

# Eating City Proposal Paper

“The Risteco Handbook”



## À table avec les religions (dans la restauration collective)

**EATING CITY**  
INTERNATIONAL PLATFORM  
2010 - 2014

**A TABLE AVEC LES RELIGIONS**  
(Dans la restauration collective)

Rapport écrit par:

Luca Bossi, Mariachiara Giorda, Elena Messina

Traduction en anglais: Luca Bossi e Elena Messina

Traduction en Français: Irene Sgambaro

1<sup>o</sup> édition

Imprimé en Janvier 2014

(Traduction de la version originale en Italien)

Edité par:

Consorzio Risteco

Turin, Italie

Le sujet des cantines scolaires fait de plus en plus l'objet de débat parmi les Communes, les écoles et les parents : Benvenuti in Italia, en collaboration avec Mensa Civica et grâce au soutien du consortium Risteco et de la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme « FPH », a promu A table avec les Religions, un projet européen (à partir des cas d'étude de Turin et Saragosse) comprenant une analyse et des propositions relatives à la relation entre la nourriture dans les cantines scolaires et le pluralisme religieux. Une équipe de jeunes chercheurs est impliquée dans ce projet : Luca Bossi, Elena Messina e Gladys Arbj, coordonnés par Mariachiara Giorda qui préside le comité scientifique de Benvenuti in Italia. En continuité avec d'autres projets, celui-là aussi bénéficie d'une collaboration avec l'association Uva-universolaltro en ce qui concerne les cantines scolaires dans la ville de Rome. Dans l'optique d'une amélioration continue des Services de restauration scolaire, les municipalités de plusieurs villes italiennes ont choisi de promouvoir la définition de régimes alimentaires en mesure de respecter les prescriptions religieuses et culturelles en matière de nourriture de tous les usagers, étant donné la situation migratoire et post-migratoire italienne et la composition complexe des destinataires éventuels du Service qui en dérive.

En effet, la consommation du repas peut aussi contribuer activement à l'intégration des groupes sociaux et culturels, en devenant ainsi un moyen de communication.

Au sein du territoire national, certaines Communes se sont distinguées pour la promotion de projets qui ont pour objectif d'instaurer un dialogue direct avec les utilisateurs des services de restauration, dans le but de fournir un service qui répond au mieux aux besoins des destinataires.

C'est le cas de la Commune de Turin, où le Service de Restauration Scolaire prévoit la possibilité pour tout utilisateur de demander un régime spécial. Ce dernier peut être demandé pour des raisons pathologiques (cette situation nécessite une documentation spécifique) ou pour des raisons culturelles ou religieuses.

Le premier type de régimes spéciaux est personnalisé en relation aux nécessités de l'utilisateur, alors que les régimes appartenant au deuxième type sont standardisés et prévoient l'exclusion de la viande (ou d'un type spécifique de viande – par exemple la viande de porc) ou de la viande et du poisson, et ils sont standardisés et préparés annuellement. Pour les deux typologies de régime, des formulaires peuvent être téléchargés sur le site.

Même si la tentative de codifier le plus possible les requêtes des utilisateurs est évidente, il est clair aussi que la Commune de Turin a essayé ainsi de trouver un dialogue avec les destinataires du Service, pour se conformer le plus possible à leurs demandes. Cette recherche de dialogue est confirmée par l'activation pendant l'automne 2012, du cycle de rencontres Ristorazione: educazione e benessere, adressés aux membres des commissions cantines, ainsi qu'aux parents et aux enseignants, afin d'approfondir avec les personnes concernées des thématiques relatives à l'éducation alimentaire et à la sécurité des aliments, considérés comme des paramètres en mesure de déterminer la qualité du service offert.

Cependant, il existe certaines limites du service qui doivent être enquêtés et qui peuvent constituer un point de départ pour des améliorations en ce qui concerne le respect des exigences des traditions religieuses que les enfants représentent ; en ce sens, il faut enquêter les aspects nutritionnels, environnementaux (utilisation de produits territoriaux, impact sur l'environnement, sur les animaux

élevés) et économiques des différentes particularités alimentaires liées aux religions, pour pouvoir offrir une autre lecture des interdictions ou des spécificités religieuses.

De plus, il sera nécessaire de comprendre comment valoriser les différentes habitudes alimentaires, afin de faire goûter à tous des repas « religieusement » adaptés, et comment transformer des recettes typiques à base de produits locaux pour les rendre acceptables aussi pour ceux qui ne peuvent pas les manger à cause d'interdictions liées à la religion.

Suite à une première phase d'analyse de l'existant, A table avec les religions confrontera les résultats de Turin avec les résultats de Saragosse et construira ensuite un parcours de good practices à partir des questions présentées ci-dessus.

On. Davide Mattiello

Président Fondation Benvenuti in Italia

## Table des matières

<i>Une observation pour introduire</i> .....	6
<i>Nourriture et religion. Un cadre théorique</i> .....	11
1.1 <i>Nourriture et religion</i> .....	11
1.2 <i>Religion et pratiques alimentaires</i> .....	13
1.3 <i>Nourriture et religion. La nourriture comme un symbole</i> .....	16
1.4 <i>Le jeûne comme rencontre avec le divin</i> .....	18
<i>Status quaestionis en Europe</i> .....	20
2.1 <i>Géographie des études de cas européens. La dimension cachée</i> .....	20
2.2 <i>Status quaestionis en Europe</i> .....	22
2.2.2 <i>Géographie des cas d'étude européens</i> .....	24
<i>Un étude comparatif pour l'enquête: Espagne et Italie</i> .....	40
3.1 <i>Status quaestionis en Espagne</i> .....	40
3.1.1 <i>Status quaestionis en Aragon</i> .....	41
3.2 <i>Status quaestionis en Italie</i> .....	42
3.2.2 <i>Status quaestionis à Turin</i> .....	50
<i>Bibliographie essentielle</i> .....	57
<i>Sitographie essentielle</i> .....	59

## Une observation pour introduire

*Why pork was proscribed by Hebraic law is still unclear, and some scholars believe that the Torah merely suggested not eating pork at certain restaurants*<sup>1</sup>.

Woody Allen

L'objectif de cette étude est de fournir les lignes directrices dans le but d'améliorer les modes de sélection de la nourriture et, par conséquent, l'état de santé des enfants.

L'alimentation est le produit final de nombreuses dimensions interactives, qui agissent sur la personne et au sein de la communauté.

Chaque personne est en premier lieu un être culturel et social. La manière de s'alimenter est définie culturellement et les religions ont toujours joué un rôle fondamental dans la définition de ce qui peut être mangé et de ce qui ne peut pas l'être.

Ainsi, d'après l'anthropologue Emiko Ohnuki – Tierney la nourriture fonctionne comme une métaphore du *Soi*, qui nécessite deux dimensions qui interagissent entre elles<sup>2</sup>. En premier lieu, la nourriture est *incorporée*<sup>3</sup> à travers sa consommation. Elle opère une *métonymie*<sup>4</sup> en faisant partie du *Soi*. En deuxième lieu, elle est consommée par des individus qui font partie d'une communauté, ou d'un groupe social, où l'acte de manger fait référence à un *codex* de prescriptions et de règles partagées.

L'importance de la nourriture est liée à sa capacité d'agir comme un catalyseur de socialisation, en faisant référence à ce que Emiko Ohnuki – Tierney a clairement montré.

Fleck et Munves (1962) ont mis en lumière à quel point les gens peuvent éprouver de forts sentiments de culpabilité provoqués par le fait de manger des aliments interdits par leur culture de référence. Cela est dû à la considération selon laquelle la nourriture détermine ce que l'on est.

L'alimentation a toujours joué un rôle important dans la manière dont les gens se voient, comme le démontre clairement l'exemple historique des Juifs. Par ailleurs, l'alimentation ne révèle pas seulement la manière dont les gens se voient, mais aussi la manière dont les gens se voient en relation avec les autres.

Chaque groupe culturel et religieux occupe une position centrale dans les relations de réciprocité sociale, et influe sur les mécanismes d'intégration, en tant qu'*unité porteuse de culture*<sup>5</sup>. La nourriture est précisément un élément culturel : elle fait partie de l'ensemble des symboles qui constituent le système culturel propre de chaque groupe. Chaque culture établit un code de conduite alimentaire qui privilégie certains éléments et en interdit d'autres, en faisant une distinction entre ce qui est licite et ce qui ne l'est pas, entre ce qui est *pur* et ce qui est *impur*.

---

<sup>1</sup> Woody Allen, *Getting Even* (New York, 1971), 67.

<sup>2</sup> Cfr. E. Ohnuki-Tierney, *Rice as Self. Japanese Identities through time*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey, 2003.

<sup>3</sup> *Ivi*, 129 – 130.

<sup>4</sup> *Ibidem*.

<sup>5</sup> K. Barth « Les groupes ethniques et leurs frontières », dans Poutignat P. et Streiff-Fenart J. (éd.), *Théories de l'ethnicité*, Puf, Paris, 1995.

L'ensemble des règles qui composent ce code peut être déterminé par des facteurs géographiques, économiques, hygiéniques et nutritionnels, mais ces facteurs ne constituent jamais les seules raisons de cette construction sociale.

Selon la célèbre analyse de l'anthropologue anglaise Mary Douglas, ces systèmes de classification sont liés à l'exigence propre à chaque groupe social d'attribuer des significations à la réalité qui les entoure, principalement à travers la construction de deux catégories, la *permission* et l'*interdiction*. Le recours à ces systèmes de classification permettrait de structurer (même si, souvent, inconsciemment) l'ordre moral d'un groupe social ou d'une communauté<sup>6</sup>.

Chaque groupe social respecte un ensemble défini et réglementé de normes concernant les comportements sociaux, parmi lesquels, en premier lieu, l'alimentation.

Si l'on ne considère pas les cas où la simple subsistance définit ce que l'on peut manger, la nourriture cesse alors d'être un besoin physiologique pour devenir une nécessité culturelle absolue.

Les modalités de subsistance de tout groupe ou de toute communauté culturelle existante sont prédéfinies ; le principal moyen utilisé est la référence aux systèmes religieux. On retrouve les mêmes considérations dans un classique de l'anthropologie : *Leviticus as Literature*<sup>7</sup> (1999), de Mary Douglas.

L'auteur reprend des considérations déjà exposées dans *Purity and Danger*<sup>8</sup> (1966) relatives au concept de risque et de contamination. Elle propose une interprétation du Lévitique basée sur l'idée que ce texte se constitue en tant qu'idéal de l'ordre social, modelé sur la conception du corps humain comme symbole de l'équilibre cosmique<sup>9</sup>.

Par conséquent, les prescriptions religieuses ont modelé les nécessités alimentaires de chaque groupe culturel ; chacun est habitué à vivre ensemble et à se nourrir avec *ses propres règles alimentaires religieuses*<sup>10</sup>. Ainsi, les systèmes **sociaux et juridiques** ont fini par adopter des règles alimentaires religieuses prédéfinies (souvent en les sécularisant)<sup>11</sup>.

Le fait d'attribuer certains aliments à des communautés religieuses et culturelles précises est une pratique courante, *L'homme est ce qu'il mange*<sup>12</sup> ; par conséquent, la visibilité d'un groupe social passe nécessairement par l'alimentation. La rencontre entre différentes cultures entraîne la nécessité pour chacune d'entre elles de recourir à ses symboles, dans la tentative de se comprendre et d'interpréter l'autre. Cette rencontre présuppose et impose l'affirmation d'un lent processus d'échange, qui mènerait à la construction de catégories et de classifications permettant l'interprétation des symboles d'autrui. Par rapport à cela, chaque communauté devrait être respectueuse des différences nécessaires et consciente du fait que la cohésion sociale passe à travers chaque action dotée de sens, la première d'entre elles étant la consommation de nourriture. Cependant, on constate une double attitude envers « l'autre » qu'il faut tenir en compte : chaque système culturel ou religieux

---

<sup>6</sup> Cfr. M. Douglas, *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Editions Maspero, Paris, 1971.

<sup>7</sup> Trad. fr. : *L'anthropologue et la Bible : Lecture du Lévitique*, Bayard, Paris, 2004.

<sup>8</sup> Trad. fr. : *De la souillure*, op. cit.

<sup>9</sup> M. Douglas, *L'anthropologue et la Bible : Lecture du Lévitique*, Bayard, Paris, 2004.

<sup>10</sup> A. G. Chizzoniti, M. Tallacchini (a cura di), *Cibo e Religione: diritto e diritti*, Quaderni del Dipartimento di scienze giuridiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, 2010, Libellula Edizioni, Tricase (Le), p. 7.

<sup>11</sup> *Ibidem*.

<sup>12</sup> Cfr. L. Feuerbach, « L'essence de la Religion », dans *Qu'est-ce que la religion ? : d'après la nouvelle philosophie allemande*, Nabu Press, 2010.

éprouve une aversion pour les habitudes et les comportements – aussi alimentaires – des autres<sup>13</sup> et, d'un autre côté, il est fasciné par l'autre et il en a besoin. La recherche du dialogue avec ce qui est « autre » par rapport à soi-même représente la nécessité de *reconnaître* l'autre et de *se reconnaître* dans l'autre<sup>14</sup>, afin de trouver dans des systèmes symboliques différents du sien les mêmes nécessités culturelles que chaque système s'efforce d'exprimer.

Aujourd'hui, nous sommes confrontés à un scénario compliqué par la globalisation, par des échanges et des migrations massives ; sur le plan collectif, on retrouve deux niveaux d'explicitation des questions liées à la nourriture et à l'identité :

1. la relation entre les communautés religieuses et culturelles et d'autres communautés en termes de reconnaissance et de formation de niches identitaires.
2. La relation de chaque communauté avec la société et son scénario culturel et normatif, d'un point de vue législatif et politique.

*Le double niveau de problèmes s'exprime donc dans les termes d'un problème culturel et éducatif, mais également institutionnel.*

Le sujet « nourriture et religions » s'insère dans un cadre plus vaste, car le rapport entre l'alimentation et le vivre social est un sujet amplement débattu dans le contexte institutionnel et entrepreneurial européen. Dans ce cadre, une grande attention est réservée aux dynamiques qui animent la société, à commencer, tout d'abord, par de nouvelles connaissances concernant l'impact environnemental, en passant par les techniques de production et de distribution des produits, jusqu'aux modalités selon lesquelles ces produits alimentaires sont consommés dans les contextes publics et privés (des tables des familles aux tables des cantines). On peut affirmer que le thème de l'alimentation représente un aspect de première importance pour les agences de productions normatives et d'actuation politique (nationales, ainsi que communautaires), étant donné qu'il concerne plusieurs dimensions qui, cependant, sont souvent interconnectées:

- le rapport entre alimentation et politiques environnementales ;
- le rapport entre alimentation et politiques de lutte contre la pauvreté ;
- le rapport entre alimentation et politiques sanitaires ;
- le rapport entre alimentation et politiques culturelles et éducatives.

