



LAÏCITÉ ET RESTAURATION COLLECTIVE DES ENFANTS ET DES JEUNES

.....
Enjeux éducatifs et sociaux



INTRODUCTION ●

De grandes lois républicaines ont instauré la laïcité en France. La principale est la loi du 9 décembre 1905 séparant les Églises et l'État. La loi assure la liberté de conscience de chacune et chacun d'entre nous. Le choix des convictions est donc libre : nous pouvons être croyant, athée, agnostique et même indifférent à ces questions. Les convictions philosophiques ou religieuses peuvent se manifester dans l'espace social. Par ailleurs, si la loi de 1905 garantit le libre exercice des cultes – les seules restrictions étant édictées dans l'intérêt de l'ordre public –, la République ne reconnaît, ne subventionne, ni ne salarie aucun d'entre eux.

Loin d'être un principe abstrait, cette liberté pour toutes et tous se manifeste dans la vie quotidienne, à des moments et dans des lieux particuliers.

Dans cette brochure, nous examinons comment la laïcité est mise en œuvre dans le cadre de la restauration scolaire. La liberté se construit chaque jour par des actes. Chaque question doit recevoir une réponse respectueuse des personnes et de nos principes. C'est cette construction commune de la laïcité qui nous réunit.

Vivre ensemble, c'est manger ensemble avec ses différences.

MISE EN ŒUVRE DU PRINCIPE DE LAÏCITÉ DANS L'ORGANISATION D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

La laïcité est un principe à respecter dans la mise en œuvre de ce service, dans le cadre d'un service public de restauration scolaire de la maternelle au lycée, et par extension, à la restauration des accueils de loisirs.

1. LES TEXTES DE RÉFÉRENCE

Deux textes évoquent la mise en œuvre du principe de laïcité dans les services de restauration scolaire.

■ **La circulaire du 16 août 2011 du ministère de l'Intérieur**: rappel des règles afférentes au principe de laïcité – demandes de régimes alimentaires particuliers dans les services de restauration collective du service public (extrait) :

« En l'absence de réglementation nationale précise, il appartient à chaque organe délibérant compétent (conseil municipal pour l'enseignement primaire, conseil départemental pour les collèges et conseil régional pour les lycées) de poser des règles en la matière.

Les collectivités locales disposent d'une grande liberté dans l'élaboration des menus et le fait d'en prévoir en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers, ni une obligation pour les collectivités. »

■ **La norme Afnor NF X50-220**: service de la restauration scolaire (extrait) :

Dans le chapitre 3.8.2 « Accès au restaurant scolaire pour tous », il est donné comme exigences :

« Les services de la restauration scolaire doivent être accessibles à tout convive, sans discrimination, quels que soient ses origines sociales et culturelles, ses croyances ou convictions alimentaires, ses handicaps ou ses troubles de santé, ses particularités (...) ;

Un égal traitement de tous et le respect des choix, convictions ou particularités des convives doivent être garantis dans la prise en charge par le personnel. »

Et la note 1 précise que : « Respecter le choix de chacun ne voudra cependant pas dire "pouvoir tout faire et satisfaire chacun dans ses choix ou ses principes très particuliers". La question du remplacement par un aliment de substitution par exemple doit se décider au sein de chaque collectivité territoriale.

Les principes et les choix retenus par la structure concernant par exemple les régimes médicaux, religieux ou autres particularités alimentaires, doivent :

- permettre à chaque convive de consommer des repas adaptés et équilibrés ;
- faire l'objet d'une communication écrite sans ambiguïté sur les modalités d'exception (modalités administratives et financières) et leurs limites éventuelles en direction des familles et des enseignants. »

La note 2 rajoute : « Cette information faite en amont permet de limiter les ambiguïtés ou difficultés. »

Dans le chapitre 3.6.5 « Socialisation », il est donné comme exigences : « Les convives qui font l'objet d'une prestation alimentaire différente ne doivent pas être isolés. »

2. L'APPROCHE NUTRITIONNELLE

L'équilibre alimentaire ne se décrète pas mais se vit en consommant. C'est en fonction de ce que chacun mange régulièrement qu'il aura une alimentation plus ou moins équilibrée. Or, la restauration alimentaire d'un demi-pensionnaire ne représente qu'une faible partie de son alimentation annuelle : 136 à 180 repas annuels (12 à 15 %). Ce qui signifie que la restauration scolaire ne concourt pas au déséquilibre alimentaire si à certains repas le convive ne peut pas, ne veut pas, ou n'aime pas consommer un ingrédient proposé dans le menu.

