



## Union Francophone des Associations de Parents de l'Enseignement Catholique

☒ Avenue des Combattants, 24 - 1340 Ottignies ☎ 010.42.00.50 ☎ 010.42.00.59

☒ Siège social : rue Belliard, 23A - 1040 Bruxelles

Compte BE11 2100 6782 2048 - [www.ufapec.be](http://www.ufapec.be) - ✉ [info@ufapec.be](mailto:info@ufapec.be)

### Les cantines scolaires



© UFAPEC

Michaël Lontie  
Analyse UFAPEC Octobre 2013 N°24.13

## **Introduction**

Des parents contactent régulièrement l'UFAPEC pour poser des questions sur les cantines scolaires, sur la qualité du service, des produits proposés et sur les frais demandés par les écoles pour la prise en charge des enfants durant le temps de midi. La présente analyse a pour objectif de répondre à plusieurs de ces questions. Mais elle a un autre objectif : présenter l'évolution du statut des cantines scolaires dans le temps et, plus particulièrement, voir où en est la réflexion aujourd'hui. Il faut dire d'emblée que la Fédération Wallonie-Bruxelles a publié en octobre 2012 un cahier spécial des charges<sup>1</sup> à destination des directeurs d'école (et, plus largement, de collectivités accueillant un public entre 3 et 18 ans) et de leurs partenaires/fournisseurs éventuels pour promouvoir une « alimentation saine, savoureuse et durable ». Il nous faudra observer ce que ces adjectifs recouvrent et présenter ce que ce cahier propose aux écoles. Par extension, et pour conclure, nous verrons comment les repas à la cantine peuvent participer, à leur manière, à une éducation alimentaire des enfants et, par ricochet, des familles. Enfin, nous proposerons des pistes de mobilisation des parents en faveur d'une alimentation à la fois bonne pour la santé, pour le palais, pour l'environnement, pour le portefeuille et pour les producteurs locaux.

## **Pourquoi des cantines scolaires ?**

Au XIX<sup>e</sup> siècle, dans les pays industrialisés, les cantines scolaires avaient pour objectif de susciter l'intérêt des parents à scolariser leurs enfants. La certitude, pour les enfants, d'avoir accès à un repas au cours de la journée a amené de nombreux parents à retirer leurs enfants des champs (entre autres) pour qu'ils regagnent les bancs d'école. Cela a permis une double amélioration de la société : une amélioration au niveau de la nutrition, d'une part, et une amélioration en matière d'éducation et de formation. La distribution d'un verre de lait par le gouvernement français de Pierre Mendès France en cours de matinée dès 1954<sup>2</sup>, à une époque où l'école primaire avait désormais un caractère obligatoire<sup>3</sup>, poursuivait également l'objectif de lutte contre les états de carence et de malnutrition.

Si la dimension « amener les parents à inscrire leur enfant dans le cursus scolaire » a disparu avec les lois nationales liées à l'obligation scolaire, il serait certainement faux de dire que la dimension d'« accès à un repas chaud » une fois sur la journée n'existe plus chez nous. Les cantines scolaires exercent encore cette fonction auprès de populations précarisées, même dans les pays qui jouissent d'un Indice de Développement Humain (IDH) élevé, comme la Belgique. Toutefois, la réalité a fort changé. La problématique des cantines scolaires s'inscrit désormais dans une société où le problème majeur lié à l'alimentation n'est plus la malnutrition, mais l'obésité<sup>4</sup>...

---

<sup>1</sup> DELCOR, F. (Éd.), *Cahier spécial des charges, Objet : Confection et livraisons de repas dans des collectivités d'enfants de 3 à 18 ans*, n°2012/8651/5, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2012, 46 pp : [http://www.sante.cfwb.be/fileadmin/sites/dgs/upload/dgs\\_super\\_editor/dgs\\_editor/documents/thematiques/cardiovasculaire/cantines\\_cahier\\_des\\_charges\\_/121009-Cahier\\_special\\_des\\_charges.pdf](http://www.sante.cfwb.be/fileadmin/sites/dgs/upload/dgs_super_editor/dgs_editor/documents/thematiques/cardiovasculaire/cantines_cahier_des_charges_/121009-Cahier_special_des_charges.pdf).

