

Une cantine scolaire sur 4 JUGÉE NON CONFORME



Les cuisines des écoles sont plus propres que par le passé, mais certains points restent à améliorer

► Le traditionnel choux-de-Bruxelles-purée-saucisse du lundi, le plat de raviolis du mardi et le cabillaud-poireaux du vendredi ont cédé la place, ces dernières années dans nos écoles, à des plats plus équilibrés et plus élaborés. Beaucoup d'établissements optent d'ailleurs désormais pour des repas bio.

Si le dîner chaud a évolué (son prix aussi!) avec pour objectif d'offrir des aliments plus sains à nos enfants, les cuisines scolaires sont-elles aussi plus propres désormais? C'est ce que nous avons cherché à savoir auprès de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca).

La réponse est rassurante: désormais seule une cantine sur quatre est jugée non conforme par l'Afsca. C'est mieux qu'en 2014, où seules 66% des 1.415 cuisines scolaires inspectées à l'époque par l'agence avaient reçu un avis favorable pour l'infrastructure, l'installation et l'hygiène. En 2010, ce taux ne s'élevait qu'à 62%.

Avec un taux de 75% de conformité en 2017, pour un total de près de 1.500 inspections réalisées l'an dernier, l'Afsca est très satisfaite de constater que ses formations ont porté leurs fruits.

EN 2015, alors qu'il était démontré par les résultats des contrôles que les cuisines néerlandophones respectaient davantage les normes d'hygiène que les francophones, des formations sur mesure avaient débuté en Wallonie et à Bruxelles. Des formations gratuites suivies par un nombre important de tra-

vailleurs des cantines scolaires.

Aujourd'hui, trois cuisines scolaires sur quatre obtiennent donc le score "très bien" dans le bulletin dressé par l'Afsca. Une cantine sur quatre n'est en revanche toujours pas conforme dès la première visite des agents de l'Afsca.

"L'absence d'information sur les allergies, qui doit être communiquée au client, est la principale non-conformité. Elle apparaît dans 35% des avertissements oraux dressés par nos

agents et dans 15% des avertissements écrits", souligne la porte-parole de l'agence, Stéphanie Maquoi.

Pour le reste, les non-conformités concernent surtout un manque de respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et des failles au niveau du respect de la chaîne du froid. Ou, enfin, un manque d'hygiène au niveau des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Une propreté jugée insuffisante par l'Afsca, pour être précis.

Et, vous le verrez ci-dessous, il est possible de contrôler la cantine scolaire de votre enfant auprès de l'Afsca.

Nawal Bensalem

Pas moins de 1.500 contrôles par an sont réalisés dans les cantines

Le bulletin de votre cantine en ligne

Cela vaut pour le bulletin de la cantine scolaire de votre enfant mais plus largement aussi, pour votre resto préféré, votre boulanger, votre boucher, etc. Depuis 2015, les résultats des contrôles effectués par l'Afsca sont rendus publics via le site foodweb.be.

Un site qui ne réalise pas de comparatif entre les établissements, c'est volontaire, mais qui permet, pour chaque nom entré, d'obtenir les scores attribués par l'Agence fédérale pour la sécurité alimentaire. Le tout traduit sous forme de maca-

rons. Un établissement qui en affiche quatre a donc reçu un avis favorable de l'Afsca dès la première visite.

Enfin, pour revenir spécifiquement aux cantines scolaires, l'Afsca donne donc des formations aux personnes chargées des repas dans les écoles. En 2017, pas moins de 660 membres du secteur ont été formés par l'Afsca, via sa cellule de vulgarisation et d'accompagnement. Les règles de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire y sont dispensées.

N.Ben.

L'Afsca veille aux fritures dans les écoles

Si de nombreuses écoles sont soucieuses d'offrir des repas plus sains aux enfants, les fritures n'ont pas pour autant disparu des cantines scolaires. Lors de ces contrôles dans ces cuisines collectives, l'Afsca veille à sensibiliser le personnel à l'importance d'une bonne maîtrise de la cuisson.

"Il est important de cuire les frites, fish sticks, poulets, etc. à la bonne température. Il est prouvé qu'une température trop élevée ainsi que l'utilisation prolongée d'huile utilisée pour frire des denrées alimentaires peut engendrer la formation de produits chimiques nocifs, dont entre autres l'acrylamide, et de ce fait être nuisible pour la santé", souligne la porte-parole de

l'Afsca, Stéphanie Maquoi.

Que ce soit à l'école ou à la maison, les conseils sont les mêmes : ne jamais cuire ses frites (et snacks) au-delà des 180°C; remplacer régulièrement l'huile sans oublier de nettoyer sa friteuse par la même occasion.

L'Afsca précise enfin qu'en la matière, tant le personnel des cantines scolaires que celui des autres sites visités par l'Agence en 2017 semblent parfaitement maîtriser ces règles de cuisson, puisque sur 201 échantillons prélevés par jour pour un total de 73.394 analysés en 2017, 96 % des résultats étaient jugés conformes.

N.Ben.