

Pénurie

Evaluations

ANALYSE

Devoirs

Partenariats

FAPEO

Fédération des Associations de Parents de l'Enseignement Officiel

LES CANTINES SCOLAIRES DE LA VILLE DE LIÈGE : CANTINE DURABLE, C'EST POSSIBLE ?

Christopher Jaumoulle

Fédération des Associations de Parents de l'Enseignement Officiel – ASBL

Rue de Bourgogne, 48

1190 Bruxelles

Tel. : 02/527.25.75 Fax : 02/527.25.70

E-mail : secretariat@fapeo.be

Avec le soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles



L'ANALYSE EN UN COUP D'ŒIL

MOTS-CLEFS

Cantine, bio, circuits courts, ISOSL, durable, cuisines de collectivité

Cette analyse fait le récit critique d'une interpellation d'un groupe de parents de différentes écoles primaires de la Ville Liège. Préoccupés par la qualité de l'alimentation de collectivité dans les écoles, des conditions de prise de ces repas par leurs enfants, de la santé (à l'heure des recherches sur les perturbateurs endocriniens dans les assiettes) et du développement durable, ils se sont mis en action durant 18 mois. Et ce n'est pas probablement pas terminé. En effet, ces parents ont eu l'occasion de visiter les cuisines d'ISOSL et ont bien dû constater un certain immobilisme, voire même un manque de circulation de l'information et enfin, ils réalisent que la politique possède son rythme qui n'est pas celui espéré (les parents voudraient que ça aille plus vite).

Mais les parents FAPEO ne sont pas de ceux qui baissent si vite les bras. Cette analyse se terminera donc par la proposition de plusieurs projets concrets déjà existants comme la Ceinture Aliment-Terre, le Green Deal et, surtout, l'activation des Conseils de participation.

TABLE DES MATIERES

L'analyse en un coup d'œil	1
Introduction.....	3
« On mange d'abord avec les yeux »	4
Viens à la cantine « Manger sur le pouce »	5
Le temps de midi, quel encadrement ?.....	5
Visite des cuisines d'ISOSL au Val D'or	6
Une alimentation saine et démocratique. Une demande si farfelue ?.....	7
Quels sont les enjeux d'un cantine durable, saine et conviviale ?	7
Des demandes démesurées ?	8
Des pistes d'actions pour tendre vers une cantine durable.....	10
Le projet de la Ceinture Aliment-Terre liégeoise.....	10
Le « Green Deal » cantine durable	11
Travailler la thématique de l'alimentation au Conseil de Participation.....	11
Bibliographie.....	12

INTRODUCTION

La qualité de l'alimentation servie dans les écoles de la Ville de Liège fait l'objet d'une attention soutenue de la part des parents, comme en a attesté le débat politique qui s'est déroulé sur ce thème en mars dernier, dans le cadre du Festival Nourrir Liège. Dans la foulée du festival, le 28 mai 2018, le Conseil communal liégeois adoptait une délibération visant à « bannir les perturbateurs endocriniens¹ de l'alimentation » servie dans les services communaux fréquentés par des enfants, et à réduire la distance d'approvisionnement de ces mêmes aliments. Bref, cette décision visait à faire passer les crèches et écoles de la Ville au bio et le plus local possible, sans fixer de délai de mise en œuvre. Cette décision s'avère bien compliquée à mettre en application pour une institution telle que l'intercommunale ISOSL, qui prépare chaque jour des milliers de repas destinés aux écoles et crèches de la Ville. La difficulté vient d'une part des contraintes financières importantes, et d'autre part du fait que la filière locale n'est pas encore suffisamment structurée pour approvisionner l'ensemble des besoins d'un tel « mastodonte ».

À l'heure actuelle, les conditions rencontrées dans les cantines liégeoises ne permettent pas aux enfants de trouver dans ces instants les ressources nécessaires à leur épanouissement. Il semble que l'aspect plaisir et découverte soit peu pris en compte. Effectivement, on peut offrir un repas dont la qualité nutritionnelle est garantie, mais si les conditions de la prise de ce repas ne sont pas conviviales, le bénéfice en sera fortement réduit.

