

Quand les religions s'invitent à table

l'identité personnelle et collective se traduit notamment dans les comportements alimentaires. Des demandes spécifiques émergent dans la restauration collective de l'école maternelle au lycée, en passant par les centres de loisirs. Alors comment y répondre ?

Les choix alimentaires sont un élément important de la personnalité individuelle et de l'identité culturelle collective. Dans la vie privée, chez soi ou au restaurant, chacun se nourrit comme il l'entend.

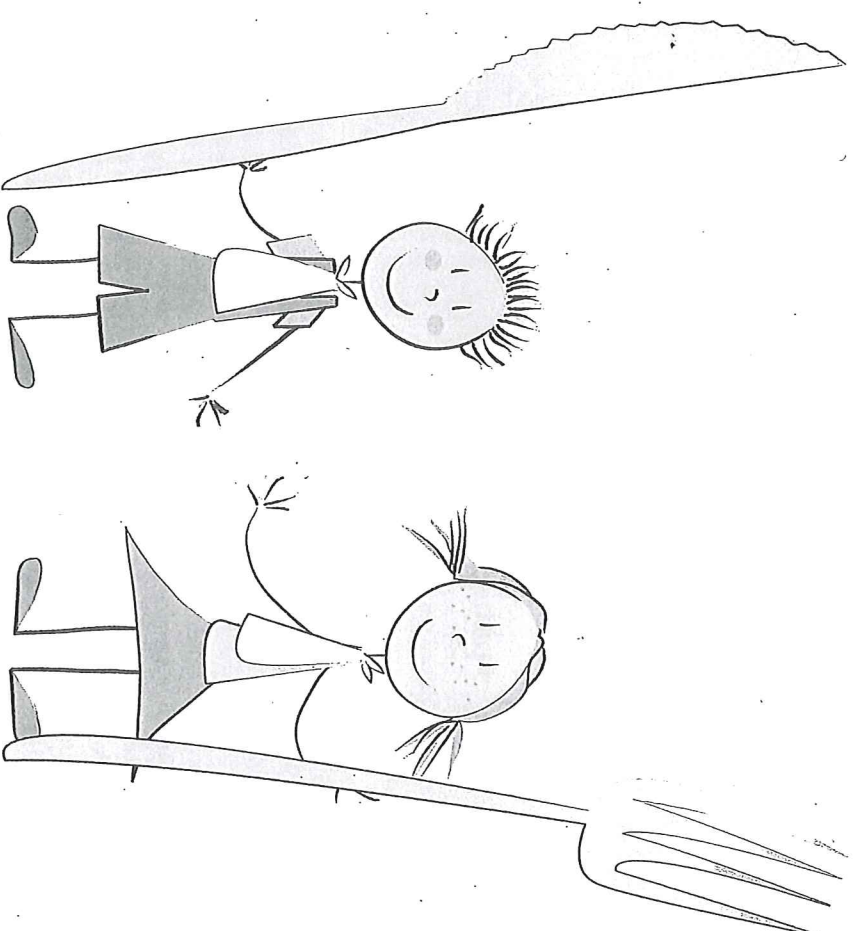
Les entreprises de restauration commerciale (Quick a fait l'actualité sur ce sujet) sont légalement libres de servir les menus de leur choix. La République garantit la liberté de conscience de chaque citoyen. Cette liberté fondamentale se traduit notamment dans le libre choix de sa nourriture quels que soient les critères, religieux ou non. Mais ce libre choix pose des problèmes concrets d'organisation et de gestion, dès lors que le repas est pris dans un établissement public de restauration collective.

Mais quelles sont les prescriptions religieuses alimentaires actuelles ? Les usages catholiques, le carême précédant Pâques et le poisson du vendredi, sont tombés en désuétude ou pratiqués discrètement. Ce sont les prescriptions et interdits posés par le judaïsme et l'islam qui font aujourd'hui la Une de l'actualité. Les hindouistes ne mangent pas de viande de bovin et respectent un certain nombre de tabous liés à leurs castes. Les bouddhistes respectent également des interdits plus nombreux qu'on ne le pense. Toutefois, bien que les hindouistes et les bouddhistes comptent respectivement quelque 500 000 personnes en France, leurs revendications restent discrètes.

En revanche les nourritures *casher* et *halal* sont devenues des enjeux de pouvoir et des marchés en pleine expansion. Dans la restauration collective, il y a peu de demandes liées au *casher* : les familles juives les plus orthodoxes ayant confié leurs enfants à l'enseignement privé juif (30 % des familles). Les demandes liées au *halal* sont les plus fréquentes et les plus médiatisées.

