

d'origine les différents documents permettant d'évaluer l'élève. Ces documents doivent concorder avec le contrat pédagogique initialement signé par les différentes parties. Ils seront validés par l'école d'origine de manière à dispenser partiellement ou totalement l'élève de présenter des évaluations et examens relatifs à son année scolaire dans son école d'origine. En dehors des périodes de séjour, l'école évalue normalement l'élève. Les parents et l'élève doivent assumer leurs responsabilités en cas d'échec à l'issue de l'année scolaire dans l'école d'origine.

En ce qui concerne le manque de moyens administratifs dans les écoles pour la gestion des élèves qui participent au programme, je suis un peu surprise, au vu de l'encadrement pédagogique et administratif dont bénéficie ce niveau d'enseignement secondaire. Il s'agit d'un des taux les plus favorables dans les pays de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), comme l'a montré le diagnostic établi dans le cadre du Pacte. Il est du ressort des pouvoirs organisateurs ou des chefs d'établissement, en fonction des priorités qu'ils fixent dans leur projet d'établissement, de désigner une personne responsable du suivi des élèves. Je leur fais confiance. Généralement, ils désignent l'éducateur de niveau ou le professeur titulaire de l'élève.

Quant à votre suggestion de créer une nouvelle bourse, l'idée pourrait sembler à première vue intéressante. Néanmoins, étant donné que les bourses «Langues» ou «Mobilité» existantes sont sous-exploitées et que l'Europe a encore augmenté son budget pour la mobilité, je ne l'envisage pas. En examinant les circulaires et notamment la circulaire 6476 parue la semaine dernière, il me semble que les écoles pourraient se saisir des possibilités offertes par le partenariat d'échange scolaire «Erasmus +», d'autant que ce programme est plus simple et répond mieux à la réalité des écoles.

Il me semble vous avoir entendue sur l'axe de la simplification. Sont possibles des échanges entre élèves en Europe sur des intérêts communs, des échanges entre enseignants sur des enjeux pédagogiques communs, des échanges réels ou virtuels, des réalisations communes ainsi que la faculté, pour les élèves de plus de 14 ans, d'effectuer une partie de leur année scolaire à l'étranger.

Je vous remets la circulaire qui détaille le programme. Sachez qu'une brochure est également disponible. Je peux vous envoyer les liens pour la télécharger en même temps que la circulaire. Nous vous transmettrons toutes ces informations très concrètes qui vous apporteront des précisions.

**Mme Valérie Warzée-Caverenne (MR).** – Je prendrai connaissance de la circulaire pour vérifier si elle peut pallier le manque de bourses disponibles pour les élèves. Actuellement, ce type

d'échange n'est guère accessible aux enfants des familles plus modestes.

Concernant l'évaluation, il revient au chef d'établissement d'établir les objectifs à atteindre par l'élève au retour de son échange. Dès lors, il serait peut-être pertinent de disposer de certaines balises générales. Par exemple, l'administration pourrait fixer des minimas en fonction de l'option choisie par l'élève et exiger certains prérequis en la matière. Ces évaluations reposeraient uniquement sur les prérequis nécessaires pour la suite de la scolarité de l'enfant afin de lui éviter une surcharge de travail.

Du point de vue administratif, la longueur des procédures prévues pour ce type d'accompagnement dépend des établissements. Néanmoins, le ou les titulaires de l'élève qui participe à un échange feront clairement face à une surcharge de travail. En outre, ils devront peut-être adapter leurs cours à son retour. Envisager une aide pour ces établissements me semble donc important.

#### **1.10 Question de Mme Valérie Warzée-Caverenne à Mme Marie-Martine Schyns, ministre de l'Éducation, intitulée «Présence des diététiciens dans les cantines scolaires»**

**Mme Valérie Warzée-Caverenne (MR).** – Dans son avis n° 3, le Groupe central du Pacte pour un enseignement d'excellence encourage les écoles à développer un plan de promotion de la santé et à intégrer dans le tronc commun l'éducation à l'alimentation saine et équilibrée. Il est vrai que l'école a un rôle fondamental en cette matière puisque les enfants y passent la majeure partie de leur journée et puisqu'un quart des élèves de la Fédération Wallonie-Bruxelles mangent dans les cantines scolaires. Même si la plupart des écoles ont banni la malbouffe de leurs menus et bien que la Région wallonne a lancé le projet «Les cantiniers» en vue de favoriser la nourriture bio et durable, les repas ne sont pas pour autant équilibrés.

D'une école à l'autre, la qualité des repas varie grandement. Si certains établissements optent pour des traiteurs, d'autres ont des cuisiniers internes. Pour les premières, un diététicien se charge d'établir le menu. Cependant, pour les secondes, bien souvent, le cuisinier de l'école – sans forcément avoir de compétences en matière de nutrition – décide des repas en concertation avec le directeur ou l'économiste. Certaines grosses structures disposent néanmoins de diététiciens ou de personnes compétentes. Mais les plus petites écoles n'ont guère cette possibilité. La Fédération Wallonie-Bruxelles a effectivement établi un cahier des charges, mais aucune norme précise n'a été définie. Au final, seules les écoles déjà sensibilisées peuvent proposer des repas équilibrés et

éduquer à l'alimentation saine, comme l'entend le Pacte. En revanche, les autres n'ont aucune personne de référence vers qui se tourner.

