



Bloc-
notes

Agenda

A Malo-les-Bains

– Galette des rois avec l'association Malo Centre Demain offerte aux enfants de l'école de la mer, 15 h, mairie.

A Bray-Dunes

– Assemblée générale départementale de natation, 15 h, espace Eole, place Rubben.

A Bourbourg

– Cérémonie des vœux, 12 h, espace Monnet.

A Craywick

– Cérémonie des vœux, 19 h, salle Albert-Coste-noble.

A Esquelbecq

– Cérémonie des vœux, 18 h 30, foyer rural.

A Fort-Mardyck

– Cérémonie des vœux, 17 h, salle des fêtes.

A Gravelines

– Cérémonie des vœux, 11 h, mairie.

A Hoymille

– Cérémonie des vœux, 17 h, salle du Reuze.

– Don du sang, de 8 h à 12 h, à bord d'un car de prélèvements, parking de Champion, route d'Hondschoote.

A Killem

– Cérémonie des vœux, 16 h, salle Marcel-Schipman.

Sécurité alimentaire

par Stéphane PIRAUD

Cantines scolaires : l'option « bio » à l'étude

Les vacances hivernales s'achèvent ce week-end. Une pause mise à contribution par les élus du Dunkerquois pour réfléchir à la gestion de la crise de la vache folle. Faut-il oui ou non réintroduire la viande de bœuf dans les cantines scolaires ? Temporiser ? Chercher des voies alternatives, comme l'agriculture biologique ?

A Dunkerque, la viande de bœuf fera son retour officiel dans les assiettes des écoliers mardi 16 janvier, pour une périodicité bimensuelle.

A la demande des parents, la « piste » bio est à l'étude. La diététicienne de la ville, Carole Vasseur, a d'ores et déjà pris des contacts avec des producteurs régionaux labélisés « AB », agriculture biologique.

Une initiative qui en satisfiera plus d'un, même si « l'agriculture biologique n'est pas la solution miracle », comme le rappelle la spécialiste. Ce type de production garantit certes des normes d'élevage sans organisme génétiquement modifié (OGM), sans farine animale et sans recours aux pesticides. « Mais cela ne veut pas dire que tout ce

Après deux mois de bannissement, la viande de bœuf fait son retour dans les cantines scolaires du secteur, en attendant l'arrivée de produits d'origine biologique.

Quoi qu'il en soit, la décision a été prise. La viande bovine, ainsi que d'autres aliments (légumes, par exemple) seront donc servis prochainement à Dunkerque. Mais en appoint et non en substitution.

Et comme la qualité a un prix, les parents devront accepter une augmentation des tarifs de cantine.

Surcoût de 3,56 F par menu

De son côté, la commune de Grande-Synthe étudie également la possibilité de

servir de la viande bovine labélisée ou biologique. Les élus attendent de connaître le sentiment des parents avant de trancher. L'hypothèse d'une viande « bio » imposerait au fournisseur d'obtenir une certification par un organisme agréé. Ce qui demanderait du temps.

Quant au surcoût maximum d'une viande labélisée, il s'élèverait, pour un menu scolaire, à 3,56 F hors taxe, selon les calculs du prestataire de services. Un surcoût qui sera proposé et examiné au prochain conseil municipal.

A Coudekerque-Branche, le maire André Delattre fait confiance à la « démocratie locale » pour sortir de la crise. Aussi a-t-il décidé de consulter tous les parents d'élèves de la commune par courrier.

A Leffrinckoucke, le bœuf reste toujours indésirable. Son sort se décidera au prochain conseil municipal.

Idem à Gravelines, où les élus attendent d'obtenir des précisions scientifiques avant de réintroduire le bœuf dans les menus.

A Saint-Pol-sur-Mer, les

responsables municipaux ont décidé de ne pas bouleverser les mesures prises en fin d'année dernière. A savoir : continuer à servir de la viande bovine aux adultes qui le souhaitent, maintenir l'interdiction pour les enfants. Les garanties, demandées au fournisseur, peuvent être consultées par les parents d'élèves, en mairie.

« Ne pas priver les enfants »

A Hondschoote, le bœuf figure toujours au menu des restaurants municipaux. Une ligne de conduite à laquelle le nouveau maire, Hervé Saison, est resté fidèle : « La viande est préparée par les bouchers locaux. Nous sommes sûrs de nos produits. Aussi n'avons-nous pas envie de priver les enfants de cette viande de qualité. » Et d'ajouter : « Il y a eu trop de suivisme, trop de panique, dans cette crise. Nous, on vérifie sur le terrain, on prend nos responsabilités et on ne change pas d'avis toutes les six semaines. C'est une question de crédibilité. »

A Wormhout, même ligne de conduite. Les repas sont préparés sur place, de nouvelles garanties de traçabilité ont été exigées au prestataire de services.

