

***Théorie, réglementation, pratique** : des repères très concrets pour alimenter la réflexion des professionnels et positionner clairement l'offre du service restauration de votre collectivité.*

Laïcité : quelle(s) réponse(s) apporter ?

Si les revendications religieuses ont relancé le débat sur la laïcité en restauration collective à la rentrée 2015-2016, la réflexion à mener est plus large : il s'agit pour les élus de prendre en compte des évolutions fortes des comportements alimentaires, et de donner aux équipes les moyens d'y répondre, via une ou des réponse(s) collective(s).

Repas sans porc, sans bœuf, halal, casher, mais aussi démarches éthiques ou philosophiques : face à la croissance et à l'individualisation des demandes, les choix des collectivités doivent s'inscrire dans le cadre des valeurs de la République : respect des croyances de chacun, tolérance et laïcité.

Quelle(s) réponse(s) apporter ? Comment satisfaire le plus grand nombre de convives sans renier les particularismes ? Intégrer la diversité des publics sans rentrer dans les revendications communautaires ? Comment respecter la réglementation nutritionnelle dans le cadre de menus alternatifs ou sans viande ? Quels sont les impacts sur le fonctionnement du service restauration ?

Repères



De plus en plus fréquemment, élus locaux et gestionnaires de cuisine collective sont interpellés par des familles qui souhaiteraient que les services de restauration scolaire satisfassent des exigences individuelles.

Les réponses des collectivités ne sont pas toujours claires : parfois démunis, les élus laissent aux techniciens le soin de gérer au mieux les situations. Les agents sont souvent confrontés à un manque de formation et de communication interne, tandis que l'information (fiche d'inscription, courrier, règlement intérieur...) aux familles est très hétérogène sur le territoire.



La mission fondamentale de la restauration collective

Service public facultatif, la restauration collective a vocation à nourrir le plus grand nombre au meilleur coût, en proposant une prestation de qualité : accueil, denrées, équilibre nutritionnel...

Le principe républicain de la laïcité

« Au titre de la laïcité, la République ne reconnaît, ne salarie ni ne subventionne aucun culte, ce qui implique qu'aucune religion ou conviction puisse être, ni privilégiée ni discriminée ».

(Charte de principes ; Observatoire de la Laïcité, octobre 2013)

→ La laïcité est celle de l'institution, non celle des convives ou des agents. Dans le cadre de la pause méridienne, il s'agit de préserver la liberté de penser et le « vivre ensemble ».

« La diversité de menus, (avec ou sans viande) souvent observée dans les faits ne répond pas à des prescriptions religieuses mais à la possibilité pour chacun de manger ou non de la viande tout en empêchant la stigmatisation d'élèves selon leurs convictions personnelles ». (Charte Laïcité et collectivités locales ; Observatoire de la Laïcité, octobre 2013)

→ Supprimer la viande pour apporter une réponse laïque aux demandes religieuses n'est pas une solution. En revanche, proposer un repas sans viande en réponse à la croissance des demandes individuelles d'alimentation particulière – religieuses ou non – est envisageable.

Un choix politique plus que technique

Proposer un ou plusieurs menus relève d'une décision politique et non des agents de la collectivité, dont les missions consistent dans la mise en œuvre opérationnelle des choix des élus. L'organisation du service restauration – notamment le règlement intérieur – relève de la compétence du conseil municipal qui doit prendre une délibération sur ce point.

Le point de vue d'Agores

“ Les pétitions lancées en amont de la rentrée scolaire 2015-2016 ont relancé le débat autour de la laïcité en restauration collective selon deux conceptions de la restauration : obligation par la loi d'un repas de substitution d'une part, opposition par la loi au repas de substitution d'autre part. Entre ces deux conceptions de la laïcité existe une laïcité de bon sens qui vise à **trouver des solutions pragmatiques au service de l'intérêt collectif**. Sans rentrer dans les demandes communautaristes, il me semble logique d'**être à l'écoute des évolutions des comportements alimentaires**. Cela étant, chaque commune doit pouvoir conserver la marge de manœuvre nécessaire pour gérer ses menus selon les spécificités de son territoire. En tout état de cause, **le maire est seul décideur dans sa commune**, charge aux équipes restauration d'appliquer ses décisions.

En termes d'organisation comme de management, les options retenues par les élus auront des conséquences. Diversifier les menus induit en effet **des contraintes de production et de service** auxquelles les familles ne sont pas sensibilisées. Opter pour la fabrication de plusieurs repas suppose aussi de **former le personnel** pour accompagner la démarche de la collectivité, favoriser son appropriation par les enfants et contribuer à la socialisation de tous. ”

Christophe Hébert,
Président d'Agores



Décryptage

Faut-il proposer un repas de substitution ?

