



**Question écrite de la Députée Katrin JADIN
à Monsieur Denis Ducarme, Ministre des Classes moyennes, des indépendants et des PME,
des affaires sociales.
concernant la fermeture de cantine scolaire
- déposée le 31 janvier 2020 -**

Monsieur le Ministre,

Il me revient qu'au moins une cantine scolaire a dû cesser ses services en raison des normes imposées par l'AFSCA. Ainsi, il semblerait que les normes à respecter engendrent des dépenses beaucoup trop élevées pour les écoles de petites communes. Dès lors, les enfants ne pourront plus bénéficier des repas chauds dans les écoles concernées.

Je souligne évidemment que la qualité de l'alimentation doit rester primordiale, je m'interroge seulement si plusieurs écoles seraient concernées par une fermeture suite aux contrôles de l'AFSCA.

Monsieur le Ministre, mes questions à ce sujet sont les suivantes :

- Qu'en est-il de ces dires ? Plusieurs plaintes quant à des déficiences hygiéniques dans des écoles vous sont-elles connues ?
- Peut-on réellement constater une augmentation de fermeture de cantines scolaires suite à des contrôles de l'AFSCA ?

Je vous remercie, Monsieur le Ministre, pour les réponses que vous voudrez bien m'apporter.

Katrin JADIN



Réponse du ministre :

En ce qui concerne l'établissement évoqué par l'Honorable membre, il s'agit de l'école municipale de Solre-sur-Sambre (Erquelinnes), qui a récemment décidé de fermer sa cantine scolaire de sa propre initiative. La dernière inspection réalisée par l'AFSCA en 2018 était favorable. L'AFSCA n'a en aucun cas encouragé la cessation des activités de cuisine de cette école.

De manière générale, l'AFSCA s'efforce de maintenir la réglementation et les obligations qui en découlent aussi compréhensibles et accessibles que possible. Tout comme pour les autres entreprises du secteur alimentaire, les exigences en matière d'hygiène pour les cantines scolaires sont principalement fixées par la réglementation européenne et complétées par la législation nationale. Les exigences ont à peine changé depuis 2004. Elles permettent de maintenir un haut niveau de sécurité alimentaire afin de protéger au mieux les enfants, qui demeurent comme vous le savez un public à risque.

Maintenir une cuisine scolaire en ordre en termes de sécurité alimentaire demande un minimum d'investissements réguliers, tant en matière d'infrastructure qu'en matière de personnel. Il revient, à ce niveau, aux pouvoirs organisateurs de fixer leurs priorités en la matière et de décider si le fait de fournir des repas aux élèves relève de ces priorités.

En 2016, l'AFSCA a traité 19 plaintes concernant les repas dans les écoles. Ce chiffre est ensuite passé à 23 en 2017, puis à 37 en 2018. Ces plaintes portaient entre autres sur l'hygiène en général, la conservation des denrées alimentaires, les toxi-infections alimentaires (collectives), la présence d'organismes nuisibles et la présence de produits périmés.

Non, le nombre total de cantines scolaires enregistrées auprès de l'AFSCA reste stable. Aucun lien n'est établi entre la cessation des activités de cuisine dans les écoles et les contrôles défavorables réalisés par l'AFSCA.

Au cours des dix dernières années, seules 2 cantines scolaires ont été temporairement fermées par l'AFSCA en raison de problèmes de sécurité alimentaire. Les deux cantines scolaires ont rapidement pu corriger les infractions et sont toujours actives aujourd'hui. Aucune procédure de retrait d'autorisation n'a été lancée par l'AFSCA. Aucune cantine scolaire n'a donc été définitivement fermée à l'initiative de l'AFSCA.



En 2018, 4 cantines scolaires sur 5 ont même reçu un très bon rapport après une visite de l'AFSCA.

L'AFSCA travaille en étroite collaboration avec les écoles. Les mesures suivantes sont par exemple prévues :

- un guide et des fiches de bonnes pratiques sont mises gratuitement en ligne sur le site de l'Agence à disposition des gestionnaires des cuisines collectives afin de les aider à assurer la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- une brochure « les écoles et l'AFSCA » reprenant notamment les informations sur les exigences en matière d'enregistrement et d'autocontrôle est mise à disposition via le site Internet de l'AFSCA ;
- la cellule de vulgarisation et d'accompagnement organise gratuitement des formations destinées au personnel qui travaille dans les cantines scolaires afin d'offrir aux écoles une assistance pratique dans les domaines de la sécurité alimentaire, de l'hygiène, de l'étiquetage et de la traçabilité des denrées alimentaires ; en mai 2019, l'AFSCA a lancé le projet intitulé « Assises de la sécurité alimentaire ». Concrètement, l'AFSCA a réuni tous les acteurs (360°) impliqués dans la sécurité alimentaire en milieu scolaire, l'accent étant mis sur la distribution et la préparation de repas dans un contexte scolaire. Via cette initiative, l'AFSCA a donné la parole aux acteurs de terrain afin d'identifier leurs besoins ainsi que les difficultés auxquelles ils sont confrontés, et d'explorer des pistes pour permettre davantage de flexibilité là où c'est possible, sans sacrifier l'objectif prioritaire de la sécurité alimentaire.