« La cantine scolaire est un lieu unique en son genre, car elle allie (potentiellement) l'aspect pédagogique et éducatif aux aspects de santé, de socialisation, de détente et last but not least de plaisir sur fond d'une dimension purement alimentaire. »²

¹ Voir à ce sujet, notamment : Unité Cancer et Environnement, « Perturbateurs endocriniens et risques de cancer », www.cancer-environnement.fr/274-Perturbateurs-endocriniens.ce.aspx, 2018.

² GOFFIN S., *Du monde à la Cantine*, Analyse FAPEO 7/15, 2013, p3.

ÉTAT DES LIEUX DES CANTINES SCOLAIRES LIÉGEOISES

Le 26 juin 2018, dans une lettre de revendication adressée par la FAPEO à l'Échevin de l'Instruction publique de la Ville de Liège, monsieur Stassart, nous l'informions de la volonté des parents fédérés au sein de notre ASBL que soit réellement mise en œuvre cette décision du Conseil communal destinée à protéger la santé des enfants des risques liés aux perturbateurs endocriniens présents notamment dans le plastique et les résidus de pesticides. Qu'en est-il aujourd'hui, après les élections communales d'octobre, de la volonté politique et institutionnelle d'enclencher une véritable dynamique d'amélioration de la qualité des repas, en s'appuyant sur les expertises existantes ? Un projet de cantine durable ne peut en effet aboutir que si l'institution concernée en est réellement porteuse.

« On mange d'abord avec les yeux »

« Non, il n'y a pas de cuisine pour enfants, la cuisine pour enfants, le plus souvent, c'est la cuisine que les adultes imaginent pour les enfants pour avoir la paix. »³

Admettons que les conditions dans lesquelles le repas de midi est pris, aussi bien en termes sonores que visuels, de durée et de convivialité, soient optimales. Suivre les principes et recommandations nutritionnelles dans la conception des menus n'est pas systématiquement un gage de « bonne bouffe ». Un repas peut être sain suivant les recommandations journalières et cependant peu appétissant ou peu agréable à manger. Parce que les enfants « détestent les légumes » et puisque les élèves disposent de relativement peu de temps pour manger, les aliments mous ou en petits morceaux sont souvent favorisés (par exemple : couscous, vol-au-vent, pâtes, etc.).

De la même manière, on évite les aliments ou épices surprenants ou inhabituels en termes de goût et de consistance, c'est-à-dire qui s'écartent de ce qui est généralement servi à la maison pour avoir un plat relativement fade qui fera consensus auprès des jeunes « clients ». Or notre alimentation se joue à un niveau multisensoriel ! Nous goûtons la nourriture lorsque nous la plaçons en bouche, certes, mais auparavant nous la voyons, la humons et, parallèlement au goût, le toucher et la consistance des aliments prend sa place dans le processus d'alimentation.

La présentation de nos assiettes joue effectivement un rôle dans l'attraction que nous allons avoir pour l'un ou l'autre plat ou aliment. Les scientifiques évoquent non seulement la couleur (« y'a un truc vert lààààà »), mais également la forme et l'arrangement des divers éléments dans le plat et dans l'assiette. Ainsi, l'être humain serait naturellement attiré vers les aliments de forme ronde qui peuvent rouler dans la bouche et permettent de stimuler davantage de papilles. A contrario, les aliments découpés en cubes ne permettent pas cette expérience et peuvent paraître moins attirants au point de vue gustatif.

³ DE PASCALE C., « les cantines scolaires » publié dans le Trialogue n°67, 2012, p12.

Étrangement, certaines études ont également montré que les perceptions gustatives sont influencées par la couleur, le poids, la taille et la forme de la vaisselle utilisée. Par exemple, le contraste de couleur entre l'assiette et les aliments aurait un impact sur la sensation de satiété. De même, la taille de la cuillère influencerait la perception du sucré. Pas de conclusions définitives à ce stade et rien qui permettrait de mettre en place des stratégies destinées à influencer notre appétit, mais des idées intéressantes qui nous amènent à considérer différemment les aspects pouvant avoir une influence directe sur le caractère appétissant, agréable, d'un aliment ou d'un repas.⁴

Viens à la cantine « Manger sur le pouce »

Le temps consacré au repas de midi est insuffisant, variant 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 émises par l'AFNOR⁵, la durée d'un repas doit se situer entre 45 et 55 minutes pour des enfants d'âge maternel et entre 30 et 45 minutes⁶ pour des enfants du 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 surtout plus vite que ce qu'ils pourraient le souhaiter.

