

**LES ATELIERS DE LA LAICITE n°8**

*LAICITE et RESTAURATION COLLECTIVE 26 octobre 2021*

*actualisé le 20 mars 2023*

Marc MONDON

LE PLAN

Introduction

1- le principe de laïcité dans les textes

2- les prescriptions religieuses pour l’alimentation

3- les cantines scolaires

4- les accueils collectifs de mineurs

5- quelles politiques municipales ?

6- des décisions de justice

7- à St Etienne

8- l’affaire des cantines de Lyon

9- des problèmes récurrents

10- de nouvelles formes d’exigence alimentaire : végétarisme, végétalisme, vegan.

11- la loi EGALIM

12- une nouveauté mondiale : la viande recomposée

INTRODUCTION

Les mouvements d’Education Populaire qui organisent des séjours d’ACM ont fait le constat que « l’alimentation représentait le moment qui cristallise les difficultés » et que les organisateurs expriment « leur détresse et leur incapacité à faire face aux demandes ne sachant pas ce qu’ils ont le droit de faire ou non ». (J.B CLERINO CEMEA)

Cette question traverse aussi les municipalités, les écoles, les EPHAD et les hôpitaux.

Aussi il nous est apparu nécessaire de tenter de faire le point sur ces questions qui recouvrent la sauvegarde de la planète, l’équilibre alimentaire, l’éducation mais aussi la laïcité qui est notre préoccupation constante.

1. Le principe de laïcité dans les textes :

Précisons le cadre qui doit guider nos réflexions : il convient de rappeler les trois textes de référence dont découle le principe de laïcité :

1°) La déclaration des droits de l’Homme qui précise :

🡪 en son article 1 que **« *les Hommes naissent libres et égaux en droit* »**

🡪 en son article 4 que ***"la liberté consiste à pouvoir faire tout ce qui ne nuit pas à autrui »***

🡪 en son article 10 que ***« nul ne peut être inquiété pour ses opinions même religieuses pourvu que leur manifestation ne trouble pas l’ordre public établi par la loi* ».**

**🡪 et en son article 11 que « *la libre communication des pensées et des opinions est un droit les plus précieux de l’homme ; »***

CONCLUSIONS :

L’expression de la liberté se traduit notamment dans le libre choix de sa nourriture en fonction de critères religieux ou non.

Dans sa vie privée, au restaurant ou chez soi, chacun peut bien choisir la nourriture qui lui convient mais cela pose des problèmes de gestion et d’organisation lorsque les repas sont pris dans un établissement public de restauration collective.

C’est cette problématique qui nous intéresse aujourd’hui.

2°) La loi de séparation des Eglises et de l’Etat de 1905 qui précise en son article 1 que **« *la République assure la liberté de conscience et garantit le libre exercice des cultes sous les seules restrictions du respect de l'ordre public* »** et en son article 2, « ***la neutralité de l’Etat qui ne reconnaît, ne salarie ni ne subventionne aucun culte »***.

Deux observations toutefois :

1-Le même article 2 précise que les dépenses destinées à assurer le libre exercice des cultes « pour les personnes privées de leur mobilité » sont prises en charge par l’Etat… puisque la laïcité vise à assurer l’égalité entre tous les citoyens.  
2-La notion d’ordre public est là pour rappeler que la liberté de chacun suppose le respect de la liberté de l’autre. Aussi les demandes formulées ou les décisions prises doivent impérativement tenir compte des conséquences qu’elles entraînent pour l’ensemble de la société.

Rappel: dans le cadre de l’action de l’Etat, il est indispensable de respecter la loi de 1905.

3°) La Constitution française de 1958 qui précise dans son article 1er que « ***La France est une république indivisible, laïque démocratique et sociale. Elle assure l’égalité devant la loi de tous les citoyens sans distinction d’origine, de race ou de religion. Elle respecte toutes les croyances. »***

Bruno CLEMENTIN nous précise la genèse de l’ajout à l'article de la Constitution de 1946 : "*Elle respecte toutes les croyances*".

**Cette dernière phrase peut choquer dans le contexte actuel où les théories complotistes et les intégrismes religieux se développent avec célérité ?**

**Faut-il respecter ou combattre ceux qui affirment que « la terre est plate » ?**

**On peut rêver de la modifier et d’affirmer que la République « *ne respecte aucune croyance* » ou qu’elle *« tolère toutes les croyances »*. Mais, pour l’heure, tel est bien le texte de notre constitution.**

Rappelons-nous que c’est sous la direction de Michel Debré que l’article fut ainsi rédigé et qu’il prépare ainsi la loi de 1959 sur les écoles privées "à caractère propre" que l’Etat va largement financer. (voir Jean Pierre DELANNOY ***« Les religions au parlement français de De Gaulle à Giscard D’Estaing***» édité chez CERF).

Reste la question de l'ambiguïté du terme de "croyance" (philosophique, religieuse, politique, anthropologique ... ?), nous (toutes et tous) ne sommes individuellement ni la République, ni la France ; nous sommes des citoyens qui ne sonten rien tenu à ce respect.

1. Les prescriptions religieuses pour l’alimentation :

🡪 L’existence de prescriptions alimentaires par les religions est un fait constant et universel.

Les interdits alimentaires constituent comme le vêtement un marqueur qui permet d’identifier de distinguer les croyants.

Les religions imposent à leurs croyants un certain nombre de rites et de prescription… qui peuvent parfois peuvent s’avérer problématiques pour le respect de l’ordre public républicain ou l’exigence du respect de l’égalité de tous les citoyens devant le service public.

🡪 Pour comprendre les interdits alimentaires, il convient de retourner aux textes fondateurs pour discerner ce qu’ils disent et la manière dont les croyants les ont interprétés.

