



L'étranger,  
un Eldorado  
pour 70 %  
des jeunes

**GÉNÉRATION** **Quoi?**

C'est le portrait d'une génération que dresse la grande enquête de la RTBF et du Soir, « Génération Quoi ». Les 18-34 ans ont été sondés pour donner leur opinion sur leurs espoirs et l'avenir qui les attend.

Avec des taux de chômage importants et une crise économique qui peine à finir, les jeunes ont une vision assez sombre. Un sur deux se dit pessimiste et envisage un futur plus obscur que celui de ses parents.

Face à cette situation peu engageante, ils sont 70 % à penser que l'herbe est plus verte ailleurs et à se dire prêts à partir à l'étranger dans la perspective d'une vie meilleure. Un jeune sur cinq est même plus catégorique : « Des que je peux, je me barre de Belgique ! »

Face à ce constat, la famille reste une valeur refuge. Un sur deux pense ne pas pouvoir être heureux sans fonder un foyer. Mais le spectre de l'instabilité professionnelle pèse toujours : les jeunes au chômage ont en contrat à durée déterminée sont plus nombreux à envisager un avenir sans enfant que les autres. ■

► P. 8 & 9  
**NOTRE BAROMÈTRE**

## « Fusionnons l'enseignement technique et professionnel »



© BRUNO DALIMONTE/LE SOIR

**Marie-Martine Schyns, ministre de l'Education, annonce au « Soir » la création d'une filière unique dans le qualifiant.**

Le Pacte d'excellence de l'enseignement franco-phon arrive dans sa phase finale. Lancé à l'été 2014, il atterrita d'ici quelques semaines. « C'est plutôt un décollage », défend Marie-Martine Schyns, ministre de l'Education dans son interview au Soir.

L'humaniste tranche d'ores et déjà certaines des questions

abordées par les groupes de travail qui ont planché sur la grande réforme. Et donne ses priorités : « L'aide aux directeurs, l'investissement dans l'enseignement maternel, le retour aux savoirs et la création d'une filière unique dans l'enseignement qualifiant. » Sur ce dernier point, elle précise : « Les filières technique et professionnelle dis-

paraîtront au bénéfice d'une filière unique orientée "qualifiant" », annonce-t-elle. Par le biais de stages, d'une immersion et de l'alternance, « un lien progressif sera fait avec le monde de l'entreprise ».

Sur la maternelle, Marie-Martine Schyns veut « tendre vers une obligation de fréquentation ». Tout en pointant une dif-

ficulté : seul le fédéral peut abaisser l'âge de l'obligation scolaire. Elle a donc envisagé une alternative, « un décret qui rendrait obligatoire la fréquentation d'un minimum de demi-journées en maternelle pour valider une inscription en première primaire. » ■

► P. 2 & 3 **NOTRE INTERVIEW**

**EXPOSITION**  
Les formidables trésors de Chtchoukine  
P. 19



**DÉVELOPPEMENT DURABLE**  
Les cantines se mettent au vert  
P. 29

**FOOTBALL**  
Les conseils des anciens pour relever Anderlecht  
P. 25

**THÉÂTRE**  
Ecorcher l'antisémitisme sur scène  
P. 20



## Pour soigner la France, Fillon prône la méthode dure

Il a été la grande surprise du premier tour de la primaire à droite en France. A tel point que le programme de François Fillon, arrivé bon premier, est quelque peu resté dans l'ombre pendant la campagne. Et pourtant, ses propositions pour relancer le pays sont radicales. Son adversaire Alain

Juppé, invité lundi sur France 2, parle de « brutalité sociale ». « Ce n'est pas avec de l'eau tiède qu'on va redresser le pays ! », s'est défendu François Fillon sur le plateau de TF1.

Certains chantres de l'ultra-libéralisme vont jusqu'à évoquer une « purge », lorsqu'ils évoquent le programme écono-

mique de François Fillon.

Soutenu par la Manif pour tous et champion de la communauté catholique, le candidat promet aussi un retour aux valeurs traditionnelles et souhaite « ré-écrire » la loi sur le mariage des couples homosexuels.