<sup>2</sup> Le pas fut rapidement emboîté par la Belgique qui, soucieuse d'écouler sa production laitière et consciente que tous ne déjeunaient pas avant de se rendre à l'école, imposa la collation de 10h dès 1954 également.

<sup>3</sup> La « Loi Ferry » avait institué l'instruction obligatoire gratuite de 6 à 13 ans en 1882. Cela fut allongé à 14 ans en 1936 et à 16 ans en 1959.

<sup>4</sup> Lire notamment à ce sujet notre analyse consacrée à la sédentarité : LONTIE, M., *Sédentaire ou actif ? L'esprit sain exige un corps sain...*, Analyse UFAPEC n°15.12, mai 2012 : <http://www.ufapec.be/nos-analyses/1512-sedentaire-actif/> et une analyse que l'UFAPEC avait consacrée à l'alimentation dans une société de l'abondance : TENAERTS, M.-N., *Le paradoxe de l'alimentation à l'école : entre abondance et risque*, Analyse UFAPEC n°11.10, 2010 : <http://www.ufapec.be/nos-analyses/1110-paradoxe-alimentation/>.

Dans ce contexte, les cantines scolaires ont plus souvent aujourd'hui un rôle pratique : celui de permettre aux élèves qui n'ont pas la possibilité de rentrer chez eux en milieu de journée d'avoir accès à un repas chaud sur le temps de midi. Ce qui est plus souvent le cas qu'avant puisque davantage de mamans travaillent : elles ne savent plus venir chercher leur enfant à midi et n'ont pas nécessairement le temps de faire un repas chaud le soir en rentrant du travail. La cantine est, par ailleurs, un lieu de partage et de socialisation spécifique pour les élèves, devenus ainsi compagnons<sup>5</sup>.

### ***Droits de table et cantines, à quel prix ?***

D'une école à l'autre, les cantines scolaires peuvent être très différentes et être organisées très variablement. Un état des lieux des pratiques culinaires et de l'organisation des cantines scolaires en Fédération Wallonie-Bruxelles (FWB) datant de 2006<sup>6</sup> a été établi sur base d'une consultation de tous les établissements du territoire. Deux sur cinq ont répondu. L'enquête a révélé que si 82% des écoles répondantes (primaires et secondaires réunies) proposent un repas chaud, 22% des élèves seulement utilisent régulièrement les services de cantine (entre 11 et 15% de fréquentation dans le secondaire et entre 25 et 33% dans le primaire). Il n'y a donc aucune obligation pour une école de proposer un service de cantine. En fait, comme la garderie du matin et celle du soir, le temps de midi est considéré comme « en dehors du temps scolaire ». Cela signifie que les services mis à disposition des écoles durant ces temps extrascolaires n'entrent pas dans le financement des écoles subventionnées par l'Etat<sup>7</sup>. Les surveillances, la mise à disposition des infrastructures, le chauffage, l'éclairage, le nettoyage, la réparation des équipements,... peuvent donc expliquer le fait que les parents d'un enfant qui reste à l'école sur le temps de midi, même pour manger ses propres tartines, se voient réclamer un « droit de table ». Certaines écoles demandent ce « droit de table », d'autres pas. Le mode actuel de subventionnement appliqué aux écoles de l'enseignement catholique permet rarement aux Pouvoirs Organisateurs (PO) de notre réseau de s'en passer (mais de nombreuses écoles du communal et des provinces y ont recours également). Par exemple, des parents nous ont communiqué que l'école de leur enfant demandait 158,50€ par an pour le « droit de table »<sup>8</sup>. Aucun plafond n'est fixé ; par contre, le parent qui prend en charge son enfant sur le temps de midi n'est pas tenu de s'acquitter dudit « droit de table ». Les surveillances ne peuvent être prises en compte que si le personnel est spécifiquement embauché par l'école pour cette tâche, via des fonds propres (ALE, bénévoles,...). En primaire, les communes qui interviennent en total ou en partie pour les garderies du midi dans les écoles communales sont tenues de donner une somme proportionnelle aux établissements libres de la commune, en vertu de la réglementation sur les « avantages sociaux ». Les garderies du matin, du midi et du soir font en effet partie de la liste des dix avantages en nature reconnus depuis 2001. En secondaire, la surveillance du temps de midi est faite par des éducateurs ; ceux-ci sont payés par la FWB via les heures NTPP (Nombre Total de Périodes Professeurs) et aucun supplément ne peut être réclamé aux parents pour la surveillance.

