

NUTRITION La vente de produits de boulangerie devant les collèges neuchâtelois est-elle cohérente, à l'heure où les écoles multiplient les actions contre l'obésité?

Interdire le pain au choc à la récré?

CONTEXTE

En France, la distribution de pains au chocolat et autres viennoiseries dans les cours d'école n'est pas souhaitée, pour des raisons de santé. La pratique est différente dans le canton de Neuchâtel, où plusieurs boulangers livrent leurs produits dans les écoles secondaires, à la grande récréation. Est-ce cohérent, à l'heure où la prévention contre l'obésité s'intensifie?

VIRGINIE GIROUD

«Drrrrring!» Il est 10 heures, la sonnerie de la grande récréation retentit dans les écoles neuchâteloises. Au Landeron, au Locle, à Neuchâtel et dans d'autres localités du canton, des élèves se précipitent vers la camionnette du boulanger pour acheter leur traditionnel croissant, leur mi-che ou leur pain au chocolat.

De telles scènes seraient impensables en France, où le Ministère de l'éducation nationale lutte contre les produits de boulangerie dans les écoles, jugeant qu'«aucun argument nutritionnel ne justifie la collation matinale de 10 heures qui peut aboutir à un déséquilibre de l'alimentation et à une modification des rythmes alimentaires des enfants».

Pourtant, dans le canton, cette scène est tout à fait banale. Tan-



«Un peu de pain et de chocolat, ça n'a rien de malsain!»

FABRICE SOURGET
DIRECTEUR DE LA FONTENELLE

dis que les écoles primaires s'en tiennent à des distributions ponctuelles de pommes, de mandarines ou de lait, la grande majorité des collèges secondaires neuchâtelois ouvrent leurs portes aux boulangers.

Ni sucreries, ni boissons énergétiques

«C'est paradoxal!», estime un père de famille d'origine française qui vient de s'installer dans le canton et s'étonne de cette

pratique. «Les écoles multiplient les actions de prévention contre l'obésité et l'hygiène dentaire, mais autorisent la vente de pains au chocolat pendant la récré.»

Comment les directeurs de collèges secondaires justifient-ils cette pratique? «La boulangerie qui livre à la Fontenelle propose des petits pains, des miches, du jus d'orange, du jus de pomme et des branches de chocolat. Rien de plus. Un peu de pain et de chocolat, ça n'a rien de malsain!», ré-

pond Fabrice Sourget, directeur du collège secondaire de la Fontenelle, au Val-de-Ruz. «La boulangerie s'est engagée à ne pas proposer de sucreries ou de boissons énergétiques.»

Le cercle scolaire du Val-de-Ruz, comme ceux des autres districts, effectue un important travail de prévention auprès des élèves d'école infantine et primaire, et de leurs parents: «On offre une boîte de dix heures aux petits dans laquelle figure ce qu'ils peuvent

prendre comme collation saine. Mais on trouvera toujours des parents qui donnent des bonbons à leurs enfants pour aller à l'école!»

Fabrice Sourget observe toutefois que la prévention fonctionne «plutôt bien».

Même constat de la part de Laurent Schüpbach, directeur du cercle scolaire des Cerisiers: «Nous sommes très dynamiques au niveau de la prévention, avec des récréations actives. C'est aussi aux élèves de se responsabiliser. D'ailleurs je n'ai jamais vu d'abus lors de la venue du boulanger.»

Des élèves à la vente

Certains collèges, comme les Cerisiers, à Gorgier, ou le Centre des Deux Thiellies, au Landeron, ont même choisi de proposer à leurs élèves un travail interdisciplinaire à base de pain et de chocolat: «Une fois par semaine, la classe de terminale gère la vente des dix heures», explique le directeur des Cerisiers.

Quant aux élèves de 11e année du Landeron, ils sont chargés chaque jour de commander des kilos de pain à une boulangerie, de les couper en tranches et de les vendre avec des branches de chocolat. Le bénéfice de cette vente sert à alimenter la caisse pour les camps de fin d'année.

Les parents qui tenteront de déloger le chocolat suisse des cours de récréation neuchâteloises ont donc encore... du pain sur la planche. ○

L'AVIS DU MÉDECIN SCOLAIRE



SOUHAÏL LATRÈCHE
CHEF DU SERVICE DE SANTÉ ET PROMOTION DE LA SANTÉ À LA CHAUX-DE-FONDS

«Du choc, pas de problème»

«Il y a vingt ans, j'étais interpellé par des parents en raison de la présence du boulanger dans une cour d'école à La Chaux-de-Fonds: nous avions cherché une solution, qui consistait à lancer le «pain-récré», sain et équilibré. Ce pain n'a pas eu de succès, les élèves préféraient un peu de gras et de sucré pour leur collation. Depuis sept ans, nous multiplions les actions de prévention contre l'obésité, en enseignant aux élèves comment manger de façon équilibrée. Les boulangers dans les collèges restent une tradition neuchâteloise. Franchement, leur présence ne me dérange pas. Il faut considérer l'alimentation de façon globale: si les enfants mangent sainement lors des repas principaux, un peu de pain et de chocolat aux dix heures ne posent pas de problème. Le débat est éternel: est-ce le rôle de l'école de contrôler tout ce que les élèves mangent? Les parents ont aussi un rôle à jouer.» ○

L'AVIS DE LA DENTISTE



ISABEL SERRANO
MÉDECIN-DENTISTE À LA CLINIQUE DENTAIRE SCOLAIRE DU LOCLE

«Arrêtons de contaminer l'eau avec des sirops!»

