


DES PARENTS SE MOBILISENT pour des cantines plus saines

 Ils réclament des repas à base de produits locaux et bio et sans perturbateurs endocriniens.

► Récemment, une association de parents d'élèves scolarisés dans des écoles de la Ville de Liège a fait part de son mécontentement quant à la qualité des repas servis à leurs enfants à l'école. Selon ces parents, "les conditions rencontrées dans les cantines liégeoises ne permettent pas aux enfants de trouver les ressources nécessaires à leur épanouissement", résume la Fapeo (Fédération des associations de parents de l'enseignement officiel), dans sa dernière analyse.

Depuis près d'un an et demi, ce groupe de parents tente de négocier avec les autorités de la Ville afin de faire entendre ses revendications concernant la qualité de la nourriture servie à leurs enfants. Nous avons résumé, pour les besoins de l'article, leurs six demandes principales.

Premièrement, ils demandent aux autorités communales que leurs enfants puissent bénéficier à l'école d'une alimentation de qualité à base de produits locaux, issus de l'agriculture biologique et privilé-

giant les fruits et les légumes de saison. Ils demandent aussi que le système de réservation et de paiement des repas soit plus souple, et que le temps de

midi soit "une pause réellement ressourçante et non stressante pour les enfants". De plus, ils souhaitent que les écoles privilégient les préparations culinaires élaborées au sein des écoles, "dans des cuisines équipées plutôt que dans des entreprises extérieures de restauration industrielle". Ils réclament en outre que les perturbateurs endocriniens soient supprimés des repas, indique la Fapeo.

POUR LA FÉDÉRATION qui représente les parents d'élèves, la question de la qualité des repas servis dans les cantines scolaires est loin d'être anodine.

"Les enjeux sont triples : écologiques, de santé publique et sociétaux. Écologiques car le développement durable répond aux besoins du présent sans com-

promettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. Une cantine qui favoriserait les circuits courts et les produits locaux, bio et de saison irait dans ce sens. De santé publique aussi car de nombreux jeunes sont obèses (Ndir, voir encadré). Et enfin, les enjeux sont sociétaux. Le rôle social des cantines scolaires ne doit pas être oublié. En effet, pour certains enfants, c'est le seul repas de la journée. En plus d'avoir accès à un repas équilibré et complet, les cantines scolaires devraient être un lieu où l'apprentissage et la pédagogie ont toute leur place", estime-t-elle.

Maïli Bernaerts

7

En Belgique, 7% des enfants âgés de 2 à 17 ans sont obèses.

2 000 EUROS POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

▣ Pour bénéficier de cette aide, les écoles doivent s'engager à privilégier des menus locaux et de saison.

► Le ministre wallon de l'Environnement, Carlo Di Antonio (CDH), prévoit de donner jusqu'à 2 000 euros aux écoles qui s'engageront à développer des cantines plus durables.

Concrètement, pour pouvoir bénéficier de cette aide, les cantines doivent s'engager à privilégier des produits "locaux et de saison, respectueux de l'environnement et des animaux et équitables", à préparer "des repas sains, équilibrés et savoureux", à "réduire le gaspillage alimentaire et les déchets" et à veiller "à l'inclusion sociale".

Pour ce faire, elles doivent s'engager à mener au moins une action pérenne pour chacun de ces axes.

"PAR ACTION PÉRENNE, il faut entendre des actions menées en continu, tous les jours ou de manière récurrente, par exem-

ple une fois par semaine ou une fois par mois. Il s'agit d'actions ou de projets qui perdureront au-delà de 2021. Il ne s'agit pas d'actions one-shot annuelles ou trimestrielles", précise greendealcantines.be, le site consacré à ce projet.

"Parmi les actions qui peuvent être mises en place dans les cantines scolaires, ça peut par exemple être le fait de laisser les enfants choisir la taille des portions qu'ils souhaitent avoir dans leur assiette, plutôt que de leur imposer des portions toutes faites qu'ils n'arriveront pas à manger. Ça peut aussi être le fait de garantir un accès illimité à l'eau potable pour tous les enfants quand ils le souhaitent ou s'engager à diminuer les déchets et à mieux les trier. Avec une aide qui pourra aller de 1 000 à 2 000 euros, les écoles pourront s'acheter du matériel comme

des sacs-poubelle pour trier ou des carafes d'eau, etc.", explique François Dubru, porte-parole du ministre Carlo Di Antonio.

