



Destination
COMMUNES

Cette semaine,
L'Avenir se penche
sur les menus des
cantines scolaires

CAHIER NATIONAL

Bio et local : un moyen de faire revenir les élèves dans les cantines ? Seulement si tout le monde s'y met.

2-3
La chasse au gaspi est ouverte dans les réfectoires

CAHIER RÉGIONAL

Le circuit court et le Parc naturel ?

2
Quand la cantine est devenue aussi un support pédagogique...



© G. A. - Jacques Duchateau

Les cantines scolaires et

PÉRUWELZ-BELŒIL-BERNISSART-ANTOING-RUMES

Pas beaucoup de produits locaux

Proposer dans les cantines scolaires de bons produits du terroir ?

Ce n'est pas évident. Lucie Verhelpen nous explique pourquoi.

• **Christophe DESABLENS**

Lucie Verhelpen est chargée de projet « circuit court » au sein du parc naturel des Plaines de l'Escaut. Via le GAL (Groupe d'Action Locale) notamment, elle travaille à l'émergence de projets visant à introduire des produits locaux dans les collectivités, notamment dans les cantines scolaires. Ce n'est pas si évident qu'on pourrait le croire.

Le budget est un frein important. L'introduction de produits locaux peut provoquer des surcoûts, admet M^{me} Verhelpen. « Mais il y a un moyen d'équilibrer le prix en accompagnant la démarche d'autres changements : diminuer les portions, gaspiller moins, etc. Le fromage et la viande coûtent plus cher, mais on peut servir un peu moins de viande dans l'assiette, utiliser des astuces de cuisinier pour diminuer la facture ».

L'obligation pour les établissements communaux de se soumettre aux marchés publics complique les choses. « Il faut contacter



Seuls les yaourts nature, non sucrés, non fruités, peuvent prétendre à une subvention au sein des écoles. Du coup, on en trouve moins.

ursule - Fotolia

trois fournisseurs, c'est souvent le moins cher qui l'emporte ; comme ces grosses sociétés capables de répondre à toute une série de critères. Heureusement, c'est plus facile lors d'événements et animations ponctuels : on y travaille ».

La solution de la facilité

Les écoles libres disposent de plus de souplesse dans le choix des repas et produits. Mais des écoles hésitent à investir dans du nouveau matériel de cuisine, notamment parce que les normes de l'Afscat sont terriblement contraignantes. Des écoles ont fermé leur cuisine pour se faciliter la vie, en

se faisant livrer des plats chauds par des sociétés spécialisées dans le catering. « C'est une facilité en matière d'organisation, d'infrastructures, de personnel... Je constate que c'est hélas ! souvent irréversible, une école ne revient jamais en arrière ».

Dans certaines écoles, quelques centaines de repas sont préparés en un endroit unique. Les quantités commandées sont très importantes et un seul producteur local n'est pas capable de répondre à cette demande. Les cuisiniers montrent par ailleurs parfois une certaine réticence à l'introduction des produits locaux. En raison, pensent-ils, d'une charge de tra-

vail plus importante (davantage de manipulation de légumes frais, manipulation de produits moins connus). « Mais nous sommes prêts à informer et sensibiliser du personnel pour l'aider à introduire des produits différents dans les repas ».

Les producteurs eux-mêmes sont parfois un peu frileux à s'engager à fournir une école toute l'année. « Ils ont besoin d'un stock constant, ils hésitent à passer du temps à livrer des établissements, en juillet/août les écoles ferment... Pour cette raison, il y a une réflexion au sein du parc pour qu'un opérateur puisse faciliter les choses entre collectivités et producteurs ».

Même pour les desserts ou collations, les yaourts et les fruits, qui entrent plus facilement dans les écoles, il faut se « battre ». Les subsides destinés aux écoles pour leur permettre d'acheter des fruits et produits laitiers sont plus difficiles à obtenir qu'avant, et les conditions d'obtention ne répondent absolument pas à la réalité de terrain (le lait doit être battu, les yaourts non sucrés, etc.).

Enfin, des enseignants, voire des directeurs, sont tout simplement rétifs au changement. « Une productrice de gaufres proposait un emballage 'collectif' comprenant vingt-cinq gaufres. L'un ou l'autre enseignant estimait que ce n'était pas pratique, et l'idée a été abandonnée. Mais on y arrivera peut-être la rentrée prochaine ». ■

PÉRUWELZ

Jusqu'à 600 repas dans la convivialité

On peut gérer un restaurant scolaire gros comme un paquebot et en même temps vouloir limiter le gaspillage et proposer de bons plats. Exemple à l'athénée de Péruwelz.

Avec son équipe, la chef de cuisine Carine Pieters sert entre 400 et 600 repas par jour, pour les élèves du fondamental et du secondaire. Des repas chauds (3€ pour le plat, une entrée et un dessert) mais aussi des cornets de pâtes, des wraps, des sandwiches. Vingt ans qu'elle est à l'athénée de Péruwelz, elle connaît le métier par cœur. « Les élèves ont cinquante minutes pour prendre leur repas, mais ce moment commence à partir de la sonnerie », dit-elle. Grâce au nouveau self aménagé il y a quelques années et

à une organisation sans faille, l'équipe peut tenir le rythme tout en travaillant dans la convivialité. « Il y a toujours moyen de dire un petit mot, faire un coucou, échanger un regard. Quand j'ai un bonjour en retour, ça fait toujours plaisir ».

