

Le bio et le local vont-ils aider à repeupler les cantines ?

Bien manger à l'école, un projet collectif

Des repas sains, à base de produits locaux et bio, c'est le souhait de 88 % des parents, selon la Ligue des familles. L'ASBL Devenirs Cuisine relève le pari tout en jouant la carte de l'intégration sociale. Cette cantine solidaire et un peu rebelle régale neuf écoles de Hesbaye.

● Caroline DESORBAY

Une louche de compote pomme-rhubarbe, une autre de purée, une saucisse de volaille bio, le tout servi avec le sourire d'Anne-Marie, une des mamies bénévoles qui vient deux fois par semaine aider au service des repas chauds pour une trentaine d'enfants dans le réfectoire pimpant de l'école communale de Fraiture. « C'est un réel bonheur pour moi, qui vis seule, de côtoyer les enfants du village, je ne raterais ce moment pour rien au monde. »

90 % DE PRODUITS LOCAUX

Revenons au contenu de l'assiette de Victor, India et leurs copains de maternelle. Purée, saucisse et compote ont été préparées à quelques encablures de là, à Strée, dans la cuisine de l'ASBL Devenirs en Cuisine, organisme d'insertion socioprofessionnelle, qui forme des commis de cuisine et de salle de collectivité, mais aussi des maraîchers et des horticulteurs bios grâce aux terrains mis à disposition par le GAL (Groupe d'action locale du pays des Condruses).

90 % des produits accommodés par Joël et ses cinq apprentis commis proviennent de l'agriculture locale, 70 % des légumes sont bio. Pourcentage qui avoisine les 100 % pour la viande de bœuf, de porc et la volaille fournies par des éleveurs des environs. « Il est important pour nous de connaître les producteurs, de leur expliquer notre démarche et voir si leur manière de travailler correspond à ce que nous recherchons : notre objectif à terme est de travailler uniquement des produits locaux, car nous sommes convaincus qu'il faut revoir nos manières de produire et de consommer. »

Actuellement, l'ASBL Devenirs en Cuisine travaille avec neuf écoles, tous réseaux confondus, sur les communes de Tinlot, Fraiture, Ouffet, Anthisnes et Nandrin. En moyenne, elle prépare 150 repas par jour.

« C'est la preuve qu'une alimentation de qualité, locale et raisonnée peut être au menu des cantines scolaires pour autant que les élus communaux agissent dans ce sens en cédant, par exemple, des terres de culture ou en mettant à disposition des écoles un local qui fera office de réfectoire ou en dé-

cidant, par exemple, de réinstaller des cuisines dans les écoles, en créant une régie autonome de production de légumes pour approvisionner les établissements scolaires », souligne Albert Delière. Pour le bouillonnant directeur de Devenirs, il y a fort à faire pour redorer le blason des cantines scolaires, désertées par 60 % des petits francophones (lire en page 4).

TOUT UN TRAVAIL EN AMONT DE L'ASSIETTE

Élaborer un menu unique qui permet de travailler la qualité à prix raisonnable (3 € le repas en maternelle, 3,80 € en primaire), c'est le parti pris de l'ASBL. Coup d'œil sur les repas proposés au cours du mois de mai : courgettes et carottes au curry léger et boulette de cabillaud, légumes de saison et poulet feuilleté, couscous de légumes printaniers et agneau, cannelloni de légumes et bœuf...

« En 2015, j'ai demandé à Florence Porignon, qui a travaillé dans un restaurant étoilé suisse, d'imaginer les recettes, explique le directeur de l'ASBL. Des diététiciennes ont veillé à l'équilibre nutritionnel des assiettes. L'une d'elle, Caroline Hallut, revoit régulièrement les menus. »

Et ce n'est pas tout : Catherine, animatrice, se rend régulièrement dans les écoles pour présenter aux enfants les légumes moins connus comme le chou-rave ou le panais. Elle emmène régulièrement les enfants rencontrer les maraîchers en formation de l'ASBL ainsi que les cuisiniers.

