

LES CANTINES SCOLAIRES EN TUNISIE

En France, les cantines scolaires, qui ont été rendues obligatoires grâce à l'efficace intervention de Mme Brunschwig, sont à la charge des communes.

En Tunisie, tout l'effort a été consenti par la Direction de l'Instruction Publique. C'est elle qui accorde les crédits, les répartit dans toutes les régions, et assure, avec le dévouement des maîtres, le service de plus d'un million de repas durant la mauvaise saison.

Les régions les plus déshéritées du Sahel et du Sud : Sousse, Sfax, Gabès, frappées par la sécheresse pendant de longues années, sont les circonscriptions qui ont reçu le maximum d'aide.

Les enfants qui, parfois, accomplissaient de longs parcours pour se rendre en classe ne retournaient pas chez eux à midi et demeuraient à la porte de l'école en grignotant du pain et des olives. Il en résultait une fréquentation irrégulière par temps froid, une désaffection de l'école. Partout où, dans ces conditions, l'on a pu créer une cantine, on a constaté une parfaite assiduité, une meilleure santé chez les écoliers, et des progrès intellectuels très nets. La cantine gratuite est en effet accordée aux enfants les plus indigents, mais les services qu'elle rend sont tels, qu'elle accueille également en petit nombre des enfants payants qui habitent trop loin pour rentrer chez eux à midi.

	Moyenne quotidienne d'élèves nourris gratuitement Année scolaire 1952-1953	Nombre de repas gratuits distribués Année scolaire 1952-1953
Enseignement Technique	441	66.393
Ecoles Maternelles	25	2.975
TUNIS - EST	219	24.210
TUNIS - OUEST	340	38.989
BIZERTE	849	134.719
LE KEF	607	70.961
SOUSSE I	1.017	124.094
SOUSSE II	1.253	155.132
SFAX	1.357	160.096
Gafsa	530	65.989
GABES I	1.253	151.770
GABES II	801	94.272
	6.692	1.059.600

De tels chiffres sont éloquentes : le maximum d'élèves a pu recevoir un repas chaud, pour beaucoup le seul repas de la journée. Ainsi l'école publique a dispensé à la fois santé, éducation et instruction ; de ce fait son œuvre sociale s'est révélée plus féconde.

De quels crédits la Direction de l'Instruction Publique dispose-t-elle pour faire face à cet effort considérable ? De sommes qui paraissent bien dérisoires puisque le crédit alloué par repas d'enfant est fixé à 20 fr.

Avec une somme aussi minime, les maîtres ont réalisé ce tour de force de donner chaque jour le repas principal de la journée à des milliers d'enfants. Ils ont été heureusement aidés dans leur tâche par la généreuse initiative de tous ceux qui comprennent l'ampleur de l'effort accompli.

C'est ainsi, par exemple, qu'à Tunis certains commerçants abandonnèrent tout bénéfice en faveur des cantines et même, exonérèrent la vente des produits livrés de toutes taxes et charges fiscales.

D'autre part, M. Mourgnot, Directeur de la Société Tunisienne des Transports Automobiles du Sahel et M. Guyonnet, Directeur de la Tunisienne Automobile Transports, ont généreusement consenti le transport gratuit des denrées achetées à Tunis et acheminées dans toute la Régence.

Dans diverses localités, les Municipalités, les Caisses des Ecoles, les colons, les commerçants ont offert soit une aide financière, soit une distribution gratuite d'huile, de fruits, de légumes.

Les Directeurs de cantine ont réalisé le reste du miracle.

Un effort très louable a été tenté cette année par beaucoup de Directeurs d'écoles, notamment dans le Cap Bon et dans la région du Kef, afin de redresser l'alimentation déséquilibrée, insuffisante et monotone de la plupart des enfants. Les repas types d'Oslo et de Sutter, à Paris, se révélèrent trop onéreux pour être appliqués. Mais leur principe a été respecté, c'est-à-dire qu'on s'est efforcé de fournir à des enfants dont la base de l'alimentation est quasi uniforme (couscous, pois chiches, huile), le minimum d'aliments protecteurs : d'une part, protides animaux : viande, poisson, œufs, fromage, lait, d'autre part, vitamines et sels minéraux : légumes et fruits.