Bien que toutes ces dimensions représentent des conséquences spécifiques d'un même macro-thème, il faut souligner qu'à l'heure actuelle, certaines d'entre elles suscitent plus d'intérêts auprès des acteurs publics et privés impliqués. En particulier les trois premières dimensions, qui sont toutes liées de quelque manière à un cadre plus général constitué par le fondamental **droit à la santé, font l'objet de plus d'attentions que la dernière**, qui est souvent reléguée à la dernière place des recommandations communautaires.

---

<sup>13</sup> E. Ohnuki-Tierney, *Rice as Self. Japanese Identities through time*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey, 2003, pp. 3-12.

<sup>14</sup> Cfr. F. Remotti, *Contro l'identità*, Laterza, Roma – Bari, 1996.



Ces affirmations sont valables si l'on considère :

- les politiques de protection de l'environnement et du territoire en tant que politiques aptes à assurer la préservation d'un environnement salubre et non pollué, ce qui entraîne des conséquences évidentes sur la santé des citoyens, à commencer par ce qu'ils mangent ;
- les politiques de lutte contre la pauvreté en tant que politiques visant la diminution des inégalités, afin d'assurer les conditions fondamentales pour le développement physique et social de l'individu ;
- les politiques sanitaires comme des politiques qui visent à favoriser des modes de vie sains, qui puissent contraster la diffusion de pathologies liées à l'exercice physique et à l'alimentation.

Avec cette clé de lecture, la quatrième dimension renvoie aux thèmes de *l'inclusion sociale*, de la *protection des minorités culturelles et religieuses*, de la *lutte contre les discriminations culturelles*, plutôt qu'au domaine du droit à la santé. Comme Anna Gianfreda in Chizzoniti le rappelle (2010, p. 186) à propos de l'alimentation dans les contextes scolaires :

L'école est, peut-être, le milieu où plus qu'ailleurs il est possible d'expérimenter l'importance que la culture de l'accueil et de l'inclusion peut avoir pour la cohésion des sociétés multi religieuses. [...] L'école a donc l'importante tâche de ne pas annuler les différences existantes entre les élèves, en accédant ainsi à une culture assimilationniste, mais de les transformer en ressources éducatives et culturelles pour toute la population estudiantine.

En interagissant avec d'autres facteurs, le différent degré d'importance accordé aux dimensions du débat dans les contextes institutionnels contribue à influencer la perception des phénomènes, la construction des priorités, la production d'actions adressées au milieu communautaire et national, avec des conséquences évidentes sur les *good practices* locales, publiques ou privées.

Si l'on parle de politiques culturelles et éducatives, il est clair que l'institution de référence est l'école. L'école et les institutions en général ne peuvent en aucun cas éviter de prendre en considération la centralité de la nourriture en termes culturels, en encourageant la compréhension de l'autre également à travers la nourriture et le respect des normes alimentaires de chacun, afin de créer, *in primis*, l'intégration. Les écoles et les institutions éducatives ont été identifiées comme l'un des contextes fondamentaux pour la promotion de la santé et l'adoption d'une alimentation et d'un mode de vie sains.

Angela Scriven et Liz Stiddard<sup>15</sup>, en référence à une enquête menée dans des écoles anglaises, ont montré que même si les écoles sont des *arenae* très appropriées pour promouvoir la santé, en Angleterre, elles sont caractérisées par une culture hiérarchique, une autonomie limitée et une fonction académique dominante qui peut inhiber l'adoption d'approches de responsabilisation<sup>16</sup>. Leur

---

<sup>15</sup> A. Scriven, L. Stiddard, *Empowering schools: translating health promotion principles into practices*, Health education, Vol.103, Iss 2, pp.110 – 118.

<sup>16</sup> *Ibidem*.

recherche examine de près l'implication que cela peut avoir pour les écoles et les enfants, en faisant référence aux aspects de la responsabilisation personnelle, qui incluent le développement de compétences psychologiques et personnelles.

Indépendamment de la perspective anglaise sur laquelle cette recherche est évidemment centrée, il est possible de conclure que cette considération ne peut pas être limitée à l'Angleterre.

Partout, prendre en considération les problèmes de nutrition dans l'enfance nécessite une action cohérente dans les milieux scolaires, étant donné que la culture hiérarchique peut inhiber la réussite et la responsabilisation. L'amélioration du système de santé scolaire passe par le développement d'une politique alimentaire et nutritionnelle qui devrait être respectueuse, plurielle et pluraliste.

En considérant les traits culturels qui définissent la manière dont le corps, la santé et surtout les pratiques nutritionnelles sont construits, négociés, établis et réglementés par les relations observables pendant les transformations historiques, sociales, culturelles, économiques et politiques, l'objectif ambitieux de la présente recherche consiste dans l'identification de pratiques recommandées que chaque école pourrait adopter pour promouvoir un milieu plus responsabilisant pour les jeunes.

Cela permettrait l'identification de paramètres médicaux, éthiques et légaux culturellement partagés, à travers l'*auxilium* de questions cognitives pertinentes.

Notre parcours devrait mettre en lumière des problèmes et des questions ouvertes, plutôt que donner des solutions.

Les questions qui donnent naissance à cette recherche sont:

1. Le problème des habitudes alimentaires lié aux pratiques religieuses, est-il vraiment un problème social et culturel ?
2. Est-il possible de le lier au thème de la *santé* ou ces questions appartiennent à des domaines différents ?
3. Existe-t-il des normes suffisantes et adéquates (dans les différents pays d'Europe et dans la communauté européenne) ?
4. Y-a-t-il une connaissance/éducation adéquate sur l'alimentation des communautés religieuses, et aussi de la part des communautés religieuses sur leur propre alimentation et sur celle d'autrui ?
5. Quels moyens offre l'école d'aujourd'hui ?

## Chapitre premier

### Nourriture et religion. Un cadre théorique

#### 1.1 Nourriture et religion

Pour définir les nécessités de chaque communauté religieuse, afin d'établir une échelle de compatibilité entre les requêtes avancées par chaque groupe dans le domaine de l'alimentation et les possibilités effectives que le service de restauration scolaire est en mesure d'offrir, on a décidé d'analyser les représentations culturelles de la nourriture que chaque communauté a construit au fil du temps, en mettant l'accent sur l'ensemble des règles et des tabous qui en déterminent la signification. La nourriture – ainsi que sa consommation – a une très grande importance dans tout système religieux : ce que l'on mange se configure comme une modalité pour produire des symboles.

Les sociétés multiculturelles (dont les contours se sont définis à la suite du processus de globalisation, entraînant les transformations qui ont contribué à changer le visage du monde) ont produit de nouvelles exigences.

Les conflits sociaux et la diversité religieuse ont mis en lumière des questions auxquelles les nouvelles sociétés plurielles sont obligées de se confronter ; parmi ces questions, la nécessité de gérer la demande d'adaptation des comportements alimentaires aux règles dictées par les confessions religieuses dans ce domaine<sup>17</sup>.

La stabilité du segment où se trouvent en équilibre la tutelle de la liberté religieuse d'un côté et, de l'autre, la protection de la laïcité, est ainsi compromise.

Chaque système alimentaire est constitué par des normes et des prescriptions spécifiques qui, selon une classification célèbre, concernent trois secteurs différents :

1. La *production*, qui concerne tout ce qui précède la consommation de la nourriture ;
2. La *consommation*, dont la taxonomie prévoit l'identification de deux sous-secteurs : le secteur des interdictions objectives (aliments permis et aliments non-permis) ou temporelles (abstentions temporaires et jeûnes) et le secteur concernant l'obligation de consommer des aliments spécifiques, par exemple lors de certaines fêtes ;
3. La *distribution*, qui fait référence à la thématique complexe de la certification et des marques de fabrique.

Les modalités de réglementation de la nourriture de la part des religions renvoient à des tabous et des interdictions concernant le sens du sacré, ainsi qu'à un système de croyances qui a adopté une habitude et une manière de sélectionner la nourriture. L'acte quotidien de se nourrir interroge la foi et la fidélité d'hommes et de femmes ; il se constitue comme exercice spirituel et règle de vie.

---

<sup>17</sup> A. G. Chizzoniti, M. Tallacchini (a cura di), *Cibo e Religione: diritto e diritti*, Quaderni del Dipartimento di scienze giuridiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, 2010, Libellula Edizioni, Tricase (Le), p. 7.

Dans la relation entre la société humaine et le milieu naturel, chaque religion agit comme un système expert, en mesure de fournir un supplément de connaissances fonctionnelles au maintien de normes sociales qui ne seraient pas facilement contraignantes d'autres manières. Chacune de ces normes, prend connaissance des modifications intervenues sur l'aménagement écologique d'un système social, les interprète et met au service du système une sélection de significations possibles à attribuer à des décisions prises sur le plan économique, politique et culturel. Se donner une norme signifie donner un sens à la réalité et la réglementer.

L'un des exemples les plus célèbres de cette réglementation concerne la production, la consommation et la distribution de viandes de la part des musulmans et des juifs, et il renvoie à la relation complexe avec les systèmes juridiques des états européens.

La viande doit être *kasher* (c'est-à-dire appropriée et permise, étant donné qu'elle suit les règles de la *kasherut* – l'ensemble de ce qui est approprié et licite d'un point de vue alimentaire) pour les juifs et *halal* (licite, c'est-à-dire non *harām*, illicite) pour les musulmans, obtenue selon des règles d'abattage très précises. Les deux systèmes religieux prescrivent que la viande, pour pouvoir être licitement consommée par les fidèles, doit provenir d'un animal abattu selon des règles précises. Ces dernières ont pour objectif de souligner la signification sacrée qui accompagne le meurtre de chaque être vivant ; cela a une valeur éducative très importante. Les prescriptions ont, en effet, la tâche d'enseigner que tout ce dont l'homme peut jouir nécessite une réflexion : l'homme doit préalablement considérer le sens de l'acte qu'il accomplit<sup>18</sup>. Cette affirmation de Riccardo Di Segni se réfère au judaïsme, mais l'aspect éducatif des normes alimentaires est présent aussi dans l'islam.

Selon une interprétation répandue – qui fait l'objet de contestations –, les règles alimentaires assuraient, au moins dans le passé, le respect de certaines conditions hygiéniques et sanitaires essentielles<sup>19</sup>. Selon certaines interprétations plus modernes, le respect de ces prescriptions causerait une augmentation de la souffrance de l'animal. Après avoir été immobilisé et sans avoir été précédemment étourdi, l'animal serait égorgé selon des techniques précises.

Les migrations contemporaines ont conféré à la thématique de l'abattage rituel une importance quantitative inconnue jusqu'à il y a quelques années. Dans certains pays, comme la France, les abattages rituels seraient permis à l'occasion d'évènements spécifiques et seraient réglementés avec précision par la loi en vigueur ; néanmoins, les abattoirs ne sont souvent pas en mesure de faire face à la demande élevée d'abattages rituels. Par conséquent, l'abattage rituel peut être accompli de manière non contrôlée et sans respecter la loi, ce qui suscite des réactions compréhensibles.

Les règles alimentaires servent à apprendre aux croyants des *habitus*, des méthodes de vie, des attitudes d'ascèse corporelle et spirituelle. La nourriture est un acte physiologique, mais également un hommage à la mémoire, un geste rituel. La nourriture se configure comme un dispositif central dans l'élaboration de l'identité du croyant, de communautés qui reconnaissent un pacte de fidélité avec un

---

<sup>18</sup> Di Segni R., *Guida alle regole alimentari ebraiche*, Roma, Edizioni Lamed, 1996, p. 22.

<sup>19</sup> La théorie hygiénique est l'une des plus répandues pour expliquer les règles alimentaires. Toutefois, cette théorie a été démontée par plusieurs auteurs, parmi lesquels Mary Douglas et Jacob Milgrom. Dans *De la souillure* (op. cit.), Mary Douglas rappelle que certaines de ces normes peuvent avoir aussi des bénéfices hygiéniques secondaires qui, cependant, sont seulement secondaires par rapport aux contenus religieux. Pour un approfondissement, voir : Milgrom J., "Ethics and Ritual: The foundations of the biblical dietary laws", in *Religion and law: biblical, jewish and islamic perspectives*, Winon lake, Indiana: Eisenbrauns, edited by Firmage, 1989, pp.159-191; Douglas M., *L'anthropologue et la bible. Lecture du Lévitique*, Paris, Bayard, 2004.

Dieu et entre elles. Dans plusieurs religions le repas rituel est, en effet, une partie intégrante de la liturgie, de la prière communautaire et de la méditation collective : la nourriture unit et différencie, contribue à tracer une frontière par rapport à l'environnement proche, confère unité et appartenance, contribue à tracer des cartes cognitives, individuelles et collectives, éduque l'esprit, et ce à travers le goût.

## 1.2 Religion et pratiques alimentaires

Les prescriptions religieuses sont maintenant exposées ci-dessous selon le système symbolique d'appartenance.

### Judaïsme

Dans le panorama des lois alimentaires religieuses, le judaïsme se distingue par l'effort de réglementer chaque aspect concernant le fait de manger et de boire ; ainsi, il se manifeste le signe évident que le juif construit sa relation avec Dieu aussi quand il est à table.

Dans deux livres de la Torah, le *Lévitique* et le *Deutéronome*, les critères qui règlent l'alimentation juive sont présentés ; cette dernière vise à classer les aliments en interdits et permis, *kasher*.

La *kasherut*, l'ensemble des lois alimentaires juives, permet la consommation des animaux de terre qui présentent deux caractéristiques principales : les sabots fendus et la rumination ; les animaux qui volent pourvu qu'ils ne soient pas nocturnes ni rapaces ; les animaux d'eau qui ont à la fois des nageoires et des écailles.

Comme cela a déjà été indiqué, l'animal doit être tué par le moyen d'un système spécial (*shechitâ*), visant à éliminer le plus possible de sang.

De plus, il est interdit à tout juif de se nourrir de viande et de lait (produits laitiers) ensemble, sur la base de Dt 14, 21, qui dit *Tu ne feras point cuire un chevreau dans le lait de sa mère*.

En outre, après avoir consommé de la viande, il faut laisser passer au moins six heures pour que la consommation de produits laitiers soit licite ; enfin, il est nécessaire d'utiliser des récipients et de la vaisselle toujours différents et différenciés pour la viande et les produits laitiers.

L'ensemble des symboles qui accompagne les repas ne se configure pas comme un geste mécanique, il nécessite plutôt une prise de conscience ; cela a pour objectif de souligner la sacralité inhérente à la consommation de la nourriture.

Les fêtes ont également le but de mettre en lumière cet aspect sacré. C'est le cas de la *Pesach*, la Pâque juive, pour laquelle les préparatifs des fêtes commencent beaucoup de temps à l'avance. À cette occasion, il ne doit pas y avoir dans la maison de nourriture levée (*chametz*). Le soir avant la veille, toute la famille est impliquée dans la recherche « rituelle » des miettes de pain, qui seront brûlées le lendemain.

