

Favoriser les circuits courts dans nos écoles

Favoriser les circuits courts dans des cantines scolaires qui sont de mieux en mieux cotées en matière d'hygiène. La ministre de l'Éducation, Marie-Martine Schyns (cdH) lancera de nouvelles formations dès la rentrée de septembre et lancera un vaste appel à projets aux écoles de Wallonie et de Bruxelles.

Le nouveau scandale alimentaire dans le secteur de la viande anguste-t-il les parents qui confient leurs enfants aux bons soins du personnel de nos cantines scolaires ? « Rien de tel n'est remonté jusqu'au cabinet », réagit le porte-parole de la ministre. « Les gens semblent avoir confiance en nos producteurs locaux et si de gros efforts ont déjà été fournis, également en matière de contrôle de l'hygiène, nous allons encore les intensifier dans les mois à venir. »

FORTE AMÉLIORATION

Le cabinet Schyns insiste sur le dernier rapport de l'Agence pour la sécurité alimentaire (Afsca) qui relève que le pourcentage de cantines scolaires obtenant de bons résultats est passé de 66 % à 80 % en seulement deux ans. « Pour comprendre cette amélioration, il faut préciser que la Fédération Wallonie-Bruxelles et l'Afsca ont organi-

sé des journées de formation destinées aux responsables de cuisine et aux cuisiniers d'écoles ainsi que des journées d'information pour les chefs d'établissement », expliquait encore récemment la ministre à la députée Christie Morreale (PS).

« Cela bouge vraiment bien dans les écoles autour de l'hygiène et d'une alimentation saine », renchérit son porte-parole, Éric Étienne. « Les formations vont recommencer, en octobre et en novembre, en partenariat avec l'Afsca. »

PLUS SAINE ET MOINS CHÈRE

Par ailleurs, la ministre travaille à une mise à jour du cahier spécial des charges pour les cantines scolaires, cahier des charges responsable des améliorations de ces dernières années. « en y incluant davantage d'éléments en lien avec une alimentation saine tout en diminuant le coût que cela peut représenter pour les familles »,

« Les hautes écoles de diététique ont participé à ce travail en amont », explique la ministre. « Nous souhaitons relancer un appel à projets étendu en matière d'alimentation équilibrée et durable. Un volet sera prévu pour les écoles disposant d'une cantine. L'objectif consiste à les accompagner afin d'améliorer qualitativement les choix alimentaires. »

Un cahier amélioré qui devrait

entrer en vigueur à l'automne prochain. « Même si l'on pense plutôt à un mouvement incitatif pour avancer progressivement », précise le cabinet. « Le cœur de ce cahier des charges sera toutes les questions d'équilibre entre les aliments, avec l'ambition de revoir les teneurs en sel et en sucre. »

CIRCUITS COURTS

L'appel à projets sera doté d'un million d'euros et il sera destiné à toutes les écoles, qu'elles aient une cantine ou pas. « On peut penser à améliorer les repas de midi, mais aussi développer des projets

pour des en-cas à base de fruits et légumes », explique encore le porte-parole de M^{me} Schyns.

Avec une idée forte : penser à l'origine des produits. Il est clair que les circuits courts ont la cote et que la Fédération Wallonie-Bruxelles travaille main dans la main avec les Régions à cet égard. « La confiance par rapport aux producteurs locaux est bien là », insiste-t-il encore. « De plus en plus d'entre eux se lancent dans cette aventure. Le style abattage et vente à la ferme a la cote. »

Dans le cadre des accords de coopération avec les Régions, la stratégie bruxelloise Good Food et le projet « Les cantiniers » de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de qualité ont la cote au cabinet Schyns. ●

DIDIER SWYSEN