

3

Comment avoir confiance ?

Les fabuleux progrès accomplis au cours des siècles dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire avaient presque fini par nous faire oublier l'existence même d'un risque sanitaire. Jusqu'à ce que, il y a quelques années, la très forte médiatisation des cas de listériose et autres intoxications alimentaires collectives ne recommence à semer le trouble. Le remède apporté par les responsables de restaurant scolaire avait alors été des plus expéditifs. En l'espace de quelques mois, des rillettes aux fromages au lait cru, tous les produits réputés suspects avaient complètement déserté les assiettes des écoliers. Mais ces inquiétudes, hier basées sur des risques réels quoique très limités, portent aujourd'hui sur des menaces mal connues. Le scandale des farines animales ne doit rien à l'imagination. Les faits sont prouvés, leurs conséquences, avérées. Là encore, élus et responsables de société de restauration collective ont employé les grands moyens. Et le bœuf, à son tour, de disparaître des assiettes ! Jusqu'à ce que le renforcement des contrôles, les nouvelles exigences de traçabilité aient contribué à rassurer le consommateur ou le parent inquiet. Et le bœuf de réapparaître dans les assiettes...



C'est vous qui le dites !

40 % des parents se déclarent inquiets quant à la sécurité alimentaire dans les cantines scolaires. C'est ce que révèle la dernière enquête réalisée par la Fédération des parents d'élèves de l'enseignement public en mars 2001.

Autre registre, autres suspects. De nombreux débats s'ouvrent aujourd'hui autour de l'introduction d'organismes génétiquement modifiés dans nos assiettes.

Bien que, pour l'heure, aucune conséquence tangible n'ait été constatée en termes de santé publique, la question divise fortement scientifiques, politiques et consommateurs.

« Dans le doute, abstiens-toi ! », dit le dicton populaire. C'est ce que tentent de faire la plupart des cantines. Encore faudrait-il que les étiquetages soient suffisamment explicites.

Dans un tel contexte, le contrôle de la provenance des denrées alimentaires et de l'hygiène des cuisines constitue le meilleur des garde-fous... à condition toutefois de ne pas oublier de transmettre aux enfants les bonnes vieilles règles d'usage. En effet, la sécurité passe aussi par des mains propres !



»» Les cantines passées au crible

Le contrôle de l'application de la réglementation sanitaire dans les restaurants scolaires est assuré conjointement par la Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) du ministère de l'Agriculture et de la Pêche et la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) du ministère de la Santé. Ces contrôles se déroulent à l'improviste, en présence du chef de cuisine et du responsable d'établissement. L'inspecteur s'assure du respect des règles d'hygiène à chaque étape de la préparation, de la conservation et de la distribution des repas. Il vérifie également la propreté des différents locaux et matériels utilisés, y compris lors du transport des denrées. Il contrôle les agréments des fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale (c'est-à-dire leur droit à commercialiser ces produits auprès des collectivités) et l'étiquetage des denrées (respect des dates limites de consommation, températures...). Il s'assure, enfin, du niveau de formation des personnels de cuisine et d'encadrement, et de leur aptitude à respecter les consignes sanitaires. Le non-respect des obligations réglementaires entraîne des avertissements ou des sanctions pénales.

En 1999, 1 780 enfants ont été victimes d'une intoxication alimentaire, pour plus de 1 milliard de repas servis.

EN CHIFFRES



Le saviez-vous ?

Le nombre de cas de listériose recensés sur l'ensemble de la population française est passé de 800 en 1986 à 220 en 1999.

»» La sécurité alimentaire, c'est l'affaire de tous!

Il est inutile de déverser des litres de Javel dans l'eau de rinçage des salades pour éliminer microbes et bactéries; une même planche à découper ne peut pas servir à la préparation consécutive de plusieurs aliments; à chaque aliment, son couteau. Autant de principes simples qu'il conviendrait peut-être de rappeler. Voilà déjà plus de cinq ans que les établissements scolaires ont l'obligation de définir un plan de formation du personnel de restauration.

Le respect des règles d'hygiène est de la responsabilité de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, incluant les professionnels de la restauration. Tous les acteurs de la « chaîne alimentaire scolaire » doivent, par conséquent,

être sensibilisés aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection. Le personnel d'encadrement n'échappe pas à la règle. Sa bonne connaissance des principes de base de l'hygiène est d'autant plus indispensable qu'il lui appartient de les transmettre aux enfants.

Le saviez-vous ?

Chaque établissement a l'obligation d'élaborer annuellement un plan de formation du personnel d'encadrement du temps du repas, notamment en matière d'hygiène alimentaire.

