

Le vivre-ensemble est dans l'assiette

Cet été, le débat public s'est de nouveau crispé autour des menus dits « de substitution » au porc dans les cantines scolaires. Une question concernant entre 6 et 7 millions d'élèves qui y mangent au moins une fois par semaine, soit la moitié des enfants scolarisés.

Pourquoi un tel débat ?

Le Tribunal administratif de Dijon doit examiner la suppression des repas « de substitution » au porc, annoncée en mars par le maire Les Républicains de Chalon-sur-Saône. L'élu avait invoqué la laïcité pour justifier cette décision.

Un argument qui n'est pas valable, explique Nicolas Cadène, rapporteur de l'Observatoire de la laïcité : « La laïcité ne consiste pas à obliger tout le monde à manger quelque chose. La laïcité permet le vivre-ensemble. C'est la possibilité que tout le monde puisse manger, quelles que soient ses convictions. Cela ne signifie pas qu'il faille accepter les prescriptions religieuses et ainsi les repas halal ou casher ».

Le débat est cristallisé sur le porc et tourne essentiellement autour de la communauté musulmane. Pourtant, le judaïsme prohibe également la consommation de cet animal. Les chrétiens eux-mêmes, malgré l'abolition des interdits alimentaires en 49 de notre ère, ont longtemps continué à tuer les animaux en les saignant, à l'instar de l'abattage rituel juif *cashé*.

La crispation autour du porc n'est pas nouvelle. Dans *La République et le cochon* (Seuil, 2013), l'historien et sociologue Pierre Birnbaum, indique que le sujet était déjà soulevé au siècle des Lumières. Voltaire, sans antisémitisme, était hostile à la nourriture *cashé* qui représentait pour lui une séparation interne à la nation. Un phénomène antagoniste à l'esprit universaliste du XVIII^e siècle.

Quels sont les aliments interdits ?

La *cashérouit* juive, ensemble de règles qui fixe les aliments « purs » et « impurs », est très restrictive. Elle instaure 3 principes :

- Les animaux consommés doivent être ruminants et avoir le sabot fendu (ce qui exclut le cochon, le cheval, etc.). Les animaux aquatiques doivent avoir au moins une écaille et une nageoire (les fruits de mer sont interdits).
- L'interdiction du sang : l'animal doit être abattu en étant vidé de son sang. Le sang est le symbole de la vie.
- Ne pas mélanger les aliments lactés et carnés, en vertu du verset biblique « Tu ne feras pas cuire le chevreau dans le lait de sa mère » (Exode 23,19). Le *cheeseburger*, par exemple, est prohibé. À ces interdits s'ajoutent des restrictions ponctuelles, durant les fêtes religieuses. Le pain azyme, sans levain, est le seul autorisé à la consommation lors de Pessah, la Pâque juive.

L'islam reprend certaines de ces règles, notamment l'interdiction du sang et de manger du porc. L'alcool et les boissons fermentées sont également proscrits (sourate 5, versets 3 et 90).

Chez les chrétiens, l'apôtre Paul abolit la *cashérouit* lors du Concile de Jérusalem en 49. Le poisson le vendredi est une coutume qui consiste à s'abstenir de viande le jour où le Christ aurait souffert sur la croix.

Le menu végétarien est-il un bon compromis ?

En août, le député UDI Yves Jégo a soumis une proposition de loi visant à instaurer, en plus du menu classique, une alternative végétarienne dans les cantines. Selon lui, il s'agit de « répondre de façon laïque à bien des attentes, y compris à celles de ceux qui, pour des raisons éthiques, ne veulent pas manger de chair animale ».

Cette idée a été saluée par des personnalités médiatiques comme le moine bouddhiste Matthieu Ricard, signataire d'une tribune intitulée « Le repas végétarien, le plus laïc de tous » parue dans *Le Monde* le 26 mars 2015.

Si ce type de menu semble faire consensus, il n'est pas complètement exempt de religiosité : les communautés hindoues, sikhs et jaïnes, ainsi que certains bouddhistes pratiquent le végétarisme, sous des formes plus ou moins extrêmes, pour des raisons religieuses.

Y a-t-il des revendications communautaristes ?

Ces interdits auraient pu conduire à de nombreuses demandes d'accommodation des menus dans les restaurants scolaires. Il n'en est rien. L'Observatoire n'a reçu aucune demande ni aucune plainte au sujet des cantines.

Michel Lejeune, chargé de mission Restaurants d'enfants et de jeunes à La Ligue de l'enseignement, confirme : « Nous ne sommes pas face à des revendications de la part des parents. Ils font avec ce qui est proposé. Ils ne mettent pas les enfants à la cantine lorsque le menu ne correspond pas à leurs convictions. Il s'agit plutôt d'exclusion passive ». Il précise : « Dans plusieurs communes, on constate que les jours où on sert de la viande, même s'il ne s'agit pas de porc ou qu'il y a une alternative au cochon, la fréquentation des cantines baisse de 10 à

20 % par rapport aux jours où on sert des œufs et du poisson ». L'abattage rituel (*halal* ou *cashé*) comme le végétarisme sont des éléments de réponse à cet absentéisme.