Le peu de temps consacré au repas a pour conséquence que les menus sont mangés rapidement par les enfants. Le menu prévoira des aliments qui se consomment vite : fritures ou aliments mous tels que pâtes, purées, viandes hachées, légumes en sauce. Peu de viandes à couper ou de salades.

Le temps de midi, quel encadrement ?

Actuellement, il n'y a pas de norme imposée en Communauté française pour l'encadrement du temps de midi. Celui-ci semble être considéré comme un « temps à part », ni temps scolaire ni temps extrascolaire.

L'Arrêté de l'Exécutif de la Communauté française du 18 juillet 1991 relatif aux surveillances de midi dans l'enseignement maternel, primaire ordinaire et spécialisé se limite à déterminer une norme de financement des surveillances et à définir les conditions minimales pour pouvoir assurer la surveillance du temps de midi. Le moins que l'on puisse dire est que les normes ainsi définies sont minimalistes.

⁴ GOFFIN S., « Du monde à la Cantine », analyse FAPEO 7/15, 2013, p12.

⁵ Voir www.afnor.org. AFNOR : Association française de normalisation.

⁶ AUJAN S., « Enquête sur le temps de midi dans les établissements de l'enseignement fondamentale ordinaire de la région bruxelloise », 2016, p12.

La Communauté française subventionne 5€ (indexés, l'indice de référence datant de janvier 2006) par unité de surveillance. Les écoles se voient attribuer chaque jour une unité de surveillance d'une heure par centaine d'élèves de primaire (les élèves de maternelle comptent eux pour 1,5 élève de primaire). Comme nous le verrons, nous sommes ici très loin des conditions requises pour accueillir correctement chaque enfant. Les conditions minimales exigées pour qu'une personne assure la surveillance du temps de midi sont également très limitées. En effet, l'arrêté ne fixe aucun niveau de qualification minimal pour cette fonction. Et le temps de midi à l'école est un temps qui n'appartient dirait-on à aucune institution : pour l'école, il s'agit d'un temps assimilé à l'extrascolaire (de compétence de l'ONE), et pour les acteurs extrascolaires il appartient aux compétences de l'enseignement.⁷

VISITE DES CUISINES D'ISOSL⁸ AU VAL D'OR



Le 23 octobre 2018, les associations de parents et la FAPEO ont été invitées à visiter des cuisines d'ISOSL au Val D'or, en charge de la préparation des repas des écoles de la Ville. Christian Jonet et Florence Henrard, respectivement coordinateur et chargée de projet Cantines durable à la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, nous ont accompagnés lors de cette visite. Nous avons notamment pu échanger avec le responsable de cuisine et une nutritionniste de l'équipe d'ISOSL, et force nous a été de constater que le service de restauration collective d'ISOSL reste fort sceptique sur la possibilité d'introduire plus de produits de qualité différenciée (bio/locaux) dans les menus scolaires en raison de leur prix plus élevé. À l'argument amené par Florence Henrard selon lequel il est notamment possible de jouer sur les parts respectives (grammage) des aliments végétaux et d'origine animale pour ne pas augmenter le coût des repas, tout en respectant mieux les recommandations du Plan National Nutrition Santé, il lui

⁷ Pour en savoir davantage : FAPEO, Fiche « On n'y comprend rien ! », fiche « Est-ce que le temps de midi est payant ? » 2014.