Par ailleurs, sur les questions interna-

tionales, François Fillon fait de la destruction de Daesh sa première priorité... quitte à soutenir Bachar el-Assad. Et c'est ce qui inquiète le plus vu de l'étranger. Le candidat républicain se range du côté de Poutine. ■

► P. 12 & 13 **NOTRE DOSSIER**

## L'ÉDITO

Pierre Bouillon



**ÉCOLE :  
LES IMPATIENTS  
SERONT DÉÇUS**

Le Pacte d'excellence sortira bientôt du four. Dans quelques jours, syndicats, pouvoirs organisateurs et fédérations de parents remettront au politique un texte d'une centaine de pages dessinant l'école idéale. Saluons le labeur... pharaonique

qui a mobilisé une grosse centaine de personnes pendant des centaines d'heures. L'école a souvent été réformée. Elle a fait l'objet de plans divers et variés. Rien n'égalait ce qui va se jouer ici. Le Pacte d'excellence, ce n'est pas une réforme. C'est cent réformes. Et ce n'est pas cent réformes à empiler façon lasagne. C'est un tout cohérent qui bâtit une nouvelle école. Une école plus équitable, plus détendue, plus soucieuse du faible. Une école qui remet les « savoirs » à l'honneur. Une école avec des enseignants plus autonomes, des directeurs à la fois plus libres mais tenus par des contrats leur fixant des objectifs chiffrés leur imposant de progresser dans tel ou tel domaine. Ce que l'on nous propose, c'est

une école avec moins d'échecs, davantage de remédiation. Une école, au fond, avec un peu plus de bonheur.

**Concrétiser le Pacte prendra des années. Parce que l'argent manque**

L'idée du Pacte remonte à mars 2014, quand une trentaine d'associations ont appelé le politique à renoncer à la pratique de la retouche par-ci, de la retouche par-là. Ces associations ont réclamé une « vraie » refonte de l'école, convaincues que le délabrement de notre enseignement ne résultait pas d'une éventuelle fatalité et que changer le modèle était possible. C'est possible. Mais, attention : les impatientes

seront déçus. Concrétiser le Pacte prendra des années. Parce que l'argent manque. Parce que le Pacte suppose un travail législatif colossal, impossible à mener d'un coup. Et parce que les réformes mettront des années à agir. Il faudra par exemple de 12 à 15 ans avant que tous les élèves sortant de secondaire aient bénéficié de cette formation pluridisciplinaire que l'on tente de promouvoir (avec davantage d'art, de sport...). Il faudra surtout que les mentalités changent. On songe singulièrement à la manie de poser le redoublement en étalon de l'efficacité - si l'on redouble, c'est parce que l'école est sérieuse, n'est-ce pas ? C'est faux. Un enseignement sérieux produit des résultats sans décimer les

troupe. Changer l'école supposera de changer notre culture scolaire, nos a priori, nos croyances. Cela prendra du temps. Enormément de temps. Autant dire que si les élèves d'aujourd'hui profiteront d'un certain nombre de réformes, les entiers bénéficiaires du Pacte d'excellence ne sont sans doute pas encore nés.



MARCHÉS	16	RÉGIONS	30 À 32	TÉLÉVISION	34 & 35
NÉCROLOGIES	28	MÉTÉO	33	LOTÉRIE	35
DEMAIN LA TERRE	29	BD ET JEUX	33	PETITE GAZETTE	36

22519540

“  
Un testeur de piles  
**GRATUIT**  
dans ce journal  
”

VOIR PAGE 7

bebat

# La métamorphose réussie des cantines luxembourgeoises

## ALIMENTATION DURABLE La Province étend ses formations destinées aux collectivités

- La Province de Luxembourg forme les responsables de cantines aux repas « durables ».
- L'impact positif des premières formations s'inscrit dans la durée.
- L'initiative se prolonge par un livre de recettes spécifiquement destinées aux cantines.

Est-il utopique de bien manger, si possible maison et saison, c'est-à-dire de « manger raison », dans les cantines scolaires ? Cette question, la cellule Développement durable de la Province de Luxembourg se l'est posée, voici déjà quelques années, puisque des formations spécifiques ont été dispensées par l'ASBL BioForum, devenue Biowallonie, de fin 2012 à juin 2015, en partenariat avec le service provincial Social et Santé.

**A l'IMP de Brisco, ce concept s'est prolongé par la création d'un potager**

« Notre assiette est aujourd'hui régie par un système complexe, qui compte une multitude d'intermédiaires et est largement constituée de produits transformés, industriels, importés, ne respectant pas le rythme des saisons, commente la députée provinciale Thérèse Mahy, en charge du Développement durable. Etant donné qu'un quart des repas est pris hors domicile et qu'un enfant sur cinq prend son repas chaud à l'école, nous avons proposé d'accompagner les collectivités de la Province vers un système alimentaire durable, après avoir dressé un état des lieux de chaque institution pour évaluer les besoins et les motivations. »

