



Faut-il faire table rase de la cantine traditionnelle ?

Cela bouillonne, dans nos cantines scolaires !

Catherine Hollevoet dirige le collège Saint-Augustin à Gerpinnes. Elle témoigne de sa réflexion sur la nourriture à l'école.

● **Patrick LEMAIRE**

Catherine Hollevoet, directrice du collège Saint-Augustin de Gerpinnes, a déposé la marmite sur les fourneaux, mais à feu doux. « *La réflexion est en cours. Nous avançons pas à pas. Nous n'allons pas tout révolutionner, mais des modifications ont déjà été apportées à l'offre faite aux élèves.* »

En guise d'amuse-bouche, elle a commencé par ajouter des eaux aromatisées dans les distributeurs, aux côtés des traditionnels softs américains. « *C'est une alternative. Gommer d'emblée les sodas, c'est risquer que des élèves en apportent de chez eux. Ici, nous proposons des boissons plus saines, ainsi que de l'eau, dans une fontaine gratuite. Cela marche et une enquête menée auprès des élèves montre qu'ils en sont satisfaits.* »

L'école a récemment investi dans une cuisine de collectivité où l'on prépare des sandwiches, des cornets de pâtes et des sou-

pes, selon les jours. Du circuit court et du bio ? Ce sera pour la grosse pièce... et donc pas pour tout de suite. Mais en guise d'entrée, les cuisiniers locaux ont déjà testé des frites maison et des fruits de producteurs de la région. De même, les pâtisseries vendues au profit des voyages extrascolaires doivent être faites « maison ». La sauce a pris : les étudiants semblent apprécier.

« *Nous proposons des plats chauds deux ou trois fois par an, ce*

« Nous visitons des écoles qui ont déjà franchi le pas. La réflexion est en cours »...

qui semble plaire aux élèves. Faut-il se lancer dans des plats chauds plus réguliers ? Le problème est que nous devons servir mille élèves, en deux services. Et les

jeunes n'ont que 50 minutes pour manger. »

Néanmoins, l'équipe éducative planche sur l'idée d'intégrer davantage d'ingrédients issus du terroir dans leur offre. « *La responsable de la cuisine collabore à nos démarches. Nous visitons régulièrement d'autres établissements qui ont déjà franchi le pas. La réflexion est en cours, donc, mais ce n'est pas pour tout de suite... La question de la traçabilité intervient mais une cantine durable, c'est possible manifestement.* »

Des liens ont déjà été établis avec Copesem, une coopérative de producteurs de la région. L'offre pourrait avancer jusqu'à deux ou trois repas complets, du terroir, par an. Un menu plus copieux semble trop audacieux pour l'instant.

Mais la volonté de raccourcir les circuits est là. D'où vient-elle ? De l'envie d'offrir des repas de qualité. « *Nous n'avons jamais lésiné sur cet aspect-là. Mais il est sûr qu'il y a un effet de mode.*

Les choses bougent, en faveur des circuits courts. »

Outre les questions pratiques liées aux horaires, le coût des repas alimente inévitablement les conversations. « *Nos sandwiches, actuellement, sont vendus 2,5 ou 3 euros. Si nous devons augmenter les prix pour proposer du circuit court, nous risquerions de voir les élèves sortir de l'école pour se fournir ailleurs. Or, le but n'est pas qu'ils sortent de l'établissement. Les parents risquent de ne pas apprécier...* »

La directrice nous rappelle que l'objectif final d'un tel bouillonnement en cuisine, c'est d'abord d'offrir une alimentation saine et non de faire lever les prix ou les bénéfices.

Un constat cependant : ce genre de réflexion, commune à de nombreuses directions, n'aurait pas été mené il y a dix ans seulement, dans nos écoles. On sent que cela bel et bien que cela frémisse dans nos cantines! ■

Des jardinières poussent à l'ISM...

Et si les écoles plantaient elles-mêmes leurs légumes ? À l'ISM de Pesche, des ateliers sensibilisent les élèves au jardinage.

● **Patrick LEMAIRE**

À l'institut Sainte-Marie de Pesche, les élèves du premier degré ont la possibi-

lité, chaque jeudi après-midi, de participer à des ateliers thématiques qui leur ouvrent l'esprit au-delà des traditionnels cahiers.