Car, dans l'assiette servie à la cantine, ce n'est pas seulement l'éducation à une alimentation saine et équilibrée qui mijote. On y trouve aussi les ingrédients susceptibles de faire germer une réflexion sur notre mode de consommation, notre rapport à la terre et à ceux qui en vivent. Le projet Devenirs en Cuisine a été nommé aux victoires des Cantines Rebelles 2017 à Paris. Une belle reconnaissance pour l'ASBL hesbignonne. ■

« C'est la preuve qu'une alimentation de qualité, locale et raisonnée peut être au menu des cantines scolaires pour autant que les élus communaux agissent dans ce sens. »

L'AVIS DES ENSEIGNANTS**Trois freins à lever pour que les élèves se mettent à table**

En 2015, Albert Delière, directeur de l'ASBL Devenirs en Cuisine, basée à Strée, a sondé les écoles de sa région pour identifier l'intérêt qu'elles pouvaient avoir pour ce type de démarche et les freins éventuels. La plupart de ces écoles n'avaient pas de service de repas chauds. Trois freins ont été repérés... puis levés.

LE SERVICE DES REPAS

On invite les écoles à constituer une équipe de volontaires pour assurer le service plutôt que de le confier à des personnes qui ne sont ni motivées ni formées. Chacune des écoles propose une solution en fonction de ses ressources : à friture, le réseau de seniors déjà actifs dans l'école pour raconter des histoires,

animer des jeux de société ou l'école de devoirs... prend en

charge les repas moyennant une petite formation pour apprendre à respecter les règles de l'Afsca (maintenir les thermobox à température, tester la température une fois la nourriture transférée dans les bains-marie), servir la quantité exacte de nourriture en fonction de l'âge de l'enfant, soigner la présentation...

LA CORVEE VAISSELLE

L'ASBL Devenirs ne se contente pas de livrer les thermobox qui maintiennent les plats chauds, elle fournit aussi les assiettes et les couverts. Ils seront repris après le repas et lavés dans les cuisines de l'ASBL.

LES COMMANDES ET PAIEMENTS

Tenir la liste des commandes de repas, relancer les parents indisciplinés qui oublient de

payer... Un vrai cauchemar et une solide perte de temps pour les enseignants. Sur le site de l'ASBL,

les menus sont affichés pour les quatre prochaines semaines. Les parents passent eux-mêmes leur commande qu'ils peuvent payer par carte de crédit, maestro, Paypal ou par domiciliation.

Ca.D.

À Marche, une ASBL pour servir toutes les écoles de la commune

Potage aux légumes, penne à l'amatriciana et petit suisse ; ou encore potage aux chicons, boulette à la liégeoise, salade verte, frites et fruit. Deux exemples de menus dont peuvent profiter sur le temps de midi les écoliers marchois, tous réseaux confondus. Au sein de l'école communale de On, sont préparés quotidiennement les repas chauds pour l'ensemble des écoles communales et de l'enseignement libre de la commune de Marche, mais aussi pour l'école libre de Bourdon (Hotton). Tout cela via l'ASBL Rescolm, fondée en janvier 2003, diminutif de repas scolaire pour l'enseignement communal et libre marchois. « En moyenne, ce sont 550 repas

chauds (67 635 repas servis en 2017, le record depuis la création de l'ASBL) qui y sont concoctés quotidiennement. Treize écoles sont actuellement desservies par notre ASBL, explique Nicolas Grégoire, échevin de l'Enseignement à Marche-en-Famenne. Des menus sains et équilibrés, indiquant aussi la présence d'éventuels allergènes, tout cela à des prix résolument démocratiques : 2,60 € en maternelles et 3,10 € en primaires. Des repas que les parents peuvent commander de manière quotidienne, via les menus hebdomadaires consultables sur notre site. » L'ASBL Rescolm collabore également avec la cellule Viasano, mise en place par la Commune de Marche,

pour élaborer des repas équilibrés, mais aussi sensibiliser ponctuellement les enfants à l'alimentation saine via des ateliers. « Six personnes (2,5 équivalents temps plein) sont employées à la préparation des menus, qui sont livrés dans les différentes écoles du réseau à raison de trois tournées journalières entre 11 h et midi », conclut Dominique Hiffe, gestionnaire de cette ASBL paracomunale qui fait le bonheur des petites fourchettes. J.B.