⁸ ISOSL : Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège en charge de la confection et la livraison des repas pour les écoles communales de la Ville de Liège.

fut rétorqué par la nutritionniste que les grammages étaient imposés par une convention signée avec la Ville de Liège du temps de Rescolie⁹ ... mais elle n'en était pas certaine. Au fil de la discussion, nous avons réalisé que ni nos interlocuteurs chez ISOSL, ni la représentante de l'Échevin de l'Instruction publique qui accompagnait la visite n'étaient informés de la décision du conseil communal du 28 mai. Face à un tel cloisonnement de l'information, on comprend mieux comment il est possible que la Ville et ISOSL aient décidé tout récemment de fournir les repas des crèches de la ville en liaison froide dans des barquettes en plastiques réchauffées aux micro-ondes, ce qui a créé une polémique en ce mois de novembre 2018, et l'inquiétude de nombreux parents.

Cette propension à ne pas assumer les conséquences des décisions prises par le Conseil communal, ce cloisonnement de l'information et ce manque de proactivité sont questionnants.

Un budget de 75 000 euros voté par le conseil communal pour introduire des produits bios dans les cantines de la Ville aurait constitué un levier d'action beaucoup plus important si une réflexion globale sur la composition des repas avait été entamée, au lieu de se contenter de remplacer tel grammage de viande conventionnelle par le même grammage de viande bio.

Enfin, conscients qu'il ne serait pas possible à ISOSL de révolutionner toutes ses pratiques du jour au lendemain, nous leur avons proposé depuis de nombreux mois de nous transmettre toute une série de données relatives à leurs approvisionnements et à leurs coûts, pour les aider à établir une stratégie de planification d'une évolution progressive. Malgré nos nombreux appels du pied, notre proposition de soutien est restée lettre morte et nous n'avons jamais reçu la moindre information de leur part.

UNE ALIMENTATION SAINE ET DÉMOCRATIQUE. UNE DEMANDE SI FARFELUE ?

Quels sont les enjeux d'une cantine durable, saine et conviviale ?

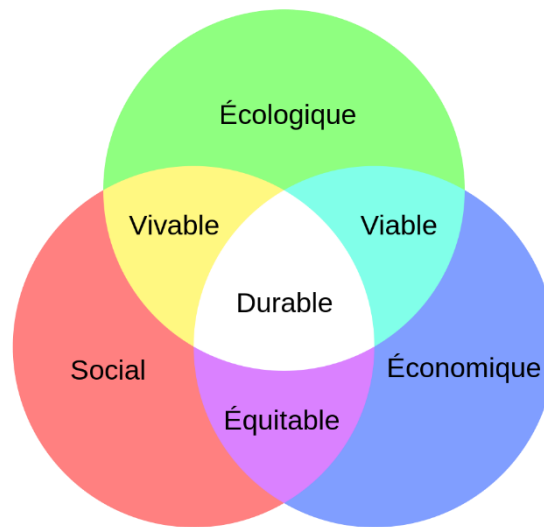
Les enjeux sont triples : écologiques, de santé publique et sociétaux.

Écologiques, d'abord car « *le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs* »¹⁰, telle est la définition. Une cantine qui favoriserait les circuits courts, les produits locaux, bios et de saison

⁹ L'Asbl Rescolie est l'ancienne cuisine de collectivité avant que l'intercommunale ISOSL reprenne en charge les cantines scolaires.

¹⁰ Wikipédia : développement durable. La première définition du développement durable apparaît en 1987 dans le rapport Brundtland publié par la *Commission mondiale sur l'environnement et le développement*. HARLEM BRUNDTLAND G, « *rapport Brundtland* », publié par la *Commission mondiale sur l'environnement et le développement*, 1987.

irait en ce sens. Notons que le « durable » associe l'écologique au social et à l'économique comme le montre le schéma suivant :¹¹



Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9veloppement_durable

De santé publique aussi car « 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 7% d'entre eux sont obèses. »

Et enfin, sociétal car les cantines sont souvent bruyantes, le temps imparti au repas est fortement limité, ce qui peut rendre les repas stressants alors qu'ils devraient être un moment convivial, de repos et de récupération.

Des demandes démesurées ?

Les associations de parents des écoles communales de la Ville de Liège demandent aux autorités politiques qu'elles fassent appliquer les mesures votées.