Suite à une animation des *In-croyables comestibles*, ce réseau de jardins partagés, la question a fusé dans la tête de quelques profs de l'établissement : et pourquoi pas un potager à Pesche ? « *Nous proposons donc aux élèves de participer à l'élaboration de ces petits jardins, nous explique Martine Druart, enseignante. Nous avons débuté le projet en octobre, ce qui n'était pas le*

plus facile comme saison ! Les sections de menuiserie ont conçu les bacs pour cultiver, en récupérant des palettes. On a installé ces grandes jardinières le long des murs de l'école et on a commencé à les remplir.

Nous avons réalisé des premiers semis, plutôt faciles, comme des tomates et des fraisiers, de manière à ce que les élèves voient vite le résultat. En mars, nous avons ajouté des brocolis et des salades... »

L'idée, ici, est davantage de sensibiliser les ados à la culture potagère. « *Des récoltes ? J'ignore*

dans quelles mesures nous pouvons les utiliser dans les plats préparés à l'école. Est-ce autorisé par l'Afsca ?

Nous avons donc cultivé des plantes aromatiques, ce qui pose moins de soucis en cuisine. Pour le reste, nous essayons surtout d'éduquer à la connaissance des plantes car, même si nous sommes à la campa-

gne, peu d'élèves ont un potager. Cela suscite de la curiosité, même de la part des étudiants qui ne par-

ticipent pas aux ateliers mais voient les autres s'occuper des jardinières. » ■

Jardiner pour conscientiser

Depuis 3 ans, Hélène Ballieux, fait prendre conscience de l'importance d'une alimentation saine par le jardinage.

● Jean-Pierre DUMONT

Depuis 2015, un projet de jardinage et de sensibilisation à une alimentation saine est développé par Hélène Ballieux, institutrice de 4^e année l'athénée royal de Chimay. « Le

projet vise à réhabiliter les anciennes serres de la section horticole des classes secondaires, inutilisée depuis la fermeture de la section. Par ailleurs, afin de conscientiser les enfants à notre société de surconsommation et à l'importance d'une alimentation saine, un de mes objectifs est d'apprendre aux enfants le jardinage naturel, sans utilisation d'engrais chimiques et autres produits toxiques.

Il va sans dire que tous sont motivés par le projet. Il y a même qui ont convaincu leurs parents de faire un jardin chez eux. Les activités de classe liées au jardin sont nombreuses et fonctionnalisent l'apprentissage. Mais ce qui, à mes yeux, est aussi très important, c'est la prise au sérieux du projet par les enfants et

leur action citoyenne présente mais surtout future avec la découverte du potager. »

Grâce à une équipe de parents et de sympathisants bénévoles qui y travaillent une journée par semaine, les serres reprennent vie et toutes les classes primaires participent à sa gestion. « Que ce soit pour son agencement, les semis, l'installation de bacs à marée pour l'arrosage automatique des plants ou d'hôtels à insectes, toutes nos actions sont coordonnées par notre personne-ressource qui est Dany, un jeune retraité passionné par la permaculture. Pratiquement, selon leur âge et leur possibilité, toutes les classes primaires contribuent au projet selon leurs compétences à raison de

2 périodes tous les 15 jours.

Bien évidemment, nous ne cultivons pas assez de légumes pour les proposer à la cuisine de notre établissement scolaire et il y a les contraintes de l'Afsca. Alors, les légumes sont vendus à des prix démocratiques aux parents des élèves de l'école ou aux visiteurs de notre page Facebook [lepotaagedelarc](#). Cet argent sert à couvrir les frais d'achat des graines et du petit matériel qui sert à développer notre projet », explique la titulaire.

Outre le plaisir du jardinage, ce projet forme certainement une génération d'enfants qui auront sans doute à cœur de reproduire leur action citoyenne d'aujourd'hui. ■

Le frein ? Le prix des légumes bio

La section « commis de cuisine » de la Promotion sociale de Chimay prépare des repas scolaires. Du traditionnel car le bio et le local sont trop chers.

● Jean-Pierre DUMONT

Dans les écoles communales de Forges et Chimay, c'est une collaboration assez originale qui fonctionne maintenant depuis plus d'une dizaine d'années, avec la section « commis de cuisine » de la Promotion sociale, pour la fourniture des repas complets.