Rush à la cantine... quand il y en a une !

On se focalise beaucoup sur la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas servis dans les cantines scolaires. La Fédération Wallonie-Bruxelles s'est fendue en 2012 d'un cahier des charges détaillant avec précision les quantités de glucides, protéines et autres lipides adaptées à chaque âge. Mais selon Albert Delière, directeur de l'ASBL Devenirs en Cuisine, le cadre, lui, a été longtemps négligé. « On demande aux écoles de mettre à disposition des enfants un

vrai lieu où ils ont le temps de manger, où il y a une véritable dynamique d'échange, car cela fait partie de la qualité du repas. Une bonne partie des écoles n'ont plus de cantines, les enfants mangent sur leur banc. Et dans les établissements où il y en a une, les repas sont organisés par cycle : les maternelles mangent, puis le premier degré du primaire et ainsi de suite... Le temps est chronométré, certains enfants n'enlèvent même pas leur veste

pour manger. »

Vingt-trois écoles ont répondu à un appel à projets lancé par la ministre de l'Éducation visant au développement de projets liés à l'alimentation équilibrée et durable dans les écoles fondamentales pour l'année 2017. Parmi les thématiques développées : création d'un potager à l'école, diminution du bruit à la cantine pour valoriser le moment du repas, introduction de plus de végétarisme à la cantine, etc.

Des menus halal dans les cantines ? Non, mais végétariens

Faut-il adapter l'offre des repas dans les cantines scolaires largement fréquentées par des élèves musulmans ? La question a déjà largement fait débat et trouve, dans plusieurs communes, une réponse simple et naturelle. « Quand il y a de la viande au menu, nous proposons systématiquement une alternative végétarienne, souligne Julie Patte, échevine de l'Enseignement à Charleroi. C'est une réponse au plus grand nombre, sans focaliser sur le volet confessionnel. » Allergiques, végétariens, musulmans... chacun peut donc y trouver son compte. Mais la motivation première est tout autre, affirment les édiles.

« Nous proposons une option végétarienne journalière depuis un an pour une raison avant tout écologique, précise Rina Rabau,

collaboratrice de l'échevine du Développement durable à Molenbeek. Car chacun sait que la viande a un grand impact sur l'environnement. » Accompagné d'un projet pédagogique pour sensibiliser les enfants aux alternatives, le concept fait l'objet d'une clause de durabilité avec le fournisseur. Comprenez produits locaux, saisonniers et frais, ainsi que bien-être des animaux. Même philosophie dans les écoles communales de Schaerbeek, où le repas végétarien n'est toutefois

servi qu'une fois par semaine, « pour proposer autre chose aux enfants et jouer sur la diversification », dit-on au cabinet de l'échevin.

Dans les 45 écoles fondamentales de Charleroi, on sert chaque mois 8 000 repas, dont 400 végétariens. Le cahier des charges est strict (saveurs, produits de saison, biodiversité, commerce équitable...) et le projet, en place depuis quatre ans, s'accompagne là aussi d'animations pédagogiques et d'une brochure distribuée à tous les enfants. « L'essentiel pour nous est de pouvoir inculquer cette alimentation saine à nos 10 600 élèves », conclut Julie Patte. C. Mar

Du boulgour à la place des frites

Les produits bio et locaux se font une place dans les cantines scolaires. Une petite révolution pour les jeunes palais qui nécessite l'implication de l'école, des parents, du personnel de cuisine...

