

**Question orale de Caroline Cassart, Députée,  
à Caroline Désir, Ministre de l'Éducation, concernant  
Les repas gratuits dans les écoles maternelles**

Madame la Ministre,

Lors de votre récent passage dans l'émission « L'Invité » de Pascal Vrebos, vous avez abordé la problématique des repas à l'école. Ainsi, actuellement, 12.000 repas gratuits sont distribués chaque jour en Communauté française, principalement dans les écoles maternelles bénéficiant de l'encadrement différencié.

A cet égard, vous avez notamment dit, et je vous cite, *"qu'il faut toujours une alternative aux repas de viande et offrir la possibilité de repas végétarien"*. Sur le bio, vous avez expliqué vouloir travailler beaucoup là-dessus mais, qu'à l'heure actuelle, ce n'est pas une imposition parce que les fournisseurs n'arrivent pas à suivre avec des grandes quantités. Toujours en parlant du bio, vous avez conclu en disant *"j'y travaille de manière très volontariste parce qu'il est important que nos repas soient aussi de qualité pour nos enfants. J'espère qu'on ira de plus en plus loin dans cette voie là"*.

Madame la Ministre, il y a d'autres alternatives que le bio. Notre Fédération Wallonie-Bruxelles compte des producteurs locaux de talent, cultivant dans le respect de la terre et de l'environnement sans pour autant avoir le label "bio". Dès lors, ne faudrait-il pas revoir le cahier des charges et arrêter de vouloir instaurer le bio partout? Il est possible de manger sainement en faisant vivre notre terroir local.

Je vous remercie.

## Réponse de Caroline Désir, Ministre de l'Education

Madame la Députée, vous connaissez mon attachement à la question des cantines scolaires et de leur accessibilité; vous rappelez d'ailleurs à juste titre que, grâce à l'action du précédent gouvernement, 12 000 repas gratuits sont distribués chaque jour dans nos écoles maternelles en encadrement différencié. Nous ne pouvons que nous en féliciter, et la nouvelle Déclaration de politique communautaire (DPC) prévoit d'aller plus loin et d'étendre ces méthodes à l'enseignement fondamental.

La circulaire que j'évoquais précédemment encourage, mais sans l'imposer, l'utilisation d'ingrédients biologiques pour les repas proposés aux enfants dans le cadre des cantines scolaires. Ce qui est important pour nous, c'est que les repas soient aussi sains que possible; en effet, au-delà de la question de l'accès financier aux repas, celle de la santé publique se pose également. Certains enfants ne mangent pas à leur faim, d'autres mangent très mal. Nous devons encourager une offre de repas sains qui soient équilibrés, diversifiés et à base de produits frais et locaux respectueux de l'environnement.

Je défends ici une position pragmatique: lorsqu'il n'est pas possible d'obtenir des produits labellisés bio à un prix raisonnable, d'autres produits frais non labellisés doivent pouvoir être proposés. Comme je l'avais mentionné lors de l'émission précitée, il arrive que des fournisseurs ne soient pas en mesure de garantir à la fois un nombre suffisant de repas et le caractère bio de ceux-ci.

Nous devons avancer avec la volonté constante d'améliorer la qualité des repas pour nos enfants, car c'est aussi leur santé qui est en jeu.

### **Réplique de Mme Caroline Cassart-Mailleux**

Je partage votre avis sur ce point, Madame la Ministre. L'offre de repas à la fois sains et financièrement accessibles doit être notre objectif prioritaire. En tant que bourgmestre de la commune d'Ouffet, j'ai moi aussi des responsabilités dans le domaine de l'enseignement et je pense que nos points de vue respectifs sur ce sujet peuvent tout à fait s'accorder.

Étant moi-même issue d'une commune rurale et connaissant bien le milieu de l'agriculture, j'aimerais attirer votre attention sur le fait qu'un cahier des charges trop fermé sur la question des produits bio serait contre-productif. La Belgique ne comptant pas assez de fournisseurs, cela nous forcerait à importer des produits bio de l'étranger, ce qui serait un non-sens alors que des produits locaux pourraient être mis à disposition des écoles. Ne perdons pas de vue qu'une fois que le cahier des charges sera finalisé, nous serons dans l'obligation de nous y tenir. Évitions, dès lors, de nous mettre dans un carcan en rédigeant un cahier des charges trop strict, et n'oublions pas d'y mentionner les produits locaux afin d'éviter une importation forcée qui, je le répète, n'aurait aucun sens. Gardons à l'esprit notre objectif commun, qui consiste avant tout à offrir des repas équilibrés et à améliorer leur qualité; nous disposons pour ce faire de très bons produits dans notre pays.