

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

80 % des cantines sont de bonnes élèves

Sur plus de 1 700 contrôles annuels réalisés par l'Afsca dans les cantines scolaires, environ 80 % des établissements sont conformes.

● Emmanuel HUET

Hier 11 h, Benoît Delbart, contrôleur à l'Afsca, pousse la porte d'une école montoise. Les présentations sont faites assez rapidement et le directeur, pourtant en réunion, arrive dans la minute. On imagine, qu'en cuisine, le message est déjà passé. Pourtant, il n'y a pas de raison de s'affoler et le directeur mène le contrôleur vers le réfectoire.

En 2016, 1 713 contrôles ont été effectués en Belgique dans les cuisines scolaires. Selon le ministre de l'Agriculture qui répondait à une question de la députée Caroline Cassart-Mailleux, 80 % des contrôles effectués dans les écoles étaient conformes.

Apparemment, cette école montoise figurera parmi les bonnes élèves. Après avoir enfilé un tablier et une charlotte, le représentant de l'Afsca commence par se laver les mains avant la visite : règle n°1 d'hygiène élémentaire. Un premier stock est inspecté, il y remarque d'anciennes taches

d'humidité. « On nous avait demandé de ne plus rien mettre à terre », précise la responsable de la cuisine.

Dans cette école, on ne pratique que de la petite restauration : sandwiches, croque-monsieur et

« Quand un traiteur vient livrer les repas, on ne vérifie pas systématiquement les températures à la réception. »

soupe maison figurent au menu. Et en cette période d'exams, c'est excessivement calme.

Les frigos, les congélateurs, les poussières au-dessus de chacune des armoires sont inspectés de près. Le laser rouge du thermomètre à infrarouge du contrôleur balaye les denrées. « Dans le congélateur, vous devez bien refermer les sacs avec des pinces. » Et une remarque qui reviendra à plusieurs reprises : noter la date de congélation sur les aliments.

Que ce soit dans l'horeca ou dans les cantines scolaires, les points de contrôle sont identiques : « Les températures, l'hygiène générale, les dates sur les aliments, les murs, les sols, les plafonds... » détaille l'agent de l'Afsca. Ce qui est le plus souvent problématique dans les cantines ? « Parfois les tenues de travail ou le respect des températures. Quand un traiteur

vient livrer les repas, on ne vérifie pas systématiquement les températures à la réception. »

876 cuisines scolaires en Wallonie contre 399 en Flandre

Depuis 2011, on constate une nette amélioration des contrôles dans les cuisines d'école. « Si on remonte à 2011, un tiers des établissements avaient des soucis, précise Jean-Sébastien Walhin, porte-parole de l'Afsca. Maintenant, on est passé à seulement un sur cinq grâce

aux formations qui ont été données. » Si on prend l'année 2016, on constate néanmoins des différences de conformité entre la Flandre (85 %) et la Wallonie (75 %). L'explication semble pourtant assez simple. Dans les écoles francophones, on prépare beaucoup plus les repas sur place. On comptabilise ainsi 876 cuisines scolaires avec préparation en Wallonie pour seulement 399 en Flandre.

La fréquence de contrôle est de deux ans pour les écoles alors qu'elle est de trois ans pour les établissements de l'horeca. En cas de contrôle défavorable, suivi d'un recontrôle toujours non satisfaisant, la réglementation vient de changer en 2018. Tous ces établissements feront systématiquement l'objet d'un nouveau contrôle dans les 12 mois. ■

80 personnes hospitalisées

« Nos formations permettent d'améliorer les résultats », relève avec satisfaction le porte-parole de l'Afsca. Et pour l'Agence fédérale, il faut encourager les établissements Horeca et les cuisines collectives à se faire certifier. Grâce à cette certification, les établissements peuvent bénéficier de cotisations à l'Afsca réduites de 75 %. Ces cotisations peuvent aller jusqu'à 4 000 € pour les grosses structures agroalimentaires (150 € pour les petites). L'année dernière, l'Afsca a ainsi formé entre 8 et 10 000 personnes qui sont ensuite plus à même de développer l'autocontrôle.

Mais cela n'empêche pas quelques incidents. En 2016, on a constaté moins de 400 TIAC (toxi-infections alimentaires collectives). Ces incidents sont répertoriés lorsqu'au moins deux personnes tombent malades. Les problèmes liés aux cuisines scolaires ont été responsables de 80 hospitalisations pour 2 200 personnes considérées comme « malades ».

Et dans les crèches, les résultats sont aussi assez encourageants : 84 % sont conformes.