---

<sup>5</sup> Au sens étymologique du terme, les compagnons sont « ceux qui partagent le pain ».

<sup>6</sup> <http://www.mangerbouger.be/Etat-des-lieux-des-pratiques,281>.

<sup>7</sup> Soit l'officiel subventionné (provinces et communes), le libre confessionnel et le libre non-confessionnel. Les écoles de la Fédération Wallonie-Bruxelles (FWB) reçoivent par contre un subventionnement par élève sur le temps de midi.

<sup>8</sup> L'école appelle ce droit de table « semi-internat ». Le forfait demandé permet de couvrir les frais de chauffage, d'éclairage, de nettoyage, d'entretien et de réparation des équipements, de salaires du personnel concerné ainsi que les frais d'amortissement du mobilier. Du potage et du pain sont proposés tous les midis aux élèves. L'ensemble de ces frais n'est pas imputé sur le prix demandé pour les repas préparés.

Autre problématique, certaines écoles n'ont pas de réfectoire suffisamment grand pour accueillir tous les élèves en même temps. Certaines découragent les élèves d'années supérieures à s'asseoir à la cantine, d'autres alternent les temps de midi par degrés, d'autres encore mettent des espaces annexes à disposition pour éviter que les élèves ne remplacent le réfectoire par les devantures de magasin, les cafés ou les galeries marchandes en hiver.

Selon la même étude de 2006<sup>9</sup>, la moitié des écoles font appel à des sociétés privées externes pour l'organisation, la préparation des repas et/ou le service. L'autre moitié des établissements disposent de leur propre personnel. Quant aux prix, ils variaient de 1€ à 4.80€ au fondamental et de 1.50€ à 6.70€ au secondaire.

Le cahier spécial des charges (présenté par les ministres de la santé, de l'enfance et du développement durable et de l'enseignement obligatoire le 26 octobre 2012 sous le titre « alimentation saine, savoureuse et durable ») n'est pas une liste contraignante qui reprendrait les desideratas auxquels toutes les écoles ou tous les fournisseurs de repas pour les écoles doivent répondre. Toutefois, ceux qui s'engagent à le suivre par contrat sont tenus de le suivre. Cette optique a été privilégiée par les différents ministères dans l'idée que ce n'est pas en forçant les changements par la contrainte que l'on fait évoluer les mentalités. Le cahier spécial des charges, c'est d'abord un guide qui peut servir à engager ou à négocier avec un fournisseur de services dans le respect de la loi sur les marchés publics. C'est aussi un document qui permet de réfléchir au type de nourriture et aux menus que l'on souhaite proposer aux élèves. Il s'agit donc d'un recueil de suggestions, éclairé par la recherche en nutrition ou la prise en compte des dimensions sensorielles (goût, odorat, visuel, aspect en bouche,...). On peut aussi y trouver des informations sur ce qu'est une alimentation équilibrée ou durable.

Au-delà de la suggestion, le cahier spécial des charges est donc aussi une charte : les fournisseurs qui s'engagent vis-à-vis d'une école à la respecter doivent suivre les recommandations du cahier spécial. Cela peut être établi dans le contrat entre l'école et l'entreprise. Idem pour les écoles qui s'engageraient à le suivre vis-à-vis des parents. En ce qui concerne le prix des repas, les recommandations sont claires : 2.8 € maximum par repas pour les 3-6 ans, 3.2 € pour les 6-12 ans, 3.8 € pour les 12-18 ans et 4.5 € pour les adultes.

## ***Qu'entend-on par « alimentation saine, savoureuse et durable » ?***

**Alimentation saine** | En matière nutritionnelle, le cahier spécial des charges se réfère à une série de sources émanant de la recherche scientifique : l'être humain a besoin d'une variété d'apports externes pour vivre et survivre.