Remarque : en revanche, pour un jeune en pension complète, donc nourri par l'établissement scolaire du lundi matin au vendredi midi sur 36 semaines, cela représente près de 40 % de son alimentation annuelle...

En outre, la restauration scolaire est aussi un lieu permettant la découverte d'autres aliments, d'autres plats, d'autres cultures et habitudes alimentaires et surtout d'une alimentation bien structurée.

Proposer des menus conformes à la réglementation, notamment au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011, constitue une obligation pour une collectivité. Celle-ci doit respecter cette règle dans le cadre de son menu standard. En revanche, elle ne peut l'imposer. Par conséquent, proposer un autre menu optionnel, quel qu'il soit, et qui sera choisi par les parents ou les jeunes eux-mêmes, est possible dans le cadre réglementaire.

3. QUELS ÉLÉMENTS PRENDRE EN COMPTE POUR FAIRE UN CHOIX ?

Les services de restauration scolaire ne peuvent ignorer quelques éléments sociaux et sociétaux :

- Lorsque la réponse fournie par l'établissement (surtout le lycée) n'est pas acceptable du point de vue des jeunes, on observe une fuite, notamment vers la restauration rapide en dehors de l'établissement ;
- Lorsqu'aucune « adaptation » n'est possible au restaurant scolaire, ou lorsque de la viande est proposée comme plat principal, on observe une « non inscription » des enfants de certaines familles. Cette situation peut certes être considérée comme un libre choix des familles. Mais ces enfants ou ces jeunes, par leur absence, sont aussi « exclus » du temps méridien et parfois des activités qui peuvent s'y dérouler ;
- On ne peut ignorer que des enfants/jeunes – parfois nombreux dans certains établissements –, considérant que tel aliment ne répond pas à leurs critères personnels, ne voudront pas consommer la viande proposée, ni même parfois la garniture qui aura touché ou aura été mélangée à la viande dans le même plat de service ;
- Enfin, pour certains jeunes, dont les familles ont de grosses difficultés sociales et financières, la restauration scolaire constitue le seul vrai repas complet de la journée.

Trois principes incontournables pour une mise en œuvre respectueuse du cadre républicain et de la liberté de chacun :

1. Le respect de la réglementation de la séparation des Églises et de l'État : une alimentation « confessionnelle », comme servir de la viande halal ou casher dans un service public est contraire à :

- la loi de 1905, car cela induit le financement d'une religion par la rémunération des sacrificateurs (quelques centimes d'euros par kilogramme de viande) ;
- la stricte neutralité des services publics.

2. La liberté de conscience : valeurs ou principes qu'un individu choisit pour conduire son existence. Il a donc le choix de ses principes alimentaires.

Extrait de l'article 1^{er} de la constitution de 1958 :

« La France (...) assure l'égalité devant la loi de tous les citoyens sans distinction d'origine, de race ou de religion. Elle respecte toutes les croyances (...). »

Extrait de l'article 14 de la Convention internationale des droits de l'enfant :

« Les États parties respectent le droit de l'enfant à la liberté de pensée, de conscience et de religion. »

« La liberté de manifester sa religion ou ses convictions ne peut être soumise qu'aux seules restrictions qui sont prescrites par la loi et qui sont nécessaires pour préserver la sûreté publique, l'ordre public, la santé et la moralité publiques, ou les libertés et droits fondamentaux d'autrui. »

3. Les convives accueillis au restaurant scolaire doivent pouvoir manger correctement et à leur faim.

Un déjeuner de qualité permet de reprendre le travail scolaire dans de bonnes conditions car comme dit l'adage « ventre affamé n'a pas d'oreilles ! ».

4. QUELS MENUS PROPOSER ?

La volonté d'inclusion comme élément central

Les éléments évoqués ci-après sont à prendre en compte par les élus des collectivités au moment de leur choix. Avec comme question centrale le souhait ou non de mettre en place une pause méridienne avec restauration scolaire inclusive, c'est-à-dire ne laissant pas de côté un certain nombre d'enfants et de familles. En effet, difficile de parler de « vivre ensemble » lorsque les enfants ne sont pas présents. Difficile de profiter des activités de la pause méridienne lorsque ces derniers ne sont pas inscrits à ce service ; souvent parce que la proposition alimentaire ne leur convient pas. C'est bien la question de l'égalité de traitement et de l'accès au service public qui est en jeu.

Un choix politique de la part des élus

Deux grandes options :

- Proposer un menu unique, sans prendre en compte la moindre particularité religieuse ou philosophique ;
- Faire en sorte de respecter les sensibilités alimentaires de chacun de façon à satisfaire, au moins en partie, la majorité des convives, en leur offrant la possibilité de consommer des plats qui leur conviendront.

