

# Laïcité & restauration collective

Denis la Mache

Docteur de l'Ecole des Hautes Études en  
Sciences Sociales

Formateur agréé par le CGET

# LES TEXTES DE RÉFÉRENCE

- **La circulaire du 16 août 2011 du ministère de l'Intérieur (extrait) :**

« En l'absence de réglementation nationale précise, il appartient à chaque organe délibérant compétent 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 professionnelles 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 (extraits) :**

« 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. »

« 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 et leurs limites éventuelles en direction des familles et des enseignants. »

« Cette information faite en amont permet de limiter les ambiguïtés ou difficultés. »

« Les convives qui font l'objet d'une prestation alimentaire différente ne doivent pas être isolés. »

# 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 a une alimentation plus ou moins équilibrée. La restauration alimentaire d'un demi-pensionnaire ne représente que 12 à 15 % de son alimentation annuelle
- 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.
- En revanche, pour un jeune en pension complète du lundi matin au vendredi midi sur 36 semaines, cela représente près de 40 % de son alimentation annuelle...



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 est possible dans le cadre réglementaire

# QUELS ÉLÉMENTS PRENDRE EN COMPTE POUR FAIRE UN CHOIX ?

- 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 pas 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 être considérée comme un libre choix des familles. Mais ces enfants sont « exclus » du temps méridien et parfois des activités qui s'y déroulent
- On ne peut ignorer que des enfants 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
- Pour certains jeunes, dont les familles ont des 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 séparation des Églises et de l'État :** une alimentation « confessionnelle » dans un service public est contraire à la loi de 1905, car induit le financement d'une religion par la rémunération des sacrificateurs et à la neutralité des services publics.
  - **2. La liberté de conscience :** principes qu'un individu choisit pour conduire son existence. Il a le choix de ses principes alimentaires. Extrait 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 la CIDE : « *Les États 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 « ventre affamé n'a pas d'oreilles ! ».

# QUELS MENUS PROPOSER ?



## Deux grandes options :

- Proposer un menu unique, sans prendre en compte la moindre particularité religieuse
- Respecter les sensibilités alimentaires de chacun de façon à satisfaire 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 :

- 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.



## La question du coût :

- Les interrogations sur le coût de production d'un second menu avec 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 ?
- Plus il y a d'enfants, plus cela coûte à la collectivité. En effet, aucune ne facture aux familles le coût réel du repas et de l'encadrement sur la pause méridienne.

# PLUSIEURS SITUATIONS EXISTANTES

- **Repas sans prise en compte de prescriptions religieuses**
  - Il reste aux parents le choix d'inscrire l'enfant et aux convives la liberté de manger les aliments qui leur conviendront.
  - Repas avec prise en compte de certaines prescriptions alimentaires en lien avec les religions
    - 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 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 : cette formule élimine tous les plats composés (lasagnes, hachis parmentier...)
- **Repas avec systématiquement un autre plat sans viande lorsque cet aliment est au menu**
  - Elle respecte en partie les végétariens, l'islam, le judaïsme
  - Elle nécessite une gestion rigoureuse des quantités

# DES MODES OPÉRATOIRES TECHNIQUES SUIVANT LE CHOIX DES STRUCTURES



## 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 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.

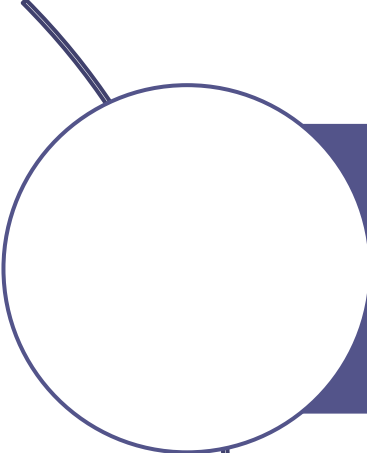


## En service à table ou si plat unique en self

- 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.



# UNE INFORMATION CLAIRE AUX FAMILLES



Présenter aux familles et aux convives les possibilités offertes et leurs limites. Il est important 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.



# ÉLÉMENTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION POUR 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 en lien avec la contractualisation d'un service rendu.
  - Le Code civil précise que « *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* »
- La prise en compte du choix des enfants
  - Les États 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. Les États respectent le droit de l'enfant à la liberté de pensée, de conscience et de religion (CIDE)
  - Les États parties respectent le droit et le devoir des parents de guider celui-ci dans l'exercice du droit susmentionné d'une manière qui corresponde au développement de ses capacités (CIDE)