Une alimentation saine réclame donc un équilibre et une variation des aliments en fonction des besoins de la personne. Ces besoins varient en fonction du sexe, de l'âge, de l'activité,... mais en quantité surtout. Un grammage est proposé par le cahier spécial des charges en fonction des âges. Des fréquences par types d'aliments également. Si l'ennemi d'aujourd'hui en matière d'alimentation est d'abord l'obésité, c'est pour deux raisons essentielles<sup>10</sup> : le déséquilibre des apports d'une part, avec des apports proportionnellement trop importants de sucres (glucides) et de graisses (lipides), et la quantité d'autre part. Nous avons en effet tendance à manger plus que ce dont nous avons réellement besoin, notamment à cause du fait qu'il y a un délai entre la satiété<sup>11</sup> et le moment où le cerveau prend conscience de cette satiété. A côté des sucres et des graisses, qui sont nécessaires à

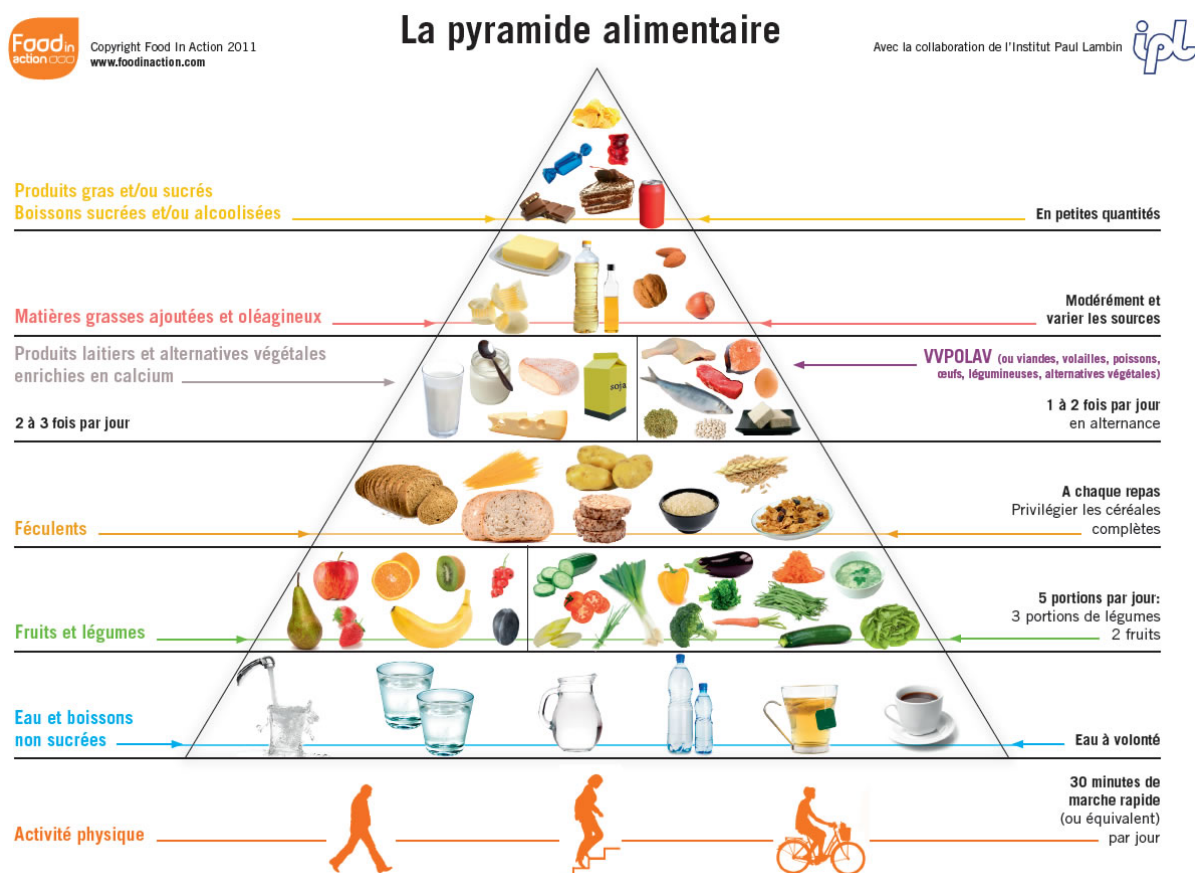
---

<sup>9</sup> Cf. <http://www.mangerbouger.be/Etat-des-lieux-des-pratiques,281>.

<sup>10</sup> En dehors des facteurs génétiques.