À la veille de Pesach les fils aînés jeûnent, en rappelant le meurtre des fils des Égyptiens et deux jours avant la fête a lieu le *sèder*, le banquet avec azymes, herbes amères et d'autres aliments. Pendant ce repas, on assiste à la lecture de l'*Haggadâ* : « C'est le récit de la fuite. Pour nous c'est comme retraverser la mer, aujourd'hui. C'est un moment très particulier d'un point de vue

psychologique », dit Limentani. À la fin du dîner, un morceau d'*afikomen*, l'agneau pascal, est consommé pour rappeler le repas des temps anciens.

## Islam

Dans l'islam, la modération représente le trait alimentaire le plus évident. Le texte coranique récite : *Et mangez et buvez; et ne commettez pas d'excès, car Il [Allah] n'aime pas ceux qui commettent des excès* (VII, 31). Le Coran empêche la consommation de certaines viandes animales. La seule qui est nommée avec précision est la viande de porc (II, 173). Même si l'islam interdit seulement quelques autres viandes, il condamne également avec force les viandes licites sur lesquelles n'a pas été prononcé le nom de Dieu (VI, 121). Dans le monde islamique, il existe des *Centres de Certification de Qualité Halāl* qui ont la tâche de garantir le respect des normes alimentaires. *Halāl* est un mot arabe qui signifie licite et qui, en Occident, se réfère principalement à la nourriture préparée de manière conforme à la loi islamique. Le sens de ce terme inclut tout ce qui est permis selon l'islam, la conduite et les normes en matière d'alimentation, en contraste avec ce qui est *harām*, « interdit ». Selon ceux qui adhèrent à cette vision, la nourriture, pour être considérée *halāl*, ne doit pas être une substance interdite, et la viande doit avoir été abattue selon les indications traditionnelles présentes dans la *Sunna* (les animaux doivent être conscients au moment de l'abattage, qui doit être fait en coupant la trachée-artère et l'œsophage, et la mort doit survenir par l'hémorragie complète de l'animal).

## Christianisme

Le christianisme s'éloigne des règles de la *kasherut* et rend l'homme libre dans le domaine alimentaire.

Ainsi, il n'existe pas de véritable réglementation alimentaire : il n'y a pas de tabous concernant certains aliments ou certaines boissons. Le christianisme est plutôt caractérisé par des moments d'abstinence et de jeûne, en particulier pendant la période liturgique du Carême. L'abstinence des viandes et le jeûne du Mercredi des Cendres et du Vendredi Saint représentent les principales restrictions alimentaires à la liberté introduite par Jésus : « Ne comprenez-vous pas que rien de ce qui du dehors entre dans l'homme ne peut le souiller ? Car cela n'entre pas dans son cœur, mais dans son ventre, et sort ensuite de son corps ? ». Par ces paroles, Jésus déclarait donc que tous les aliments peuvent être mangés » (Mc 7, 18-19).

Cependant, il est bien de préciser que le christianisme (ainsi que le judaïsme et l'islam) ne se configure pas comme une tradition unique et concernant des traditions symboliques et culturelles univoquement définissables. Il se compose plutôt de différents courants et il est correct d'affirmer que tous n'ont pas établi la même relation avec la nourriture. Ainsi, le courant adventiste a proposé un choix nutritionnel *lacto-ovo-végétarien*. L'alimentation représente pour un adventiste l'un des éléments qui influent directement sur l'équilibre santé-maladie<sup>20</sup>.

En ce qui concerne le christianisme, si on le considère de façon générale, on peut aussi affirmer que l'architecture des lieux religieux (par exemple des monastères) souligne la signification sacrée de la

---

<sup>20</sup> Le choix nutritionnel des Adventistes est similaire au choix fait par les moines Trappistes, même si les motivations sont différentes. La viande était la nourriture des riches et donc l'idée était de mieux partager la vie des gens ordinaires, en centrant le régime alimentaire sur des aliments simples et non excitants.

nourriture, qui ne réside pas dans les aspects concrets liés à la consommation, mais dans la symbolique alimentaire liée à la nourriture sacrée par excellence : le pain et le vin eucharistiques.

Le réfectoire est toujours parallèle à l'église, pour signifier que l'homme vit de Parole et de pain. Ce même parallélisme revient dans des contextes similaires. On prie et on mange à heures fixes, et la simple observation de l'heure crée une discipline du corps et du cœur ; cela représente des éléments fondamentaux pour l'ascèse des moines, mais également pour l'ascèse des laïcs.

En relisant les textes clés du monachisme occidental et de certaines religions orientales, il est surprenant de découvrir qu'il y a des nombreuses similitudes, même en ce qui concerne le domaine alimentaire. Par exemple, dans la règle de saint Benoît et dans celle de Doghen, un moine bouddhiste de la tradition zen ayant vécu au XIIIème siècle, le cuisinier a un rôle presque sacré : les deux règles prescrivent que le cuisinier doit être une personne mûre et vertueuse, un maître de vie face à la communauté.

### **Bouddhisme**

Dans le Bouddhisme, l'abstinence des viandes est recommandée dans le but de respecter la vie des animaux, mais il est impossible de trouver une position unitaire sur ce thème, comme sur d'autres thèmes de nature éthique. Cela dépend du fait que l'enseignement dans les écoles bouddhiques n'est pas de type normatif : il mène le pratiquant bouddhiste à réaliser certaines expériences qui – selon les circonstances – lui feront choisir des comportements précis. L'important n'est pas ce que l'on fait, mais la manière dont on le fait et la raison pour laquelle on le fait.

En effet, si l'on décide de manger de la viande, ou si le corps en a besoin, l'important est de garder une attitude de respect et d'avoir de bonnes motivations. Il est possible aussi de réciter un mantra et souffler sur la viande, puisque l'on considère que la conscience de l'animal pourrait encore être présente, jusqu'à sept semaines après la mort. Par conséquent, on remarque que, dans ce cas aussi, ce qui compte est de ne pas réduire la consommation de viande à un acte automatique, mais de se souvenir et de respecter la vie qui résidait dans l'animal.

Toutefois, même si l'abstinence de la viande n'est pas directement prescrite dans le bouddhisme, elle est considérée comme une valeur et le respect pour chaque être vivant est proclamé par toutes les écoles bouddhiques.

Une phrase du XIVème Dalai Lama synthétise efficacement ce principe : « Les animaux tuent seulement lorsqu'ils ont faim, et il s'agit d'une attitude très différente de celle des hommes, qui abattent des millions d'animaux seulement au nom des profits ».

### **Hindouisme**

Les traditions religieuses qui se reconnaissent de manière générique dans l'hindouisme partagent des aspects spécifiques, parmi lesquels l'attention pour la création, le soin de la terre et la sensibilité dans l'utilisation et la consommation de l'eau ; ces caractéristiques peuvent être facilement reconduites au domaine des prescriptions alimentaires.

Ces courants partagent la doctrine de l'*ahimsa* (non-violence), en privilégiant une alimentation sans viande. Même s'ils souhaitent la forme la plus extrême (le véganisme), qui interdit également la

consommation de tous les dérivés des animaux, la pratique la plus diffusée est le végétarisme, qui empêche uniquement la consommation de viande. Le respect rigoureux de l'*ahimsa* implique aussi le refus de certains végétaux (ail, oignons ; pour certaines castes aussi les carottes, les navets, les légumes rouges) et de toutes les boissons alcoolisées (*Bhagavad gita* 9, 27–28; 17, 8–10).

### **Taoïsme**

Pour la **pensée taoïste**, dans l'œuvre de Zhuang-zi *Classique véritable du Sud de la Chine*, sont établis les passages pour suivre la voie qui conduit l'être humain à se libérer de la souffrance et de l'injustice : les céréales sont bannies puisqu'elles favorisent la croissance de trois vers dans le corps, ainsi que la viande et l'alcool. Par contre, les légumes et les herbes sont utiles pour purifier le sang et l'esprit : pour cette raison, les taoïstes sont souvent végétariens ; l'acte de se nourrir est un fort signal de séparation du pur de l'impur, et ce dans le but de ne pas être contaminé.

### **1.3 Nourriture et religion. La nourriture comme un symbole**

Dans les Confessions de Saint Augustin, on peut lire que sa mère Monique se rendait souvent au sépulcre des saints, comme c'était la coutume en Afrique, pour amener des galettes, du pain et du vin, selon le rituel du *refrigerium*, déjà connu par les Romains. Ce rituel prévoyait que le repas devait être consommé sur les tombeaux des ancêtres et de la famille, pour *rafraîchir* la mémoire du mort.

Le *pain*, aliment spirituel de la cité des morts pour le monde classique, se configure comme un aliment *christianisé*. Le pain est le corps du Christ, le viatique qui est offert à qui affronte le voyage dans l'au-delà et doit rentrer dans le royaume des sauvés ; il remplace la monnaie payée à Charon pour qu'il fasse passer les morts dans l'au-delà. Le Christ est devenu le garant du trépas salvateur.

Il s'agit d'un aliment chargé de signification sacrée ; le catholicisme accepte l'idée que le pain azyme (Ex 13, 6-7) non levé, typique de la tradition juive, soit l'hostie de l'eucharistie.

Le pain azyme est également le pain qui est consommé pendant la semaine de *Pesach*, qui combat la nature profane du levain et qui est symbole de pureté et de non-contamination : comme on peut le lire dans le *Livre de la Splendeur*, le *Sefer ha-zohar*, produit dans le milieu mystique de 1290 par Mosheh ben Shem Tov del Leon, le pain azyme est pain céleste, symbole de liberté et de vertu qui purifie et exalte.

Les courants de l'hindouisme interdisent la consommation de certaines typologies de viandes.

Comme cela est bien connu, la consommation de la viande de *vache* est interdite, car cet animal est vénéré comme sacré dans le milieu hindou. L'article 48 de la Constitution établit, en effet, qu'il est interdit d'abattre des vaches, des veaux et d'autres animaux laitiers et de trait.

Certaines divinités du panthéon hindou sont associées à un taureau (*Shiva*) ou à une vache (*Krishna* est gardien de vaches). De plus, la figure maternelle est aussi associée à la vache : ainsi comme la mère qui fournit le lait pour la subsistance de ses enfants, la vache produit certains éléments centraux pour le rituel, comme le lait et le beurre, avec lesquels on couvre les temples et les statues, ou les excréments et l'urine, utilisés pour le nettoyage et le soin.



L'ensemble des symboles liés à cet animal construit une limite infranchissable autour de ce dernier. Ainsi, on pourrait dire que cet animal est sacré puisqu'il permet la communication entre l'homme et la divinité, vu que ses fruits nourrissent l'homme et sa relation avec le sacré.

En Inde, la vache délimite aussi une frontière entre la communauté religieuse hindoue et la communauté musulmane qui, par contre, peut (ou pourrait) abattre des bovins et se nourrir de ces derniers (Malamoud 1989). La force symbolique attribuée à la vache est énorme et, comme Marvin Harris le suggère (1985), est la conséquence d'un ensemble défini de limitations concrètes, résultat d'une influence réciproque entre religions et habitudes alimentaires. Il est supposé que dans la formulation la plus ancienne du système de croyances védique, le tabou interdisant de sacrifier les vaches et de se nourrir de leur viande n'existait pas. Néanmoins, à cette phase de l'économie dominée par des troupeaux de bovins gérés par une population de petite taille, a suivi une augmentation de la population et, par conséquent, une pénurie des ressources disponibles d'où viendrait le tabou de la vache.

Le cochon fait partie des animaux les plus touchés par des tabous, puisque l'interdiction de consommer sa viande unit les juifs (Lev XI, 12) et les musulmans (Cor. II, 173) ; de la même manière, la technique d'abattage, qui vise à faire sortir le sang de l'animal dont on se nourrit, les rapproche.

Nombreuses ont été les explications qui ont essayé de justifier cette interdiction ; certaines parmi les plus connues font référence à la viande trop grasse de l'animal, à sa saleté présumée, à la difficulté de l'élevage due à certaines conditions climatiques, aux coûts élevés de l'élevage des cochons, qui sont plus difficiles à gérer en comparaison aux bovins (Coon 1951).

Mary Douglas a affirmé, en relation au milieu juif, que, comme les animaux considérés licites parmi ceux qui habitent sur la terre sont les animaux ayant les sabots fendus et étant ruminants, le fait que le cochon ne rentre pas dans cette classification en fait un hybride : vu qu'il n'est pas classifiable, il est illicite.

L'agneau est l'un des symboles dont on se nourrit le plus dans les trois monothéismes : la *Pesach* juive, les Pâques chrétiennes et l'*Id al-Adha* – la fête du sacrifice –, ont comme plat principal l'agneau.

Le vin, comme on le lit dans le *Liber Scalae Machometi* (130-131), est interdit par Dieu au prophète, qui est mis à l'épreuve par l'ange Gabriel qui lui offre quatre coupes : une de lait, une de miel aux saveurs d'ambre, une d'eau et, enfin, une de vin que *Mohammed* refuse indigné et, comme il la refuse, Dieu va éloigner de lui et de son peuple toute sottise et souillure.

Dans le Coran, le vin est interdit aux hommes (II, 216; mais aussi « Ô les croyants! Le vin, le jeu de hasard, les pierres dressées, les flèches de divination ne sont qu'une abomination, œuvre du Diable. Écartez-vous-en, afin que vous réussissiez » Cor. V, 90), mais il faut rappeler que dans une *sourate* (XLVII, 16) on peut lire qu'au Paradis couleront des fleuves d'eau claire, de lait frais et de vin délicieux.

Le vin représente une frontière entre l'islam et les deux autres religions monothéistes : pour les juifs, il est un moyen de sanctification, associé aux fêtes religieuses, symbole de l'autel où l'on célèbre un acte de culte offert à la divinité. Le vin doit être *kasher*, pur pour être consommé, alors que ses dérivés (tels que le vinaigre, l'alcool fort ou les jus de raisins) ne sont pas admis. Par contre, les boissons

alcoolisées qui ne dérivent pas des raisins fermentés sont admises (comme la bière, le whisky, le gin, le rhum et bien d'autres).

Pour les chrétiens, le vin est le symbole eucharistique conjointement au pain, il est le sang du Christ, versé pour la rémission des péchés et la rédemption des êtres humains.

Toutes les religions considèrent la nourriture comme **un don de Dieu**. Cette certitude nécessite une réponse, qui doit être l'expression de la prise de conscience que la nourriture n'est pas uniquement le fruit des mains de l'homme, mais un don divin.

Le remerciement à Dieu mène chaque fidèle à une action de louange et de bénédiction pour la nourriture servie à table. La prière pour la nourriture est une pratique fondamentale dans les religions orientales. En particulier, l'hindouisme invite les fidèles à préparer le repas selon *prasada* (cuisiné avec dévotion pour Dieu) et avant de consommer les aliments et les boissons, ils rappellent son nom en récitant des formules de remerciement, appelées *puja*.