«Distribuer des produits de boulangerie à la récréation? Oui, ça peut sembler incohérent par rapport au message préventif que souhaitent transmettre les écoles. Mais on voit que la société a changé et que des enfants se retrouvent seuls à la maison. Dans cette transformation, il y a d'autres priorités plutôt que de se battre contre les boulangeries et la tradition des tournées de petits pains dans les écoles: nous devons en premier lieu valoriser l'eau, en proposant par exemple une fontaine dans les cours de récréation. Les enfants ne boivent plus assez d'eau: il faut arrêter de contaminer l'eau avec des sirops et des sodas!» ○

L'AVIS DE LA DIÉTÉTICIENNE



SÉVERINE CHÉDEL
DIÉTÉTICIENNE HES À L'ESPACE NUTRITION, À NEUCHÂTEL

«Interdire n'améliore rien»

«Les pains au chocolat en guise de collation ne sont pas très conseillés. Mais tout dépend des habitudes alimentaires de l'enfant: s'il mange des fruits le matin, un pain au chocolat aux dix heures ne posera pas de problème. Certains enfants n'arrivent pas à déjeuner, c'est donc important qu'ils aient une collation pour tenir jusqu'à midi. Les enfants grandissent et ont besoin de manger un peu de gras, de sucré et de farineux. Une tranche de pain avec un morceau de chocolat, ce n'est pas plus sucré qu'un bol de corn flakes ou une tartine beurre confiture. Tout est question d'équilibre. Interdire les pains au choc n'améliorerait pas les choses. On se heurte à la liberté individuelle. L'interdiction n'a jamais été porteuse en alimentation: il suffit d'être privé de chocolat pour en avoir envie! La collation idéale? Des fruits, des farineux et un produit laitier.» ○

HAUTE ÉCOLE ARC Les étudiants en industrial design engineering suivent désormais des cours d'anthropotechnologie.

Mettre l'humain au centre de la conception des produits

A la Haute Ecole Arc (HE-Arc), basée à Neuchâtel, tous les étudiants de la filière industriel design engineering suivent désormais les cours d'anthropotechnologie dispensés par le professeur Philippe Geslin. «Cet enseignement s'inscrit dans une volonté de contribuer à un développement économique durable, en éveillant la responsabilité sociétale des ingénieurs que nous formons», explique Philippe Grize, directeur du domaine ingénierie de la HE-Arc. «La dura-

bilité constitue d'ailleurs la cinquième mission que nous nous sommes donnée, en plus des missions de base des hautes écoles spécialisées.»

Des ONG aux PME

Mais qu'est-ce que l'anthropotechnologie? Le professeur Philippe Geslin en donne la définition suivante: «C'est un champ de recherche appliquée qui se consacre à l'intégration des dimensions humaines et sociales dans les dynamiques de concep-

tion de produits et de technologies. Il permet de les adapter aux manières de penser et d'agir des personnes dans des contextes spécifiques, et cela en regard du cycle de vie du produit.»

En 2007, il a créé au sein de la HE-Arc un laboratoire de recherche en anthropotechnologie, devenu aujourd'hui le groupe de compétences «Conception de produits centrée utilisateurs», dirigé par la professeure Carole Baudin. Le type d'interventions menées au sein

de ce laboratoire a évolué: cantonnées d'abord au monde des ONG et des pays en voie de développement, elles se sont ouvertes aux problématiques environnementales, et elles intéressent dorénavant les PME suisses, notamment dans les domaines horloger et médical.

Pour l'or du Pérou

«Avec divers acteurs régionaux du domaine de la santé, nous avons par exemple suivi une expérimentation visant à introduire

une technologie de visioconférence chez les personnes âgées, dans le but de créer du lien social», illustre Carole Baudin. «Notre approche anthropotechnologique a permis de rendre les partenaires de ce projet attentifs au fait que, pour que les personnes âgées s'approprient une nouvelle technologie, il ne suffit pas de considérer le vieillissement d'un point de vue fonctionnel et pathologique, mais qu'il faut également prendre en compte les dimensions humaines et sociales.»

Autre exemple: le projet Wanamei, qui a permis de concevoir, en collaboration avec un groupe d'orpailleurs, des solutions sociotechniques permettant de répondre aux contraintes – légales, sociales, environnementales et économiques – de l'activité de production de l'or dans la région amazonienne du Pérou. Ce projet peut être considéré en parfaite cohérence avec les démarches éthiques et durables de l'industrie du luxe suisse. ○ RÉD - COMM