

Des écoliers mieux dans leur assiette

Les millions de plats servis chaque année dans les cantines scolaires se différencient en prix, goût et qualité. Mais la tendance aux produits bio, durables et aux menus végé est globale.

Texte:
Julien Thomas

De la merde. Voilà comment un échevin de l'Enseignement d'une des communes les plus peuplées du pays décrit les repas chauds servis dans les écoles publiques de son entité il y a quelques années, lors de son entrée en fonction. *"Je revois encore les assiettes. Il y avait cette sorte de carbonnade avec une proportion de viande hallucinante. Dans l'assiette, on ne pouvait pas distinguer la purée qui était servie en accompagnement. À l'époque, le seul critère pour choisir le fournisseur était le prix"*, souffle le mandataire. Chez TCO Services, une entreprise de taille moyenne spécialisée dans l'alimentation durable, on n'est pas beaucoup plus rassurant quant à la qualité proposée aujourd'hui. *"Quand je vois ce que fait parfois la concurrence, il y a quand même des soucis. Je ne vais pas citer de noms, mais je pense plutôt à des grands groupes"*, lâche sa directrice Jeanne Collard.

Comme chaque rentrée scolaire, de nombreux parents ont répondu présent au moment des inscriptions pour les repas chauds servis à l'école. Une partie non négligeable des 500.000 jeunes inscrits dans les écoles fondamentales en Fédération Wallonie-Bruxelles se nourrissent le midi à la cantine. Un menu (entrée, plat et dessert) qui est concocté quelquefois par le cuisinier de l'école, plus souvent par un organisme externe.

Deux types d'acteurs jouent les premiers rôles: les intercommunales comme ISoSL (Liège) et les Cuisines bruxelloises (Bruxelles) d'une part, de grandes entreprises privées d'autre part. À côté de mastodontes comme Aramark, Compass Group et Sodexo, de rares sociétés de taille moyenne telles que TCO Services et Deliva ont émergé. *"Mais je suis surprise qu'il n'y ait pas plus de nouveaux acteurs"*, note la directrice de TCO Services, dont l'entreprise arrivée sur le marché en 1998 fait presque figure de petite nouvelle. Filet de Lieu noir au safran, chili con carne, curry de volaille au lait de coco, poulet à l'orange, ou encore burger au chou-fleur et fromage avec ses petits légumes... À en croire les menus accrochés dans les réfectoires des écoles, celles-ci n'ont rien à envier à certaines cartes de restaurant. Avec toujours un même credo

affiché: de la qualité, des produits frais et des repas équilibrés pour vos enfants. Les entreprises l'assurent: elles veulent le meilleur pour vos enfants. *"Le pari que nous relevons chaque jour dans les nombreux établissements où nous sommes présents est de concocter des menus à la fois sains, équilibrés, riches en nutriments et en goût"*, explique Kathleen Ervinckx, diététicienne chez Sodexo. Même son de cloche chez Compass Group: *"Lorsque vous mangez un repas délicieux et sain, vous vous nourrissez bien. Vous avez vraiment du plaisir et bouillonnez d'énergie. C'est pourquoi nous proposons toujours des repas variés"*, lance l'entreprise sur son site Internet.

Il ressort de nos différents contacts avec des pouvoirs organisateurs et des fournisseurs que le montant d'un menu, frais de garderie non compris, oscille généralement entre 2,50 € et 4,30 €. *"Le chiffre peut monter à 5 ou 6 €"*, assure toutefois Jean Danis, directeur de l'école primaire Saint-Sépulcre, à Liège. Dans la Cité ardente justement, ISoSL propose des repas à 3,15 € en maternelle et à 3,40 € en primaire. Les factures des 649.920 plats envoyées en 2017 par les Cuisines bruxelloises aux parents des communes partenaires peuvent varier pour leur part de 25 à 30 %. ➔

➔ À Anderlecht, la note s'élève à 2,25 € en maternelle et 2,50 € en primaire, contre respectivement 2,95 € et 3,20 € à Jette. *"Beaucoup de critères entrent en compte, comme la prise en charge financière partielle d'une commune, ou le type de livraison"*, explique son directeur José Orrico. Dans le sud de la capitale, au Sacré-Coeur de Lindthout, l'ardoise grimpe à 5,60 €: 4,10 € pour le repas et 1,50 € pour la surveillance non prise en charge par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

La santé et au-delà

Mais ce sont des chiffres obtenus auprès de partenaires publics. Les sociétés privées, elles, bottent en touche. *"Cela dépend de la demande du client, difficile de donner un prix"*, élude Sodexo, interrogé sur la fourchette de prix pratiquée. Une réponse avec un zeste de langue de bois mais qui est pourtant correcte prise littéralement. Tout dépend de la demande du client. Et celui-ci a longtemps martelé une seule exigence: le moins cher possible. Or, une entreprise privée compte bien faire une marge bénéficiaire. Difficile alors que la qualité ne devienne pas la variable d'ajustement. Un non-sens diététique dont l'explication est simple: l'offre de repas ne figure pas parmi les

obligations scolaires. Certaines écoles n'en proposent d'ailleurs pas. *"On ne contrôle que des éléments comme le respect de la chaîne du froid et du chaud, pas la qualité nutritive des aliments ou la teneur en sel ou en sucre"*, résume Stéphanie Maquoi, porte-parole de l'Afsca.

