

Cantines. Le porc déserte les assiettes

Ces derniers mois, dans les cantines, la viande de porc a nettement reculé dans les assiettes des enfants. Le fait de collectivités qui, dans un souci de rentabilité et de commodité, ne veulent pas préparer de plat de substitution pour les musulmans et juifs. La laïcité culinaire en prend un coup.

Le « repas du midi constitue souvent l'unique source protéinée de la journée », défend une élue d'Antibes.



Photo J.-L. Pradek/la Dépêche du Midi/PhotoPOR

« Il n'existe aucune obligation pour les communes de mettre en place des menus adaptés pour tenir compte des prescriptions ou d'interdits alimentaires religieux. »

Dominique Baudis
Défenseur des droits

Points de repères

Sept millions d'enfants mangent à la cantine

De la maternelle au lycée, deux enfants sur trois en moyenne, soit plus de sept millions d'enfants, mangent à la cantine au moins une fois par semaine. L'amélioration des menus servis à l'école, de leurs qualités nutritionnelles et sanitaires est donc aujourd'hui une priorité de santé publique. Selon la deuxième Étude individuelle nationale sur les consommations alimentaires menée par l'Anses en 2006-2007 (INCA2), la fréquentation des cantines scolaires augmente avec l'âge des enfants et le niveau d'éducation des parents. En maternelle et en primaire, elle est également plus courante chez les enfants issus de familles monoparentales ou dont la mère travaille.

Le repas dure de 16 à 30 minutes

Au collège et au lycée, les élèves déjeunent en 16 à 30 minutes dans plus de trois établissements sur quatre. Seuls 8 % des collèges et lycées de l'Éducation nationale et 5 % des établissements agricoles respectent la circulaire du 25 juin 2001, qui recommande au moins 30 minutes pour le déjeuner.

(Source Anses, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)

Depuis quelques mois, les demandes alimentaires spécifiques - d'origine confessionnelle dans la grande majorité des cas - ont ébranlé le socle laïc sur lequel doit être solidement ancrée la gestion des cantines municipales. Porc ou pas porc ? Repas de substitution pour ceux qui n'en mangent pas ? Le contenu des assiettes a souvent débordé sur la place publique.

Le débat a été parfois si houleux que Dominique Baudis, le Défenseur des droits, s'est emparé de la question. En mars dernier, il rendait un rapport sur le sujet. On pouvait y lire qu'il « n'existe aucune obligation pour les communes de mettre en place des menus adaptés pour tenir compte des prescriptions ou d'interdits alimentaires religieux, le choix relevant de la compétence du conseil municipal. Par conséquent, le refus d'une collectivité d'adapter un repas en fonction des convictions religieuses des familles ne saurait être assimilé à une pratique discriminatoire. »

Pas de deuxième menu

Certaines localités n'ont pas attendu cet avis pour arrêter les repas de substitution. C'est le cas à Arveyres, en Gironde, à Castanet-Tolosan, près de Toulouse, ou encore à Antibes. Plus récemment, fin septembre, la mairie de Lézignan-Corbières (Aude) a annoncé qu'elle ne servirait plus de deuxième menu sans porc, en vertu des principes de la laïcité.

Autres arguments fréquemment avancés : le souci d'économie, la lutte contre le gaspillage et la volonté de faciliter le travail des agents en cuisine. À Castanet-Tolosan, on se justifie en expliquant avoir fait des efforts conséquents en séparant - pendant la cuisson et le service - la viande de porc

de son accompagnement.

À Antibes, le choix de la majorité a donné lieu à de vifs débats. Pour Cécile Dumas, conseillère municipale de l'opposition (Front de Gauche), « cette notion de laïcité est hallucinante. Pour moi, la laïcité c'est la diversité. Il n'est pas difficile de proposer une autre viande que le porc aux enfants qui n'en mangent pas. Il ne faut pas oublier que, dans certaines familles modestes, ce repas du midi constitue souvent l'unique source protéinée de la journée. Mais attention, si nous plaidons pour le choix, nous ne voulons, en aucun cas, que le porc disparaisse des cantines ». Dans les faits, c'est pourtant ce qui se passe. Car certains gestionnaires ont extrêmement allégé les menus en porc. À Lille (Nord), en septembre, pas un gramme de porc n'est entré dans la composition des menus. « Un pur hasard », nous a-t-on assuré en mairie. « Des repas à base de porc sont prévus pour le mois d'octobre ». Vérification faite, il n'y en aura qu'un. Sur 24 menus planifiés. Même chose, sur la même période, à Saint-Denis (Seine-Saint-Denis), et à Gennevilliers (Hauts-de-Seine). À Marseille (Bouches-du-Rhône), aussi, le porc ne tient plus le haut de l'assiette. Sur six semaines, il n'apparaît que deux fois.