Offrir le choix d'un menu différent n'est pas contraire au principe de laïcité.

Deux risques à éviter cependant :

- Respecter strictement toutes les exigences alimentaires d'une religion pourrait conduire la collectivité à se voir reprocher – sur les fondements de l'égalité et de la neutralité dus au service public –, de ne pas avoir fait le même effort pour une autre religion ;

- Accepter des exceptions ou des particularités, sans en fixer les limites, pourrait faire l'objet de nouvelles exigences.



MENU DIVERSIFIÉ : LA QUESTION DU COÛT

Les interrogations sur le coût de production d'un second menu avec des plats différents reviennent souvent dans le débat. Est-ce la question essentielle quand on rapproche le coût global du service aux enjeux de cohésion sociale ? Pas certain quand on sait que l'incidence majeure d'une offre diversifiée est le nombre de convives présents. Plus il y a d'enfants présents et plus cela coûte à la collectivité. En effet, aucune ne facture aux familles le coût réel du repas servi et de l'encadrement des

enfants sur la pause méridienne. Et si par la proposition d'un second menu (un menu sans viande par exemple) les effectifs augmentent de 10 à 15 % (comme ce fut le cas pour la ville de Lyon), c'est bien la différence entre les coûts de la production, du service, de l'encadrement ET la contribution des familles, qui a une incidence sur le budget annuel ; élément qui peut être renforcé par le niveau du quotient familial des familles de ces enfants.

Plusieurs situations existantes

- Repas sans prise en compte de prescriptions alimentaires ou religieuses

→ Il restera aux parents le choix d'inscrire ou non l'enfant, et aux convives la liberté de manger ou non les aliments qui leur conviendront.

- Repas avec prise en compte de certaines prescriptions alimentaires en lien avec les religions

Différentes options sont possibles, pouvant éventuellement se cumuler pour satisfaire le plus grand nombre :

Option 1 : Repas avec poisson le vendredi systématiquement

→ Cette option respecte le christianisme exigeant.

Option 2 : Repas avec systématiquement un autre plat sans porc lorsque cet aliment est au menu (plat qui peut être une viande)

Mais sans aller jusqu'à supprimer totalement le porc des menus.

→ Cette option respecte en partie l'islam et le judaïsme et ceux qui, sans être croyants ou pratiquants de ces religions, ont fait le choix de ne pas en consommer.

Option 3 : Repas avec prise en compte de prescriptions alimentaires en lien ou non avec les religions

- Repas servi systématiquement avec viande et accompagnement séparés, et avec complément possible de légumes ou féculent du plat principal.

➔ Incidence notable : cette formule élimine tous les plats composés : lasagnes, hachis parmentier, cassoulet...

- Repas avec systématiquement un autre plat sans viande lorsque cet aliment est au menu.

En veillant à être précis sur la limite : seuls les plats « sans viande » sont concernés ? ou faut-il prendre également en compte les aliments composés de viande (bouillon de volaille, gélatine de porc...), de vinaigre...

➔ Elle respecte en partie les végétariens, l'islam, le judaïsme et l'hindouisme.



SUBSTITUTION OU DIVERSITÉ

Le terme le plus souvent utilisé pour parler de menus « adaptés » est celui de menu de substitution. Par sa connotation réductrice, il ne nous semble pas convenir dans le cadre d'une éducation à la diversité, au « vivre ensemble » et au traitement égalitaire. Il nous semble préférable de mettre en avant l'idée d'une diversité de menus. Diversité qui existe dès que deux menus sont proposés. Celle-ci permettant de satisfaire le plus grand nombre.



PLAT VÉGÉTARIEN – PLAT SANS VIANDE

Proposer, à côté du menu de base, des menus « sans viande », tout en continuant à y mettre poisson et œuf, a pour objectif de favoriser l'inclusion du maximum des convives enfants/jeunes pour lesquels les familles ont fait le choix de ne pas inscrire leur enfant parce que la viande proposée ne leur convient pas, pour des raisons culturelles essentiellement. Ils vivent ainsi avec les autres, partagent un repas même si le leur est légèrement différent. C'est par conséquent un facteur de lien social important.

C'est, bien entendu, une réponse partielle, mais souvent satisfaisante pour plusieurs catégories de familles. Celles ayant fait le choix d'une alimentation végétarienne trouvent ainsi une réponse à leurs convictions, comme celles qui auraient souhaité que la viande proposée soit confessionnelle.

