à la poubelle chaque année. Ceux-ci représentent 12 % du volume de la poubelle blanche des ménages et 23 % de celle des écoles et des entreprises.

> **Circuit court et emplois.** Chaque Wallon(ne) consomme en moyenne 220 kg de fruits et légumes par an. En relocalisant une partie de la production, 139 kg pourraient être produits chez nous. Cela représenterait potentiellement 16.000 emplois.

> **Trop chère, la qualité ?** Une étude française montre que le passage à une consommation de viande de qualité engendre un surcoût de 20 centimes par assiette. Surcoût neutralisé via la lutte contre le gaspillage. ●

D.S.W.

# Schyns veut offrir, en 2018, des repas à prix modeste

Quelque 120 écoles se sont portées candidates pour une collaboration avec l'ASBL Question santé. Le projet a été lancé en mai dernier dans les écoles fondamentales et est axé sur l'amélioration de l'alimentation à l'école. « *Pour pérenniser les bonnes pratiques alimentaires, la mise en place d'un projet est incontournable, au même titre que l'implication de l'ensemble des partenaires du milieu éducatif* », a expliqué la ministre, interpellée récemment par la députée socialiste Christie Morreale.

## POTAGERS

Ces projets sont très variés, allant de la création d'un petit potager dans l'école à la lutte contre le gaspillage alimentaire (pour plus d'infos : [www.mangerbouger.be](http://www.mangerbouger.be)). Le cabinet de la ministre précise que les 120 écoles ayant rentré un projet bénéficieront d'un accompagnement de l'ASBL...

Mais une trentaine seulement

recevront une subvention (3.000 euros).

Par ailleurs, Marie-Martine Schyns annonce qu'un autre appel à projets sera proposé aux écoles en 2018. En collaboration avec les Régions wallonne et bruxelloise. « *L'objectif sera d'offrir des repas de qualité nutritionnelle à base de produits locaux et à prix modeste. Cela rejoint l'une des priorités énoncées dans l'accord de gouvernement* »,

précise la ministre. Elle rappelle par ailleurs que le contenu du cahier spécial des charges pour des repas sains et durables a été revu avec la collaboration des hautes écoles de diététique, de l'ASBL Question Santé et du centre d'expertise juridique de la Fédération Wallonie-Bruxelles, « *en tenant compte des réalités de son utilisation et en y incluant plus d'éléments en lien avec des démarches de développement durable et l'introduction du végétarisme. Nous attendons l'avis du centre d'expertise juridique pour le finaliser* ».

## « LES CANTINIERS »

En matière d'alimentation saine et de qualité des repas, plusieurs actions sont mises en œuvre au sein des écoles, comme le label Good Food à Bruxelles ou les projets « Les Cantiniers » et le « Programme lait, fruits et légumes à l'école », en Wallonie. ●

D.SW.