

Rue des Canons, 39
7780 COMINES

☎ 056 55 63 59
☎ 056 55 90 80
☎ 0478 27 98 94
✉ bertouille.ch@skynet.be
e www.bertouille.org

COMMUNIQUE DE PRESSE

Avec prière d'insérer
Remerciements anticipés

Réf : CB/DL/ma CP 05/015

Chantal BERTOUILLE
Député du Hainaut occidental

**La saine alimentation dans les écoles passe également par une
hygiène alimentaire impeccable dans les cantines**

Il ne sert à rien de vouloir proposer à tout prix une alimentation saine à nos enfants dans les écoles, si les efforts consentis sont anéantis par des problèmes d'hygiène alimentaire.

Ce problème d'hygiène dans les cantines scolaires vient de faire l'objet d'une question parlementaire du Député Chantal Bertouille (MR).

Que ces repas soient sous-traités par des sociétés privées, qu'ils soient préparés par un service de cuisine centrale comme c'est le cas à Bruxelles ou encore que l'établissement scolaire dispose de sa propre cuisine, le contrôle de la qualité incombera au pouvoir organisateur qui devra veiller au respect des dispositions légales fédérales.

En ce qui concerne les cuisines et restaurants des établissements de l'enseignement organisé par la Communauté française, le gestionnaire, responsable de ce contrôle de qualité, est soit le chef d'établissement, soit l'administrateur lorsqu'il s'agit d'un internat.

Bien entendu, l'entièreté des cantines scolaires de la Communauté française sont soumises au respect des normes imposées par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. De même, au niveau du personnel, des contrôles pourront être effectués par le Service interne de Prévention et de Protection du Travail.

Par ailleurs, les médecins des centres psycho-médico-sociaux effectuent régulièrement une visite de contrôle des locaux, restaurants et cuisines relativement à la protection de la santé des élèves.

On a également appris que l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire envisageait de renforcer les contrôles. Des visites seront dès lors effectuées dans les cuisines scolaires et des directives précises seront données aux gestionnaires pour remédier aux problèmes constatés.

Enfin, on signalera que, dans le cadre du plan global pour une alimentation saine, la Communauté française réalisera prochainement un inventaire des restaurants et cuisines de collectivité et fera un état des lieux sur leur mode d'organisation et leur mode de fonctionnement. Ce cadastre concernera bien entendu tous les réseaux d'enseignement.

Lorsque la Communauté française sera en possession des résultats de cette enquête, elle pourra mieux cerner les problèmes particuliers rencontrés et ainsi envisager, le cas échéant, des solutions efficaces à apporter.