« Cela permet aux étudiants de travailler en situation réelle, ils reçoivent une formation optimale appréciée par les centres ou les restaurants qui les accueillent en stage », nous explique la directrice Stéphanie Pirlot. « Étant donné le nombre de repas à préparer, les quantités sont semblables à une cuisine de collectivité. Il en est de même pour la gestion des temps de cuisson. Tout est travaillé sur place par les étudiants. La viande et les légumes sont livrés tous les jours en provenance d'AD Delhaize local. C'est dire si tout est frais et que nous répondons aux exigences de l'Afsca quant à la traçabilité de toutes les marchandises qui rentrent dans la cuisine », précise la directrice.

« Pour ce qui de l'utilisation des produits issus du maraîchage biologique ou des circuits courts de qualité équivalente, à l'heure actuelle, et ce, pour

des raisons tout simplement de prix de revient des repas et étant donné le manque de variétés de légumes proposés, il est impossible de proposer des repas bio aux enfants à des prix acceptables pour les parents », souligne Aurélie Marquès, la chargée des cours de cuisine dans l'établissement de la Promotion sociale. Pour cela, il faudrait que le coût des légumes diminue assez sensiblement.

Le problème de la fourniture de repas chauds est récurrent dans le réseau communal chimacien. Il n'en demeure pas moins que des solutions existent déjà avec leurs spécificités propres. Afin que toutes les implantations puissent proposer ce service, le problème du transport des repas sera peut-être un point inscrit dans les différents programmes électoraux à venir. ■

Un potager à l'école, comme chez soi

Beaucoup d'écoles sont tentées par l'aventure du potager à réaliser avec les enfants. Mais l'Afscfa fait peur. À tort ?

● Patrick LEMAIRE

Plusieurs écoles contactées n'ont pas souhaité nous expliquer leur projet de potager. Pourquoi ? La plupart du temps, un acronyme revient aux lèvres : Afscfa, pour Agence fédérale de la Sécurité de la chaîne alimentaire.

Plusieurs nous expliquent avoir

lancé timidement une culture, mais ne pas oser utiliser les récoltes dans leur cantine, craignant

de nouveau les foudres de l'agence.

L'organisme chargé de protéger notre assiette serait-il opposé à ce retour à la culture des légumes avec les enfants ? « L'Afscfa et la

crainte, cela ne doit pas coexister, tente de rassurer Jean-Sébastien Walhain, porte-parole de l'agence. Une école peut-elle cultiver elle-même, afin de consommer les légumes ? Oui ! Et récolter les fruits issus de son verger ? Oui ! Peut-elle manger les œufs de son éventuel poulailler ? Oui, et c'est tant mieux ! »

L'Afscfa rappelle juste les règles élémentaires de culture, d'élevage et d'hygiène en cuisine,

pour s'assurer qu'aucun souci ne se présente pour la chaîne alimentaire. « Il faut en toute logique que cela reste proportionné à l'activité, que l'on ne se retrouve pas avec 45 hectares de vergers et 100 tonnes de compote pour une école de 30 élèves. Une école peut cultiver ses propres légumes et fruits et produire des œufs, jusqu'à une certaine surface, un nombre d'arbres ou un nombre de poules et d'œufs. Ces infos sont reprises dans le guide générique que nous publions sur notre site internet, au chapitre 3.13. »

Que découvre-t-on, dans ce chapitre ? Que les écoles sont soumises au même règlement que les particuliers qui consomment

leur production, chez eux. Tant que cela reste de la consommation sur place, l'idée globale est

de respecter les règles élémentaires d'hygiène et de culture, en évitant l'utilisation de produits phytos par exemple, ou en séparant les pommes pourries des saines dans le panier.

Quant aux conditions de préparation des repas, ils sont également soumis à une unique règle, explique l'Afscfa, celle du bon sens. Pas besoin d'une cuisine industrielle pour préparer la soupe de poireaux du carré de potager : « Tout doit rester hygiénique, c'est tout ! », explique Jean-Sébastien Walhain. ■

> Document sur

<http://www.afscfa.be/autocontrôle/fr/guides/distribution/> générique, au chapitre 3.13 du manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C.