Quant aux autorités politiques, elles s'engagent, à travers ce Green Deal, à "développer un programme de labellisation des cantines", à "soutenir des aspects d'alimentation durable dans les cursus scolaires" et à "soutenir les producteurs locaux et faciliter l'accessibilité de tous à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable au sein de la restauration collective".

LA LISTE DES ÉCOLES signataires du Green Deal sera révélée le 9 janvier prochain. D'ici-là, tous les établissements scolaires wallons et toutes les collectivités possédant une cantine ont encore la possibilité de s'inscrire.

Ma. Be

La durée moyenne des repas jugée insuffisante

Dans la plupart des écoles, le temps consacré aux repas dans les écoles est largement insuffisant. "Le temps consacré au repas de midi varie de 20 à 30 minutes le plus souvent, comprenant l'entrée et la sortie du réfectoire. Les enfants doivent manger vite et dans un environnement souvent peu approprié. Pourtant, selon les recommandations de l'Afnor (association française de normalisation), la durée d'un repas doit se situer entre 45 et 55 minutes pour des enfants en maternelle et entre 30 et 45 minutes pour les élèves de primaire. Et vu le nombre important d'enfants et le peu d'espace consacré aux repas, de nombreuses écoles sont contraintes d'organiser plusieurs services. Ce qui a l'inconvénient de réduire davantage le temps disponible pour manger le repas et d'obliger une partie des enfants à manger plus tard et plus vite que ce qu'ils pourraient souhaiter", dénonce la Fapeo (Fédération des associations de parents de l'enseignement officiel).

Et ce manque de temps se répercute directement sur ce qui se trouve dans les assiettes des élèves. "Le menu prévoit des aliments qui se consomment vite: fritures ou aliments mous comme

des pâtes, des purées, de la viande hachée, des légumes en sauce... On y trouve peu de viandes à découper ou de salades", précise la fédération.

UN CONSTAT PARTAGÉ par l'Ufapec (Union francophone des associations de parents de l'enseignement catholique), qui dénonce également le manque de places assises et le niveau de bruit trop élevé dans les réfectoires scolaires.

"On peut avoir l'assiette la plus appétissante qu'il soit, si le local est mal insonorisé, si le temps imparti pour manger est trop court, si les surveillants crient sans cesse, s'il n'y a pas assez de places assises, l'enfant mangera trop peu et digérera très mal. Une maman nous rapporte qu'à cause de travaux dans l'école de ses enfants, le réfectoire n'a plus été accessible pendant un an. Les enseignants mangeaient en classe avec leurs élèves. Résultat ? Les élèves mangeaient mieux (de plus grandes quantités), en pouvant discuter et échanger entre eux... à tel point que certains enseignants mangent encore en classe une fois par semaine bien que le réfectoire soit à nouveau accessible."

Ma. Be.

20% DES ENFANTS belges en surpoids

▣ Seuls 8% des enfants et des jeunes consomment les 5 portions quotidiennes de fruits et légumes généralement préconisées.

► La Belgique, à l'instar de nombreux pays, est largement confrontée au phénomène de surpoids.

On estime que 20% des jeunes âgés de 2 à 17 ans présentent un excès pondéral et que 7% d'entre eux sont obèses, indique la Fapeo (Fédération des associations de parents de l'enseignement officiel), dans sa dernière analyse, consacrée à la nourriture servie dans les cantines scolaires.

Selon la Ligue de l'Enseignement, en Belgique, seuls 8% des enfants et des jeunes consomment les cinq portions quotidiennes de fruits et légumes généralement préconi-

sées (pour 12% chez les adultes).

Notre pays rejoindrait donc, selon la ligue, le pourcentage observé sur le continent américain.

POUR CES DEUX associations, fournir une alimentation saine à un maximum d'élèves par le biais des cantines scolaires constituerait un moyen de lutter contre cette épidémie d'obésité qui affecte les pays occidentaux.

"Selon l'OMS, contrairement à la plupart des adultes, les enfants et adolescents ne sont pas en mesure de choisir les aliments qu'ils mangent. Ils ne comprennent pas pleinement

non plus les conséquences à long terme de leur comportement. Il faut donc leur consacrer une attention particulière lorsque l'on combat l'épidémie d'obésité. Ainsi, la cantine semble être un espace privilégié pour éduquer les jeunes à l'alimentation. Pourtant, en Belgique, seul un enfant sur cinq va à la cantine le midi, pour un enfant sur deux en France. On peut alors s'interroger, quels sont les défis auxquels sont confrontées les écoles pour que les cantines puissent remplir leur rôle en matière d'éducation à l'alimentation?", indique encore la Ligue.

Ma. Be.