Les juifs considèrent Dt 8, 10 comme un texte fondateur qui les pousse continuellement à se souvenir qu'à travers la nourriture on parvient à Dieu. Les chrétiens peuvent également identifier dans le Nouveau Testament plusieurs passages qui montrent Jésus en train de prier avant de s'approcher de la nourriture : la multiplication des pains. « Il prit les cinq pains et les deux poissons et, levant les yeux vers le ciel, il rendit grâces » (Mc 6, 41). Une habitude gardée par l'Église primitive : « ils rompaient le pain dans les maisons, et prenaient leur nourriture avec joie et simplicité de cœur, louant Dieu » (At 2, 46–47). La prière de remerciement avant les repas est présente aussi dans l'islam : « Et ne mangez pas de ce sur quoi le nom d'Allah n'a pas été prononcé, car ce serait (assurément) une perversité » (VI, 121).

#### **1.4 Le jeûne comme rencontre avec le divin**

Chaque religion invite au jeûne. En tant que don de Dieu, chaque aliment et chaque boisson sont sacrés, positifs, bons, y compris ceux qui sont interdits de façon permanente. Celui qui s'abstient ou qui jeûne ne le fait pas contre Dieu. L'abstinence et le jeûne sont des moyens, des voies, des occasions pour rencontrer Dieu. Comme la consommation de la nourriture, la renonciation à celle-ci a une valeur sacrée et communautaire : c'est la rencontre avec Dieu dans la communion avec les frères. En plus que le partage d'un repas, il est aussi demandé aux fidèles de respecter ensemble un temps de jeûne, pour faire émerger, aussi physiquement, la nécessité de se tourner vers Dieu au cours de la vie quotidienne.

L'hindouisme place le refus de la nourriture parmi les pratiques les plus importantes de l'agir du fidèle. Dans le calendrier lunaire hindou, on jeûne le onzième jour après la lune descendante et le onzième jour après la lune montante.

Non seulement les juifs respectent de nombreuses prescriptions alimentaires, mais en suivant l'indication biblique, ils jeûnent à de nombreuses occasions : le jeûne de *Yom Kippour* est le plus

connu et le plus pratiqué. Il a une importance particulière, car on retrouve des traces de ce jour directement dans la Torah (Lv 16, 29–31; 23, 27–32; Nm 29, 7).

Aussi l'enseignement de Jésus, même s'il est dépourvu d'interdictions gastronomiques, invite à renoncer à certaines périodes à la nourriture. Il suffit de penser aux quarante jours dans le désert et à l'épisode célèbre qui précède les tentations subies par Jésus. En l'absence de tabous alimentaires, toute la réglementation alimentaire chrétienne coïncide avec les temps réservés à l'alimentation et au jeûne. Elle prévoit deux jours de jeûne (le Mercredi des Cendres et le Vendredi Saint) et l'abstention des viandes le Vendredi du Carême, alors que le reste de l'année l'abstinence du vendredi peut être remplacée par d'autres formes de charité ou de pénitence.

La pratique du jeûne dans l'islam est très connue : pendant tout le mois lunaire du *Ramadam*, le seul nommé explicitement dans le Coran (*sourate* II, 185), le fidèle s'abstient complètement d'aliments solides et de liquides, à partir du lever du soleil, et ce jusqu'au coucher du soleil. *Ramadan* met le croyant face à ses dépendances physiques et mentales. Il veut être une période d'harmonie renouvelée exigée par Dieu, non pas une suprématie de l'âme sur le corps, mais l'effort de parvenir à un équilibre qui ne soit pas seulement intérieur.

## Chapitre deuxième

### *Status quaestionis* en Europe

#### 2.1 Géographie des études de cas européens. La dimension cachée

Toute bonne intervention nutritionnelle doit avoir lieu tôt dans l'enfance, afin de prévenir le développement de mauvaises habitudes en matière d'alimentation.

De plus, plusieurs habitudes alimentaires et modèles de comportement développés peuvent persister tout au long de l'âge adulte.

Les écoles peuvent représenter une opportunité fondamentale pour la prévention, puisqu'elles sont en mesure de promouvoir la mise en œuvre d'un ensemble cohérent d'actions intégrées, en impliquant des acteurs publics et privés. Les écoles représentent, peut-être, la méthode la plus efficace pour rejoindre le plus grand nombre de personnes, y compris les jeunes, le personnel de l'école, les familles et les membres de la communauté.

L'amélioration de la nutrition devrait être l'une des priorités dans l'*agenda* de chaque école, puisque cela concerne le bien-être de l'enfant, et aussi pour les liens existant entre la nutrition, l'habileté dans l'apprentissage et les prestations académiques.

Comme cela a été montré, la politique nutritionnelle de chaque école européenne ne peut pas être élaborée sans faire référence aux politiques approuvées par le Gouvernement européen en matière de nutrition et de sécurité alimentaire. À cet égard, OMS – Organisation mondiale de la Santé – Commission Régionale pour l'Europe est l'autorité concernée qui est autorisée à définir les lignes directrices des pratiques nutritionnelles.

En fait, OMS Commission Régionale pour l'Europe

*[...] est l'autorité directrice et coordonnatrice, dans le domaine de la santé, des travaux ayant un caractère international au sein du système des Nations Unies.*

*Elle est chargée de diriger l'action sanitaire mondiale, de définir les programmes de recherche en santé, de fixer des normes et des critères, de présenter des options politiques fondées sur des données probantes, de fournir un soutien technique aux pays et de suivre et d'apprécier les tendances en matière de santé publique<sup>21</sup>.*

Pendant l'année 2007, l'OMS Commission Régionale pour l'Europe a approuvé la résolution appelée EUR/RC57/R74<sup>22</sup> qui a permis le *Plan d'Action*<sup>23</sup> – d'une durée de cinq ans – et a fait appel à tous les États Membres pour améliorer leur politique en matière de nutrition.

---

<sup>21</sup> OMS Commission Régionale pour l'Europe Site web, <http://www.who.int/about/fr/>, 06/12/2013.

<sup>22</sup> *Ibidem*.

<sup>23</sup> En Septembre 2000, OMS Commission Régionale pour l'Europe a promu le *Plan d'Action pour l'alimentation et la nutrition pour la Région Européenne de l'OMS (2000 – 2005)* - doc. EUR/01/5026013, en exigeant la mise en œuvre de politiques sanitaires concernant l'alimentation et la nutrition. Le but était représenté par la volonté d'atteindre des objectifs de sécurité nutritionnelle et alimentaire. Même si un tiers des États Membres avait développé des politiques concernant l'alimentation et, par la suite, des documents acceptés par le gouvernement et des lignes guides concernant la sécurité alimentaire ont été approuvées et signées, les maladies liées à l'alimentation représentent encore l'un des fléaux les plus importants en santé publique. De plus, les pays à faibles revenus au sein de la Région ont souvent une qualité de vie et un état de

OMS Plan d'Action européen pour la politique alimentaire et nutritionnelle 2007 – 2012 vise à atteindre les objectifs suivants:

- a. réduire la présence de maladies liées à l'alimentation non-transmissibles (en faisant référence en particulier à l'obésité);
- b. inverser la tendance de l'obésité chez les enfants et les adolescents;
- c. réduire le manque répandu de micronutriments;
- d. réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire<sup>24</sup>.

Afin d'atteindre ces objectifs, il a fallu définir des points spécifiques, basés sur les risques liés à chaque État Membre, en faisant référence aux domaines de recherche précédemment définis. Chaque domaine implique plusieurs acteurs du secteur privé, public et non-gouvernemental, et il est réglementé par un organisme gouvernemental.

Les domaines de recherche considérés sont représentés en :

a. *Soutenant un bon départ*

(concernant l'alimentation maternelle, les maladies d'origine alimentaire chez les femmes enceintes, l'implication des institutions scolaires et préscolaires) ;

b. *Assurant un approvisionnement alimentaire durable*

(menant à des politiques agricoles et à une production industrielle d'aliments – dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle en ce qui concerne la sécurité alimentaire et l'approvisionnement au sein des institutions publiques) ;

c. *Donnant une information et une éducation exhaustives aux consommateurs*

(en ce qui concerne l'alimentation, la sécurité alimentaire, les droits des consommateurs, les lignes directrices de la sécurité alimentaire, au sujet des meilleures pratiques européennes, basées sur les normes du *Codex Alimentarius*<sup>25</sup> ou de la législation européenne sur l'étiquetage sur l'affirmation de santé) ;

d. *Prenant des mesures intégrées pour aborder les facteurs déterminants*

---

santé différents, la pauvreté affecte la moitié de la population et cela détermine manifestement une insécurité alimentaire.

À cet égard, un deuxième Plan d'Action a été promu, avec l'objectif d'harmoniser les activités et de promouvoir des synergies entre les Membres, en faisant référence à leurs besoins, leurs ressources, leur contexte culturel et leur politique de développement différents et spécifiques.

Voir OMS *Plan d'Action européen pour la politique alimentaire et nutritionnelle 2007 – 2012*.

<sup>24</sup> *Ibidem*.

<sup>25</sup> Base scientifique des travaux du Codex Alimentarius. Elle donne un aperçu de l'analyse des risques de l'analyse des risques dans le cadre du Codex, et décrit les fonctions des trois comités d'experts FAO/OMS : le Comité mixte FAO / OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), le Comité mixte FAO / OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) et le Comité mixte FAO / OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA); et sur d'autres avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS. L'analyse des risques est un élément essentiel de la base scientifique des normes de sécurité alimentaire du Codex. Cette section comporte également des informations sur les modalités selon lesquelles les pays peuvent demander, accéder et fournir des données dans le cadre de ce processus. Grâce à sa base scientifique, le Codex est considéré par l'OMC comme la référence internationale pour les normes de sécurité alimentaire ; à l'adresse suivante : <http://www.codexalimentarius.org/scientific-basis-for-codex/fr/>, 07/12/2013.

(concernant les niveaux des interventions de la population pour promouvoir l'activité physique pour la santé, les initiatives visant la réduction de consommation d'alcool, et pour améliorer l'approvisionnement d'eau potable sûre) ;

e. *Améliorant la sécurité nutritionnelle et alimentaire dans le secteur de la santé*

(avec l'objectif d'améliorer les niveaux de prestation des services pour la prévention, le diagnostic et le traitement des maladies liées à l'alimentation, et d'encourager une bonne qualité de sécurité dans les hôpitaux) ;

f. *Surveillant, évaluant, se documentant*<sup>26</sup>

(en référence à l'évaluation de l'impact des programmes et des politiques des États Membres afin de développer la recherche privée et publique, d'améliorer la compréhension du rôle de l'alimentation, de la sécurité alimentaire et des facteurs liés aux modes de vie qui jouent un rôle dans le développement et la prévention des maladies).

Enfin, d'autres agences qui ont un potentiel pour contribuer au *Plan d'Action* ont été représentées par le Fonds des Nations unies pour l'enfance (UNICEF), l'Organisation Internationale du Travail (OIT), la Banque Mondiale, l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE)<sup>27</sup>.

Au sein de cette initiative, l'OMS Commission Régionale pour l'Europe est la seule agence en mesure de coordonner le travail international en matière de pratiques nutritionnelles, au sein des États Membres. La collaboration entre les Membres de la Communauté européenne vise à définir un code de pratiques internationalement partagé et concernant surtout les enfants.

Il s'agit certainement d'un projet ambitieux, qui nécessite la mise en place d'un partenariat avec la société civile et ceux qui font les politiques. Les acteurs publics et privés devraient promouvoir un dialogue engageant la Commission *Codex Alimentarius* dans la discussion sur les cadres réglementaires capables d'influencer les *agendae* régionales sur le thème des standards alimentaires, ainsi que sur la qualité de la nourriture, la sécurité alimentaire et les problèmes hygiéniques<sup>28</sup>. Par la suite, l'OMS Commission Régionale pour l'Europe pourrait fournir une estimation des résultats de l'action envisagée par le Plan d'Action, afin de définir le rapport d'avancement triennal sur l'amélioration de ce problème complexe<sup>29</sup>.

Ainsi, OMS Plan d'Action européen pour la politique alimentaire et nutritionnelle est certainement la recherche comparative la plus complète concernant les pratiques et les politiques de santé alimentaire, en mesure de définir l'efficacité des politiques sociales promues par chaque État Membre.

## **2.2 Status quaestionis en Europe**

---

<sup>26</sup> OMS *Plan d'Action européen pour la politique alimentaire et nutritionnelle 2007 – 2012*.

<sup>27</sup> *Ibidem*.

<sup>28</sup> *Ibidem*.

<sup>29</sup> *Ibidem*.

Ce qui se passe au sein d'une entreprise alimentaire multinationale n'est pas très différent de ce que l'on observe dans le contexte public des cantines scolaires, lieu dévolu à l'alimentation (saine) et au partage, terrain de confrontation entre des *goûts culturellement orientés* et un milieu de rencontre entre *altérités culturelles*. Comme on le verra mieux dans la présentation des cas d'étude, même si on compte de nombreux programmes éducatifs visant la promotion d'une alimentation saine, il est très rare que les écoles européennes produisent ou promeuvent des programmes d'éducation à la diversité et au pluralisme culturel et religieux à travers la culture alimentaire. Pourtant, comme on l'a montré précédemment, la nourriture représente un canal privilégié de transmission et de rencontre interculturelle, en mesure de rapprocher à l'altérité en l'*ingérant* quotidiennement, « une bouchée à la fois ». On verra que l'attention aux nécessités alimentaires liées à la religion est moins diffusée que l'attention portée aux nécessités sanitaires ou éthiques, et que souvent le premier aspect est abordé avec une approche orientée par des considérations éthiques et sanitaires.

Comme Richard Étienne, Pascal Tozzi et Hugo Verkest<sup>30</sup> le rappellent, en France les institutions offrent de plus en plus un choix d'aliments différents, ce qui permet aux élèves de ne pas contrevenir aux règles liées à leurs traditions religieuses, en évitant ainsi une forme de discrimination. Cependant, dans la plupart des pays objets de leurs études, le calendrier scolaire est marqué par l'influence des religions chrétiennes, une influence qui a été parfois contestée par des étudiants appartenant à des minorités religieuses<sup>31</sup>. Au Royaume-Uni, soulignent les chercheurs, la plupart des écoles dans les quartiers à forte présence musulmane offrent de la viande *halal*, qui est souvent la seule servie à la cantine pour tous les étudiants. Comme on le verra, le pourcentage d'étudiants religieusement orientés dans la consommation alimentaire est souvent le critère suivi par les institutions publiques (non seulement scolaires, mais aussi hospitalières et carcérales) pour définir l'opportunité d'offrir des viandes *licites* (surtout *halal*, en considérant les dimensions réduites des communautés juives européennes), soit en alternative aux viandes abattues sans rituel religieux, soit en substitution de ces dernières. La dernière option qui, il faut le dire, a souvent été pratiquée sans informer les familles avec précision sur la provenance des produits, a donné lieu à des réactions de perplexité et d'aversion de la part de citoyens non musulmans *offensés* par l'obligation de consommer de la viande certifiée par un imam.