Six institutions provinciales sont concernées par ce projet, qui vient de se prolonger par la

publication d'un recueil de recettes mises au point par ces cantines : les IMP de Forrières, Mont, du Val d'Aisne à Erezée et d'Éthe, le Centre d'hébergement et de loisirs de Mirwart, et le « Starting Block » de Lagage-Tintigny. Soit un total de plus de 300 repas complets par jour, hors déjeuners, goûters et

soupers. « L'objectif était de viser le plus possible une alimentation durable, c'est-à-dire respectueuse de l'environnement, limitant les déchets et le transport, et favorisant les produits de saison. Mais c'est aussi une alimentation qui respecte la pyramide alimentaire et intègre une

juste rémunération du producteur et qui soutient l'économie locale autant que possible. Mais il ne suffit pas d'avoir de bons produits, il faut savoir les préparer, les accommoder, et que cela réponde aux besoins nutritionnels des enfants et adolescents. »

A l'arrivée, on ne peut pas

dire qu'il y a eu une révolution, mais bien une vraie évolution. Les changements se font peu à peu. A l'IMP de Brisco, par exemple, ce concept s'est prolongé par la création d'un potager, complété d'un pré fleuri, de l'usage d'engrais vert, du placement d'hôtels à insectes. En cuisine, les produits frais sont

devenus plus courants, presque une priorité, il y a une réduction du gaspillage alimentaire, des quantités de viande proposées, de nouveaux produits sont apparus, comme des légumes oubliés, des céréales, des légumineuses et des produits bios. Il y a même des préparations de repas végétariens. « Qu'est-ce que cela m'a fait plaisir quand, un jour, j'ai entendu un gosse dire : "Qu'est-ce que c'est bon !" », clame la députée Mahy.

Heureuse de ce changement positif, la Province a décidé de proposer la formation à d'autres collectivités : des CPAS, écoles, maisons de repos, crèches. Une vingtaine se sont inscrites pour intensifier cette démarche initiée par la Province, qui vient de publier ce recueil : *L'alimentation durable en 14 recettes*, issues des six collectivités qui avaient suivi la première formation, le tout avec quelques astuces et conseils.

L'idée était d'échanger les recettes durables qui avaient eu le plus de succès entre cuisiniers, surtout des cuisiniers en fait et, d'autre part, de mettre en avant les concepts qui définissent l'alimentation durable. Cela va d'une soupe de topinambours et sa crème de pommes à des choux farcis façon ballottine, en passant par des galettes de pommes de terre au fromage d'Orval. Des recettes qui ne sont d'ailleurs pas uniquement destinées à des collectivités ! ■

JEAN-LUC BODEUX



Une vingtaine de collectivités se sont inscrites à la deuxième salve de formation à l'alimentation durable proposée par la Province de Luxembourg. © D.R.

## la cuisinière « On a changé pas mal de choses »

Au quotidien, ces formations et le choix du développement durable ont-ils changé les choses ? Rencontre avec Noëlle Lambinet, responsable de la cantine à l'IMP d'Éthe-Virton.

« Ce n'est pas toujours simple de faire évoluer les choses, explique cette cuisinière, parce qu'il y a des normes alimentaires à respecter, diverses contraintes de prix, de disponibilité des produits, de livraison. Mais il faut, à la base, une vraie motivation personnelle. Ainsi, dans le cadre des soumissions qui sont faites, puisque nous devons passer par ce système en tant qu'institution publique, dans ma demande, je mets désormais en

avant les commerçants les plus proches de l'institution. »

Mais on imagine que ce n'est pas toujours simple d'avoir ce que l'on veut, quand on veut, et qu'il y ait un vrai circuit régional de distribution.

« Pour certains produits, c'est faisable, mais c'est plus complexe, voire impossible, pour d'autres. Certaines structures locales ou régionales existent mais ne fournissent pas tout. Cela rend les choses moins faciles, surtout avec des produits frais, comme les légumes et les produits laitiers. Il faudrait que les petits producteurs livrent nos fournisseurs. »

Une structure qui rassemble tous ces

produits serait donc un plus ? La halle de stockage-vente de produits régionaux, à créer à côté de l'abattoir de Virton, que la Région wallonne a subsidié comme une dizaine d'autres structures, en Wallonie, sera donc une avancée dans ce sens ?

« Je l'espère pour une série de produits, tant pour nous que pour les producteurs. Pour l'instant, pour les produits secs, on passe par une grosse boîte de distribution qui travaille du belge en priorité, et du bio. Ceci dit, avant, la priorité, c'était d'acheter le moins cher. Désormais, si on n'est pas d'accord, on peut chercher une autre gamme de produits et on en parle avec les responsables provinciaux. C'est

dans la logique de notre formation. »

Et en cuisine ?