<sup>11</sup> Le fait d'être rassasié, d'avoir mangé en suffisance.

l'homme mais qui, en cas d'excès, sont à l'origine ou participent à l'aggravation de maladies cardio-vasculaires, de cancers et autres, d'autres nutriments participent à notre (sur)vie : les protéines (il est conseillé de consommer des protéines animales en plus faible quantité pour privilégier une meilleure qualité des produits), les minéraux, les vitamines et les antioxydants (parmi lesquels certaines vitamines, comme la vitamine C, ou les tanins, comme le raisin, le cacao, le thé et le café). Sans oublier l'eau, qui n'est pas en soi un nutriment mais qui, en quantité, est le premier aliment dont nous ayons besoin pour vivre. Un programme alimentaire sain tient compte des différents apports nutritionnels, couvre les besoins en eau, respecte les proportions, les fréquences et la notion de quantité adéquate. La pyramide alimentaire reprise ci-dessous, laquelle émane de « Food in Action 2011 » et qui fut réalisée en collaboration avec le département Diététique de l'Institut Paul Lambin, illustre bien la proportionnalité des besoins :



Une alimentation saine passe aussi par l'hygiène des aliments (respect de la chaîne du froid, propreté tout au long du circuit et dans les réserves ou entrepôts, propreté des personnels manipulant la nourriture,...). Là aussi, le cahier spécial des charges renvoie à des guides de référence issus de l'HORECA. En 2012, l'AFSCA<sup>12</sup> a visité 1316 écoles fournissant des repas chauds à ses élèves. L'Avenir<sup>13</sup> rapporte que 35% étaient en infraction d'hygiène, 479 avertissements ont été réalisés, 12 PV d'infraction ont été dressés et 6 saisies de denrées ont été effectuées. Des formations pour les personnels de collectivités sont mises en place

<sup>12</sup> Agence fédérale pour la sécurité alimentaire.

<sup>13</sup> FIXELLES, C., « Hygiène : une école sur trois en infraction », in L'Avenir en ligne : [http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=DMF20130902\\_00354656](http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=DMF20130902_00354656).

pour les prestataires de services qui entrent dans la dynamique du cahier spécial des charges ; les chiffres ci-dessus nous montrent que ce n'est pas inutile !

**Alimentation savoureuse** | Les parents savent combien un enfant peut s'avérer exigeant en matière de goût et de gastronomie. Le pari des rédacteurs du cahier spécial des charges, c'est de tabler sur le goût et la présentation des mets pour permettre aux enfants de s'ouvrir à la variété. Des modes de cuissons appropriés pour chaque aliment, les assaisonnements (herbes, épices,...) et d'autres exhausteurs naturels doivent permettre de diminuer les apports en sel ou en matière grasse tout en apportant de la finesse et du goût aux plats. Pour favoriser la découverte de nouvelles saveurs, les « cantiniers » sont appelés à proposer un repas « extraordinaire » au moins une fois par mois, sans supplément de prix. On entend par là un plat typique, exotique ou régional. Les écoles peuvent d'ailleurs proposer la réalisation du plat. Il est aussi demandé de tenir compte des nationalités et du patrimoine alimentaire des élèves lors de la conception des menus. Enfin, pour qu'un enfant goûte à tout, il faut pouvoir lui expliquer ce qu'il ne connaît pas.

Nous venons de l'évoquer, la présentation des aliments peut également influencer sur l'envie de les consommer. Il est conseillé de varier les couleurs, de proposer des présentations originales ou des formes de consommation contemporaines (wraps<sup>14</sup>, ...).

**Alimentation durable** | La notion d'alimentation durable recouvre plusieurs idées. L'agriculture biologique est un label<sup>15</sup> permettant une certaine traçabilité des produits ; elle garantit le fait que ces produits ne sont pas génétiquement modifiés (et donc que leurs graines peuvent être replantées), que les conditions de productions sont respectueuses de la nature, de la préservation des sols et des êtres vivants. Les productions locales, même sans label (obtenir un label a un coût que des producteurs locaux renoncent parfois à demander même s'ils seraient a priori dans les conditions pour le recevoir) peuvent fournir une alimentation durable. D'autant plus que faire appel à des producteurs locaux (dimension locavore), c'est garantir des circuits courts, donc à plus faible impact sur l'environnement. Le cahier spécial des charges définit la notion de « circuit court » :



© europa.eu

- « Par circuits courts, il faut comprendre :
- Des circuits de livraisons réduisant les distances entre le producteur et le transformateur/consommateur ;
  - Le soutien à des coopératives de production ;
  - Le soutien à une agriculture différenciée, de qualité, qui privilégie des aliments savoureux produits avec une main d'œuvre décente ;
  - Le soutien à des processus de formation ou d'insertion socioprofessionnelle, comme le soutien à des entreprises d'économie sociale actives dans le maraîchage ou dans la transformation des produits. »<sup>16</sup>

En ce qui concerne les produits de la mer, il est recommandé d'utiliser des produits marqués d'un label de durabilité appelé MSC (pour « *Marine Stewardship Council* »<sup>17</sup>).