La dissertation qui suit ne prétend pas rendre compte de manière exhaustive de la totalité de l'offre garantie par les cantines scolaires européennes : un travail similaire va au-delà des objectifs de la recherche. D'ailleurs, il a été nécessaire d'effectuer une sélection de cas sur la base de contraintes objectives : la disponibilité d'une littérature spécialisée en matière d'alimentation scolaire et de religions est presque inexistante. Par conséquent, l'exploration des cas a été menée principalement à

---

<sup>30</sup> Richard Étienne et Pascal Tozzi avec Hugo Verkest, *Educational Policies that Address Social Inequality. Thematic Report: Religious minorities*, Département de Sciences de l'Éducation, Université Paul Valéry Montpellier 3, France 2009

<sup>31</sup> En Espagne, les difficultés soulevées par le calendrier scolaire ont été réglées préventivement, avec des accords signés par l'État avec les groupes religieux principaux (protestants, juifs et musulmans), qui garantissent la possibilité d'être exempté de la participation. En France, le Conseil d'État (14/04/1995) a délibéré en faveur de l'exemption de fréquentation scolaire pour des raisons religieuses, *si compatible* avec le fonctionnement de l'institution.

travers l'étude des sources normatives européennes et des réceptions nationales, et à travers les sites web des institutions publiques (communes et écoles) identifiables et disponibles en langue anglaise, française et espagnole.

Les emails demandant des approfondissements spécifiques sur l'offre d'aliments adaptés à des nécessités religieuses, qu'on a envoyé quand le site internet ne traitait pas le sujet, n'ont jamais obtenu de réponse. Par conséquent, dans certains cas, on proposera une analyse de la législation et des pratiques sur une échelle nationale ; dans d'autres cas, on pourra aborder des exemples locaux ; ou parfois il faudra se limiter au débat présenté par les sources journalistiques.

## 2.2.2 Géographie des cas d'étude européens

### Royaume-uni

En 1944, la fourniture d'un service de cantine scolaire est devenue obligatoire pour les organismes locaux, selon des paramètres nutritionnels établis par la loi. Des repas scolaires gratuits étaient ainsi à disposition des étudiants appartenant à des familles à faibles revenus. À partir des années 1970, les gouvernements Tacher ont d'abord coupé les fonds pour l'alimentation gratuite dans les écoles ; en 1980, avec l'*Education Act*, ils ont aboli les standards nutritionnels de base pour les repas scolaires et ils ont aboli la gratuité pour des milliers d'écoliers britanniques, en obligeant les autorités locales à s'ouvrir au marché concurrentiel et la fourniture de repas scolaires, dans le but d'en réduire le coût. Néanmoins, cela a mené à une diminution sensible de la qualité de la nourriture offerte : comme Derek Gillard<sup>32</sup> le réfère, plusieurs entreprises privées, pour maximiser le profit et éliminer les gaspillages, ont convaincu les écoles d'opter pour des systèmes self-service, en promouvant ainsi une orientation évidente pour les aliments de fast-food, sans doute populaires, tels que les hamburgers et les frites. Aujourd'hui, le service de cantine n'est pas obligatoire pour les écoles, sauf pour les étudiants à faibles revenus qui rentrent dans les paramètres du *Free School Meal*.

Le thème de l'alimentation est devenu, au cours des années 2000, un important sujet de débat, par le moyen de deux témoignages particuliers, qui ont porté le sujet à l'attention publique à partir de deux points d'observations différents.

Le premier cas remonte à 2004, lorsque le célèbre cuisinier Jamie Oliver a conduit une campagne<sup>33</sup> pour améliorer la qualité des repas scolaires, confiés à des entreprises de restauration externes et constitués souvent par des aliments typiques des fast-foods (tels que des frites, des nuggets de dinde frits, des pizzas et différents desserts). L'émission télévisée *Jamie's School Dinners*, diffusée sur Channel 4, a montré au vaste public la situation de l'alimentation scolaire dans les cantines britanniques en donnant naissance à une campagne publique pour l'augmentation des financements pour les repas scolaires. La pression publique créée a contraint le gouvernement britannique à

---

<sup>32</sup> Gillard D (2003) *Food for Thought: child nutrition, the school dinner and the food industry*  
[www.educationengland.org.uk/articles/22food.html](http://www.educationengland.org.uk/articles/22food.html)

<sup>33</sup> Pour des approfondissements sur la campagne voir:  
[http://www.jamieoliver.com/media/jo\\_sd\\_history.pdf](http://www.jamieoliver.com/media/jo_sd_history.pdf)



instituer le *Children's Food Trust*<sup>34</sup>, afin de surveiller, soutenir et diffuser une culture alimentaire et des pratiques quotidiennes correctes pour la santé des enfants et des étudiants, dans les écoles ainsi qu'à la maison. Le sujet est devenu un thème électoral au Royaume-Uni à l'occasion des élections politiques de 2005.

Le deuxième cas remonte au 2012<sup>35</sup>, quand Martha Payne, une fille de neuf ans, a obtenu par les autorités locales la réouverture de son blog<sup>36</sup>, ouvert pour recueillir des fonds en faveur d'une organisation charitable (*Mary's Meals*) qui fournit un service de cantine dans les écoles des régions défavorisées dans le monde. Le blog, dans lequel Martha raconte son expérience de la cantine scolaire à travers des photographies et des évaluations sur les plats, avait été fermé, car accusé de dénaturer l'offre de service de la cantine, en représentant de manière déformée les options disponibles. Dans un court laps de temps, une campagne médiatique a porté le cas à l'attention publique ; Jamie Oliver aurait également publié sur le réseau social Twitter un message de soutien à la fille (« Stay strong Martha »). Suite à la clameur générée et à sa réouverture, le blog a eu un tel succès qu'il a recueilli des témoignages concernant l'alimentation – scolaire ou non – d'étudiants, de parents et d'enseignants du monde entier, portant en même temps à l'attention globale les thèmes liés au droit d'accès à la nourriture et à la culture alimentaire dans le monde.

Si l'attention aux aspects sanitaires liés à l'alimentation a trouvé une place importante dans la sphère publique britannique, on ne peut pas dire la même chose pour les aspects culturels et religieux de la nourriture. Le Royaume-Uni représente aujourd'hui un cas important et un exemple particulier du décalage entre les prescriptions normatives et les pratiques quotidiennes en matière de protection des différences et de promotion de la rencontre interculturelle et interreligieuse. C'est encore Anna Gianfreda in Chizzoniti (2010, p. 186-192) qui nous fait découvrir les normes britanniques à ce sujet :

« Avec l'affirmation de la société multiculturelle et multi religieuse », observe Gianfreda, « la garantie du droit de vivre " avec conscience " est rentrée à plein titre au sein des priorités et des objectifs adoptés par toutes les institutions qui règlent les " espaces publics " dans lesquels se déroule la vie collective. » [...] À côté du donné sociologique de la différenciation des sociétés d'un point de vue multi religieux », elle continue ainsi : « se multiplient les sources normatives qui, à différents niveaux, imposent une attention de plus en plus grande au *respect de la diversité*, garantie non plus à travers une simple actuation de l'égalité formelle, mais à travers des mesures de type positif qui, en concédant une série de facilitations (*facilities*), éliminent les conditions de fait défavorables qui entravent le droit de respecter les préceptes religieux d'individus et groupes qui, seulement dans les temps récents, sont apparus dans le panorama social et politique européen ».

Par conséquent, la cantine est considérée par les autorités britanniques comme un lieu de première importance, d'un côté, pour promouvoir le respect des minorités et, de l'autre, pour l'alphabétisation religieuse des étudiants à travers la connaissance des appartenances religieuses autres que la leur.

---

<sup>34</sup> <http://www.Children'ssfoodtrust.org.uk/parents/schoolfood/schoolmeals>

<sup>35</sup> [http://www.huffingtonpost.com/2012/06/15/martha-payne-school-lunch-blog\\_n\\_1600363.html](http://www.huffingtonpost.com/2012/06/15/martha-payne-school-lunch-blog_n_1600363.html)

<sup>36</sup> <http://neverseconds.blogspot.it/>

C'est l'approche du *Department for Environment, Food and Rural Affairs* (Ministère des Politiques agricoles, alimentaires et forestières) qui dans un document sur la soutenabilité alimentaire des services de cantine, a inclus parmi les objectifs fondamentaux la « conception et la promotion de menus et la sélection de plats salutaires qui répondent aux besoins des consommateurs appartenant à des minorités culturelles et religieuses ». Cet objectif est conforme aux critères élaborés pour les cantines scolaires par le *School Food Trust*, qui exhorte toutes les écoles à prendre en considération dans leur service de cantine les diversités ethniques, en particulier lorsque les étudiants manifestent des croyances religieuses ou des coutumes qui influencent leur régime alimentaire. « La nouvelle priorité des *Single Equality Schemes* (Projets d'Égalité) », continue Gianfreda, « est, en fait, "d'augmenter les *standards* des cantines scolaires" et "assurer que la nourriture soit tentante [...] pour tous" et qu'elle soit donc "culturellement et religieusement adaptée"<sup>37</sup> ».

En dépit de l'importance du thème de l'alimentation religieusement adaptée dans les écoles britanniques, contemplé par les agences normatives, la réalité des cantines scolaires semble encore éloignée des prescriptions susmentionnées : l'ouverture au facteur religieux concerne la plupart du temps l'offre de viandes halal (rarement kasher) ou la proposition de remplacer la viande non halal par un menu végétarien. L'alimentation *autre* ne rentre pas dans les programmes éducatifs, qui n'envisagent pas *de facto* la nourriture comme l'un des moyens pour la promotion d'une culture du pluralisme culturel et religieux.

Ainsi, dans la cantine de la *Moseley School*<sup>38</sup> de Moseley, un faubourg de Birmingham caractérisé par un contexte fortement multiculturel et multi religieux<sup>39</sup>, l'école met en avant une « nouvelle merveilleuse cantine qui offre un vaste choix de produits, y compris des options halal, végétariennes, salutaires », mais il n'y a aucune trace de programmes éducatifs utilisant l'alimentation en tant que véhicule d'intégration.

Environ 75 % des écoles sous la juridiction du *Waltham Forest Council*, soit quarante-six instituts en total, offrent uniquement de la viande halal fournie par le *Waltham Forest Council*. Un représentant du Conseil a expliqué que le choix d'offrir seulement de la viande halal dépendait de chaque école, en ajoutant que « cela n'est pas un problème de coûts, mais plutôt une question logistique, étant donné que de nombreuses cuisines scolaires ne sont pas assez grandes pour permettre au personnel de garder ou préparer deux types de viande<sup>40</sup> ».

---

<sup>37</sup> Anna Gianfreda dans Chizzoniti, Tallacchini (a cura di), *Cibo e religione: diritto e diritti*, Università cattolica del Sacro Cuore – Sede di Piacenza – Dipartimento di Scienze Giuridiche – Quaderni del dipartimento di scienze giuridiche, 1-2010, pp.186-192 ; Traduction du traducteur.

<sup>38</sup> <http://www.moseley.bham.sch.uk/>

<sup>39</sup> [http://www.birmingham.gov.uk/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadname1=Content-Disposition&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1223401212301&ssbinary=true&blobheadervalu e1=attachment%3B+filename%3D968265Moseley\\_and\\_Kings\\_Heath\\_%28OA%29\\_Ward.pdf](http://www.birmingham.gov.uk/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadname1=Content-Disposition&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1223401212301&ssbinary=true&blobheadervalu e1=attachment%3B+filename%3D968265Moseley_and_Kings_Heath_%28OA%29_Ward.pdf)

<sup>40</sup> [http://www.guardian-series.co.uk/news/10334813.Halal\\_meat\\_served\\_in\\_three\\_quarters\\_of\\_council\\_supported\\_schools](http://www.guardian-series.co.uk/news/10334813.Halal_meat_served_in_three_quarters_of_council_supported_schools)

Le site web du Children's Food Trust<sup>41</sup>, déjà mentionné, parle de la *Newfield Secondary School* et de la *Talbot Secondary School* de Sheffield : les seules écoles qui considèrent les différentes nécessités alimentaires liées à la religion (elles font partie des écoles signalées pour la *good practice* dans la gestion des cantines). La Newfield et la Talbot partagent une « cantine qu'on considère être vraiment inspiratrice », puisque « lumineuse, caractérisée par un aspect contemporain qui rappelle celui d'un café. La disposition a été expressément étudiée pour rendre plus simple l'utilisation aux enfants et aux utilisateurs de chaises roulantes ». La cantine comprend cinq zones de service, dont :

- deux offrent des paninis, des pâtes et des snacks
- une offre le repas chaud principal
- une offre le repas chaud principal avec l'option halal
- une (externe) offre des paninis, des pâtes et des snacks

Le caractère innovateur des cantines se réfère, dans l'évaluation du Children's Food Trust, à la facilité d'utilisation de la part des enfants, à l'ambiance agréable et salubre, à la vitesse des opérations de service et de paiement (qui est effectué par le moyen de l'empreinte digitale). En ce qui concerne l'interaction et l'inclusion sociale, le seul point de référence est l'opinion des étudiants et du staff, qui soulignent que les relations entre les populations des deux instituts sont améliorées suite au partage de la cantine. Par conséquent, même dans le cas de la seule *good practice* indiquée, on ne retrouve pas de références à l'alimentation en tant que véhicule d'inclusion sociale et de promotion du pluralisme culturel et religieux.

Hackney, un quartier central de Londres, constitue un bon terrain pour avoir des informations sur l'approche des institutions scolaires de la capitale en matière d'alimentation et de religions. La population du 2010, qui au moment du recensement du 2010<sup>42</sup> comptait 213.573 habitants, est ethniquement diversifiée : 41 % des résidents se décrivent comme *white british*, 14 % se situent au sein d'autres groupes ethniques *white*, 29 % parmi les *black* ou *black british*, 9 % s'identifient à la catégorie des *asian* ou *asian british*, 4 % se décrivent comme *mixed*, et 3 % comme *chinese* ou *other* ; une importante communauté turque et kurde est également présente. De plus, 66 % de la population résidente est née au Royaume-Uni, 5 % dans d'autres pays d'Europe et 29 % en dehors de l'Europe. Enfin, à l'occasion du recensement de 2001, les résidents de Hackney se sont déclarés chrétiens dans 44 % des cas, musulmans dans 18 % des cas, juifs dans 4 % des cas, diversement croyants dans 3 % des cas ; 19 % ont déclaré n'appartenir à aucune religion, et 12 % n'ont pas donné de réponse.

