

**Compte rendu du groupe de travail « interdits alimentaires » dans le cadre
de la conférence départementale sur la laïcité
15 décembre 2011**

Participants :

Mme Marie Thérèse THIBAUT, adjointe au maire de Vitrolles

M. Pierre LANGERON, maître de conférence

M. Franck FREGOSI, directeur de recherches au CNRS

M. Elie BERREBI, directeur du Consistoire israélite

M. le rabbin Lionel DRAY représentant le Grand Rabbin de Marseille

M. Albert ABIHSSIRA, directeur de service au Consistoire israélite

M. Abderrahmane GHOUL, vice président du Conseil Régional du Culte Musulman

M. Christian ROSSI, secrétaire général de l'AP-HM

M. Nasreddine MEKMI, aumônier musulman auprès de l'hôpital de la Timone

Mme Joëlle FELIOT, directeur adjoint de la direction départementale de la protection des populations

M. Patrice LE CLOIREC, cabinet du Préfet

Le tour de table permet de repérer les thèmes intéressant les participants.

- Accès à une alimentation tenant compte des pratiques religieuses
- Image renvoyée de ces pratiques
- Possibilité de gestion des cantines scolaires et plus généralement de tout établissement éducatif, carcéral ou de santé proposant à une population diversifiée, un service de restauration collective
- Compatibilité du jeûne avec la santé des rationnaires surtout les jeunes enfants, et également avec la responsabilité de l'établissement

Après quelques échanges autour de ces thèmes, les participants se félicitent en remarquant que la prise en compte dans les établissements publics des pratiques religieuses en matière d'alimentation semble être une notion comprise et acceptée tout au moins au sein du groupe alors qu'ils ont le sentiment que les particularités alimentaires sont de plus en plus mal perçues par la société. Pour autant, les responsables de ces établissements mettent en avant les difficultés logistiques et économiques induites par la recherche de solutions pratiques à mettre en œuvre.

Est ainsi citée, une expérimentation conduite pendant deux ans en partenariat avec l'AP-HM, son prestataire de restauration collective et le Consistoire israélite mais qui dû être arrêtée.

L'AP-HM rapporte les problèmes de coût tant en investissement, qu'en charges salariales (ligne de fabrication ou assemblage et services séparés, respect des exigences sanitaires), incompatibles avec un coût de repas raisonnable. En revanche, il apparaît possible, à condition d'avoir un porteur de projet, de réfléchir à des prestataires spécialisés, en l'occurrence en production cachet puisque ceci permettrait également de répondre aux prescriptions du Coran.

Par ailleurs, quand bien même des repas adaptés seraient disponibles, il y a un risque réel d'instauration d'un certain communautarisme, voire de discrimination. En effet, sauf dans le cas d'une distribution de type self, il est impossible d'envisager de servir en même temps et aux mêmes tables, des repas différents.

Néanmoins, la majorité des établissements, notamment dans les plus petites communes ne peuvent passer à une restauration de type self service, sans investissements considérables et quelque fois impossibles dans les structures actuelles, ce qui pose la question du financement.

Pour autant, une pression grandissante est exercée par les enfants, même très jeunes.

De même, dans les établissements de santé, il ne semble pas y avoir de refus vraiment déclaré des repas servis mais la problématique se manifeste plutôt par la non consommation de ceux ci, ce qui bien sûr pour des patients fragilisés par la maladie, peut avoir des conséquences non négligeables. De nombreux malades se voient apporter un repas adapté par leur famille ou par une association alors même que le coût du repas qui leur est servi par l'établissement, est malgré tout compté.

L'armée quant à elle, semble avoir mis en place des mesures adaptées en proposant des repas appropriés dans les rations individuelles de campagnes.

De nombreux établissements ont partiellement répondu à ces préoccupations en supprimant totalement la viande de porc qui est pourtant la moins chère du marché. Il est d'ailleurs souligné à ce propos combien cet expédient peut être regrettable dans la mesure où le repas servi dans l'établissement peut constituer le seul apport de viande pour certains enfants.

A l'inverse, servir des repas préparés exclusivement avec de la viande issue d'animaux abattus rituellement, n'apparaît pas comme une réponse adaptée et acceptable socialement même si on peut observer que cette simplification tente actuellement fortement les fournisseurs. Cependant, de nombreux centres sociaux semblent avoir adopté cette pratique.

Enfin, une augmentation de la sensibilisation au contenu des aliments, voire une hypersensibilisation, est observée. Selon certains participants, elle est à mettre en rapport avec l'impact de la crise de l'ESB et la découverte par le public de pratiques jusque là inconnues (par exemple, l'alimentation des animaux avec des farines de viandes) et la diversification des composants alimentaires (par exemple les émulsifiants souvent composés à base de graisses animales).

Pratique du jeûne :

Le respect de cette pratique, quelquefois exigée par de très jeunes enfants inquiète fortement et pose la question de la responsabilité de la structure d'accueil. Il convient de remarquer que le Coran ne la rend obligatoire qu'à la majorité de l'enfant. Avant cette date, il s'agit donc plutôt d'un souhait des parents d'inculquer ces notions et nullement d'une obligation.

La question de l'image dans la population de la mise en place de pratiques alimentaires particulières est ensuite évoquée. La différenciation, voire le rejet qu'elles provoquent parfois peut être lissée par des explications appropriées mais difficiles à mettre en place. Il est cité l'intervention du Consistoire israélite auprès d'un public ciblé d'infirmières qui a eu des retombées positives auprès des patients.

Dans le département, les participants s'accordent à dire que l'image de l'abattage rituel véhiculé lors de l'Aid el Adha a un impact très fort et a fait beaucoup de tort et que des efforts pédagogiques de la part des responsables des communautés doivent être encouragés. Le sacrifice ne peut et ne doit pas être réalisé autrement que par un sacrificateur habilité (habilitation délivrée par une des trois grandes mosquées : celles d'Evry, de Paris et de Lyon).

Il faut également noter le débat qui a cours en ce qui concerne l'étourdissement préalable des animaux actuellement proscrit de l'abattage rituel mais qui pour certains ne seraient pas en contradiction avec le rite religieux dans la mesure où un peu de sang est versé avant la mort. Il s'agit là d'un débat à suivre de près car l'absence d'étourdissement (donc d'inconscience de l'animal) avant la mise à mort, produit des images fortes mises en valeur par les associations de protection animale.

Propositions du groupe de travail :

- Travailler sur l'information de publics ciblés. L'AP-HM propose d'organiser une information des diététiciennes en début d'année.
- Rechercher ensemble, « le plus petit dénominateur commun » . il s'agit notamment d'être en capacité de proposer un deuxième plat en service hospitalier qui réponde aux exigences culturelles.
- Approfondir les possibilités en matière d'aide au financement d'associations qui se porteraient candidates pour travailler sur ces sujets et monter des projets.
- Approfondir les modalités pratiques de mise en place de marchés avec des entreprises proposant un « label » à connotation religieuse, notamment dans le respect du code des marchés public
- Travailler sur la mise en cohérence avec les aspects de sécurité sanitaires de l'alimentation en restauration collective.
- Enfin, le groupe souhaite se réunir une nouvelle fois avant la deuxième séance plénière pour étudier les différentes solutions envisagées :
 - avec le retour sur l'information des diététiciennes (AP-HM)
 - au sein des services pénitentiaires et du rectorat, la transmission des interrogations à ces deux administrations étant assurée par les services du Cabinet du Préfet.