Le menu végétarien proposé tous les jours, c'est-à-dire à chaque fois qu'il y a aussi poisson ou œuf, satisfait totalement les familles à alimentation végétarienne, mais ne satisfait que partiellement les familles qui consomment de toute façon du poisson.

Par contre, servir à tous les convives un menu végétarien, à une fréquence annoncée, permet d'éduquer les enfants et les jeunes à une alimentation plus respectueuse de l'environnement, de la santé et en lien avec des notions de développement durable. Ce repas permet également d'aborder la question de la place de la viande dans l'alimentation quotidienne. Sa réduction constitue aujourd'hui un enjeu sociétal important au niveau local comme au niveau international. Réduire la part de la viande ne veut pas dire réduire la qualité alimentaire du menu car la source de protéines nécessaires à une alimentation saine et équilibrée peut être végétale (céréales et légumineuses combinées).

C'est pour tenir cet objectif éducatif que ce menu doit être proposé à tous, avec une démarche éducative appuyée, et non pas uniquement au choix, tous les jours.

Des modes opératoires techniques suivant le choix des structures

Une fois le choix effectué il reste à élaborer les menus et à organiser le service.

En libre-service avec choix systématique

Constitue un relatif confort organisationnel quand le service de restauration est organisé avec choix entre 2 plats principaux ainsi que pour les entrées et les desserts.

Situation que l'on rencontre fréquemment au déjeuner en collèges et lycées ; moins souvent au dîner et plus rarement en élémentaire et en centres d'accueil.

Il faut cependant être conscient que certains, bien qu'ayant un plat respectant leurs convictions, n'auront pas de « réel choix ». Par ailleurs, il faut être également vigilant à ce que les derniers servis aient encore la possibilité de prendre le plat qui leur convient.

En service à table ou si plat unique en self

L'organisation générale de la préparation des repas, allant des commandes de denrées à la production des plats, en passant par la livraison (si liaison cuisine centrale/satellite), jusqu'à la répartition entre les services et le service proprement dit des plats, doit être finement adaptée au(x) choix retenu(s).

Cela nécessite d'avoir une excellente connaissance des effectifs par type de menus proposés.



5. UNE INFORMATION CLAIRE AUX FAMILLES

Quel que soit le choix retenu, et afin de limiter les difficultés ou incompréhensions ultérieures, il est impératif de :

- Présenter aux familles, comme aux convives, les possibilités offertes ainsi que leurs limites. Il est en effet important, dans un souci de transparence, que les familles sachent à quel service de restauration elles inscrivent leur enfant.
- Recueillir les inscriptions des enfants par les parents à un des choix proposés par la collectivité, avec conditions pour modification éventuelle des souhaits en cours d'année.

6. UNE MISE EN ŒUVRE EN PROIE À UNE CONTRADICTION

Une fois les choix faits et les repas préparés, il reste à bien penser au temps du repas et aux agents et/ou animateurs qui auront en charge l'accueil des enfants durant ce repas.

Souvent, les agents qui encadrent les convives se retrouvent face à un dilemme qu'ils expriment régulièrement et fortement, à savoir « Respecter le choix des familles » ou « Respecter le choix des enfants ».

Deux éléments à prendre en considération pour construire une posture professionnelle cohérente

■ Une mise en œuvre respectueuse du choix des familles

Lorsque des mineurs sont confiés à une structure collective, celle-ci doit respecter la politique de restauration de la collectivité et le choix formulé par les parents. Et ce en lien avec la contractualisation d'un service rendu.

Il faut se référer à l'article 371-1 du Code civil sur l'autorité parentale selon lequel « l'autorité parentale est un ensemble de droits et de devoirs ayant pour finalité l'intérêt de l'enfant. Elle appartient aux parents jusqu'à la majorité ou l'émancipation de l'enfant pour le protéger dans sa sécurité, sa santé et sa moralité, pour assurer son éducation et permettre son développement, dans le respect dû à sa personne. Les parents associent l'enfant aux décisions qui le concernent, selon son âge et son degré de maturité ».

■ Mais qui questionne le choix des enfants ?

Pour cela il peut être utile d'explorer la Convention internationale des droits de l'enfant qui énonce :

- Les États parties garantissent à l'enfant qui est capable de discernement le droit d'exprimer librement son opinion sur toute question l'intéressant, les opinions de l'enfant étant dûment prises en considération eu égard à son âge et à son degré de maturité (article 12) ;
- Les États parties respectent le droit de l'enfant à la liberté de pensée, de conscience et de religion (article 14-1) ;
- Les États parties respectent le droit et le devoir des parents ou, le cas échéant, des représentants légaux de l'enfant, de guider celui-ci dans l'exercice du droit susmentionné d'une manière qui corresponde au développement de ses capacités (article 14-2).

