



SENSIBILISATION

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

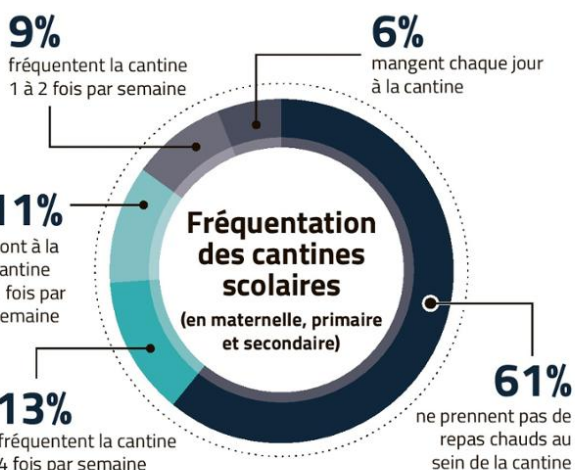
Plus de 80 % des écoles proposent un service de repas chauds, mais seulement 39 % des enfants en bénéficient. La plupart du temps, les repas sont facturés au prix coûtant. Pour l'année 2016-2017, 60 % des enfants paient entre 1 € et 3 € par repas; 40 % entre 4 et 6 € (chiffres de la Ligue des familles).

Entre 2007 et 2018, plus de 320 écoles ont fermé leur cui-

sine 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 – 30000 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



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

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 largement 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 triomphe 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.

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.



La firme TCOService pèse les déchets alimentaires dans l'école communale du Blocry et en tire des statistiques pour améliorer ses menus.