Ce phénomène a des conséquences. Sociales d'une part : « Nombre d'activités sont organisées sur la pause méridienne depuis la réforme des rythmes scolaires en 2013. Les enfants absents ne sont pas, de fait, inclus à ces activités », indique Michel Lejeune. Économiques de l'autre, en regard du gaspillage : « Je ne suis pas certain qu'on jette moins quand on a plus d'enfants absents. Le grammage des aliments est prévu en fonction du nombre total d'élèves ».

Quelles solutions préconiser ?

La Ligue de l'enseignement s'est interrogée sur la question des repas en raison de son importante activité de séjours de vacances. Charles Conte, chargé de mission de ce mouvement populaire, fort de 30 000 associations, a pu constater : « Une fois la question des repas réglée, la majorité des problèmes sont résolus ». Il indique, « manger ensemble, c'est vivre ensemble », et explique : « Comme dans les cantines scolaires, nous avons eu des demandes d'adaptation des repas. Nous avons donc établi deux principes : le premier, c'est que tout le monde doit pouvoir manger, et ce dans le respect de sa liberté de conscience. Le deuxième, c'est qu'en tant que mouvement laïque, comme dans la restauration assurée par les collectivités locales, nous ne fournissons ni halal ni cashé car cela revient à financer indirectement un culte ». En effet, l'abattage rituel, qu'il soit *halal* ou *cashé*, consiste à vider l'animal de son sang, impropre à la consommation dans les religions juive et musulmane. Ce procédé implique qu'un religieux bénisse la bête avant de le tuer. Une partie du prix d'achat de la denrée est donc reversée à une institution religieuse.

Nicolas Cadène indique : « L'offre de choix des menus, avec ou sans viande, s'inscrit dans l'esprit laïque parce qu'elle rassemble. Elle permet de ne pas distinguer

Cantines et laïcité

Les cantines scolaires sont un service administratif facultatif. Ainsi, le Défenseur des droits Dominique Baudis avait indiqué en 2013 dans un rapport à ce sujet : « Dès lors qu'il a été créé, ce service doit respecter les grands principes du service public que sont, notamment, l'égalité d'accès au service, la continuité et la neutralité religieuse ». Le document précisait « il n'existe aucune obligation pour les communes de mettre en place des menus adaptés pour tenir compte de prescriptions ou d'interdits alimentaires religieux ». Cependant, le Défenseur des droits recommandait aux mairies d'informer les parents lors de l'inscription à la cantine.

Ce que font nos voisins européens

La restauration scolaire varie d'un pays à un autre. Les restaurants scolaires ne font pas partie de la culture des Pays-Bas, où la tradition d'emporter son déjeuner à l'école est très ancrée : les cantines n'existent pas pour le niveau primaire. En Allemagne, où les cours sont concentrés le matin, peu d'établissements proposent un restaurant scolaire. La question des menus ne se pose pas davantage dans des pays où il existe une culture de la *lunch box*, comme au Royaume-Uni. Ces paniers repas sont fournis par les parents d'élèves. Ils cuisinent donc eux-mêmes le déjeuner des enfants, ce qui leur permet de respecter des prescriptions religieuses ou médicales dans le cas d'allergies alimentaires. En France, ce système n'est pas applicable en raison des normes sanitaires.

les élèves. Cependant, concernant les dits « repas de substitution », on a pu voir les enfants qui ne mangeaient pas de porc ou de viande regroupés sur des tables séparées. Cela ne partait pas d'une mauvaise intention, il s'agissait souvent de faciliter le service, mais cette séparation des élèves en fonction de leurs convictions, qu'elles soient religieuses ou philosophiques, est à proscrire dans un esprit laïque ».

Ces 30 dernières années, de nombreux restaurants scolaires, ont opté pour des « menus diversifiés » offrant du choix, sur le principe du *self*, qui s'est implanté jusque dans des écoles primaires. Les enfants peuvent donc choisir les plats qu'ils vont manger en fonction de leurs goûts ou de leurs convictions. Ce système implique une formation des personnels de cantine.

Cette controverse est-elle politique ?

Dans l'ensemble, la restauration scolaire fonctionne bien. Les mairies qui décident de supprimer les repas dits « de substitution » sont extrêmement minoritaires. Certaines, comme à Arveyres en Gironde en 2014, n'ont pas invoqué la laïcité pour mettre en place un plat unique. Le débat est circonscrit à la sphère politique.

La grande cuisine naît en France au XVII^e siècle. La gastronomie est devenue un élément important de l'identité française. À l'époque, déjà, le roi Louis XIV utilisait l'art de la table pour faire de la diplomatie. Aujourd'hui encore, à travers l'exemple des cantines, il semblerait que la nourriture soit un terrain politique privilégié. ■