Définir une posture idéale n'est pas possible tant le contexte et les enjeux varient selon les territoires et les situations. La posture, qui sera adoptée par une équipe, doit être construite localement, à partir d'échanges autour de références et d'exemples rencontrés. Cette culture commune sera obligatoirement validée par la structure gestionnaire.

Un indispensable accompagnement des personnels

Tout d'abord, il est nécessaire que les agents aient la liste des enfants ayant des menus particuliers.

Afin de respecter toute confidentialité concernant ces enfants, il n'est pas possible d'afficher cette liste en salle à manger. Il est préférable de la conserver dans un classeur tenu à disposition permanente des agents, mais également des remplaçants et des nouveaux personnels.

D'autre part, des consignes concernant l'organisation du service (organisation des tables/placement, ordre d'entrée au self...) doivent être précisées aux agents en veillant à ce que ces éléments organisationnels ne soient pas stigmatisants.

■ Développer une culture commune

Il apparaît indispensable de développer une culture professionnelle commune entre les différents agents. L'organisation de temps d'échanges est à encourager. Plusieurs collectivités ont déjà mis en place des formations sur « laïcité et restauration scolaire – éducation à la diversité : principes et mise en œuvre quotidienne ».

D'autre part, une fiche technique sur « les essentiels à maîtriser » pour faire face aux situations délicates peut être conçue au sein d'une structure et diffusée auprès des agents dès leur prise de fonction.

■ Des obligations professionnelles pour les agents

- Proposer tous les aliments aux convives, mêmes ceux éventuellement contraires à ses convictions personnelles ou à ses goûts propres.
- Fournir aux enfants qui le demanderaient, informations et explications sur l'ensemble des aliments, sans prosélytisme.



MANGER À LA TABLE DES ENFANTS OU ÊTRE À TABLE AVEC LES ENFANTS ?

Certaines communes, ayant des taux d'encadrement le permettant, demandent à leurs agents, lors du repas, d'être présents à table, aux côtés des enfants. Si l'action de manger ne constitue pas une fonction professionnelle, être à table avec les enfants peut l'être. Par conséquent, si cela fait partie de leurs missions – et ce quelle que soit la période de l'année (Ramadan par exemple) –, ces agents doivent effectivement prendre place à la table des enfants. Reste à ces mêmes agents de se garder de tout commentaire quant aux raisons qui les poussent à manger ou non ce jour-là.

CONCLUSION

Faire vivre la laïcité au sein d'un service de restauration collective est tout à fait possible. À ce titre, l'alimentation constitue un excellent axe de travail d'éducation à la diversité culturelle et de lutte contre les discriminations en traitant de façon équitable l'ensemble des individus.

La Ligue de l'enseignement peut vous accompagner dans le cadre :

- de conseils, d'études, d'enquêtes auprès des familles ;
- de formations pour qualifier les personnels. Au-delà du module « laïcité et restauration scolaire » mené auprès de délégations du CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale), nous pouvons en organiser d'autres à l'attention des responsables d'équipe et/ou des agents travaillant au contact des enfants et des jeunes ;
- d'un accompagnement à la rédaction de documents tels que la Charte de la laïcité en restauration scolaire, ou encore de fiches techniques spécifiques à destination des personnels.



FOCUS



1. CULTURES ALIMENTAIRES ET RELIGIONS

Parmi les interdits imposés par les religions, il existe des tabous alimentaires fréquents. Au sein de chacune de ces religions, les croyants suivent ces prescriptions à des degrés très divers. Dans les religions traditionnelles païennes d'Afrique ou d'Amazonie, la consommation de l'« animal-totem » est prohibée. Celui-ci symbolise le groupe humain et incarne des valeurs telles que le courage ou la fraternité. Le manger serait une profanation.

On sait que l'hindouisme a pour valeur centrale l'« ahimsa », terme sanscrit que l'on peut traduire par « non-violence » ou plus largement par « respect de la vie ». Gandhi a fait connaître ce terme au monde entier. Ce principe s'est cristallisé sur le refus de la consommation de viande, plus spécialement de vache. Cet interdit est diversement respecté suivant la hiérarchie des castes (les castes censées être les plus élevées respectant davantage d'interdits). Certaines branches du bouddhisme ont parfois repris ce refus de consommation de la viande. C'est aussi le cas des sikhs.