En plus que la composition démographique, Hackney est un cas particulièrement intéressant pour le Royaume-Uni à cause de son histoire pédagogique récente : à partir de 2002, le quartier a stipulé un

---

<sup>41</sup> <http://www.Childrensfoodtrust.org.uk/case-studies/newfield-secondary-and-talbot-secondary>

<sup>42</sup> Source : <http://www.ons.gov.uk/ons/index.html> et [http://en.wikipedia.org/wiki/London\\_Borough\\_of\\_Hackney#cite\\_note-29](http://en.wikipedia.org/wiki/London_Borough_of_Hackney#cite_note-29)

contrat de dix ans avec le *Trust Learning*, un organisme indépendant qui règle l'instruction des 27.000 élèves de Hackney, présents dans plus de 70 écoles, écoles maternelles et centres de jeu. Le Trust a été institué suite à un rapport critique de l'OFSTED<sup>43</sup> par rapport aux carences identifiées.

Parmi les écoles primaires de Hackney<sup>44</sup> citées par le site du Trust Learning, seulement deux déclarent porter attention aux nécessités alimentaires religieuses, en faisant référence uniquement à l'islam : la *Bentham Primary* offre un choix de menus qui comprend toujours une option végétarienne et une option halal ; la *Baden Powell Primary* demande aux parents de remplir un formulaire pour la préparation de menus particuliers pour nécessités religieuses, en spécifiant les aliments interdits et les aliments permis.

Toutes les autres écoles prévoient l'option végétarienne au sein de la cantine de l'institut ; il est, en outre, toujours possible de fournir aux étudiants un panier-repas préparé chez eux, qui dans aucun cas ne doit contenir de desserts ou de boissons sucrées, selon les dispositions du Children's Food Trust.

Aucune, parmi ces écoles, ne fait explicitement référence à des prescriptions religieuses, ni à des programmes éducatifs visant l'inclusion interculturelle ou interreligieuse à travers la nourriture ; il faut, néanmoins, souligner que :

- il est possible que les cantines scolaires offrent exclusivement de la viande halal, *sans le spécifier*;
- les menus impliquent presque toujours des préparations alimentaires interculturelles, qui sont souvent présentées avec la référence au respectif Pays d'origine<sup>45</sup>.

En général, toutes les écoles de Hackney proposent :

- un choix végétarien;
- des viandes chaque jour différentes (sans jamais spécifier si halal, kasher ou non);
- du poisson chaque vendredi (seulement le vendredi).

Enfin, la *Sir John Cass's Foundation Primary School*, dans le quartier de la City of London, représente un cas particulier : il s'agit d'un institut lié à la Church of England, au cœur de la capitale, et il est aussi le seul (parmi les instituts étudiés) à faire une référence explicite dans le site web, parmi les documents concernant les politiques internes, à la diversité culturelle et ethnique. Selon le document *Race Equality and Cultural diversity Policy* (Égalité Raciale et Politique de diversité Culturelle) qui date d'avril 2012, l'institut insère parmi ses valeurs et objectifs :

- Être sain

---

<sup>43</sup> L'organisme préposé à la supervision des instituts scolaires britanniques.

<sup>44</sup> L'enquête a été limitée uniquement aux écoles dont les sites web étaient online au moment de la recherche ; parmi ces écoles : Benthal, Baden Powell, Berger, Daubeney, De Beauvoir, Gayhurst, Grazebrook, Holmleigh, Holy Trinity, Jubilee, Rushmore.

<sup>45</sup> C'est le cas, par exemple, de la Jubilee, qui dans le menu d'octobre 2013 offrait, parmi les différents plats, le *moroccan lamb*.

Chaque enfant peut bénéficier d'une bonne santé physique et mentale et comprendre ce qu'un style de vie sain signifie. Nous fournissons l'accès aux activités physiques et extracurriculaires, parmi lesquelles les clubs sportifs. On encourage une alimentation saine dans toutes les cultures : la cantine offre chaque jour de la nourriture saine provenant de tout le monde.

- Observance religieuse

On respecte les croyances religieuses et la pratique de tout le personnel, des élèves et des parents et on respecte toutes les requêtes raisonnables en matière d'observance et de pratique religieuse.

- Plan d'action

On a un plan d'action en cours pour la réalisation de ces politiques et pour en surveiller l'impact. On fait en sorte que les références à l'égalité raciale et aux diversités culturelles trouvent une réalisation dans le Plan de développement de l'école (SDP).

Un cas différent est représenté par Harrow, faubourg périphérique de Londres : ici, en 2010<sup>46</sup> la commune a proposé le remplacement de toutes les viandes offertes par le service de cantine par de la viande halal, indiquée par les diététiciens de la commune comme la seule en mesure de combiner les nécessités religieuses de l'une des communautés les plus variées d'un point de vue ethnique et religieux. La décision a suscité des critiques sévères des associations pour la protection des animaux ; même le président de la *Halal Food Authority* locale a loué l'initiative d'introduire de la viande halal dans les cantines scolaires, mais seulement si combinée avec l'offre de viande non halal, en respect des non musulmans. En considération de l'opposition des résidents, le conseil communal a décidé de ne pas mettre en place cette initiative.

## France

À partir de 1970, le gouvernement français a commencé à prendre des mesures pour améliorer la restauration scolaire : les lignes directrices pour les écoles, définies en 1971, affirment que chaque repas doit contenir des légumes crus, des protéines sous forme de produits laitiers ou lait, des légumes cuits deux fois par semaine et des hydrates de carbone les jours restants<sup>47</sup>. Le plat principal doit contenir de la viande, du poisson ou des œufs.

Aussi en France, comme au Royaume-Uni, le service de cantine n'est pas obligatoire pour les écoles ; les communes s'occupent de la création et de la réglementation interne du service : dans certains cas, la commune peut fournir le service, en confiant la responsabilité de la préparation des repas à une structure interne (catering in-house). Dans d'autres cas, la commune peut déléguer le service public à une société de restauration spécialisée (service externe privé) : les repas sont préparés dans une cuisine centrale et livrés à une cuisine subordonnée.

---

<sup>46</sup> <http://www.dailymail.co.uk/news/article-1300589/Parents-fury-town-hall-plans-halal-menus-schools.html>

<sup>47</sup> <http://www.theguardian.com/education/2005/mar/30/schoolmeals.schools1>

Comme le rappelle le Défenseur des Droits<sup>48</sup>:

« Le service de restauration scolaire est un service public administratif facultatif, soumis au principe de libre administration des collectivités territoriales [...] Il en résulte, d'une part, que les usagers d'un tel service n'ont droit ni à sa création, ni à son maintien et, d'autre part, que la totalité de la charge financière d'un tel service n'incombe pas nécessairement aux communes et peut donc justifier l'institution par ces dernières d'une participation financière des usagers. En outre, lorsque des cantines communales existent, les charges qu'elles font peser sur le budget des communes constituent des dépenses facultatives et non des dépenses obligatoires<sup>49</sup> ».

Néanmoins, le Défenseur rappelle que « Tout facultatif qu'il soit, un service public, dès lors qu'il a été créé, doit respecter les grands principes du service public que sont, notamment, l'égalité d'accès au service, la continuité et la neutralité religieuse ».

Ceci est particulièrement intéressant, aux fins de la discussion, le chapitre III du *Rapport*, qui traite de manière spécifique de l'accès à la cantine en relation aux convictions religieuses ou philosophiques. En ce qui concerne les revendications de nature religieuse, le Défenseur admet que :

« Cette question n'est pas apparue comme une question prioritaire à travers les témoignages reçus par le Défenseur des droits. La plupart de ces témoignages exprimaient un simple souhait de repas sans viande et, dans de rares cas, la mise en place de menus halal. Certains revendiquaient par exemple un plat de substitution à la viande, ou, plus simplement, la possibilité d'avoir connaissance à l'avance du menu afin de prévoir les jours de présence de l'enfant.

Dans les faits, la plupart des cantines scolaires proposent, de longue date, des plats de substitution à la viande de porc, tout en servant du poisson le vendredi, pratique qui n'a pas été remise en cause par le juge. Le juge n'a pas à ce jour sanctionné cette prise en compte de spécificités religieuses. En l'absence de tels aménagements, le juge des référés du Conseil d'État a quant à lui estimé que l'absence de repas de substitution ne méconnaissait pas la liberté.

Ainsi, n'existe-t-il aucune obligation pour les communes de mettre en place des menus adaptés pour tenir compte de prescriptions ou d'interdits alimentaires religieux ».

Le Défenseur continue en précisant qu'aucune loi ou règlement n'impose aux communes la préparation de repas sur la base de convictions philosophiques ou religieuses des parents : « Lorsque des aménagements sont néanmoins proposés, cela résulte exclusivement de la libre initiative des

---

<sup>48</sup> Une autorité administrative indépendante, dont le président est nommé par le Président de la République pour un mandat de six ans ; le Défenseur des droits est chargé de défendre les droits des citoyens face aux administrations et dispose de prérogatives particulières en matière de promotion des droits de l'enfant, de lutte contre les discriminations, du respect de la déontologie des activités de sécurité.

<sup>49</sup> *L'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire* – Rapport 28 mars 2013, chapitre I. *Les conditions générales d'accès au service de restauration scolaire*, par. A. *Formes et statut juridique des services de restauration scolaire*. [http://droitdesreligions.net/rapports/rapport-cantines\\_ok.pdf](http://droitdesreligions.net/rapports/rapport-cantines_ok.pdf)

collectivités concernées et non d'une obligation ». Cela étant dit, le refus d'une commune d'adapter les repas sur la base des croyances religieuses des familles (en ne servant pas de viande, en proposant de la viande d'oiseau à la place de la viande de porc) ne peut pas, selon le Défenseur, être assimilé à une pratique discriminatoire puisqu'il ne s'agit pas d'un refus de principe qui empêche l'accès à la cantine.

Un bulletin d'information du Ministère des Intérieurs du 20 août 2011 établit que « la neutralité des services publics implique que la prise en compte des différences de situation fondées sur les convictions religieuses ne peut remettre en cause le fonctionnement normal du service ». La Cour européenne des droits de l'homme n'a pas développé une juridiction contraire à la liberté dont les communautés bénéficient dans l'identification des menus scolaires.

En tout cas, pour éviter les controverses, le Défenseur conclut le document dans la partie concernant les discriminations sur base religieuse en conseillant aux maires « qui s'en tiennent au principe de neutralité religieuse en matière de repas scolaires », d'informer les parents au moment de l'enregistrement à la cantine. Enfin, les menus exposés à l'avance doivent permettre aux parents de prévoir les jours de présence de l'enfant.

En effet, de nombreuses et diverses controverses surgissent selon la chronique et la littérature juridique : on verra par la suite certains cas portés à l'attention du juge et des médias, pour passer enfin à l'observation de certains exemples de menus scolaires.

Le 17 mars 2005<sup>50</sup>, le Ministère de l'Éducation est appelé à se prononcer sur un cas de discrimination religieuse lié à l'alimentation qui a eu lieu à Villefranche-sur-Saône, où un groupe de familles a reçu une missive communale à travers laquelle l'institution locale menaçait de ne plus accepter leurs enfants s'ils continuaient à refuser la viande (non halal) servie à la cantine scolaire. Dans sa réponse, le Ministère réaffirme que le service de cantine et l'offre de produits alternatifs adaptés à des règles religieuses ne sont pas obligatoires, tout en conseillant des mesures d'attention « dans la mesure du possible ». Enfin, le Ministère clarifie sa non-compétence sur le cas en question, étant donné que le service de cantine est une compétence exclusive des communes.

Le débat sur l'alimentation en relation avec les cultures et les religions se concentre, aussi en France, sur l'offre de nourriture religieusement permise dans les cantines scolaires, avec une référence particulière à la viande halal. Lors de la campagne électorale menée à l'occasion des élections de 2012, le thème était à l'ordre du jour, surtout dans la campagne de l'UMP de Nicolas Sarkozy, engagé dans la tentative de définir les termes d'une bataille culturelle contre la viande halal dans les cantines scolaires ; ses déclarations ont recueilli le soutien des partis de la droite française, en particulier de la plus extrême, unis sous le drapeau de la lutte contre l'islamisation du Pays.

Comme rapporté par le Monde<sup>51</sup>, le 12 février 2012, la candidate du Front National Marine Le Pen a annoncé, lors d'un discours prononcé à Strasbourg, vouloir « empêcher le halal dans les cantines

---

<sup>50</sup> Question écrite n° 15623 de M. Jean Louis Masson (Moselle - NI) publiée dans le JO Sénat du 20/01/2005, page 143; Réponse du Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, publiée dans le JO Sénat du 17/03/2005, page 768. <http://www.droitdesreligions.net/rddr/communes.htm>

<sup>51</sup> [http://www.lemonde.fr/societe/article/2012/03/10/le-halal-a-la-cantine-un-fantasme-loin-de-la-realite\\_1655942\\_3224.html](http://www.lemonde.fr/societe/article/2012/03/10/le-halal-a-la-cantine-un-fantasme-loin-de-la-realite_1655942_3224.html)

scolaires ». Le ministre de l'Intérieur, Claude Gueant, a justifié son opposition à la concession de vote aux étrangers à l'occasion des élections communales en affirmant être préoccupé que « des conseillers municipaux étrangers rendent obligatoire la présence de nourriture halal dans les cantines ».

« Les cantines scolaires sont tenues au principe de la laïcité », a déclaré Sarkozy pendant un discours public à Bordeaux, le 3 mars 2012, rapporté par le Monde dans le même article susmentionné, en ajoutant qu'« il n'existe pas de sujets tabous » ; certains sujets « ne devraient pas être considérés comme des questions religieuses, mais comme des questions de civilité<sup>52</sup> ».

Le débat autour de la viande halal dans les instituts publics ne se limite pas à l'école. En 2013, un détenu du centre pénitentiaire de Saint-Quentin-Fallavier a déposé un recours au tribunal, car le directeur de la prison lui avait refusé la requête de bénéficier de menus offrant la viande halal. Le tribunal administratif de Grenoble a rendu, le 7 novembre 2013, une décision imposant à la direction de proposer des menus halal pour les détenus musulmans.

Cet épisode a mis en lumière, encore une fois, les réactions contrastantes sur ce thème. Entre autres choses, cette décision a répondu aux sollicitations de la part du contrôleur général des lieux de privation de liberté, Jean-Marie Delarue, qui, en mars 2011, avait prévenu sur le fait que la plupart des établissements pénitentiaires ne prennent pas en considération les exigences alimentaires de nature religieuse des détenus. D'un autre point de vue, le ministre de l'Intérieur Manuel Valls a mis l'accent sur le fait que, à son avis, cette décision risque de violer le principe de laïcité<sup>53</sup>.

La question de la production et de la commercialisation de la viande halal en France est plutôt délicate, non seulement parce que souvent elle renvoie aux termes du discours populiste de type islamophobe : à l'aversion xénophobe s'ajoute aussi l'opposition éthique-philosophique du végétarisme, du véganisme et des mouvements de défense des animaux (à quoi s'ajoute la difficulté dans l'élaboration de données statistiques précises).