🡪 Les trois monothéismes ont une très grande analogie surtout entre la Torah et le Coran – moins avec le nouveau testament des chrétiens.

Précisons que les religions chrétiennes et orientales n’entraînent pas de financement public, au contraire des religions juive et musulmane.

- 1er cas chez les Juifs : LE CASHER :

**Dans le judaïsme** la notion de « casher » est primordiale. Ce mot hébreu signifie « adéquat », « convenable », « pur »...

🡪 La Torah est très claire sur les prescriptions : elle établit une classification des animaux qui permet de séparer les purs et les impurs.  
Les animaux purs comme le bœuf et le mouton sont des mammifères ruminants qui doivent avoir le sabot fendu.

Les animaux impurs comme le lapin ou le chameau peuvent ruminer mais n’ont pas le sabot fourchu.

Le cas du porc est particulier : il a le sabot fendu mais ne rumine pas, il est donc impur.

Le lièvre est considéré de façon erronée comme un ruminant, à la suite d’une mauvaise traduction, mais il n’est pas casher pour autant),

Les oiseaux sont aussi catalogués en purs (oiseaux domestiques) et impurs (oiseaux sauvages).

Les poissons ayant nageoires et écailles sont autorisés. Le cas de l’espadon fait l’objet de débats, les crustacés, tout comme les batraciens et les reptiles, sont prohibés.

Le mélange de la viande et de produits laitiers est interdit et particulièrement surveillé, d’où la présence dans les cuisines juives orthodoxes de deux jeux de vaisselle, d’ustensiles et même de deux éviers.

Cette classification s’applique aussi aux produits de la terre qui sont en principe réputés purs sauf les fruits d’un arbre pendant ses trois premières années.

La consommation de sang et du corps des animaux trouvés morts est aussi condamnée.

Le vin est autorisé s’il est casher c’est-à-dire surveillé par les religieux tout le long de sa fabrication.

A tout cela s’ajoutent des règles spécifiques pour le shabbat (du vendredi soir au samedi soir) et pour la période (huit jours) de Pessah ( la Pâque juive).

🡪 Ces règles concernant la nourriture « casher » sont englobées sous le terme «cachroute» qui regroupe aussi les lois et les coutumes.

🡪 Elle est gérée par un tribunal rabbinique qui dépend du Consistoire, institution chargée d'organiser le culte hébraïque. Cela lui rapporte chaque année une recette estimée à 380 millions d’euros. La taxe sur la viande abattue varie entre 50 centimes et 1 euro le kilo.

🡪 L’abattage rituel (« shehita ») des animaux dont la consommation est autorisée doit suivre des règles précises. Les principales étant l’égorgement, la vérification de la santé après coup, l’enlèvement du suif, du sang et du nerf sciatique (en général tout le quartier arrière est retiré et remis dans le circuit de la boucherie classique).

🡪 Le casher pose peu de problème en restauration collective. C’est revendiqué par une minorité de Juifs ; seuls les Ultraorthodoxes, qui sont très communautaristes et ne se mélangent pas avec le reste de la population, fonctionnent en circuit fermé.

- 2ème cas Chez les Musulmans : LE HALAL

🡪 Historique :

Pour le Coran il faut revenir 1500 ans en arrière quand l’archange Gabriel apparait à Mahomet pendant 23 ans pour lui en dicter les premiers versets.

Plus tard, les actions et les paroles du prophète formeront la Sunna .

Coran et Sunna constituent le droit musulman.

A la disparition de Mahomet, les muftis ou mollahs ont été chargés de distinguer les actes licites (halal) des actes illicites (haram).

🡪 Les règles du halal

1-Le Coran, conscient de sa proximité avec le judaïsme fait explicitement référence à la Torah.

Il sépare les aliments en halal (licite) et haram (illicite).

Cela se traduit par la continuité » et la nouveauté ; (Sourate 5, verset 3).

* La continuité pour refuser la consommation de porc.
* La nouveauté pour l’autorisation de la viande de chameau, l’interdiction du vin et des boissons alcoolisées et l’introduction du ramadan.

Mais les aliments interdits deviennent licites quand ils sont nécessaires à la survie du croyant.

-2-Ne pas manger de cadavres d’animaux mais les consommer égorgés selon le rite islamique.

3-La méthode d’abattage est une incision profonde et rapide permettant de couper les veines jugulaires et les artères carotides bilatéralement laissant intact la moelle épinière.

4-Ne pas consommer de sang vecteur de maladies, la viande et le sang doivent être séparés rapidement grâce à l’efficacité de l’incision.

5-Respecter l’animal, ne pas le faire souffrir, ni avant, ni après l’abattage.

6-Le sacrificateur qualifié doit prononcer les paroles : « Bismillah Allahou Akbar » (Au nom de Dieu le plus grand)

🡪 La certification :

A la différence du casher qui ne peut pas être exploité en dehors de la certification du consistoire, le halal n’est pas juridiquement protégé.

Pour Kamel KABTANE recteur de la Mosquée de Lyon, il n’y a même « aucune définition officielle du halal en France »

Aussi on peut en identifier deux sortes :

Les indépendants : sociétés ou associations qui ont créé leur propre label. Par exemple ACS ( A Votre Service ) proche des Frères Musulmans.

Et les mosquées, officielles, au nombre de trois :

* La grande Mosquée de Paris réputée proche de l’Algérie
* La Mosquée d’Evry réputée proche du Maroc
* A elles seules elles représentent 70% du marché.
* La grande Mosquée de Lyon plutôt indépendante.

🡪 L’abattage :

Les divergences entre les labels proviennent surtout de la méthode d’abattage qui prend ou non en compte l’électronarcose (insensibilisation de l’animal par le passage de décharges électriques dans le cerveau).