Parmi les trois religions monothéistes, le christianisme n'impose pas d'interdit alimentaire. Pour les chrétiens, le carême se déroule au cours des 40 jours qui précèdent Pâques, commémorant la mort et la résurrection de Jésus. C'est une période de jeûne et d'abstinence plus ou moins respectée. La consommation de poisson est préférée à celle de la viande considérée comme plus festive. Une tradition, en voie de disparition, concentre cette recommandation sur la journée du vendredi.

Pour les juifs et les musulmans pratiquants, les notions de pureté et d'impureté sont centrales. Les interdits font l'objet de listes précises. Elles en comportent respectivement 365 et 70, où l'alimentaire joue un rôle décisif. Les identités culturelles juives et musulmanes sont définies notamment par ces prescriptions très contraignantes. De plus, la maîtrise et le contrôle de la pureté des aliments sont une source de pouvoir interne et une ressource financière importante.

Pour les juifs, la nourriture propre à la consommation est dite « casher », s'opposant au « tréfa » qui signifie impur, illicite. « Cacherout » est le terme utilisé pour désigner l'ensemble des règles et des coutumes dans ce domaine. Elles sont nombreuses. Il faut au moins savoir que sont autorisés les mammifères qui ruminent et ont les sabots fendus (bœuf, mouton...), les oiseaux domestiques (poules, canards...), les poissons ayant des nageoires et des écailles... Tous les autres animaux sont interdits, en particulier le cochon. La consommation du sang

étant prohibée, les animaux doivent être égorgés afin d'être vidés de leur sang encore vivants. Cet abattage rituel se nomme « shehita » en hébreu. D'autres interdictions sont importantes comme le mélange des produits laitiers et des produits carnés. Le vin peut être considéré casher s'il a été surveillé par des juifs religieux, du début de sa fabrication à sa mise en bouteille. Dans chaque pays le contrôle de la cacherout est organisé. En France le Consistoire de Paris et son tribunal, le « Beth Din », jouent un grand rôle.

Pour les musulmans, les interdictions sont moins nombreuses mais tout aussi contraignantes. Est considéré comme licite, pur, « halal », tout ce qui n'est pas expressément prohibé. Le halal s'oppose au « haram », impur, illicite. Le cochon et l'alcool constituent les principales interdictions. Il faut y ajouter la consommation du sang et des animaux trouvés déjà morts. La prohibition du sang entraîne, comme dans le judaïsme, un abattage rituel, en arabe « dhabiha », égorgement de l'animal encore vivant. Depuis les années 90, la grande mosquée de Paris, la mosquée d'Évry et la mosquée de Lyon sont agréées pour habiliter des sacrificateurs. D'autres organismes de certification se sont créés et se sont multipliés.

De nombreuses polémiques ont pour objet le casher et le halal. D'une part, des désaccords internes pouvant aller jusqu'au recours aux tribunaux pour déterminer la légitimité des opérateurs et la valeur de leur expertise. D'autre part, les associations de défense des animaux, notamment l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA), dénoncent le caractère cruel de l'abattage rituel, shehita comme dhabiha. Cet abattage rituel est interdit en Suisse et dans la plupart des pays scandinaves. De plus, une instrumentalisation politique de ce débat se développe. Enfin, la question de la taxe dite « droit de couteau » accompagnant le sacrifice et la certification est posée. Le montant global de cette dîme, halal et casher confondus, dépasse les 50 millions d'euros par an. Sa perception est devenue un enjeu pour les juifs comme pour les musulmans. Les collectivités locales et les associations laïques ne recourent pas aux filières halal et casher pour ne pas financer un culte. Elles ont élaboré une organisation de la restauration collective ouverte à tous grâce à la diversité des menus, tout en respectant le principe laïque.

2. AUTRES INTERDITS ALIMENTAIRES CULTURELS ET PHILOSOPHIQUES

La notion d'interdit alimentaire d'origine culturelle, observé chez plusieurs individus ou catégories de personnes, est en lien avec l'image ou la valeur qu'ils se donnent d'un aliment. Cet interdit est en lien avec la représentation, souvent à caractère philosophique ou émotionnel, que ces personnes se font de tel ou tel aliment.