« On a adopté une autre méthode de cuisson, par exemple. Au niveau diététique, il y a toute une série de mesures à suivre. Avant, il y avait des friandises comme dessert. Désormais, c'est yaourt ou fruit, et une fois par semaine une friandise... Les frites, c'était chaque semaine. Ce n'est plus que deux fois par mois. Et on utilise plus de légumes. On lit désormais la composition des graisses qu'on achète, et on fait nos choix ! Il y a donc pas mal de choses qui ont changé, et ce n'est sans doute pas fini. » ■

J.-L. B.

## La vie de nos partenaires

### VINE, BIRRE, RIBELLI : L'IVRESSE DE LA RESISTANCE

Ces samedi 26 et dimanche 27 novembre se tiendra dans le prestigieux garage Citroën Yser à Bruxelles la 3<sup>e</sup> édition du Salon SlowFood consacré aux vins naturels et aux bières artisanales. Avec pour nom « Vine, Birre, Ribelli », c'est tout un programme qui est annoncé : faire découvrir aux amateurs belges des vigneron et des brasseurs qui, mus par l'amour de leur terroir et de leur produit, composent vins et bières artisanaux bien loin des pratiques standardisées de la production industrielle. Une belle occasion de militer pour la préservation de nos terroirs et de nos traditions alimentaires, dans une explosion de sensations et de saveurs !

Que partagent les 160 vigneron et 29 brasseurs dont on pourra déguster les produits le week-end des 26 et 27 novembre ? L'amour de leur terroir et des produits bien faits, la volonté de les produire le plus « naturellement » possible, en réduisant les intrants comme les pesticides et les engrais chimiques, et de les présenter directement aux consommateurs, en circuit court. Pas d'importateurs donc dans les allées du salon, mais des artisans qui font déguster leurs produits. Contrairement aux autres salons viticoles, ils ne les vendront d'ailleurs pas durant le salon, laissant ce soin aux cavistes dont le rôle est central. Seuls ceux qui ne sont pas encore représentés en Belgique sont autorisés à y vendre leurs produits.

Des vins et des bières entre nature et savoir-faire

Les vins présentés pendant le Salon sont le plus souvent naturels, au moins issus de l'agriculture biologique. « Au début, quand le mouvement



des vins naturels a ré-émergé, on croyait qu'il fallait laisser faire la nature : on les mettait en cave et on laissait faire. Ça donnait de vraies catastrophes ! Aujourd'hui, les vins naturels sont bien contrôlés et ont retrouvé toutes leurs lettres de noblesse » annonce l'organisateur, Patrick Böttcher, administrateur de Slow Food Metropolitan Brussels. « Entre la première édition du salon et celle-ci, les vins se sont encore gagnés de la bouteille ! » se réjouit-il. Côté bières, « Vine, Birre, Ribelli » offre un échantillon de la fabuleuse vitalité de la brasserie artisanale. « On assiste à un véritable renouveau de la bière artisanale. Partout dans le monde, des micro-brasseries sont créées tous les jours. Si la Belgique a un peu tardé à rejoindre ce mouvement, aujourd'hui, on

ne peut que se réjouir d'assister à un joyeux foisonnement ! » conclut Patrick Böttcher. Ainsi, parmi la trentaine de brasseurs présents sur le salon, on pourra découvrir de nouveaux talents belges comme étrangers.

Vins et bières rebelles, salon engagé

A partir de cette 3<sup>e</sup> édition, « Vine Birre Ribelli » devient un événement officiellement reconnu et supporté par l'association internationale Slow Food. Le salon s'intègre aussi totalement dans la stratégie GoodFood de la ville de Bruxelles. Du côté de la restauration, chaque producteur a fait l'objet d'un choix minutieux. Producteurs belges ou français proposeront des produits artisanaux ou labellisés Slowfood : salaisons, cuisine italienne, viande fumée, huîtres, fromages ou foie gras.

Le salon vise cette année – et c'est une première belge pour ce genre d'événements – le zéro déchet, avec la collaboration de l'asbl Zero Waste Belgium. « L'an dernier, nous avons été touchés par la quantité de déchets que notre salon avait produits. Cette année nous mettons tout en place pour les réduire. Par exemple, les fonds de bouteilles seront servis lors du repas festif et ce qui restera en fin de salon sera mis en vinaigrier » annonce Patrick Böttcher.

En pratique

Samedi 26 et dimanche 27 novembre 2017  
Garage Citroën - Place de l'Yser, 7 à 1000 Bruxelles  
Les tickets sont disponibles sur le site [www.vinbirreribelli.net](http://www.vinbirreribelli.net) au prix de 17 euros en prévente (20 euros sur place). Réserver vivement conseillé ! Ateliers payants sur réservation