Les études scientifiques s’opposent à son sujet car il est impossible de s’assurer que la bête est toujours vivante au moment de la saignée … comme cela est imposé par le Coran.

L’électronarcose, adoptée par un grand nombre de labels halal, présente deux avantages :

* Ne pas faire souffrir l’animal qui est inconscient au moment fatal
* Etre particulièrement efficace en termes de rendement car elle permet d’abattre 15 000 poulets à l’heure contre 4 000 sans décharge électrique

70 % des bêtes abattues rituellement sont de la volaille dont 90 %sont électrocutées avant la saignée.

Une directive européenne de décembre 1993 impose l’assommage préalable avant l’abattage … mais fait une exception pour l’abattage rituel.

L’abattage rituel est strictement interdit dans de nombreux pays du nord de l’Europe.

🡪 Le label « cashal »

En 2015 en Belgique, un label commun dit « cashal » a été créé à l’initiative de rabbins et d’imams européens.

L’objectif est de respecter les prescriptions des deux religions tout en respectant les règles européennes en matière d’abattage et de traçabilité.

Cela donne un protocole très particulier où après avoir simplement étourdi la bête, l’abattage est exécuté conjointement par un juif et un musulman le premier égorgeant la bête et le second récitant la prière et inversement.

Or les textes religieux de l’islam précisent que la nourriture doit être halal (autorisée) mais aussi tayeb (de bonne qualité)

🡪 La question de la qualité :

Il faut bien différencier la viande elle-même le plus souvent de très bonne qualité et la charcuterie VSM (Viande Séparée Mécaniquement) dont une grande partie est composée de restes destinés à être détruits. (des os et des cartilages jusqu’à ¾ dans la composition).

Or les textes religieux de l’islam précisent que la nourriture doit être halal (autorisée) mais aussi tayeb (de bonne qualité).

🡪 L’aspect commercial :

De nombreux industriels ont flairé les possibilités d’un business juteux.

Le numéro un de l’exportation de volailles en Europe Charles DOUX fut aussi le pionnier dans le halal « made in France » depuis 1970.

Il a créé en 1988 l’AFCAI (Association Finistérienne pour la Culture Arabo-islamique) en relation avec la grande mosquée de Paris qui depuis 1995 certifie la «halalité» de sa production.

Ses 800 000 poulets abattus par jour sont aussi bien à destination des restaurants KFC que de l’Arabie Saoudite, des Emirats Arabes Unis, du Sultanat d’Oman…

Le Coca Cola fait débat : pour certains, il ne peut pas - comme d’autres boissons rafraîchissantes - être halal car on peut y détecter d’infimes traces d’alcool.

Un homme d’affaire tunisien Tawfik MATHOUTHI a même créé un Mecca Cola certifié et garanti halal.

Mais le vrai Coca Cola a reçu de la Mosquée de Paris un certificat attestant qu’il était tout à fait consommable par la communauté musulmane.

Les bonbons Haribo, mis en cause par la oumma (communauté des musulmans) a développé depuis des bonbons certifiés licites comportant de la gélatine végétale.

La société Nestlé a développé en Malaisie une eau et un nescafé halal répondant à des normes sanitaires strictes.

En Grande Bretagne la marque ArKay propose un whisky halal et un essai de champagne halal a même été tenté en France.

Maquillage et autres produits cosmétiques ont aussi leur version halal : l’Oréal propose du rouge à lèvres et des teintures halal. Il existe même un dentifrice halal Regenaret diffusé par Unilever.

Enfin il existe aussi ERKEK « un sexshop halal » en Turquie qui offre par internet des produits érotiques « conformes à la charia ».

Le tourisme a aussi succombé aux sirènes du halal : des tours-opérateurs proposent des voyages sans alcool ni produits à base de porc, où les horaires des prières sont annoncés … tout comme existent des séjours casher ( voir voyagecasher.com)

Les banques proposent également des services halal sans taux d’intérêt.

La grande distribution n’est pas à l’écart de ce marché :

CASINO, grâce à son « Monsieur Halal » Abderrahmane BOUZID, a créé sa propre marque de produits halal WASSILA MDD.

CARREFOUR a suivi le mouvement, puis AUCHAN. Les hard discount LEADER PRICE, LIDL, ED ont aussi investi ce créneau.

Mais il y a parfois des bavures ; la plus connue est, en 2011, celle des saucisses halal HERTA certifiées par la mosquée de Paris et qui contenait de l’ADN de porc.

Aucune vérification n’avait été effectuée par le certificateur.

Après cette tromperie commerciale la marque HERTA HALAL a disparu des rayons.

🡪 La question financière :

En 1994 le ministre de l’intérieur Charles PASQUA a accordé à la grande Mosquée de Paris le monopole « officiel » de la certification halal.

Elle prélève alors 1 franc par kilo de viande abattue dans le cadre de « l’assistance technique de théologie ».

C’est l’amorce de la redevance sur la viande halal qui permet depuis un financement du culte musulman.

En 1996 le nouveau ministre de l’intérieur Jean Louis DEBRE accorde aux autres mosquées Lyon et Evry le même agrément.

Chacune des trois mosquées peut alors délivrer 700 cartes de sacrificateurs contre 150 euros pièce aux employés des abattoirs … qui doivent réussir un examen religieux.

Le marché du halal en France est estimé à plus de 6 milliards d’euros. Et il augmente de 10% chaque année.  
Cela représente près du double du marché des produits bio.

La destination de cette manne financière « n’est pas toujours transparente » (Lofti Bel Hadj économiste et entrepreneur en Seine St Denis et défenseur du halal).