Madame la Ministre, il est certes possible de faire appel à des diététiciens privés, mais tous ne sont pas compétents pour la gestion d'une cantine scolaire. De ce fait, n'est-il pas envisageable de créer au sein des administrations une équipe d'agents spécialisés dans la nutrition ou la diététique? Plus simplement, des professeurs d'économie familiale et sociale sont en perte de périodes dans certaines écoles. Ne pourraient-ils pas reprendre cette tâche?

La dernière étude de la Fédération Wallonie-Bruxelles sur les cantines scolaires remonte à 2005! Un état des lieux des pratiques culinaires devait être publié en janvier 2017. Où en sommes-nous? Pour finir, lors des débats budgétaires, vous aviez évoqué la possibilité de créer une allocation spécifique pour les cantines scolaires. Qu'en est-il?

**Mme Marie-Martine Schyns**, ministre de l'Éducation. – Madame, comme je l'ai souligné dans une réponse précédente, les écoles peuvent par exemple faire appel à des diététiciens indépendants pour établir les repas. Ils peuvent aussi se faire accompagner par un opérateur spécialisé. Certaines grosses implantations disposent de leur propre diététicien ou d'une personne-ressource, voire de membres du personnel qui ont suivi des formations en diététique. Si nous tenons compte des évaluations précédentes, il est indispensable d'accompagner les écoles dans ce changement des pratiques alimentaires et d'intégrer à ces démarches une politique de coéducation entre les enseignants et les parents. Sans cela, un changement des pratiques alimentaires n'aura pas lieu à long terme.

L'ensemble des actions menées en ce moment s'inscrit dans ce cadre. Comme vous le soulignez, l'avis n°3 encourage les écoles à développer un plan de promotion de la santé et à intégrer dans le tronc commun l'éducation à une alimentation saine et équilibrée. Le domaine d'apprentissage 5 «Activités physiques, bien-être et santé» va permettre l'implication des élèves dans une alimentation saine. Le plan de pilotage que chaque établissement va construire comprend aussi une stratégie relative à la promotion de la santé et au développement durable. Pour accompagner les écoles à mettre en œuvre cette stratégie, le groupe de travail chargé de la promotion d'une alimentation saine a pour objectif d'amener un appui méthodologique à la mise en œuvre, à la gestion et à l'évaluation d'un tel changement, en tenant compte de l'environnement de l'école et du public qui la fréquente. D'un établissement à l'autre, les situations varient en effet.

La circulaire du 17 mai 2017 sur le soutien au développement de projets liés à l'alimentation équilibrée et durable dans les écoles fondamen-

tales a été diffusée dans les écoles maternelles et primaires. Celles-ci peuvent ainsi identifier les questions liées à l'alimentation, élargir leur réflexion et élaborer un projet de classe, de plusieurs classes ou d'école. Vingt-trois écoles ont rentré un projet construit sur l'alimentation durable de proximité et équilibrée. Ceci montre bien que la prise de conscience concernant l'importance des choix alimentaires progresse. Le site [www.mangerbouger.be](http://www.mangerbouger.be) propose également des outils.

Pour 2018, je souhaite renforcer l'appel à projets, dont je viens de parler, relatif à l'alimentation saine et équilibrée. Je souhaite y intégrer la notion de consommation de produits locaux et de circuits courts, en collaboration avec la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale, notamment par le biais de la stratégie «*Good Food*» menée par la ministre bruxelloise Céline Frémault et le projet «Les Cantiniers», une initiative du ministre wallon Carlo Di Antonio. Nous mettrons également à jour le cahier spécial des charges pour les cantines scolaires, en y incluant davantage d'éléments relatifs aux démarches de développement durable, par exemple l'introduction de fruits et légumes dans les repas. Les hautes écoles de diététique ont participé à ce travail de modification du cahier des charges qui a été soumis au Centre d'expertise juridique. Quand nous aurons reçu son avis, nous y verrons alors plus clair.

**Mme Valérie Warzée-Caverne (MR)**. – Madame la Ministre, je rappelle que «nourriture bio et durable» ne signifie pas pour autant «repas équilibré»! Vous avez évoqué la possibilité de trouver un diététicien, mais il n'est pas toujours évident d'en trouver un qui soit spécialisé dans les repas de collectivité pour les plus jeunes. L'objectif poursuivi est évidemment d'avoir un impact sur un maximum d'élèves. Or un quart des élèves de la Fédération Wallonie-Bruxelles mange dans les cantines scolaires. L'Office de la naissance et de l'enfance met des diététiciens à la disposition des crèches. Pourquoi la logique qui est bonne pour les enfants de moins de deux ans et demi ne le serait-elle pas aussi pour les enfants plus âgés? Ma demande est que des diététiciens soient mis à la disposition des pouvoirs organisateurs afin qu'ils travaillent en partenariat avec les écoles pour concevoir des menus équilibrés qui seraient, je le répète, destinés à un quart des élèves de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

#### **1.11 Question de Mme Hélène Ryckmans à Mme Marie-Martine Schyns, ministre de l'Éducation, intitulée «Promotion de la formation de puériculteurs»**

**Mme Hélène Ryckmans (Ecolo)**. – Madame la Ministre, je souhaiterais vous interroger aujourd'hui au sujet de la filière de notre enseignement qualifiant relative à l'accueil de la petite