Des dérapages

Parfois, par manque de discernement, les choses ont complètement dérapé. Comme à Séméac, près de Tarbes, dans les Hautes-Pyrénées, où, en 2011, le porc n'apparaissait plus en plat de résistance. Décision qui avait été prise pour faciliter le travail des cuisiniers qui, les jours de porc, devaient préparer un autre plat pour les quinze enfants musulmans (sur 250 élèves) qui fréquentent la cantine.

La PEEP avait rué dans les brancards. « Nous sommes dans un pays laïc. Si la commune n'est plus capable de proposer deux plats comme elle le faisait jusqu'à maintenant, elle n'a pas, pour autant, à supprimer le porc. Même s'il s'agit d'une décision provisoire, avait expliqué cette fédération de parents d'élèves à nos confrères de La Semaine des Pyrénées, nous souhaitons que le porc soit réintroduit de façon normale et le plus rapidement possible ». Quelques semaines plus tard, la municipalité revenait sur sa décision.

Au Havre, précipitation et fantasme ont fait que 8.500 portions de mousse au chocolat ont été jetées à la poubelle car elles étaient suspectées de contenir de la gélatine de porc ! Il aurait été facile de questionner les enfants sur leurs habitudes alimentaires pour éviter cet énorme gâchis.

Consommation régulière en Bretagne

En Bretagne, par contre, la viande de porc ne semble pas avoir reculé d'un pouce. Même dans les quartiers où résident de nombreuses familles musulmanes. À Rennes, par exemple, les écoliers de Jean-Moulin, dans le quartier populaire de Villejean, se voient proposer du porc une fois par semaine. Même constat à Nantes, Saint-Brieuc, Lannion, Morlaix, Quimper ou à Brest. Détail important : la plupart du temps, une autre source de protéine est proposée aux familles.

En tout état de cause, dans les cantines, on est loin d'atteindre les taux nationaux de consommation affichés par France Agri-Mer. Selon cet établissement public, 39 % des produits carnés consommés en France sont d'origine porcine.

Didier Déniel

L'interprofession porcine et des élus inquiets

L'Inaporc (Interprofession nationale porcine), organisme présidé par le Breton Guillaume Roué, s'inquiète du recul de la consommation de viande de porc dans les cantines. À l'initiative du Comité régional porcine de Bretagne, elle a adressé au printemps dernier une lettre à tous les maires de communes de plus de 3.000 habitants, aux présidents de conseils généraux et régionaux pour les informer de la situation. On peut y lire : « Nous sommes extrêmement préoccupés par l'exclusion de plus en plus fréquente de la viande de porc et des produits de charcuterie des cantines scolaires. Nous attachons une grande importance au respect de chacun. Ce que nous voulons, c'est dépasser les polémiques stériles et faire prévaloir le bon sens. »

Deux sénateurs soulèvent la question

Cette question a été soulevée cet été au Sénat. En juillet, le sénateur UDI de la Marne, Yves Détraigne, et Alain Fauconnier, sénateur PS de l'Aveyron, ont

par des questions écrites, tenté d'attirer l'attention du ministre de l'Agriculture sur cette question. « Cette situation empêche les jeunes générations de découvrir la diversité et la qualité des produits transformés. Cette exclusion pénalise également notre patrimoine culinaire et va à l'encontre du bon équilibre alimentaire. S'ils sont attachés au respect de chacun, ces professionnels (l'Inaporc) défendent le principe de laïcité et demandent que chacun puisse avoir accès à la richesse gastronomique de notre pays. Considérant, en outre, que les éleveurs de porcs connaissent depuis plusieurs années une grave crise, il paraît important que les responsables publics soient vigilants sur ces questions. »

La réponse du ministère est restée très évasive. La composition des menus relevant « exclusivement de la responsabilité des collectivités ». Le reste de l'argumentaire était complètement hors sujet, car portant uniquement sur la qualité des produits et la

traçabilité...

« Le ministère a botté en touche »

« La laïcité, pour moi, c'est pourquoi prendre en compte toutes les pratiques alimentaires. Celles des personnes de confession musulmane ou juive. Mais aussi, bien évidemment, celles du pays où l'on se trouve, souligne Alain Fauconnier. On ne peut pas, par commodité, pour éviter d'avoir à préparer plusieurs plats, écarter la viande de porc des menus. Ce faisant, on stigmatise les populations, on les braque, et on donne de l'eau au moulin des extrémistes. »

Yves Détraigne, lui, dit avoir constaté l'absence de charcuterie dans les menus des cantines dans sa communauté de communes. « Derrière ces considérations, se pose la question plus profonde de la laïcité. Et là, le ministère a botté en touche. »

D.D.