Selon Stéphanie Le Bars, journaliste au journal Le Monde qui s'occupe de laïcité et religions, les estimations officielles du Ministère des Politiques agricoles indiquent que 50 % des abattages d'ovins et 12 % des abattages de bovins en France sont de nature rituelle, alors que les données concernant la volaille sont incertaines. De plus, certains produits étiquetés comme halal ne sont pas reconnus comme tels par certains membres de la communauté musulmane. En outre, il est nécessaire d'évaluer le phénomène de l'import-export : il faut considérer les chiffres sur la base des exportations, dirigées en particulier vers le Maghreb, le Golfe Persique et la Turquie, et de l'importation d'animaux abattus selon des méthodes conventionnelles.

On retrouve les mêmes considérations dans la réponse fournie par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche à une interrogation présentée par l'UMP le 29 septembre 2009<sup>54</sup>. Le Ministère, en considérant la requête d'élucidations concernant la difficulté de quantifier et d'identifier

---

<sup>52</sup> <http://www.todayszaman.com/news-273250-french-leader-sarkozy-nixes-halal-meat-in-schools-for-muslims.html>

<sup>53</sup> *Isère : une prison obligée de servir des repas halal* : <http://www.fait-religieux.com/isere-une-prison-obligee-de-servir-des-repas-halal-1>

<sup>54</sup> <http://www.droitdesreligions.net/actualite/nouvelleactu/decembre2009/003.htm>



sur le marché au détail la viande abattue selon des méthodes rituelles, rappelle que les « ovins-caprins abattus rituellement représentent 48 % du nombre total d'ovins-caprins abattus en France », alors que « les gros bovins abattus rituellement représentent 11 % du nombre total de gros bovins abattus en France et pour les veaux le ratio est de 13 % ». En rappelant la nécessité de réfléchir aux données sur la base des exportations, le Ministère ajoutait : « que cela soit au niveau européen ou au niveau français, il n'est pas interdit que des professionnels mettent sur le marché des viandes obtenues à partir d'animaux abattus sans étourdissement, selon un rituel religieux reconnu et réalisé conformément aux dispositions réglementaires et ce sans faire mention du mode d'abattage de ces animaux », puisque les viandes en question possèdent les mêmes qualités organoleptiques et sanitaires que des viandes abattues selon une méthode « traditionnelle ».

Comme la shechita kasher semble être un problème sensiblement mineur, avec une communauté juive moins nombreuse et une plus grande présence d'écoles juives, les épisodes racontés rendent l'idée du conflit culturel qui mature autour du thème du halal musulman, surtout dans l'arène politique et médiatique.

Toutefois, encore selon Le Monde<sup>55</sup>, « qu'il s'agisse du Haut Conseil à l'intégration (HCI)[...] de spécialistes du fait musulman ou d'acteurs de terrain, tout le monde s'accorde à reconnaître qu'il n'y a pas "à l'heure actuelle" de viande halal dans les cantines scolaires en France ». « Au-delà du halal », affirme l'anthropologue Douza Bouzar, déjà membre du *Conseil français du culte musulman* (CFCM) et membre de l'*Observatoire de la laïcité*, « les parents musulmans demandent surtout que l'on n'oblige pas leurs enfants à manger de la viande non halal » dans les cantines scolaires ; Mohammed Moussaoui est de la même opinion, en tant qu'ancien président du CFCM, selon lui « Les parents demandent surtout une alternative aux plats de viande ».

Pour rentrer plus dans le détail, on propose un bref excursus sur les menus de certaines écoles de différentes régions françaises. Comme on le verra suite à l'analyse des services, en général les cantines observées proposent une alternative à la viande de porc, en offrant des viandes différentes ou des menus végétariens.

La situation de Strasbourg est différente : il s'agit d'un cas d'étude particulier, car il est soumis au régime concordataire de la région Alsace-Moselle, qui est expression du Droit local qui reconnaît à travers des pactes concordataires les cultes catholique, luthérien, réformé et juif. Le culte islamique, qui n'est pas reconnu, est cependant contemplé par le droit local sous la formule de l'Association de droit local alsacien-mosellane, dans le cadre des normes qui règlent le droit associatif local.

## Strasbourg

En plus du régime concordataire en vigueur dans la région, dont Strasbourg représente le centre habité le plus important, cette ville est un cas particulier pour la composition de sa population : en 2008 les immigrés étaient 51.625, c'est-à-dire 19 % de la population (dont 6 % est née en Europe et 13 % hors d'Europe). Ces données la placent au-dessus de la moyenne nationale (8,5 %) et régionale

---

<sup>55</sup> Il faut souligner que l'article du journal Le Monde ne prend pas en considération la possibilité que la viande halal apparaisse sur le marché sans étiquette. L'article, d'où sont issues aussi les citations successives, se trouve à l'adresse internet : [http://www.lemonde.fr/societe/article/2012/03/10/le-halal-a-la-cantine-un-fantasme-loin-de-la-realite\\_1655942\\_3224.html](http://www.lemonde.fr/societe/article/2012/03/10/le-halal-a-la-cantine-un-fantasme-loin-de-la-realite_1655942_3224.html)

(10,5 %), juste après Paris (20 %) parmi les villes qui ont plus de 200.000 habitants. En 2008, 28,4 % des immigrés non européens étaient d'origine maghrébine, 12,9 % d'origine turque et 12,5 % d'origine africaine subsaharienne<sup>56</sup>.

Selon Al-Kanz, observatoire sur la question islamique avec une attention particulière au thème du halal, à Strasbourg 15 % des repas servis dans les cantines scolaires sont conformes aux règles de l'abattage rituel<sup>57</sup>.

En effet, le site de la commune, à la page dédiée aux menus de la restauration scolaire<sup>58</sup>, présente quatre types de menus proposés aux familles des élèves :

- standard
- sans porc les jours où de la viande de porc figure au menu standard
- halal
- végétarien

Parmi les objectifs du service de cantine, on retrouve la possibilité offerte aux étudiants de:

- se reposer et se distraire;
- développer la convivialité;
- se restaurer, le moment du repas étant une occasion pour les enfants de développer le goût, de découvrir de nouveaux parfums, d'être sensibilisés à l'équilibre nutritionnel et au respect de l'environnement, de développer des compétences d'autonomie personnelle, de vie sociale et d'hygiène personnelle.

## Lyon

Le site de la commune de Lyon<sup>59</sup>, dans la page dédiée à la restauration scolaire, propose trois types d'approches aux menus :

- un menu classique avec hors-d'œuvre, plat protidique et son accompagnement, fromage ou produit lacté et dessert. Les grammages et la fréquence des plats respectent les recommandations du Ministère de la Santé;
- un menu complet sans viande avec du poisson (pour 70 % des plats), des œufs (pour 18 % des plats) ou d'autres produits protidiqes (notamment à base de soja pour 12 % des plats);
- les allergies: les enfants qui présentent des allergies alimentaires font l'objet d'un traitement spécifique.

---

<sup>56</sup> <http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/default.asp?page=recensements.htm>

<sup>57</sup> <http://www.al-kanz.org/2010/05/18/strasbourg-cantine-halal/>

<sup>58</sup> Strasbourg : <http://www.strasbourg.eu/vie-quotidienne/enfance-education/enfant-scolarise/peri-scolaires/restauration-scolaire/menus>

<sup>59</sup> Lyon : <http://www.lyon.fr/page/enfance-et-education/leducation/la-restauration-scolaire.html>

La liste des menus se conclut par un avertissement sur le choix et le goût des étudiants, qui « pour des raisons pédagogiques d'éducation au goût et d'équilibre alimentaire » sont invités à goûter tous les plats ; même le personnel de la cantine a la tâche de promouvoir – sans obligations – parmi les étudiants l'éducation au goût.

## Grenoble

La restauration scolaire de la ville de Grenoble<sup>60</sup> offre quatre types de menus :

- classique;
- sans viande de porc;
- sans viande;
- allergies alimentaires (dans ce cas une procédure spécifique est prévue).

## Paris

La section dédiée à la restauration scolaire sur le site de la commune de Paris est particulièrement riche en informations sur l'organisation du service et les méthodes de préparation des repas, ainsi que sur la sécurité sanitaire et les lois qui la préservent. En outre, les objectifs sont fixés dans la législation européenne et nationale.

On découvre, ainsi, que la restauration scolaire parisienne est organisée en 20 *Caisses des écoles*<sup>61</sup>, qui regroupent 662 écoles publiques (311 écoles maternelles, 302 écoles primaires, 49 écoles polyvalentes), 43 collèges et 16 lycées. Les cantines scolaires servent ainsi 135.000 étudiants, pour un total annuel de 22,7 millions de repas : selon les données fournies par la commune, 80 % des étudiants de l'école primaire bénéficient du service de cantine. Le système comprend 165 cuisines internes aux instituts (cela représente 60.500 repas par jour), 30 cuisines centralisées en liaison chaude (19.500 repas) et 5 cuisines centralisées en liaison froide (41.000 repas).

Le site de la commune, qui compte pourtant de nombreuses informations spécialisées, ne fait pas référence au thème de l'éducation alimentaire ni au thème du pluralisme à travers l'alimentation. En effet, chaque arrondissement s'en occupe, certains dans le détail, et d'autres en renvoyant à des requêtes spécifiques des familles. L'offre, qui ne prévoit jamais de manière déclarée de la viande halal ou kasher, passe de la proposition de menus spécifiques sans viande de porc (comme dans le cas du XV<sup>ème</sup> arrondissement, qui demande aux parents de s'engager à respecter les menus proposés sans d'autres variations ; à noter que les menus pour les enfants allergiques rentrent dans un protocole particulier), à des menus généralistes totalement dépourvus de viande de porc (comme dans le cas du XIV<sup>ème</sup>, XVII<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> arrondissement).

## Marseille

---

<sup>60</sup> Grenoble: <http://www.grenoble.fr/239-restauration-scolaire.htm>

<sup>61</sup> En France, *Caisses des écoles* est un établissement public communal qui s'occupe de la supervision de chaque aspect de la vie scolaire, y compris le service de cantine, que ce soit dans l'enseignement public ou l'enseignement privé.

Parmi les cas observés, celui de Marseille<sup>62</sup> est unique, car il présente des menus scolaires caractérisés par une riche offre de plats interculturels, parmi lesquels on retrouve le taboulé et le tajine. En outre, des journées à thème culturel pour éduquer les élèves à la diversité alimentaire sont organisées, dans le but de les éduquer au pluralisme culturel et religieux. Aussi dans le cas de Marseille, les menus ne présentent pas de préparations à base de viande de porc.

## **Finlande**

La Finlande a été le premier pays au monde à servir gratuitement les repas scolaires, service fondé en 1948, à l'exception de certaines expérimentations précédentes qui remontent au début de 1900. À cette époque, le repas consistait principalement en soupes de *porridge* ; les enfants amenaient de la maison le pain et le lait pour les intégrer au repas. Au cours des années '60, l'offre a commencé à varier, avec l'introduction d'aliments transformés et congelés et d'une plus grande quantité de légumes. Les années '60 voient, par contre, l'introduction d'aliments étrangers, comme le riz et les spaghettis, qui à l'époque étaient inconnus de l'alimentation familiale : à cette période a commencé l'éducation à la variété alimentaire, avec des programmes dédiés à la consommation d'aliments « autres », ou de fruits et légumes frais et crus.

### *La législation en la matière*

Comme en France, la législation prévoit aujourd'hui que les communes soient directement responsables pour le monitoring et l'évaluation des repas scolaires. Les obligations de loi sont basées sur trois sources normatives fondamentales :

- le *Basic Education Act* (628/1998);
- le *General Upper Secondary Schools Act* (629/1998);
- le *Vocational Education and Training Act* (630/1998).

L'instruction est réglementée par un seul programme national, qui constitue le cadre de référence pour la planification.

Sur le site du *Finnish National Board of Education*<sup>63</sup>, on lit que le *National Core Curriculum*, rédigé par le même organisme, définit les objectifs et les critères d'évaluation, établissant que chaque commune et école forme ses propres méthodes en choisissant librement les matériaux didactiques les plus appropriés. En tant que partie du programme d'étude, chaque commune est tenue d'élaborer un plan pour le bien-être de l'élève. Le plan établit les principes fondamentaux pour organiser les repas scolaires et les objectifs pour la santé, pour l'éducation nutritionnelle et l'éducation aux bonnes

---

<sup>62</sup> [http://www.marseille.fr/sitevdm/document?id=2077&id\\_attribute=48](http://www.marseille.fr/sitevdm/document?id=2077&id_attribute=48)

<sup>63</sup> <http://www.oph.fi/english/education>

manières. Pour faciliter la planification est prévu un *National Nutrition Council*, chargé d'observer et d'améliorer l'offre nutritionnelle en donnant des lignes directrices pour les écoles.

L'objectif des repas scolaires, affirme le site *National Board*, est d'être un instrument pédagogique pour enseigner une bonne alimentation et des habitudes alimentaires correctes.

### *Le menu-type*

L'attention à la santé avec un régime équilibré est une préoccupation récurrente dans la législation et la culture alimentaire des cantines scolaires finlandaises ; « l'objectif », comme on peut le lire sur le site du *National Board*, « est de garder et d'améliorer la santé des élèves et de leur donner l'énergie nécessaire à l'application scolaire. Un déjeuner à l'école devrait être équivalent à environ un tiers de l'apport nutritionnel journalier de l'enfant. Il devrait être savoureux, coloré et bien équilibré. »

Le menu-type des cantines finlandaises prévoit :

- des légumes frais et cuits, qui couvrent la moitié de l'assiette;
- des pommes de terre/riz/pâtes qui couvrent un quart de l'assiette;
- du poisson, au moins une fois et préférablement deux fois par semaine, ou de la viande (ou des haricots et des germes en remplacement pour le régime végétarien) pour couvrir l'autre quart de l'assiette;
- du lait écrémé ou partiellement écrémé;
- de l'eau;
- du pain avec de la margarine végétale ou un mélange de margarine et de beurre;
- fruits des bois ou fruits en guise de dessert.

### *Les menus spéciaux*

Les allergies, l'éthique et la religion des élèves sont prises en considération au moment de la planification des activités scolaires. L'objectif est de garantir le menu-type au plus grand nombre possible d'étudiants avec le plus petit nombre possible de variations.

La ville d'Helsinki publie<sup>64</sup> les lignes directrices qui règlent la requête et l'offre de repas spéciaux sur base religieuse dans les écoles de la ville et dans le *Vocational College*. Ces indications, contenues dans le *Special diets and ethical beliefs in schools*<sup>65</sup>, prévoient des régimes spéciaux basés sur l'offre garantie par le menu-type, avec des options végétariennes : les aliments (les viandes en particulier) religieusement illicites sont donc remplacés par des succédanés licites.