Il n’y a pas d’obligation (circulaire Guéant, voir p.4). Toute collectivité peut décider par la voix de son maire de proposer un repas de substitution, démarche déjà engagée par de nombreuses collectivités. Une solution de substitution s’inscrit dans le respect des valeurs de la République et de la laïcité : dans ce cas, la seule réponse possible face à toutes les demandes individuelles est une réponse technique collective.

Quelles sont les alternatives possibles ?

- La réponse peut être globale (une même réponse pour tous) ou segmentée (repas à choisir parmi plusieurs propositions) : repas avec viande, repas avec viande sauf le jour du porc (protéines animales ou plat protidique végétarien), repas toujours sans viande...
- proposer chaque jour viande et poisson est l’idéal car répond à davantage de demandes que le « sans porc » mais nécessite des moyens.
 - les musulmans ne consomment pas de porc mais consomment de la volaille.
 - un repas sans viande peut être un repas avec œuf ou poisson.
 - un repas sans viande peut être végétarien.

Comment gérer la question de l’équilibre nutritionnel ?

L’esprit du GEMRCN est d’aider à atteindre un bon équilibre nutritionnel. Il donne la possibilité de proposer des plats végétariens à condition qu’il y ait un plat protidique entrant dans la catégorie des « moins de 70% de viande », limité à 3% des apports (3/mois maximum).

Appellation contrôlée visée par le Ministère, le « plat protidique végétarien » est utilisable sans faire le jeu des communautarismes et va dans le sens d’une meilleure qualité dans l’assiette : il permet par exemple de remplacer du transformé par du végétarien, avec des denrées de qualité.

Quelle est l’incidence des repas de substitution sur la production ?

Dans une grosse cuisine centrale, il est possible d’allouer 1h de production aux repas de substitution. Dès que l’on dépasse quelques centaines de repas et qu’il y a l’équipement nécessaire, la production ne pose pas de problèmes. Si une cuisine a peu de moyens et propose du porc, elle devra trouver d’autres sources d’apports protéinés dans l’entrée (sardine, maquereau...) pour compenser.

Pour des repas « volaille ou porc », il faudra cuire la volaille en premier. On peut aussi faire le choix de cuire les denrées séparément. Exemple ? Utiliser 3 marmites pour un petit salé aux lentilles : porc, sans porc, lentilles seules.

Quelle est l’incidence des repas de substitution sur le service et la distribution ?

La démarche doit être lisible dès l’inscription au restaurant scolaire : formulaire type à remplir pour identifier des profils de convives, inscriptions profilées à l’année, à la période ou à la semaine pour gérer les approvisionnements. En aval, la difficulté concerne le service, avec l’obligation pour les agents d’identifier les régimes spécifiques.



Témoignage

“ Il y a une vingtaine d’année, nous mettons un steak haché aux enfants ne mangeant pas de porc. Quelques années plus tard est arrivée une demande pressante – essentiellement issue d’animateurs des centres de loisirs – afin de disposer de repas à base de viande Halal (toutes les viandes). Les élus ont ainsi fini par revenir en arrière et nous avons mis en place, sur ma proposition, des distributeurs de lait en self service dans les restaurants.

Notre service Restauration fabriquant la plupart des plats, nous mettons également de côté des plats sans mélanger la viande : hachis parmentier, salade aux lardons, quiche lorraine... Ainsi, lors du passage au self, il n’y a ni liste, ni questions : qu’il soit juif, musulman ou simplement parce qu’il n’aime pas la viande proposée, l’enfant peut choisir le plat sans viande ajoutée.

Nous veillons également à ne respecter ou privilégier aucune religion dans le cadre de l’élaboration de nos menus : nous nous sommes par exemple « affranchis » du poisson le vendredi. À ce jour, il y a donc à Lys Lez Lannoy un menu pour tous... et c’est tout.

Dans ce type de fonctionnement chacun est capable de déjeuner de façon conviviale tout en respectant les coutumes de l’autre. Je conçois que la démarche engagée à Lys ne soit pas transposable partout, mais c’est une façon de faire qui fonctionne. En tout état de cause, chacun fonctionne dans sa commune en fonction des décisions et/ou exigences politiques de ses élus. ”

Xavier Verquin,
directeur du service Restauration de Lys-Lez-Lannoy

Pour les population en métropole, les fréquences recommandées pour le service des plats sont les suivantes :

Critères	base 20 déjeuners	base 24 déjeuners	base 28 déjeuners	base 28 dîners
Plats protidiques ayant un rapport <i>Protéine / Lipides ≤ 1</i>	2/20 maxi	2/24 maxi	3/28 maxi	6/28 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un rapport <i>Protéine / Lipides ≥ 2 (1)</i>	4/20 mini	5/24 mini	5/28 mini*	3/28 mini*
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d’agneau et abats de boucherie (2)	4/20 mini	5/24 mini	8/28 mini	Fréquence libre
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poissons ou œuf	2/20 maxi	2/24 maxi	3/28 maxi	8/28 maxi

* le contrôle des fréquences peut s’effectuer en cumulant déjeuner et dîner, soit sur la base de 28 déjeuners et 28 dîners.