Casher, cachroute, halal et haram

La nourriture propre à la consommation dans le judaïsme est appelée *casher* (licite, pur...). La *cachroute* est le terme utilisé pour désigner l'ensemble des lois et des coutumes s'appliquant à la nourriture. Ses règles sont multiples et complexes. Elles comprennent une liste d'aliments interdits (tous les mammifères sauf ceux qui ruminent et ont le sabot fendu : bœuf, veau, mouton...), des mélanges prohibés (lait et viande, ce qui implique deux vaisselles séparées), une surveillance rabbinique des boissons (il existe du vin *casher*) et des règles spécifiques pour le Shabbat et Pâques. Les animaux dont la consommation est autorisée doivent être égorgés suivant les règles de l'abattage rituel. La *cachroute* est gérée



© Pétrouche/Fotolia

par le tribunal rabbinique « Beth Din » rattaché à l'Association consistoriale de Paris (ACIP). Son monopole a été remis en cause par les associations de Louba-vitch.

Pour les musulmans c'est le *halal* (licite) qui est opposé au *haram* (illicite). Les prescriptions sont plus simples mais pas moins contraignantes que dans le judaïsme. Il est interdit aux musulmans de consommer du porc, de l'alcool, des bêtes mortes naturellement, par accident, ou non égorgés rituellement. La certification *halal* est délivrée par trois mosquées (Paris, Evry, Lyon). De plus, deux entreprises ont réussi à imposer leur label de certification : À votre service (AVS) et Muslim conseil international (MCI).

Il faut souligner que les certifications *casher* et *halal* sont des certifications privées, qui n'ont de valeur que pour ceux qui les reconnaissent. Elles n'ont rien à voir avec les labels officiels validés par le ministère de l'Agriculture (label rouge, agriculture biologique, AOC...). Par ailleurs, la réglementation en matière d'hygiène et de diététique, qui relève également du ministère de l'Agriculture, s'impose à tous, quel que soit le type de nourriture.

Alors une collectivité publique

a-t-elle l'obligation d'intégrer les prescriptions religieuses alimentaires ? Dans le primaire (école maternelle et élémentaire), la restauration scolaire est de plus en plus souvent prise en charge par la municipalité. Elle a le caractère d'un service public. Les cantines gérées par des associations sont encore nombreuses, mais, de droit ou de fait, elles remplissent une mission de service public. Dans le secondaire (collèges et lycées), la restauration est sous la responsabilité des chefs d'établissement. Elle relève aussi du service public.

Principe de laïcité

En vertu du principe de laïcité, les collectivités publiques ne prennent pas en compte les prescriptions religieuses alimentaires en tant que telles.

En revanche, le choix de proposer des aliments de remplacement est du ressort des élus. Des municipalités comme Lyon, Grenoble, Dijon, Colomnes (entre autres) proposent aux familles le choix entre des menus traditionnels, sans porc ou sans viande. Les restaurants scolaires, du premier degré, comme du second degré, proposant les repas en libre-service avec choix, peuvent plus facilement offrir une alternative aux enfants et aux adolescents.

Choisir de servir des repas *halal* ou *casher* parallèlement à la restauration traditionnelle supposerait de faire appel à une filière spécifique, impliquant la rétribution d'imams ou de rabbins. Elle imposerait de plus une nouvelle organisation technique des cuisines. Le principe de laïcité exclut cette hypothèse. Pire encore serait la substitution complète de filières *halal* ou *casher* à la filière traditionnelle.

Pour les universités, les étudiants sont majeurs et donc libres de se nourrir comme (et où) ils le veulent. Mais les Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires), établissements publics à caractère administratif, ne peuvent servir des repas respectant des prescriptions religieuses alimentaires.

Et l'avis de l'enfant ?

Pour les associations, les questions liées à la nourriture se posent essentiellement dans les centres de vacances et les centres de loisirs, ainsi que pour les classes de découvertes. Dans les centres de vacances et de loisirs, le respect (ou non) des prescriptions religieuses relève du choix des organisateurs. L'inscription des mineurs repose sur un total libre choix des parents. Ils doivent avoir eu connaissance du projet éducatif et donc être informés au préalable des conditions de restauration.

À la Ligue de l'enseignement, porteuse d'une identité laïque, les centres de vacances et de loisirs n'intègrent pas les prescriptions religieuses. Les classes de découvertes gérées par les associations se déroulent dans le cadre de l'Éducation nationale. Le principe de laïcité s'applique. Les réponses sont du même type que celles apportées par les communes et les établissements du second degré.

Au-delà de l'aspect technique et gestionnaire, se pose aussi la question de la vie courante lors du repas. Espérons que les tables par catégories ont disparu de toutes les pratiques ! Il est impensable d'assigner un enfant à un menu « sans porc » ou « sans viande » sans la validation de ses parents. Autre question : lorsque des enfants en maltraitaient d'autres parce qu'ils ont consommé un aliment proscribed par une religion, y compris lorsqu'ils ne sont pas membres de cette religion...

Se pose aussi la question du respect du choix des parents lorsque les enfants en expriment un autre. La laïcité garantit la liberté de tous et de chacun.

Michel Le Jeune et Charles Conte

Web

Pour aller plus loin :

www.laicite-educateurs.org