● **Caroline DESORBAY**

Repas chauds préparés dans l'école, fournis par une société de catering ou un traiteur local, simple bol de soupe... En matière de cantine scolaire, chaque école fait comme elle peut avec les moyens du bord.

L'école n'est pas tenue de proposer des repas chauds, le midi, mais « *c'est un service rendu aux parents qui travaillent et n'ont pas toujours le temps de préparer un repas chaud équilibré le soir* », explique Dominique Luperto, de la cellule juridique et institutionnelle du Conseil de l'enseignement des Communes et des Provinces.

320 CUISINES SCOLAIRES FERMÉES EN DIX ANS

Plus de 80 % des écoles proposent un service de repas chauds, mais seulement 39 % des enfants en bénéficient. La plupart du temps, les repas sont facturés au prix coûtant. Pour l'année 2016-2017, 60 % des enfants paient entre 1 € et 3 € par repas ; 40 % entre 4 et 6 € (chiffres de la Ligue des familles).

Entre 2007 et 2018, plus de 320 écoles ont fermé leur cuisine en Wallonie. La faute aux normes (trop) sévères de l'Afsca ? Pas seulement.

Faire appel à un fournisseur qui, en plus de proposer des plats concoctés par des diététiciens, prend en charge jusqu'à la formation du personnel de cantine, serait plus facile et coûterait moins cher.

Une école sur deux fait donc appel à une société extérieure. En Fédération Wallonie-Bruxelles, deux sociétés dominent le marché : la multinationale Sodexo – 30 000 repas quotidiens livrés au nord et au sud du pays – et TCO Service, société établie à Ottignies, en Brabant wallon, qui livre chaque jour dans 200 écoles plus de 8 000 repas préparés avec des produits de saison, en partie bio et locaux.

Après la variété et l'équilibre nutritionnel des menus, la Fédération Wallonie-Bruxelles encourage les écoles fondamentales, via un appel à projets lancé fin avril par la ministre de l'Éducation Marie-Martine Schyns, à renforcer le caractère durable des repas et à utiliser des produits bio et/ou locaux.

POISSON FRAIS ET BOULGOUR

Depuis que les écoles communales de Wanze ont fait appel à TCO Service, le poisson frais, l'orge ou le boulgour ont remplacé les fish sticks et les frites. Et les légumes de saison ont lar-

gement grignoté la part réservée à la viande.

De quoi susciter la soupe à la grimace chez les enfants peu habitués à ce type d'aliments ? « *Dans les écoles qui accordent une place importante à l'alimentation*

équilibrée et durable via des animations, les commandes sont plus nombreuses, constate Jeanne Col-

lard, cofondatrice de TCO Service. Et pour que la sauce prenne vraiment, « *toute la chaîne doit être convaincue de la nécessité, de l'utilité, du bien-fondé de manger local, durable et bio, du PO aux parents en passant par le personnel des cuisines.* »