Il a fallu aux maîtres une vigilance particulière pour entraîner les enfants à accepter une nourriture à laquelle les plus indigents n'étaient pas habitués. La viande étant chère, le bouillon d'os a pu être préparé dans les Centres, mais non dans les villages où l'on n'abat qu'une fois par semaine et où la viande est toujours débitée avec os. Mais la moitié d'un œuf dur, la sardine, le fromage de chèvre ou de brebis, voire le fromage râpé dans les pâtes, ont amélioré considérablement l'équilibre des menus.

D'autre part, les carottes, le fenouil, le persil, les salades vertes, consommés crus ont apporté les Vitamines C au même titre que les oranges offertes gratuitement par certains producteurs. Les plats de couscous, au lieu de comporter seulement des fèves sèches et des pois chiches se sont enrichis de pommes de terre, navets, carottes, céleri, courge.

Les Régions du Centre et du Sahel ont eu plus de peine à respecter les directives qui avaient été données dans ce sens par une circulaire relative à la composition des menus et à l'approvisionnement. Il est souhaitable que les jardins scolaires produisent le minimum d'herbes : céleri, persil, blettes qui corrigeront les plats trop pauvres, et trop monotones. Car de toute nécessité il faut combattre les carences actuelles et antérieures dont souffrent beaucoup d'enfants en Tunisie.

Il faut poursuivre l'œuvre engagée : il ne suffit pas de plaire aux élèves en leur donnant la même nourriture monotone qu'ils ont chez eux ; si cette nourriture est mal comprise, on aggrave le mal en accentuant le déséquilibre. Le Directeur de cantine doit déployer une activité éclairée pour organiser les achats, pour surveiller la personne préposée à la cuisine, afin d'éviter la solution paresseuse et routinière du couscous quotidien aux pois chiches et à l'arissa ; pour habituer peu à peu les enfants, par des plats bien préparés, à une alimentation plus variée, mieux équilibrée qui leur assure une santé meilleure et une plus grande vigueur.

Ainsi les cantines scolaires de Tunisie se hausseront peu à peu à la qualité des cantines de France et de l'Europe du Nord : leur caractère charitable doit s'effacer devant leur importance sociale. Tout Directeur de cantine doit être persuadé de sa responsabilité morale, car il doit faire œuvre à la fois de diététicien et d'éducateur.

Espérons que, l'an prochain, la somme allouée par repas d'enfant soit moins modique et permette un effort plus général encore, plus approfondi, qui réponde d'une façon plus fidèle aux exigences de l'hygiène alimentaire.

Parallèlement à l'œuvre des cantines, la Direction de l'Instruction Publique et le Ministère de la Santé ont organisé une aide en faveur des enfants déficients signalés par l'inspection médicale des écoles.

Un crédit de 8 millions a permis de leur servir un goûter qui leur a apporté les aliments de sécurité dont sont privés les petits écoliers indigents.

C'est ainsi que dans les Ecoles Maternelles et les classes enfantines ont pu être distribués une tasse de lait le matin et un fruit l'après-midi. Les maîtresses, les femmes de service se sont ingénies, avec des installations de fortune, à utiliser le lait en poudre, à le chauffer, le servir dans des bols avec le maximum de confort pour les petits.

Dans les classes primaires, et conformément aux conseils donnés dans une circulaire, les goûters ont comporté :

- du fromage et un fruit,
- ou du thon et un quartier de tomate,
- ou une sardine et un filet de citron,
- ou un œuf et un fruit,

de façon à corriger, par un apport régulier de protides et de vitamines, une alimentation de base insuffisante et déséquilibrée.

Aidée de toutes les bonnes volontés, celles des Autorités régionales et municipales, celles des commerçants, colons, industriels, la Direction de l'Instruction Publique qui doit dans tous les domaines réaliser « beaucoup avec peu » parviendra à donner plus d'envergure encore à cette œuvre essentiellement sociale et éducative des « Cantines Scolaires ».

F. CHAUCHOY,

Inspectrice des Ecoles Maternelles.