- Une alimentation de qualité visant des repas à base de produits locaux (circuits courts) issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée, privilégiant les fruits et les légumes de saison.
- Que les fournisseurs choisis par ISOSL soient écoresponsables.
- L'instauration d'un système plus souple dans la gestion de la réservation et du paiement des repas. Au minimum par la mise en place d'achat à l'avance de ticket-repas et que le paiement des repas chauds puisse se faire par virement. L'objectif est la mise en place d'un site internet dédié à la réservation des repas où les parents

¹¹ https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9veloppement_durable

peuvent eux-mêmes gérer et payer les commandes de repas chauds de leurs enfants
.12

- Un temps de midi qui soit une pause réellement « ressourçante » et non stressante pour les enfants.
- Utilisation du Conseil de Participation pour discuter du temps de midi et du bien-être pendant les pauses, des repas, de la provenance des produits ...
- Mise en place d'un questionnaire auprès des élèves mangeant dans les cantines pour sonder la perception des élèves tant sur le plan gustatif que sur les conditions de prise des repas.
- Faciliter l'accès au programme européen à destination des écoles pour l'obtention des subsides afin d'obtenir une distribution par semaine, des fruits et des légumes par la mise en place d'une aide de la Ville pour coordonner les demandes des écoles
- Donner accès à la formation gratuite de l'AFSCA pour le personnel surveillant des temps de midis et du personnel de cuisine dans les écoles. 13
- Une éducation à l'alimentation, par exemple par la mise en place d'une personne-ressource qui se rendrait régulièrement dans les écoles pour présenter aux enfants les légumes moins connus et la création d'ateliers d'initiation culinaire prodiguée par des chefs ou cuistots qui partagent une vision innovante de l'alimentation en milieu scolaire.
- Revenir à des préparations culinaires élaborées au sein des écoles, dans des cuisines équipées, plutôt que dans des entreprises extérieures de restauration industrielle.
- L'école doit instaurer une vraie politique alimentaire fondée sur la connaissance des principes élémentaires d'une alimentation équilibrée, la variété des menus et la sélection de produits locaux et de saison.

Suite à la délibération du Conseil Communal visant à limiter la distance parcourue par les aliments achetés et à bannir les perturbateurs endocriniens de l'alimentation, les parents demandent :

- Au Collège d'inclure dans les contrats à venir des dispositions visant à supprimer la présence de perturbateurs endocriniens dans l'alimentation servie dans les services communaux fréquentés par des enfants ;
- Au Collège de veiller à ce que tous les marchés publics à venir portant sur l'achat de denrées alimentaires intègrent désormais des clauses visant à limiter la distance parcourue par les aliments achetés ;
- Au Collège de faire réaliser, à partir du prochain exercice budgétaire, un état des lieux global de la présence de perturbateurs endocriniens dans les services de la Ville ;
- Mandate ses représentants dans les intercommunales hospitalières pour répercuter ces trois demandes dans les instances de celles-ci.

¹² Pour exemple voir site www.devenirencuisine.be qui permet aux parents de commander les repas des enfants.

¹³ Voir site : www.afsca.be/cva/formation/horeca

DES PISTES D' ACTIONS POUR TENDRE VERS UNE CANTINE DURABLE

Un projet de cantine durable ne peut aboutir que si l'institution concernée en est porteuse. Et si le niveau d'ambition du Conseil communal est à la hauteur des enjeux de l'alimentation confectionnée par les cuisines de collectivité. Les parents et la FAPEO seront attentifs à la suite et à ce que de réelles mesures soient mises en place pour tendre vers une alimentation saine et durable dans les cantines scolaires.

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.

Le projet de la Ceinture Aliment-Terre liégeoise¹⁴



La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise travaille à la construction d'une filière alimentaire locale et durable en Province de Liège, et dispose d'une cellule d'accompagnement des projets de cantines durables. Elle a proposé ses services à ISOSL et à la Ville pour soutenir l'élaboration d'une stratégie d'évolution progressive vers une alimentation bio et locale.