Il n’est pas aisé d’accéder aux comptes des mosquées qui certifient le halal car elles sont bâties sur le mode associatif (sauf à Paris) ce qui constitue pour elle le moyen le plus commode pour n’avoir à rendre des comptes … que de manière interne.

Ainsi les chiffres diffèrent selon les sources ce qui illustre l’opacité du marché.

🡪 Par rapport au casher, les demandes liées au halal sont plus fréquentes et plus médiatisées.

* 3ème cas LE CARÊME DES CHRETIENS

🡪 Avec la réforme protestante, Calvin et Luther ont démontré l’impossibilité de fonder des règles en matière d’alimentation sur le nouveau testament.

🡪 Ce phénomène de désacralisation des interdits va peu à peu s’appliquer au catholicisme et ainsi au contraire des pressions et des exigences en hausse formulées par l’islam et le judaïsme le culte catholique va diminuer voire effacer les règles alimentaires.

🡪 Les évolutions sont perceptibles depuis le concile Vatican 2 (1962-1965) : disparition d’être à jeun pour recevoir l’hostie consacrée, abandon de l’interdiction de viande le vendredi et l’obligation de « faire maigre » … sauf peut-être pour les intégristes comme les adventistes du 7ème jour … et pour le vendredi saint.

🡪 Malgré cette évolution, notre société en reste souvent imprégnée par l’habitude. Il s’agit alors plus de culture, d’organisation commerciale que de prescription religieuse.

* 4ème cas : Les religions asiatiques

🡪 Elles enseignent que toute vie devrait avoir une valeur et ne devrait pas être détruite volontairement.

Un principe important (pas toujours appliqué car là aussi on trouve des intégristes) est la non-violence ou plus précisément la non-nuisance vis-à-vis de tous les êtres vivants ou le respect de la vie sous toutes ses formes.

Cet idéal fait que le végétarisme pourtant pas obligatoire est largement répandu dans ces régions.

🡪 80 % des hindouistes ne consomment pas de viande et prônent le végétarisme.

Pour eux la vache est un animal sacré, elle a une place dans la société et peut errer librement dans les rues.

🡪 Les bouddhistes eux aussi, malgré quelques exceptions chez les tibétains, thaïlandais, birmans et sri-lankais.

A eux deux, ils ne rassemblent que 500 000 personnes en France, et ils restent très discrets.

3- Les cantines scolaires

🡪 La restauration scolaire est un service au public qui est facultatif.

🡪 Dans le primaire public, les municipalités en ont le plus souvent la charge.

🡪 Dans les collèges et les lycées publics (sous la tutelle du département et de la région) elle est placée sous la responsabilité du chef d’établissement.

🡪 Dans ces deux cas, il s’agit de collectivités publiques qui, en vertu de la neutralité de l’Etat, ne doivent pas tenir compte les prescriptions religieuses.

🡪 Dans tous ces cas, servir de la nourriture casher ou halal permettrait de financer indirectement des religions ce qui est interdit par l’article 2 de la loi de 1905.

🡪 Les classes de découverte de l’enseignement public, même gérées par des associations, sont soumises aux mêmes règles, puisqu’elles se déroulent dans le cadre de l’Education Nationale.

🡪 Quand les municipalités sont défaillantes, des associations peuvent prendre en charge la restauration scolaire.

🡪 Si elles sont en délégation de service public, elles ont aussi une obligation de laïcité.

🡪 Sinon, elles sont alors en service d’intérêt général let possèdent alors plus de souplesse.

4- Les Accueils collectifs de mineurs

🡪 Les associations laïques (Ligue de l’Enseignement, Francas …) n’intègrent pas les prescriptions religieuses dans leurs projets.

Les Francas préconisent dans leurs séjours de fournir le choix au moment du repas. Mais pas uniquement pour des raisons religieuses. Les parents doivent avoir connaissance du projet éducatif du séjour et donc être informés des conditions de restauration au moment de l’inscription.

Les Eclaireurs de France (scouts laïques) ont réfléchi en 2010 à définir un « idéal laïque » et produit trois cahiers : laïcité et discrimination, laïcité et citoyenneté et laïcité et spiritualité.

La Ligue de l’Enseignement travaille actuellement autour du concept des « cantines nourricières » par les circuits courts, le respect de la santé et de l‘environnement.

5- Quelles politiques municipales ?

🡪 Les organisateurs de restauration collective éprouvent souvent des difficultés à composer des menus en respectant les interdits alimentaires. La majorité d’entr’eux propose maintenant une alternative à un plat, dont on sait qu’il ne peut pas être consommé par certains usagers.

Mais cela ne doit ni alourdir les coûts, ni empêcher le bon fonctionnement des services, ni empiéter sur le droit de ceux qui s’en sont émancipés.

🡪 Une circulaire de l’Education Nationale insiste sur l’intérêt de fournir des protéines animales pour permettre à chaque enfant de se nourrir correctement et de façon équilibrée.

Plusieurs réponses sont possibles :

🡪 1ère réponse : Servir des plats HALAL ou CASHER : pour toute structure qui relève de l’Etat, c’est contraire à la loi de 1905 comme analysé plus haut.

Toutefois en 2004 le Conseil d’Etat a souligné que dans les prisons si le porc est exclu des repas servis aux musulmans … il n’y a pas de nourriture halal sauf sur commande.

Les détenus juifs peuvent manger de la nourriture casher mais ils doivent alors assumer la charge financière.

Par contre dans l’armée, de la nourriture hahal est proposée aux soldats en opération.

🡪 2ème réponse : Servir un PLAT UNIQUE (- « le cochon pour tous » -) et donner « une double ration de frites ».

Dès 1982 le ministre de l »’Education préconisait « la prise en compte dans les cantines des habitudes et coutumes alimentaires familiales notamment pour les enfants d’origine étrangère ».