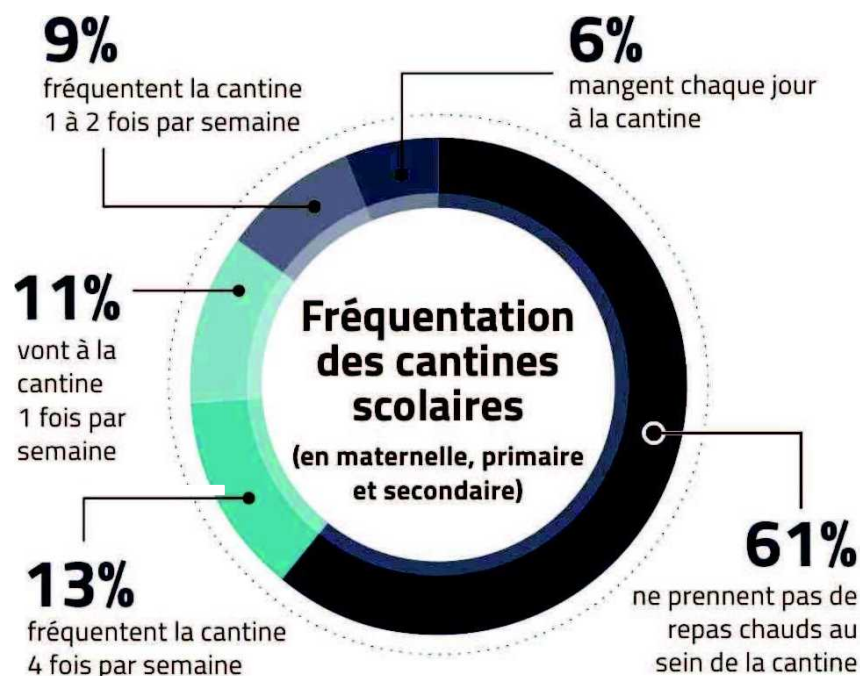
Mais pour voir le goût et le bon triompher durablement sur la malbouffe, il reste encore pas mal de chemin à parcourir. Plus les enfants grandissent, plus ils délaissent les repas complets. « *C'est dans les classes de maternelle que l'on sert le plus de repas chauds. Les parents des jeunes enfants sont attentifs à la qualité des menus. En primaire, ils laissent l'enfant décider s'il mange un repas chaud ou des tartines. Une fois arrivés*

dans le secondaire, les adolescents ne veulent plus que des sandwiches, des frites ou des pâtes. » ■

Marché public

En tant que collectivité, le PO à la recherche d'une cuisine de collectivité ou d'un traiteur doit lancer un marché public pour favoriser la concurrence. Il contacte plusieurs entreprises en leur présentant un cahier des charges le plus précis possible et attend leur offre. C'est toujours l'offre économiquement la plus

avantageuse qui doit être retenue, précise-t-on du côté de l'Union des Villes et Communes, mais d'autres critères peuvent être pris en compte au moment de l'attribution. La qualité des menus peut influencer le choix. Le plus souvent, il s'agit d'une procédure de négociation sans publication préalable.



Source : Ligue des Familles, Rapport d'enquête année scolaire 2016-2017

ENVIRONNEMENT

Peser les déchets pour limiter le gaspillage

De 30 % à 35 %, c'est le taux moyen de nourriture gaspillée dans les cantines scolaires. La chasse au gaspi est ouverte...

Briguer l'appellation de cantine durable, cela demande aussi aux cuisiniers de limiter autant que possible la quantité de nourriture gaspillée. Un véritable casse-tête pour les « chefs » des cuisines de collectivités scolaires !

À l'école de Fraiture, les se-

niers bénévoles utilisent des cuillères spéciales, appelées bouleuses, pour servir l'exacte quantité de purée et de compote dans chaque assiette. Les enfants peuvent être resservis, mais uniquement en légumes et féculents et ils devront terminer leur assiette. À la fin de chaque repas, les déchets sont pesés.

Chez TCO Service, on mène également la chasse au gaspi, notamment à l'école communale du Blocry, à Ottignies-Louvain-la-Neuve. « Depuis six ans, chaque jour, on pèse tous les déchets des 600 repas, puis on élabore des graphiques, on analyse les produits que l'on jette et on

trouve des solutions pour réduire le gaspillage, détaille Jeanne Collard, cofondatrice de TCO Service. Au début de l'instauration des repas végétariens, on avait 50 % de déchets, ce qui est énorme. Plutôt que d'arrêter purement et simplement ce type de menu, on a décidé de former le personnel de service et de cuisine dans une démarche participative en leur faisant par exemple goûter les plats... Peu de temps après, on a servi le même repas en modifiant légèrement la présentation et il n'y avait plus que 20 % de déchets. Le fait d'avoir fait se rencontrer les différents acteurs, de les avoir impliqués et informés a eu un effet positif sur les enfants. » ■ Ca.D.