© msc.org

<sup>14</sup> Un wrap est une sorte de sandwich fait d'une galette fine enroulée autour d'une garniture. Traditionnellement, ces galettes sont des tortillas à base de farine de maïs.

<sup>15</sup> L'illustration avec la feuille étoilée sur fond vert ci-contre représente le logo du label européen pour l'agriculture biologique. D'autres logos existent et sont spécifiques à la Belgique, à la France, etc.

<sup>16</sup> DELCOR, F. (Éd.), *Ibidem*, p. 27.

<sup>17</sup> « Conseil pour la bonne gestion des mers » (traduit de l'anglais).

Les poissons d'aquaculture doivent, eux, être marqués du label GlobalG.A.P. (pour « *Global Partnership for Good Agricultural Practice* »<sup>18</sup>).

**GLOBALG.A.P.**

© bioagricert.org

Il est également demandé aux fournisseurs de repas pour collectivités de veiller à respecter la saisonnalité des produits, qu'il s'agisse des produits de la terre comme des produits de la mer. Enfin, s'inscrire dans une vision d'alimentation durable, c'est éviter au maximum le gaspillage. Le gaspillage de nourriture est synonyme de gaspillage des ressources en eau, en terres agricoles, en matières premières et en énergie. C'est aussi un coût écologique, lié à la production de cette nourriture gaspillée, à son conditionnement à son transport et à son traitement. Le gaspillage est de deux ordres : la surproduction de repas et les déchets de cuisine, d'une part ; le surplus non consommé par l'élève, d'autre part. La Libre Belgique faisait l'écho en septembre 2013 d'une expérience pilote réalisée dans onze écoles de Watermael-Boitsfort<sup>19</sup>. Il avait été constaté que 40% de la nourriture préparée finissait à la poubelle. Outre la méfiance des enfants à l'égard de certains aliments, on s'est aperçu que les cuisines produisaient beaucoup trop de nourriture : « Par crainte que les enfants n'aient pas assez, un cuisinier préparait régulièrement plus que les portions indiquées par les fiches de production... », peut-on lire dans l'article de la bouche d'Anne Depuydt, échevine de l'Enseignement dans la commune.

### ***Quid de l'acoustique et du confort durant les repas ?***

On peut avoir l'assiette la plus appétissante qu'il soit, si le local est mal insonorisé, si le temps imparti pour manger est trop court, si les surveillants crient sans cesse, s'il n'y a pas assez de places assises, l'enfant mangera trop peu et digérera très mal. Une maman nous rapporte qu'à cause de travaux dans l'école de ses enfants, le réfectoire n'a plus été accessible pendant un an. Les enseignants mangeaient en classe avec leurs élèves. Elle nous confie : « Eh bien cela a changé du tout au tout pour tout le monde : ils mangeaient mieux (de plus grandes quantités), en pouvant discuter et échanger entre eux,... à tel point que certains enseignants mangent encore en classe une fois par semaine bien que le réfectoire soit à nouveau accessible ».

---

<sup>18</sup> « Partenariat global pour une bonne pratique en matière d'agriculture » (traduit de l'anglais).

<sup>19</sup> Cf. <http://www.lalibre.be/regions/bruxelles/40-de-gaspillage-dans-les-cantines-52255a593570c7737d1a8e01>.

## **Conclusion**

La présente analyse met l'accent sur une attention toujours plus grande portée à la qualité de l'alimentation dans les écoles. Il fut un temps où « avoir quelque chose à manger » était la priorité. Nous sortons progressivement d'une autre phase, laquelle a duré plus de quarante ans, qui consistait surtout à faire manger les enfants « coûte que coûte » indépendamment de l'aspect équilibré, varié ou durable des aliments. Que l'école investisse dans cette nouvelle perception de la consommation alimentaire, davantage soucieuse de la santé des enfants, des besoins nutritionnels et de l'environnement nous semble important et nous soutenons toutes les initiatives en ce sens. La nourriture participe aux apprentissages : elle nous donne l'énergie nécessaire à l'attention en classe, au bon fonctionnement de la mémorisation et des mécanismes moteurs, psychologiques et intellectuels.