(Arrêté du 29 septembre 1997)

Méthode HACCP – Les grands principes

HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point, ou « Analyse des points critiques pour leur maîtrise », est une méthode d'analyse et de maîtrise des dangers au regard de la sécurité des aliments qui nous vient tout droit de l'espace ! Elle a, en effet, été mise au point par la Nasa pour limiter les risques d'intoxication des astronautes américains. Elle peut se concrétiser par la mise en place des procédures suivantes :

- 1 – contrôle à réception des matières premières;
- 2 – contrôle des températures à tous les stades du stockage, du transport et de la préparation des aliments;
- 3 – nettoyage et désinfection des locaux et des matériels utilisés pour la préparation des plats;
- 4 – formation du personnel.

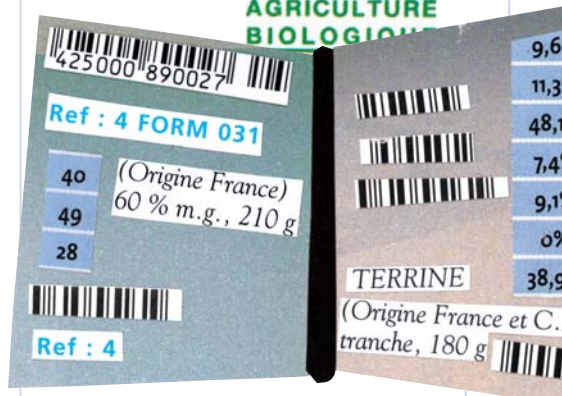
»» Cantines bio: mythe ou réalité?

Après l'affaire de la « vache folle », certains consommateurs ont choisi de se tourner vers la filière des aliments biologiques. Ceux-ci sont perçus comme « plus sains » car ils sont produits avec beaucoup moins d'ajouts chimiques.

Des cuisines familiales aux restaurants collectifs, il n'y avait qu'un pas, vite franchi. Au fil des mois, de nombreuses cantines bio ont fleuri, d'abord dans les zones rurales, proches des lieux de production, puis dans les villes. Mais le bio a un coût 0,46 euro de plus par repas en moyenne. Certaines municipalités ont accepté de prendre le supplément en charge, d'autres pas. La généralisation de la formule pose d'autres difficultés, à commencer par le procédé de production, peu compatible avec la livraison de quantités « industrielles » !

Le saviez-vous ?

Tous les produits contenant plus de 1 % d'OGM par ingrédient doivent comporter, selon la réglementation en vigueur, la mention « avec OGM ».



Étiquettes, carnet de bord

Le carnet de bord du gestionnaire consigne toutes les informations obligatoires: bon de livraison, code produit, dénomination, identification du fabricant, conditionneur ou fournisseur, conditionnement, origine, poids, date limite de consommation et conditions de conservation, mode d'emploi, liste des ingrédients (présence d'OGM, d'allergènes).

Toutes ces informations peuvent être consultées par les parents intéressés.

»» Bœuf: un aliment sous haute surveillance

Depuis la crise de la « vache folle », de nombreuses précautions entourent la sélection des viandes proposées aux enfants. La traçabilité, c'est-à-dire l'identification précise de toutes les étapes de transformation de la viande bovine – depuis la naissance de l'animal jusqu'à l'assiette du consommateur –, est au cœur de ces nouveaux dispositifs. Dès 1997, les professionnels de la filière bovine et les représentants de la restauration collective, des consommateurs et des pouvoirs publics, ont uni leurs efforts pour mieux informer les consommateurs sur les qualités des viandes bovines proposées. Les travaux menés ont ainsi abouti à ce que le champ des mentions obligatoires soit élargi, notamment en ce qui concerne l'origine de l'animal, et que les règles de traçabilité soient renforcées. Pour les viandes bovines hors les viandes hachées, l'étiquette doit faire apparaître, depuis le 1^{er} janvier 2002 : un numéro, ou code de référence, assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux, le pays de naissance et d'élevage, le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir, le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe. Les trois informations « né, élevé et abattu » définissent l'origine de l'animal. Pour les viandes bovines hachées, l'étiquette doit mentionner, en plus, le pays de

transformation de la viande (Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000).

Au-delà de ces mentions réglementaires obligatoires, les acheteurs qui le désirent peuvent encore ajouter des critères de sélection supplémentaires, en exigeant, par exemple, des viandes conformes aux normes « Label rouge » ou bio. Ces mentions devront alors être clairement indiquées dans l'intitulé de l'appel d'offres.

D'une façon générale, l'acheteur est invité à privilégier la règle du « mieux disant » plutôt que du « moins disant », le prix apparaissant comme l'un des critères de comparaison des offres, et non comme le critère unique ou prépondérant.

Fortes de ces premiers progrès, les instances de concertation, qui réunissent professionnels et consommateurs, s'attachent aujourd'hui à inciter législateurs et acheteurs à continuer dans cette voie.

Le saviez-vous ?

À ce jour, aucun prion – agent infectieux responsable de la maladie de la « vache folle » – n'a jamais été détecté ni dans le muscle de l'animal ni dans le lait dont la consommation ne présente donc, au regard des connaissances scientifiques actuelles, aucun risque pour la santé.