Suivant les régions, les pays, les catégories sociales, il est par conséquent interdit de consommer, par exemple, le compagnon de travail (cheval, bœuf). C'est ainsi que la consommation de cheval est considérée comme choquante en Grande-Bretagne et en Allemagne, mais pas en France. D'autres personnes ne consommeront pas l'animal qui est leur compagnon de vie (chien, chat et même parfois le lapin). C'est pour cela qu'il est choquant de manger du chien en Europe mais pas dans certains pays asiatiques. Pour d'autres, c'est la référence hygiénique ou hygiéniste européenne qui fait que nous ne consommeront pas de rats ni d'insectes. Ce fut le cas lors de la crise de la vache folle. Mais nous consommons escargots et grenouilles, ce qui peut choquer certaines personnes. Enfin, les émotions personnelles amènent aussi certaines personnes à avoir de véritables dégoûts ou blocages symboliques face à n'importe quel aliment. Chacun a donc le droit de penser ce qu'il veut de tel ou tel aliment et de choisir de le consommer ou non, sans avoir à s'expliquer.



JURISPRUDENCE

1. LE JUGE ET LA CANTINE

La jurisprudence sur les repas collectifs est complexe car aucun texte n'impose une solution évidente.

Bien évidemment, il ne s'agira ici que des repas collectifs servis dans une structure publique : dans le secteur privé, la liberté est la règle.

Principes

Deux principes, contradictoires, organisent les solutions en cette matière.

D'abord, aucune prescription ne concerne les cantines publiques, aucun texte ne précisant les conditions de fonctionnement de la restauration collective – à l'exception des normes sanitaires nationales ou européennes.

Dès lors, aucune obligation ne pèse sur les décideurs publics, d'avoir à respecter les pratiques religieuses des usagers (circulaire du ministère de l'Intérieur du 16 août 2011).

Cette observation confirme que les usagers d'un service public sont dans « une situation légale et réglementaire », c'est-à-dire qu'ils n'ont pas de droits sur l'organisation et le fonctionnement du service (sauf à exiger un fonctionnement régulier et conforme aux normes modernes). Ils ne sont pas dans la situation d'un usager contractuel (comme par exemple le voyageur de la SNCF). Ce rappel des règles traditionnelles du service public depuis plus d'un siècle, indique que les usagers de la cantine n'ont pas la possibilité d'exiger une adaptation du service aux contraintes religieuses spécifiques dont ils demandent le respect.

Un arrêt en fait application : Conseil d'État du 14 avril 1995, Consistoire central israélite de France.

De plus, l'offre de repas avec viande halal ou casher suppose le versement d'une subvention implicite au culte par le paiement de la partie réservée à l'imam ou au rabbin sacrificateur. Or, une telle subvention au culte est contradictoire avec l'article 2 de la loi de 1905 (sur la sanction exercée par le juge à l'égard de subventions au culte. Voir les cinq arrêts du Conseil d'État rendus le 19 juillet 2011).

Ensuite, le principe de laïcité protège l'expression des croyances, librement exercées pourvu qu'elles ne heurtent pas l'ordre public.

Or, la liberté de conscience est une des libertés fondamentales reconnues par les lois de la République. Les limitations à la liberté d'expression de la conscience ne peuvent être justifiées que par des raisons d'ordre public. On doit donc pouvoir prendre en compte « les habitudes et coutumes alimentaires fondamentales dans les menus ». Ceci est d'autant plus vrai que les pratiques alimentaires peuvent relever, en effet, de l'univers religieux, et non de « caprices obscurantistes », voir Cour européenne des droits de l'homme sur la base de l'article 9 de la Convention européenne des droits de l'homme.

Cas pratiques

Il n'y a, pour le moment, pas de solution claire du fait de jugements ou d'arrêtés contradictoires.

D'une part, bien des décisions rappellent que pour les cantines municipales, les communes sont libres d'organiser les menus à leur guise.

Par exemple, la commune de Sargé-lès-le-Mans (Sarthe) a pu légalement décider qu'il n'y avait pas de menu de substitution à l'égard de plats avec porc. Le fondement de la décision municipale reposait sur le fait que la cantine était un lieu laïque, en tant que tel indifférent aux prescriptions religieuses. Une circulaire du 20 août 2011 rappelle que les usagers n'ont aucun droit au respect de leurs obligations religieuses. Le défenseur des droits, Dominique Baudis, confirmait ce point de vue (mars 2013) en rappelant l'absence de texte légal ou réglementaire obligeant à un aménagement des menus. L'Observatoire de la laïcité (10 décembre 2014), quant à lui, dénonçait une conception « de combat » d'une laïcité qui rejette l'islam et analysait cette décision comme un refus de la diversité.

Cette situation s'est répétée dans plusieurs communes comme celle de Chalon-sur-Saône qui interdit tout menu de substitution. Tribunal administratif du 13 août 2015 : mais c'est un recours en référé qui, par définition, ne touche pas au fond.