En savoir plus

Règlementation

• Tribunal administratif de Marseille du 1^{er} octobre 1996 n°96-3523 et 96-3524 : les collectivités locales disposent d'une grande liberté dans l'établissement des menus et le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités.

• La circulaire du 8 septembre 2003 prévoit la possible fourniture de panier-repas aux enfants par leurs parents, dans le cadre du protocole d'accueil individualisé (PAI). Celle-ci ne peut en revanche pas être justifiée au regard des croyances religieuses des enfants et de leurs familles : elle est réservée à l'accueil des enfants atteints de troubles de la santé, justifiés par certificat médical.

• La loi du 13/08/2004 relative aux libertés et responsabilités locales transfère aux collectivités locales la responsabilité de la restauration scolaire. La cantine scolaire est depuis cette date un service public et facultatif proposé par elles. Il appartient donc à chaque organe délibérant compétent (conseil municipal pour l'enseignement primaire, conseil général pour les collèges et conseil régional pour les lycées) de poser des règles en la matière.

• Circulaire n°5209/SG du 13 avril 2007 du Premier ministre, relative à la Charte de la laïcité dans les services publics : les usagers du service public ne peuvent exiger une adaptation du fonctionnement d'un service public ou d'un équipement public. Cependant, le service s'efforce de prendre en compte les convictions des usagers dans le respect des règles auquel il est soumis et de son bon fonctionnement.

• Circulaire n°IOC K 11 10778 C du 16/08/2011 du Ministère de l'intérieur relative à la laïcité, abrogée (Circulaire Guéant), directement applicable aux services publics : « des demandes particulières, fondées sur des motifs religieux, ne peuvent justifier une adaptation du service public ». La règle fondamentale est la neutralité : les services de restauration n'ont aucune obligation à se plier à des exigences alimentaires pour des motifs religieux.

Préconisations de l'AMF

Pour l'AMF, « il n'est pas acceptable de proposer des « menus confessionnels » et il est contraire aux règles laïques de déterminer les menus en fonction de motifs religieux ou philosophiques. En ce sens, l'utilisation du terme même de « menu de substitution » est impropre. (...) Il n'est pas non plus envisageable d'obliger les communes (ou EPCI) à prévoir obligatoirement un menu végétarien.

Dans les faits, la diversification des menus ou le choix offert aux enfants dans certaines cantines scolaires permet de leur assurer un repas équilibré sans contrevenir aux règles de la laïcité. Lorsque le choix n'existe pas, les personnels chargés de la restauration scolaire apportent toujours une attention particulière à compenser par d'autres aliments ceux que les enfants n'auraient pas choisis, et ce, pour quelque motif que ce soit, religieux ou pas ».

Observatoire de la laïcité

Selon le juge administratif, la création d'un service de restauration scolaire ne présente pas de caractère obligatoire car il ne s'agit pas d'une obligation liée au service public de l'enseignement. Ainsi, étant un service public facultatif, « aucune obligation ne contraint la commune en matière de menus. Cependant, il est recommandé, comme c'est le plus souvent déjà le cas, que les cantines scolaires proposent une diversité de menus, avec ou sans viande, et que l'organisation des repas favorise le vivre ensemble ».

Rapport du Défenseur des droits

Le Défenseur des droits a rappelé dans son rapport du 28 mars 2013 le principe de laïcité des services publics et préconisé aux mairies qui souhaitent s'en tenir au principe de neutralité religieuse en matière de repas scolaires d'en informer les parents lors de l'inscription à la cantine, considérant que les menus affichés à l'avance doivent permettre aux parents de prévoir les jours de présence de leur enfant.



Extranet adhérents sur www.agores.asso.fr

- Fiche Laïcité Agores (Janvier 2016)
- Rapport « L'égal accès des enfants à la cantine à l'école primaire » (Défenseur des Droits, mars 2013)
- « Laïcité, Le vade-mecum de l'AMF » (AMF, novembre 2015)
- Guide Laïcité et collectivités locales (Observatoire de la laïcité, novembre 2015)
- Guide Laïcité et Gestion du fait religieux dans les structures socio-éducatives (Observatoire de la laïcité, novembre 2015)
- Exemples de formulaires de collectivités pour les choix de menus à l'année en restauration scolaire
- Exemples de menus « au choix »