Quelques municipalités ont tenté de s’affranchir de cette recommandation.

Parmi les plus récentes qui ont fait l‘objet de décisions judiciaires, les plus connues sont celles Châlon sur Saône et Beaucaire… comme on le verra plus loin.

🡪 3ème réponse : offrir le choix : par information préalable, par un système de libre-service. Mais pas seulement pour le respect des convictions religieuses. C’est plus compliqué, peut-être un peu plus cher mais cela à l’avantage d’être laïque et respectueux de chacun.

6 - Des décisions de justice :

🡪 En 2015 à Chalon sur Saône, le maire. M. Gilles Platret désormais co-président du groupe laïcité à l’Association des maires de France a modifié le règlement intérieur des restaurants scolaires de sa commune afin qu’il ne soit plus proposé qu’un seul type de repas à l’ensemble des enfants au motif que « la laïcité interdit la prise en considération de prescription d’ordre religieux dans le fonctionnement du service public ».

Notons que l’AMF a publié à ce sujet un vade-mecum très documenté qui va à l’encontre de cette pratique.

Cette délibération a été annulée à trois reprises : au tribunal administratif de Dijon puis à la cour d’appel de Lyon enfin le Conseil d’Etat le 11 décembre 2020 a déclaré en substance que lorsque la collectivité « a fait le choix de restauration scolaire, il lui appartient de prendre en compte l’intérêt général qui s’attache à ce que tous les enfants puissent accéder à ce service public ». Le fait de supprimer un « avantage acquis » (ici le plat alternatif) peut être considéré comme un discrimination qui est un délit puni par la loi.

Précisons que le jour du vendredi saint quand la cantine fonctionne, il est proposé aux enfants … du poisson !

🡪 En 2018 à Beaucaire, le maire M. Julien SANCHEZ a également supprimé les repas de substitution.

Le tribunal administratif de Nîmes en 2021 a relevé « une erreur de droit » et annulé cette délibération du conseil municipal.

Il n’est pas inutile de préciser que ces deux maires ont été réélus largement au premier tour à l’occasion du renouvellement de leur mandat municipal.

7 – L’affaire des cantines de Lyon

## … une comédie politique (ou plutôt politicienne) en 5 actes :

## Acte 1 La mairie supprime la viande des menus à partir du lundi 22 février 2021 et jusqu’aux vacances de printemps. Il s'agit, explique-t-elle, d'*"accélérer le service et d’accueillir tous les enfants "* en se pliant aux exigences du nouveau protocole sanitaire contre le [Covid-19](file:///sante/maladie/coronavirus/) qui impose une distanciation de deux mètres dans la restauration scolaire.

Pas de viande au menu, mais des œufs et du poisson continueront d'être servis dans les 206 écoles de la ville.

## Acte 2 : L’opposition locale de droite dénonce un choix "sectaire"

La droite lyonnaise saisit la balle au bond pour dénoncer un choix "**idéologique**". "**Cette manière d'asséner un choix, sans aucune alternative possible, est proprement inadmissible**", c’est "**un passage en force choquant et sectaire en période de crise économique, alors que des familles ont besoin d’aide alimentaire**".

**Acte 3 Le gouvernement saisit le préfet**

Le ministre de l'Intérieur Gérald Darmanin reprend la polémique en dénonçant une *"****idéologie scandaleuse****". "****En plus de l'insulte inacceptable aux agriculteurs et aux bouchers français, on voit bien que la politique moraliste et élitiste des 'Verts' exclut les classes populaires. De nombreux enfants n'ont souvent que la cantine pour manger de la viande****"*.

Le ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, annonce qu'il saisit le préfet du Rhône à propos des menus sans viande dans les cantines scolaires lyonnaises.

*"****Arrêtons de mettre de l'idéologie dans l'assiette de nos enfants !****"*

*"****Donnons-leur simplement ce dont ils ont besoin pour bien grandir. La viande en fait partie. J'ai saisi le préfet du Rhône****."*

## Acte 4 : Le maire de Lyon répond aux critiques

Grégory Doucet répond su au ministre de l'Intérieur Gérald Darmanin.

Il fait valoir que ce menu sans viande a été mis en place pour des "**raisons sanitaires**".

Il souligne aussi que le gouvernement n'avait pas reproché à Gérard Collomb, alors maire de Lyon, d'avoir pris les mêmes mesures lors de la première vague.

## Acte 5 : Le gouvernement est divisé

La ministre de la Transition écologique, Barbara Pompili, prend le contre-pied de son collègue Gérald Darmanin.

"Je regrette beaucoup que sur ce sujet, on retombe dans un débat préhistorique",

Elle déplore "des clichés éculés, du type 'l'alimentation végétarienne serait une alimentation déséquilibrée', alors qu'on sait que la viande peut être remplacée par du poisson, des oeufs, des légumineuses qui apportent toutes les protéines nécessaires".

EPILOGUE :

L’avis de Frédéric Saldmann cardiologue et nutritionniste : il rappelle qu'il existe de nombreuses alternatives à la viande.

*"Si on mange tout le temps la même chose, ce n'est pas bon du tout"*.

*"Les enfants ont besoin des protéines, des acides aminés. C'est vrai que la viande en fournit",*

*"Mais des alternatives existent, comme les œufs, comme le poisson, mais également des protéines comme les pois chiches. Il y a du choix."*

La difficulté pour l'enfant c'est *"****qu'il faut qu'il aime ce qu'on lui sert****".*

Un repas végétarien ne va donc pas*"****empêcher****"* un enfant de grandir *"****dans la mesure où il est équilibré".***

Être végétarien,***« ce n’est pas être végétalien »*.**

***« Il n'y a pas d'aliment unique, c'est une mosaïque d'aliments qui fait qu'on est en bonne santé."***

Et puis pour certains enfants, le repas de la cantine le midi, c'est le principal repas.