Dans le cadre de la semaine cantine durable (octobre 2018) organisée par la Fédération Wallonie-Bruxelles, une dizaine d'établissements scolaires de la région liégeoise ont participé au projet avec le soutien de la Ceinture Aliment-Terre. Durant une semaine, les établissements ont fourni aux élèves des repas de qualité, bio et locaux, tout en respectant le budget habituel.

La Ceinture Alimentaire Liégeoise accompagne cette dynamique d'alimentation saine à l'école, en particulier en facilitant la logistique pour l'approvisionnement des cantines en produits locaux.

¹⁴ La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise [CATL - www.catl.be] est un projet de mobilisation des forces vives de la région liégeoise en faveur du développement d'une filière alimentaire courte, écologique et génératrice d'emplois de qualité.

Le « Green Deal » cantine durable¹⁵

Un Green Deal « cantines durables » est en train de prendre forme en Wallonie. Toutes les cantines, cuisines et services de restauration collective sont invités à participer à cette nouvelle dynamique ! Des cantines signataires intégreront progressivement durant 3 ans de nouvelles pratiques en faveur d'un système alimentaire durable, autour de 6 axes de travail : des produits locaux et de saison, des produits respectueux de l'environnement et des animaux, des produits équitables, des repas sains, équilibrés et savoureux, la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets, et l'inclusion sociale. La première vague de signataires qui signera un engagement officiel avec le gouvernement wallon aura lieu bientôt : décembre ou janvier !

Et si vous deviez entreprendre une démarche similaire : ne pas oublier le Conseil de Participation, au cœur des changements !

Le Conseil de Participation est le lieu de concertation entre l'ensemble des acteurs de l'école où les parents peuvent débattre du temps de midi et du bien-être pendant les pauses, des repas, de la provenance des produits, etc.

Possibilités à explorer :

- Proposer que le coût de la cantine soit proportionnel aux revenus des parents.
- Mise en place d'un système de solidarité.
- Questionnaire pour connaître les tendances et réalités vécues par les élèves.
- Inviter les autorités publiques à venir tester un repas pendant le temps de midi.
- L'équipe pédagogique de l'école peut mettre en place une exposition/dégustation des légumes oubliés.
- Organiser des visites chez les producteurs locaux.
- L'organisation de concours de recettes ou la mise en place de potagers collectifs.
- La mise en place de sensibilisation aux effets des pesticides, sur l'organisme et sur l'environnement.

¹⁵ Tout sur www.greendealcantines.be.

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

BOSSE, Juliette. *Mieux manger à l'école*, Revue Eduquer, Tribune laïque, n.130, mai 2017, <https://ligue-enseignement.be/assets/Eduquer-130-1.pdf>

FÉDÉRATION-WALLONIE-BRUXELLES, Cahier Spécial des Charges - « Confection et livraison de repas dans des collectivités », 2012 - www.sante.cfwb.be/fileadmin/sites/dgs/upload/dgs_super_editor/dgs_editor/document_s/thematiques/cardiovasculaire/cantines_cahier_des_charges_/121009-Cahier_special_des_charges.pdf

GOFFIN S., *Du monde à la Cantine*, analyse FAPEO 7/15, 2013 - www.fapeo.be/du-monde-cantine

DE PASCALE C., « Les cantines scolaires », analyse de la FAPEO, *Triologue* n°67, 2012 - www.calameo.com/read/0014224038f3fab6e868e

Eduquer n° 130, mai 2007, <https://ligue-enseignement.be/assets/Eduquer-130-1.pdf>

FAPEO, Fiche « On n'y comprend rien ! Est-ce que le temps de midi est payant ? », 2014, www.fapeo.be/wp-content/uploads/2017/05/Le-temps-de-midi.pdf

Site de l'Association française de normalisation www.afnor.org

Site de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire www.afsca.be/cva/formation/horeca

Site de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise www.catl.be

Site de cancer environnement www.cancer-environnement.fr/274-Perturbateurs-endocriniens.ce.aspx

Site de l'Asbl Devenirs www.devenirsencuisine.be

Site du Green Deal « Cantines durables » www.greendealcantines.be

Wikipédia ; https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9veloppement_durable