Mais les mentalités sont en train d'évoluer. De nombreuses initiatives locales fleurissent en faveur de repas scolaires plus équilibrés. Les nouveaux mots-clés sont désormais bio, alimentation durable, circuits courts, mais aussi végétarien. Car les préoccupations en matière alimentaire dépassent largement le domaine de la santé. Le respect de l'environnement, les questions liées à la souffrance animale ou à une rémunération juste de la filière agricole, mais aussi la prise en compte des choix philosophiques s'invitent toujours davantage dans la confection des menus. Depuis deux ans, l'instauration d'une offre végétarienne à Molenbeek permet ainsi aux élèves de confession musulmane de manger chaud à l'école. À l'Athénée royal Air Pur à Seraing, l'ensemble de la viande servie à la cantine depuis septembre dernier provient de la région. Les produits laitiers pourraient bientôt suivre le mouvement. *"Avec dix autres écoles, on a aussi organisé en octobre une première journée de sensibilisation consacrée à l'alimentation de qualité et durable"*, se félicite Michael Jansen, le cuisinier de l'établissement à la base de l'initiative.

Pour la crèche du Homborch, à Uccle, le tournant survient fin 2015. La directrice se met alors en tête d'obtenir le label Good Food pour son établissement. Un système mis en place par la ministre bruxelloise de l'Environnement Céline Fremault (cdH) pour favoriser une alimentation plus saine et locale. En fonction de critères comme l'utilisation de légumes durables ou la lutte contre le gaspillage, chaque cantine se voit attribuer une, deux ou trois fourchettes. *"On visait simplement une fourchette à la base. Mais on s'est pris au jeu et on est à trois!"*, se félicite la crèche. Ce jour-là, la cuisinière concoctait un cake aux carottes et raisins pour 11 h et du maquereau aux aubergines pour 15 h. Avec du bio bien sûr. Du côté de la région liégeoise, certains citoyens se prennent même à rêver de maraîchers communaux. *"Pourquoi ne pas imaginer que des communes collaborent pour cultiver?"*, lance François, du collectif de la Ceinture aliment-terre liégeoise.

La question s'invite également cette semaine au Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Récemment, un groupe de travail s'est penché sur les enjeux liés à l'alimentation saine et durable à

l'école. Après plusieurs représentants d'entreprises privées et d'organisations réclamant plus de bio, c'est au tour des représentants de la filière agricole d'être auditionnés. Objectif: discuter la proposition de résolution du député Christos Doulkeridis (Écolo) visant à l'introduction de repas biologiques issus de circuits courts à prix abordable et d'une alternative quotidienne végétarienne. Un texte ambitieux bien que non contraignant destiné au gouvernement et qui pourrait encore être approuvé avant la fin de l'année. Parmi ses propositions figurent l'élaboration de normes planchers obligatoires pour une alimentation durable, ou encore la fin des distributeurs de produits sucrés dans les écoles.

Du végétarien au quotidien

Une autre recommandation souligne l'importance d'un cadre de qualité pour la prise de repas. Un point qui peut paraître anodin mais en fait essentiel aux yeux de nombreux parents. *"La tendance actuelle se concentre sur la qualité des ingrédients. Mais il faut améliorer l'environnement dans lequel les élèves mangent"*, confirme Véronique de Thier, de l'association des parents de l'enseignement officiel (Fapeo). Un problème qui se pose aujourd'hui dans de nombreux établissements francophones avec un réfectoire trop petit, voire inexistant. Notamment à La Louvière: *"On a des écoles où il faut faire deux services dans la même salle en 1 heure 20. Si on compte qu'il y a 10 minutes perdues au début et à la fin du repas, il reste 25 minutes pour les élèves"*, déplore l'échevin de l'Enseignement local Michele Di Mattia (PS).

Reste à résoudre la question de l'accès aux produits bio et locaux. Le prix tout d'abord. La quantité suffisante dans un deuxième temps. *"On nous dit que les produits bio ne coûtent pas plus, mais ce sont des produits moins finis. Il faut donc plus de personnel pour les traiter"*, souligne TCO Services. *"Il n'y a pas toujours d'acteurs locaux pouvant fournir de si grandes quantités de fruits et légumes aux prix demandés"*, complète ISoSL. Pour la députée Joëlle Maison (DéFI), opter pour des quantités moindres de viande ferait en tout cas déjà baisser les coûts. Le député écologiste, qui réfléchit au texte depuis plusieurs années, reconnaît les obstacles, mais ne les juge pas insurmontables. *"Il y aura de toute façon un coût. Mais il n'est peut-être pas si élevé qu'on l'imagine. De plus, dans l'absolu, la malbouffe représente aussi un énorme coût pour la société"*, souligne-t-il. Les résultats d'une étude de l'ULB repris dans son texte sont éloquentes: un jeune sur cinq entre 10 et 20 ans présente une surcharge pondérale. ✕

"Le bio a un coût. Mais la malbouffe aussi représente au final un énorme coût pour la société."