Donc, il faut qu’il soit équilibré et appétissant pour répondre à leurs besoins.

8 - A St Etienne

Pour les 3 700 repas servis en moyenne chaque jour, on insiste sur le bio (80% minimum) sur les produits locaux (70%minimum) et la viande française (100%)

 On évite le gaspillage alimentaire (estimé à une tonne de nourriture par mois) en imposant la réservation obligatoire des repas, deux jours ouvrés avant le repas. A défaut l’enfant est accueilli et un repas de secours lui est servi.

En outre, les denrées non utilisées (et consommables) sont collectées et mises à disposition d'une association caritative locale, la Banque Alimentaire de la Loire, qui en fait bénéficier 56 associations.

Les déchets alimentaires sont par ailleurs collectés dans les plus grosses cantines (13 sur 44) et valorisés sous forme de compost par une société coopérative (Compost’Ond)

Enfin on laisse le choix entre un menu « classique » et un menu « végétarien », choix non modifiable dans la période entre deux vacances scolaires.

Dans d’autres communes de la Loire (à Roanne et Saint Just St Rambert en particulier) des dispositifs voisins ont été mis en place et pourront faire l’objet de compléments à notre document

9 - Des problèmes récurrents :

En conclusion espérons deux choses :

🡪 Que les tablées par catégorie (la table des « sans porc » par exemple) ont disparu.

Dounia BOUZAR anthropologue du fait religieux estime qu’il faut « ***continuer à manger ensemble quel que soit le contenu des assiettes ».***

Vivre ensemble, c’est jouer, ensemble, apprendre ensemble, mais aussi manger ensemble …

🡪 Que l’on n’assigne pas un enfant à un type de menu sans prescription claire de ses parents.

🡪 Reste posée la question du respect du choix des parents quand l’enfant en exprime un autre … sauf pour raisons médicales la question mérite d’être posée.

La réponse fluctuera en fonction de la conception que l’on a de la place de l’enfant dans notre société.

Soit on s’appuie sur la conception historique de l’enfant « propriété de ses parents » qui bénéficient de « l ’autorité parentale » selon l’article 371-1 du code civil.

Soit on s’appuie sur l’article 14 de la CIDE (Convention Internationale des Droits de l’Enfant) qui le considère comme un « citoyen » capable de décider des choses qui le concernent.

Le débat partage les juristes …

Mais l’article du code civil précise que « Les parents associent l'enfant aux décisions qui le concernent, selon son âge et son degré de maturité. »

10- De nouvelles formes d’exigence alimentaire :

De nouvelles formes d’exigences alimentaires se sont développées ces dernières années :

L’OABA (Œuvre d’Assistance aux Bêtes d’Abattoir) joue un rôle essentiel pour informer et exiger un étiquetage.

Le végétarisme, le végétalisme et le véganisme, qui sont pratiqués pour des motivations diverses : respect de préceptes religieux ou de coutumes culturelles, convictions éthiques relatives à la souffrance animale dans l’élevage, ou lors de l’abattage ou encore refus par principe de l'exploitation animale, enfin souci personnel de préserver sa santé.

De quoi s’agit-il ?

🡪 LE VEGETARISME : Les végétariens se nourrissent de céréales, de fruits, de légumes, de noix et éventuellement d’oeufs et de lait. Ils excluent tout consommation de chair animale.

On peut toutefois discerner quelques nuances :

Le lacto-ovo-végétarisme est le fait de consommer des produits issus d’animaux comme le lait, ou les œufs,

Le lacto-végétarisme est le fait de consommer des produits laitiers mais pas d’œufs,

Le semi-végétarisme est le fait d’exclure la viande mais de consommer du poisson, des fruits de mer, voire de la volaille.

Ce régime est très proche du régime méditerranéen.

🡪 LE VEGETALISME : Les végétaliens ont un régime alimentaire qui ne comporte que des aliments issus du monde végétal. Les végétaliens ne consomment aucun produit d'origine animale, donc ni viande, ni poisson, ni fruits de mer, ni lait (aucun produit laitier), ni œufs, ni miel … ce qui les exclut de la consommation de protéines animales.

🡪 LE VEGANISME : Les végans ne représentent qu’une toute petite fraction de la population française, mais leur activisme a permis de faire évoluer l’opinion sur la question animale.

La loi Villani-Batho du 8 octobre 2021 a permis d’interdire certaines pratiques génératrices de souffrance animale et d’améliorer les conditions de vie des animaux.

Le militantisme des végans ne les réduit pas à un régime végétalien, ils adoptent un mode de vie qui exclut tout produit issu de l’exploitation animale.

Cela signifie qu’un végan n’achète pas de chaussures ou de canapé en cuir, ne porte pas de fourrure, n’utilise pas de cosmétiques testés sur des animaux, il ne va pas non plus au zoo ou au cirque voir des spectacles avec des animaux.

🡪 Quelle est l’influence d’un régime végétarien sur la croissance des enfants ?

Le régime végétarien est à la mode et concernerait de l’ordre de 5 % des adultes des pays développés et, par conséquent, leurs enfants : 0,4 % des Français de moins de 17 ans suivraient un régime végétarien, contre 1,8 % des adultes. Ces chiffres sont en progression.

**Sur la question du végétalisme de l’enfant et surtout sur les incidences que cela pourrait avoir sur sa croissance, deux point de vue s’opposent chez les scientifiques**:

🡪 D’un côté l’ l’American Dietetic Association, forte de 72000 médecins membres — pour qui les régimes végétarien et végétalien bien menés sont bénéfiques pour la santé pour toutes les personnes .