Nous espérons que le cahier spécial des charges séduira de nombreux établissements scolaires. Car les repas chauds consommés à la cantine, s'ils ne concernent véritablement qu'un élève sur cinq, ont bien un rôle éducatif vis-à-vis de ces (toutefois nombreux) enfants. La découverte de nouvelles saveurs, de nouvelles textures peut donner envie aux enfants de transmettre ces sensations, ces goûts nouveaux à la table familiale. La famille peut aussi aider l'enfant dans son parcours scolaire en adoptant elle aussi des attitudes alimentaires saines et appropriées. Les suggestions du cahier spécial des charges peuvent d'ailleurs nous inspirer pour la préparation des repas familiaux. L'éducation alimentaire peut passer par la cantine, mais elle se fait d'abord au niveau familial.

Les parents peuvent par ailleurs s'investir activement dans une réflexion sur l'alimentation à l'école, dans des actions de sensibilisation ou dans la recherche de solutions concrètes, que ce soit via l'Association de parents ou via le Conseil de participation. Un parent cuisinier peut proposer un atelier cuisine-locavore, on peut lancer une exposition-dégustation de légumes oubliés, une réflexion sur la possibilité de faire des achats groupés avec d'autres établissements scolaires peut être menée avec les différents acteurs de l'école, une sensibilisation au cycle de l'eau<sup>20</sup>, au cycle alimentaire, aux effets des pesticides sur l'environnement et sur l'organisme,... peut être proposée en parallèle à un cours de sciences. Plus simplement, les parents peuvent interroger l'école sur son système de cantine et observer dans quelle mesure elle souscrit aux propositions du cahier spécial des charges. Le sujet est vaste, les possibilités sont multiples.

**Désireux d'en savoir plus ?**

**Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter**

**Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.**

---

<sup>20</sup> A ce propos, visitez notre site Internet. En 2013-2014, l'UFAPEC propose un concours sur l'eau pour favoriser, via l'AP, des partenariats entre les différents acteurs de l'école.



## **Bibliographie**

- DELCOR, F. (Éd.), *Cahier spécial des charges, Objet : Confection et livraisons de repas dans des collectivités d'enfants de 3 à 18 ans*, n°2012/8651/5, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2012, 46 pp :  
[http://www.sante.cfwb.be/fileadmin/sites/dgs/upload/dgs\\_super\\_editor/dgs\\_editor/documents/thematiques/cardiovasculaire/cantines\\_cahier\\_des\\_charges\\_/121009-Cahier\\_special\\_des\\_charges.pdf](http://www.sante.cfwb.be/fileadmin/sites/dgs/upload/dgs_super_editor/dgs_editor/documents/thematiques/cardiovasculaire/cantines_cahier_des_charges_/121009-Cahier_special_des_charges.pdf).
- FIXELLES, C., « Hygiène : une école sur trois en infraction », *in L'Avenir en ligne* :  
[http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=DMF20130902\\_00354656](http://www.lavenir.net/article/detail.aspx?articleid=DMF20130902_00354656).
- LONTIE, M., *Sédentaire ou actif ? L'esprit sain exige un corps sain...*, Analyse UFAPEC n°15.12, mai 2012 :  
<http://www.ufapec.be/nos-analyses/1512-sedentaire-actif/>.
- TENAERTS, M.-N., *Le paradoxe de l'alimentation à l'école : entre abondance et risque*, Analyse UFAPEC n°11.10, 2010 :  
<http://www.ufapec.be/nos-analyses/1110-paradoxe-alimentation/>.

## **Liens hypertextes :**

- <http://www.mangerbouger.be/Etat-des-lieux-des-pratiques,281>
- <http://www.lalibre.be/regions/bruxelles/40-de-gaspillage-dans-les-cantines-52255a593570c7737d1a8e01>
- <http://www.oxfammagasinsdumonde.be/2011/12/une-alimentation-durable-pour-les-cantines-scolaires/>