Ces contacts permettent d'éviter certains gaspillages. « À la longue, je connais les habitudes des élèves, je sais ce que je dois mettre dans leur assiette. En début d'année, certains remplissent leur assiette à ras bord pour éviter de devoir se resservir ». Au fil des mois, ça s'améliore. « Et



L'équipe du restaurant scolaire doit assurer deux services successifs.

grâce aux légumes qui restent de la veille, nous préparons des soupes fraîches et les servons gratuitement à la récréation de 10 h. Cette soupe a son petit succès ; mais quand on la servait pendant le repas de midi, les

jeunes ne la mangeaient pas ».

Philippe Pascuzzi, l'économiste, suit de près la gestion de la cuisine. « On essaie d'acheter local autant que possible : parce qu'on gagne des déplacements, parce qu'on

peut être dépanné facilement et rapidement... Certains producteurs éprouvent des difficultés à répondre à nos sollicitations et nos critères, pour des raisons de transport ou de quantité notamment ».

Les légumes sont achetés dans un magasin/maràcher péruwelzien. La charcuterie auprès d'un marchand de Quevaucamps. Les produits laitiers viennent de Stamburges. « Un plat peut faire exploser le budget, mais les autres jours compensent », nous dit la chef de cuisine. « Il faut varier, équilibrer... On ne peut pas proposer tous les jours des boulettes à la sauce tomate, des pitas ou des hamburgers ».

Des fois, je vois bien à la tête de l'enfant qu'il n'a pas envie de goûter. Je lui dis d'en prendre quand même sur le côté de son assiette, et parfois il vient en reprendre. C'est une situation gratifiante ». ■

les circuits courts

SILLY

L'assiette pédagogique s'élargit

À Silly, l'école Saint-Joseph mise sur un cuisinier pétri de terroir et de diététique. Et la cantine est devenue aussi un support pédagogique.

• Daniel PILETTE

À la rentrée 2017 (nos éditions du 23/09), nous vous faisons découvrir la cantine de l'école libre animée depuis deux ans par Damien Blondiau, qui avait abandonné les fourneaux industriels d'une grande chaîne d'Hôtels internationale pour revenir travailler dans l'école de son enfance.

Le directeur David Delangre nous confiait : « Avant, nous faisons appel à un traiteur de qualité, mais nous avons choisi d'assurer notre autonomie alimentaire. » Et de poursuivre : « Damien varie les menus en fonction des saisons et n'oublie jamais le potage « maison » quotidien ; il facilite aussi la transition alimentaire des « tout petits » : un enfant de 2,5 ans ne mange pas comme celui de 5 ans et plus. Enfin, il présente souvent des spécialités du monde par souci interculturel ; dans cet esprit, ils ont aussi parfois des repas végétariens. » Pour ce faire, Damien Blondiau se fournit en viande auprès du boucher du village et, en légumes et fruits, chez des producteurs locaux.

« Nous ne recevons plus de remarque négative quant à l'équilibre des repas... »

De plus en plus d'enfants prennent le repas chaud ; huit mois plus tard, la réussite semble totale : « Désormais, 30 % de nos élèves prennent le repas chaud. Nous ne recevons plus de remarque négative quant à l'équilibre des repas. Nous faisons aussi appel à une maman diététicienne qui allie ses compétences à celle de notre cuisinier. »

Conversion aux légumes

Les retours positifs sont aussi liés à la (re)découverte des légumes comme le constate Damien Blondiau : « Nous avons réussi à faire apprécier les légumes par les enfants ; c'est une vraie « conversion », car, à nos débuts, pas mal d'entre eux déclaraient ne pas les aimer. Par contre, les plus jeunes qui mangent chez nous depuis la première mater-



Les enfants de l'école libre, convertis aux bienfaits des légumes et des assiettes équilibrées.

nelle les ont tout de suite aimés. L'école a vraiment réussi une œuvre pédagogique. »

La pédagogie par l'assiette

Durant cette année scolaire, deux projets pédagogiques se sont greffés au succès de la cantine. « Nous participons au projet « Osez le vert » dans le cadre du réseau Wallonie nature », explique le directeur. « Nous avons supprimé de l'as-

phalte dans la cour pour le remplacer par des espaces potagers où poussent des herbes aromatiques dont se sert Damien pour ses plats quotidiens ; nous avons aussi planté des framboisiers, des groseilliers et des pommiers et poiriers mi-tiges, qui devraient nous donner leurs premiers fruits à l'automne prochain. »

L'école s'est aussi lancée dans un projet visant à ré-

duire les déchets, mais qui a conduit aussi à une meilleure hydratation : « Les enfants du repas-tartines les mettent dans des boîtes ; nous avons aussi demandé aux enfants de ne plus apporter de cannettes et de berlingots ; ils utilisent des gourdes pour leurs boissons. Nous n'interdisons pas les jus, mais nous constatons qu'ils boivent de plus en plus d'eau. » ■



PROFITEZ DES CONDITIONS PRINTEMPS

PORTES OUVERTES DU 19 AU 31 MAI


ZONNEWENDE
OUT & INDOOR FURNITURE

Z.I. TOURNAI OUEST I
Rue des Bardanes 6
7522 Tournai
069 68 63 00

Heures d'ouverture:
lundi - samedi de 10 - 18 h
Dimanches et jours fériés de 14 - 18 h

Le spécialiste en mobilier
de jardin et de véranda
depuis 25 ans

WWW.ZONNE-WENDE.BE