**🡪 De l’autre Le Comité de Nutrition de la Société Française de Pédiatrie insiste sur leurs risques, sur les limites des études chez l’adulte, et sur le manque de données chez l’enfant.**

Ce dernier point de vue est renforcé par l’ étude canadienne très sérieuse parue début mai 2022 dans la revue Pédiatrix portant sur 9 000 enfants de 6 mois à 8 ans et suivis pendant près de 3 ans apporte des éléments de réflexion.

Que nous apprend cette enquête ?

Patrick TOUNIAN chef du service de nutrition et de gastro entérologie pédiatrique à l’hôpital Trousseau à Paris l’analyse en spécialiste et ses propos sont surprenants.

1. OUI on peut être végétarien et avoir une croissance normale :
2. Mais la majorité des enfants strictement végétaliens (qui excluent toute nourriture carnée) risquent de connaître une carence en fer. Cela concerne aujourd’hui en Europe on estime que 1/3 des enfants, des adolescents mais aussi des femmes, ce nombre est bien plus important en Afrique près ce 70%). Les hommes adultes sont moins concernés.
3. La carence en fer induit une fatigue, rend vulnérable aux infections, augmente les troubles comportementaux comme l’hyper activité et joue sur le fonctionnement du cerveau.
4. Le poisson n’est pas totalement équivalent à la viande. Le principal intérêt nutritif de la viande est l’apport en fer bien assimilable. Le poisson apporte un petit peu de fer (sauf le poisson « teinté » comme le thon) mais il est globalement moins bien assimilé par l’organisme.

Le principal un intérêt du poisson est l’apport en acide gras est très important pour le développement cérébral.

1. Il y a très peu de fer dans les œufs.

Les légumes peuvent contenir du fer (les épinards les lentilles), mais c’est un fer qui mal absorbé par l’organisme (8 fois moins que pour la viande) il en faudrait donc 8 fois plus. C’est très bien de manger des légumes variés, mais on ne remplace pas la viande par les légumes.

1. Le lait de croissance enrichi en fer est important jusqu’à 6 ans. ( Recommandation de la société française de pédiatrie. )
2. Lorsqu’on arrête le lait de croissance il faut passer à deux rations carnées par jour. Ce n’est pas ce que l’on entend habituellement et l’on croit que trop de viande est dangereux pour la santé … mais c’est pourtant l’avis des médecins spécialistes de la nutrition.
3. On n’a jamais démontré scientifiquement que l’excès de viande pouvait avoir des effets délétères. Aucune étude sur les soi-disant attaques rénales,

CONCLUSION : si on veut faire suivre un régime végétalien à un enfant, c’est tout à fait possible mais il faut avoir recours à un suivi médical permettant la prise contrôlée de compléments alimentaires.

11- Les lois EGalim :

Issue des travaux des Etats Généraux de l’Alimentation, la loi EGalim 1 adoptée en octobre 2018 contient plusieurs dispositions :

🡪 Elle fixe comme objectif 50 % de menus tenant compte de l’environnement (exemples produits Label rouge ou AOP) dont 20% de bio dans les cantines en 2022.

🡪 Dans le cadre d’une expérimentation prévue sur 2 ans (2019-2021), les cantines doivent toutes proposer au moins 1 menu végétarien par semaine avec des protéines végétales et possibilité de lait et d’oeufs.

🡪 Les gobelets, couverts, assiettes ou pailles en plastique à usage unique sont bannis des cantines. Egalement interdiction des bouteilles d’eau en plastique depuis le 1er janvier 2020 et pour 2025 des contenants alimentaires de cuisson.

🡪 Mise en place d’un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les cantines servant plus de 3 000 couverts quotidiens doivent signer une convention de dons à une association habilitée.

🡪 En octobre 2021 une loi EGAMLIM 2 a fait un bilan plutôt positif de-‘EGALIM 1 et s’est surtout souciée de sanctuariser les prix des matières premières pour protéger la rémunération des agriculteurs.

12- Une nouveauté mondiale : la viande recomposée

De quoi s’agit-il ?

Il s’agit de remplacer la viande animale par une viande végétale cultivée.

Cela pose un certain nombre de questions.

Quelle idéologie ?

Quelles techniques ?

Quels produits ?

Quelle incidence sur la santé ?

Quel impact économique ?

L’IDEOLOGIE

C’est une question qui a été posée par l’écologie politique où une ligne de fracture est en train de se dessiner.

🡪 D’un côté une ligne naturaliste qui oeuvre pour la réduction de la consommation de viande et pour la désindustrialisation de l’élevage pour des raisons environnementales

🡪 De l’autre une ligne marquée par l’anti-spécisme (le spécisme étant une conception de la supériorité de l’être humain sur l’animal) et la cause animale vise à supprimer pour des raisons éthiques le circuit actuel avec ses abattoirs et les pratiques aussi vieilles que l’humanité.

LES TECHNIQUES

Le processus est assez simple.

1°) Prélever des cellules souches sur un animal vivant.

2°) Les cultiver quelques jours dans des bio-réacteurs en association avec une solution d’acides aminés, de sicre et de vitamines.

3°) Puis les prélever.

4°) Et grâce à des imprimantes 3DV elles deviendront des morceaux de « viande » cultivée.

LES PRODUITS

Ils sont bien sûr ultra transformés et il est souvent difficile de savoir ce qu’ils contiennent.  
En s’attardant sur les étiquettes, on trouve du soja, du blé, et leurs dérivés : le tofu le tempeh et le seitan.

Des pois et de fèves peuvent apporter des protéines.