C'est aussi le cas de la commune d'Orange qui décide d'imposer le poisson comme menu unique... le vendredi. Le recours contre cette mesure privilégiant une religion est rejeté au motif que rien n'indique dans les délibérations municipales un motif religieux discriminatoire. Conseil d'État du 25 octobre 2002, n° 251161.

De même, une administrée perd son procès en reprochant à la commune de mettre du poisson le vendredi mais de ne pas prévoir de la viande halal : Tribunal administratif de Marseille, le 26 novembre 1996, madame Zitoussi contre la commune de Marignac.

D'autre part, on peut constater que la question reste vive et sans solution unanime, par la contrariété entre respect des compétences du service public et respect des convictions des administrés.

Deux décisions contradictoires concernent les cantines en milieu pénitentiaire, c'est-à-dire en milieu où l'administré est absolument privé de liberté (l'un des lieux prévus par l'article 2 de la loi de 1905 où la République se charge des cultes, par respect pour les convictions).

- Première décision du Tribunal administratif de Grenoble, le 7 novembre 2013, A.B. contre centre pénitentiaire de Saint-Quentin :

Le juge, sur la base de la demande du détenu, enjoint le centre pénitentiaire de proposer des menus conformes aux convictions religieuses du détenu (qui réclamait de la viande halal).

- Deuxième décision en appel : Cour administrative d'appel de Lyon, le 22 juillet 2014, ministère de la Justice contre A.B. : des menus explicitement religieux dans leur composition portent atteinte à la neutralité religieuse du service public.

Il faut attendre la fixation de la jurisprudence par le Conseil d'État... ou un texte légal ou réglementaire.

ANNEXES



Observatoire de la laïcité

- Guide « Laïcité et collectivités locales », avec un chapitre sur la restauration scolaire (page 13) : laicite.gouv.fr rubrique « documents ».
- Entretien vidéo « laïcité et restauration scolaire » avec Nicolas Cadène, rapporteur général de l'Observatoire de la laïcité, sur le site Internet.video.cnfp.fr (Centre national de la fonction publique territoriale), rubrique « laïcité ».

Défenseur des droits

Rapport « L'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire » – mars 2013.

Association des maires de France – AMF

Hors-série du magazine *Maires de France* – novembre 2015: « Laïcité, le vademecum de l'AMF ».

Éducation nationale

« Livret laïcité », à destination des écoles et des établissements – octobre 2015, disponible sur le site educscol.gouv.fr rubrique « formation des enseignants ».

Bibliographie

L'identité passe à table..., Pascal Ory, PUF, 2013, 134 pages.

À l'occasion de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel de l'humanité par l'Unesco, l'auteur développe une réflexion sur les identités culturelles et les pratiques alimentaires.

Les pratiques religieuses alimentaires, sous la direction de Bernadette Duarte, éditions L'Harmattan, 2015, 300 pages.

Actes d'un colloque universitaire traitant des usages alimentaires, des cadres juridiques français, belge et canadien, des pratiques dans les cantines scolaires, en prison, à l'armée, dans les entreprises...

La nourriture casher, Julien Bauer, PUF, collection Que sais-je ? 1996, 128 pages. Cet ouvrage un peu ancien offre le panorama le plus clair sur la « casherout » et ses enjeux.

La Bible du halal, Lotfi Bel Hadj, éditions du Moment, 2015, 208 pages. Une enquête récente menée par un économiste.

Làïque et indépendante, la Ligue de l'enseignement réunit des hommes et des femmes qui agissent au quotidien pour faire vivre la citoyenneté en favorisant l'accès de tous à l'éducation, la culture, les loisirs ou le sport.

Des centaines de milliers de bénévoles et plusieurs milliers de professionnels se mobilisent, partout en France, au sein de près de 30 000 associations locales et d'un important réseau d'entreprises de l'économie sociale.

Tous y trouvent les ressources, l'accompagnement et la formation nécessaires pour concrétiser leurs initiatives et leurs projets.

Tous refusent la résignation et proposent une alternative à chacun pour soi.

Rejoignez-nous...

.....

LAÏCITÉ ET RESTAURATION COLLECTIVE DES ENFANTS ET DES JEUNES

.....

Contacts :

Michel Le Jeune : mlejeune@laligue44.org

Charles Conte : cconte@laligue.org

.....

Conception : Ligue de l'enseignement

Crédits photos : DR (couverture, p. 3, 7, 10, 11, 14, 15, 18) ;
Benoît Debuissier (p. 8)

www.laligue.org