Mais ces plantes ne suffisent pas à créer l’illusion de la viande, ni en saveur, ni ne texture ni ne couleur.

Aussi on ajoute des additifs de manière très variable : de la betterave pour la couleur du sang, de l’huile du sel, mais aussi des poudres diverses (fécules, flocons, arômes, texturants)

Pour imiter et reconstituer la viande, il faut travailler dans des labos, dans des usines.   
Cela donne des résultats contrastés de l’acceptable au pire.

La dégustation vire souvent à la déception.

Les mieux notés dont les boulettes bio de la marque « Pleurette » qui contiennent 80% de pleurotes et d’échalottes avec peu d’autres ingrédients mais peu de protéines.

QUESTION SANTE

Ils peuvent être intéressants s’ils affichent une teneur de 15 à 20 % de protéines, une faible teneur en sel, et un profil lipidique correct.

Moins riches en acides gras saturés que la viande, il leur faut de l’huile (colza ou tournesol).

Mais globalement leur aspect ultra-transformé n’en fait pas les meilleurs aliments santé et des fibres sont souvent ajoutées rendent ces aliments le plus souvent bourratifs ou au moins rassasiants.

UNE OFFRE COMMERCIALE MONDIALE

Elle commence à s’élargir à plusieurs produits : steaks hachés, aiguillettes, boulettes, nuggets, rillettes.

🡪 Singapour est le premier pays où la commercialisation de le viande cultivée a été autorisée le 2 décembre 2020.

La société Eat Just y produit de la viande de poulets dans des bioréacteurs à partir de cellules de volaille.

Pas besoin d’un animal élevé, des cellules souche prélevées même sur un œuf suffit.

Elles sont cultivées quelques jours dans des bioréacteurs en association avec une solution d’acides aminés, de sucre et de vitamines.

Puis elles sont prélevées et grâce à des imprimantes 3D elle deviennent des morceaux de viande cultivée.

🡪 En Israël, le gouvernement, qui ambitionne de faire de ce pays le « champion des alternatives à la viande » finance 85% du budget la société Aleph Farms qui s’appuie sur les recherches du Professeur Shulamit LEVENBERG de l’institut technologique d’Haïfa.

Pour expliquer cet intérêt, il faut dire que ce pays compte la plus grande proportion de vegan et de végétariens au monde.

Une question n’est pas encore tranchée : cette viande cultivée est-elle casher ? I

l semblerait qu’on s’oriente vers le oui car les remplit les deux conditions pour que selon les lois religieuses une viande soit considérée comme casher : qu’elle soit dépourvue du nerf sciatique de l’animal et de son sang…. Ce qui est nécessairement le cas.

EN Israël comme cette viande n’est pas encore autorise à la vente, les repas sont gratuits.

🡪 Aux Etats Unis, la société Upside Foods leader de la filière et installée en Californie a été financée à hauteur de 180 millions de dollars en particulier par Bill Gates et Richard Branson.

🡪 En Finlande, l’universitaire Pasi Vainikka fondateur de la société Solar Foods a créé un nouvel aliment le SOLEIN qui a été choisi pour alimenter les futures explorations spaciales.  
Avec le Solein plus besoin de cellules souches.

Des microbes se nourrissent du dyoxide de carbone présent dans l’air d’eau et d’électricité pour produire des préotéines séchées à qui l’imprimante 3D peut donner une forme de viande.

🡪 En France l’entreprise « Les Nouveaux Fermiers » a ouvert la première usine de viande végétale en 2 020 et propose une gamme diversifiée. (350 points de vente et 150 restaurants)

Une entreprise Gourmey Foods a levé 10 millions d’euros pour développer un foie gras cultivé.

L’Assemblée Nationale lors du vote de la loi « Climat et résilience » a adopté un amendement interdisant la viande cultivée dans les cantines scolaires.

Le Sénat constatant que la recherche est opaque, a proposé la création d’une unité de recherche au CNRS sur la nourriture dite « cellulaire ».

*DOCUMENTATION*

*Diverses publications de la Ligue de l’Enseignement :*

*🡪 Alimentation et laïcité de Charles COMTE*

*🡪 Laïcité et restauration collective des enfants et des jeunes*

*🡪 Contribution de l’AMF et l’OABA aux rencontres Laïques (31 mars 2020)*

*🡪 LE CODE DE LA LAICITE de Jean Michel DUCOMTE avocat et maître de conférence en droit public IEP de TOULOUSE également président de la Ligue de l’Enseignement du 31.*

*🡪 Colloque de la JPA du 9 décembre 2020 communications des CEMEA et des Eclaireurs de France*

*🡪 LA DOCUMENTATION FRANCAISE 2011 « Laïcité et liberté religieuse » recueil de textes et jurisprudence.*

🡪 *«Les religions au parlement français de De Gaulle à Giscard D’Estaing*» Editions du CERF Jean Pierre DELANNOY

🡪 *« La nourriture casher » Editions Que sais-je de Julien BAUER*

*🡪 « La Bible du halal » Editions du moment de Lofti BEN HADJ*

*🡪 « Le coup fatal :  Histoire de l’abattage animal » Alma Editeur Elizabeth HARDOIN FUGIER*

*🡪 Dossier M Le Monde « la quête du steak vert » (juillet 2021)*

*🡪 Dossier France Info sur l’affaire des cantines de Lyon (février 2021)*

*🡪 Sollicitation de M. Fabrice POINAS directeur adjoint Service petite enfance, éducation, jeunesse de la Ville de St Etienne*

*🡪 Revue PEDIATRIX « archives de pédiatrie » - Paedatrics Child Health National Liberary Medecine*

tenance religieuse, sont susceptibles de susciter des réactions d’hostilité ou de défiance11. Interdire tout