---

<sup>64</sup> <http://www.hel.fi/hki/Opev/en/Student+benefits/School+catering/Special+diets+in+schools#>

<sup>65</sup> <http://www.hel.fi/wps/wcm/connect/da0f2e95-7a3d-4cc6-b679-0ab4a95e3017/Special+diets+and+ethical+beliefs+in+schools+010813.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=da0f2e95-7a3d-4cc6-b679-0ab4a95e3017>

Les menus spéciaux sont reconnaissables parmi les autres à travers un système codifié qui, au sein du menu type, identifie avec une lettre les aliments spécifiques pour un régime respectueux. Le système comprend :

- intolérance au gluten (G) ;
- absence de lait (M) ;
- absence de lactose (L) ;
- quantité réduite de lactose (LL) ;
- absence de viande de porc (P) ;
- absence de viande bovine (B).

### **Danemark**

Le dernier cas que l'on se propose d'aborder renvoie à plusieurs faits, très discordants, qui ont eu lieu au Danemark et qui sont arrivés à la une des journaux. Au Danemark, l'école est facultative, mais l'instruction est obligatoire jusqu'à seize ans et la loi prévoit qu'elle puisse être donnée dans des instituts publics et privés ou à travers l'éducation familiale (ou encore par le moyen d'un précepteur). L'école publique obligatoire ou *Folkeskole*, instituée en 1814, est gratuite et gérée directement par les communes, en régime d'autonomie et dans le respect des objectifs communs déterminés par le *Folkeskole Act*<sup>66</sup>.

Cependant, il n'y a pas de traces de l'éducation alimentaire, ni en tant qu'éducation à la santé, ni en tant qu'éducation au pluralisme culturel et religieux. On retrouve une référence à une éducation interculturelle, dans les termes de *global perspective*, sur le site du Ministère dans la section dédiée au *lifelong learning*, qui affirme que tous les jeunes « doivent compléter un programme de formation avec des perspectives globales et passer une période d'étude à l'étranger. Le gouvernement a l'objectif de faire en mesure que le système éducatif fournisse aux jeunes danois des fortes compétences académiques et une perspective globale<sup>67</sup> ».

Cela étant dit, deux faits en particulier, rapportés par la chronique danoise, suscitent un intérêt relatif aux thèmes ici proposés.

Le premier, référé par la chronique le 9 mars 2012<sup>68</sup>, concerne un étudiant musulman de l'école hôtelière *Copenhagen Hospitality College* de Valby, banlieue de Copenhague, qui a été obligé de goûter un vin et de la viande de porc, car cela faisait partie d'un exercice en classe. En effet, comme cela est prévu par le règlement de l'institut, les étudiants pour réussir l'année doivent aussi goûter et évaluer tous les aliments produits par eux-mêmes. Suite au refus de l'étudiant, l'école lui a organisé un rendez-vous avec un imam local, qui aurait essayé de lui expliquer que « d'un point de vue

---

<sup>66</sup> [http://host.uniroma3.it/progetti/cedir/cedir/Lex-doc/Dk\\_folke.pdf](http://host.uniroma3.it/progetti/cedir/cedir/Lex-doc/Dk_folke.pdf) et [http://eng.uvm.dk/Fact-Sheets/~media/UVM/Filer/English/Fact%20sheets/080101\\_fact\\_sheet\\_the\\_folkeskole.ashx](http://eng.uvm.dk/Fact-Sheets/~media/UVM/Filer/English/Fact%20sheets/080101_fact_sheet_the_folkeskole.ashx)

<sup>67</sup> <http://eng.uvm.dk/Fact-Sheets/General/Lifelong-learning>

<sup>68</sup> <http://cphpost.dk/news/local/all%E2%80%99s-halal-ends-halal-muslim-cook>

religieux, il n'y a rien de mauvais dans le fait de goûter du vin ou du porc ». L'étudiant a eu le soutien du parti de droite Dansk Folkeparti et de celui de gauche Ehedslisten.

Le deuxième fait, rapporté en date du 16 août 2013<sup>69</sup>, concerne un cas émergé quand la direction de l'hôpital de Hvidovre a dû admettre que les repas servis à l'intérieur de la structure étaient entièrement constitués par de la viande halal. Cette déclaration a transformé le fait local en un cas national, face auquel les institutions publiques ont dû confirmer la totale absence de contrôles et donc de données sur l'achat de viandes de la part de structures dépendantes du système public. La décision de l'hôpital a été motivée en faisant appel à des facteurs économiques, à la présence de patients provenant de différents milieux ethniques et à l'impossibilité pour la cantine de l'hôpital de servir deux types différents de viande.

Le vice-directeur de l'hôpital a affirmé ne pas croire « qu'une méthode d'abattage en tant que telle ait quelque chose à voir avec la foi », en ajoutant que « tous les poulets du Danemark sont abattus selon le rituel halal, et pour autant que je sache, personne n'a arrêté de manger du poulet ».

---

<sup>69</sup> <http://www.gatestoneinstitute.org/3936/denmark-bans-meatballs>

## Chapitre troisième

### Un étude comparatif pour l'enquête: Espagne et Italie

#### 3.1 *Status quaestionis* en Espagne

Si en matière d'éducation à la santé et à l'environnement à travers l'alimentation, l'Espagne présente des cas de *good practices*<sup>70</sup> similaires à ceux rencontrés dans d'autres pays européens, elle représente dans le panorama européen un cas particulier, ainsi que l'Italie, pour le régime concordataire en vigueur en ce qui concerne le rapport entre l'État et les confessions religieuses. Le système des *acuerdos* développé en Espagne n'est pas expressément institué par la constitution qui se limite à énoncer, avec le troisième alinéa de l'article 16, le principe général de collaboration entre l'État et les confessions religieuses, engageant les institutions publiques à tenir en compte des croyances religieuses de la population, à garder des rapports de collaboration avec l'Église catholique et avec les autres confessions. La LOLR - *Ley Organica de Libertad Religiosa* (Loi Organique de Liberté Religieuse) de 1980 définit les modalités de cette collaboration. Ainsi, dans l'article 7, elle établit que l'État doit instituer des *Acuerdos o Convenios de cooperación* (Accords ou Conventions de coopération) avec les églises, les confessions et les communautés inscrites dans le Registre et qui ont *notorio arraigo* – un enracinement – dans la société espagnole.

L'article 9.2 de la constitution impose aux institutions publiques la promotion des conditions pour l'exercice effectif des libertés fondamentales et de l'égalité sur base religieuse. « Appliqué au facteur religieux », rapporte Stella Coglievina<sup>71</sup>, « cette loi implique que l'État, en dépassant l'interprétation de la liberté religieuse comme simple liberté négative, supprime les obstacles et intervienne activement pour assurer à tous les mêmes possibilités d'exercer le culte ».

Les *acuerdos* passés jusqu'à maintenant, selon Coglievina, comprennent « des normes générales [...] et des normes "de droit spécial", qui offrent une tutelle spécifique aux particularités confessionnelles. C'est dans cette deuxième catégorie qu'il faut classer, évidemment, les articles concernant les exigences alimentaires religieuses ».

Parmi les questions relatives aux exigences alimentaires, l'accès aux repas religieusement permis est garanti à ceux qui habitent dans les structures coercitives (structures pénitentiaires, hospitalières, militaires) et dans des structures analogues (en particulier les écoles et les lieux de travail) dans lesquels, en suivant Coglievina, « les individus peuvent se procurer de manière autonome les aliments préférés ou respecter d'autres préceptes religieux (comme ceux qui concernent le jeûne ou les horaires du repas) sans l'intervention de qui gère l'endroit ou le service public<sup>72</sup> ».

---

<sup>70</sup> Pour approfondir voir, par exemple : <http://mensacivica.com/>

<sup>71</sup> Pour cette citation et les suivantes, voir : Coglievina S., in Chizzoniti, Tallacchini (a cura di), *Cibo e religione: diritto e diritti*, Università cattolica del Sacro Cuore – Sede di Piacenza – Dipartimento di Scienze Giuridiche – Quaderni del dipartimento di scienze giuridiche, 1-2010, pp. 193-8

<sup>72</sup> Traduction du traducteur



Quant à la possibilité de bénéficier de repas conformes aux règles dictées par la doctrine religieuse, le régime concordataire et la législation en matière d'abattage permettent l'abattage rituel pour des raisons religieuses ; toutefois, la loi ne prévoit pas que les institutions publiques offrent de la viande halal ou kasher dans les cantines. La loi 26/1992 se limite à prescrire, en fait, que « l'alimentation [...] des élèves musulmans dans les écoles publiques et privées qui le sollicitent devra s'adapter aux préceptes religieux islamiques ». En 2007 le programme *Perseo*, promu par les ministères de la Santé, de la Consommation, de l'Éducation et de la Science, a produit la « *Guía General para la Elaboración de Menús para Centros Escolares* » *Promoción de hábitos de vida saludables* (« Guide général pour l'Élaboration de Menus pour les Centres Scolaires » Promotion d'habitudes de vie salubres), qui insiste sur l'introduction de menus adaptés aux exigences de personnes allergiques, avec des intolérances alimentaires ou des nécessités liées à des raisons religieuses.

Plus généralement, le respect de la liberté d'expression religieuse et la tutelle de croyances religieuses nécessitent que les cantines prennent en considération les exigences alimentaires particulières dérivant de la foi, mais, comme cela arrive aussi dans les autres pays européens, cette considération ne peut pas bouleverser l'organisation interne du service. Les cantines scolaires offrent donc la possibilité de choisir entre différents types de menu, en évitant la viande de porc, optant pour d'autres types de viande ou en refusant toutes sortes de viande et en bénéficiant du même service prévu dans le cas du végétarisme.

### **3.1.1 *Status quaestionis* en Aragon**

La région d'Aragon publie sur son site un bréviaire de lois et de lignes directrices pour la gestion de cas spécifiques liés à des exigences alimentaires religieuses au sein des institutions publiques ; parmi les recommandations, on retrouve deux lignes de conduite qui représentent deux niveaux différents d'adaptation des menus scolaires :

- offre de menus spéciaux adaptés (sans aliments et ingrédients considérés interdits et avec de la viande d'animaux abattus correctement) ;
- incorporation de menus alternatifs sans ingrédients et aliments considérés comme interdits.

La normative fondamentale en matière des cantines scolaires de la Communauté Autonome d'Aragon, est définie dans Décret du 12 juin 2000 du *Departamento de Educación y Ciencia* (Département d'Éducation et Science), dans lequel on retrouve les indications pour l'organisation et le fonctionnement du service de cantine scolaire dans les Centres d'Enseignement Public des niveaux éducatifs obligatoires. Selon le Décret, l'organisation du service de cantine scolaire doit comprendre les réquisits essentiels pour l'élaboration et la distribution de la nourriture, la gestion du service et doit également présenter les éléments fondamentaux pour fournir une éducation à la santé et au vivre ensemble.

Le service de cantine dans les écoles publiques est mis aux enchères et les entreprises de restauration concourent sur la base de la normative en vigueur. Les menus sont élaborés sur la base d'une série de directives générales établies par des spécialistes de l'Administration publique (le nombre de fois que les enfants consomment des légumes, des pâtes, de la viande, etc. par semaine). À partir de ces indications, chaque entreprise de restauration élabore un menu par l'aide des spécialistes de nutrition de son entreprise. L'élaboration des menus dépend donc de chaque entreprise chargée du service de cantine scolaire : le nombre de menus différents offerts dans les écoles varie à selon des entreprises de restauration.

Si l'on observe les services de cantines scolaires dans la ville de Saragosse, on retrouve, en plus du menu base (normal), de menus spéciaux adaptés pour les enfants avec des pathologies, des allergies ou des intolérances alimentaires.

Il existe également un menu spécial pour les enfants musulmans, duquel la viande de porc et ses dérivés sont exclus. Cependant, il ne s'agit pas d'une adaptation totale, car la viande servie n'est pas halal et, en outre, un plus grand contrôle est réservé aux situations liées à des pathologies, des allergies ou des intolérances alimentaires.

Certains services de restauration proposent un seul menu base (le menu « normal »), que l'on peut modifier en fonction des nécessités des usagers. Dans d'autres cas, trois menus bases sont proposés et d'autres menus spéciaux sont offerts pour les enfants qui ne peuvent pas consommer certains aliments ou qui, pour des questions religieuses, ne mangent pas de la viande de porc.

Le système de gestion des cantines scolaires, défini selon les lignes tracées jusqu'ici, est généralement approuvé dans la pratique par les familles et par les représentants religieux des communautés espagnoles, qui se sont adaptées au système de remplacement de la viande de porc par d'autres types de viande ou par un régime végétarien.

En octobre 2013, cependant, certains cas de protestation ont eu lieu à Saragosse<sup>73</sup>: onze familles musulmanes, dont les enfants bénéficiaient régulièrement du service de cantine, ont décidé de retirer leur inscription suite au refus du *comedor* de servir de la viande halal. L'évènement a éveillé l'attention des médias ainsi que des institutions, préoccupés que le refus net puisse s'élargir à d'autres familles, jusqu'à mettre en discussion l'équilibre garanti par l'accord tacite et appuyé sur l'insuffisante clarté de la législation espagnole.

### **3.2 *Status quaestionis* en Italie**

L'analyse menée dans les cantines italiennes permet de mettre en lumière certaines caractéristiques propres à l'organisation du service :

---

<sup>73</sup> <http://www.alertadigital.com/2013/10/09/once-familias-musulmanas-renuncian-a-la-beca-de-comedor-en-zaragoza-por-no-disponer-de-menu-halal/#comment-397697>

- il suit une approche familialiste, centrée sur la demande spécifique de menus particuliers de la part des familles;
- il prévoit une documentation spécifique exclusivement en ce qui concerne les demandes de *régimes spéciaux* pour des raisons pathologiques, qui doivent être accompagnées par un certificat médical;
- les *menus alternatifs* offerts incluent des motivations éthiques et religieuses, en proposant dans les deux cas l'exclusion de la viande ou l'exclusion de la viande et du poisson;
- l'exclusion de la viande de porc uniquement est prévue pour ceux qui demandent *aussi* un régime spécial<sup>74</sup>;
- la formulation des *régimes spéciaux* et des *menus alternatifs* se passe sans confrontation directe avec les représentations religieuses citoyennes.

Cela étant dit, il faut souligner que la question des régimes spéciaux et des menus alternatifs apparaît à l'observateur comme particulièrement importante pour le service de restauration scolaire de Turin, à tel point qu'elle mérite une pleine visibilité dans l'*homepage* du site dédié.

On va maintenant observer ce qui se passe dans certaines villes d'Italie ; comme il est impossible, dans le contexte présent, de faire une analyse ponctuelle de chaque territoire, pour des raisons liées aux nécessités de recherche, on traitera certains cas d'étude spécifiques qui sont particulièrement intéressants puisqu'ils constituent des exemples des différentes approches culturelles et organisationnelles relatives à la question des cantines scolaires et des exigences religieuses. L'observation des expériences concrètes permettra de voir que l'actuation des normes et des directives européennes et nationales visant la promotion de l'intégration et la lutte contre les discriminations culturelles, ethniques et religieuses, dépend souvent de la sensibilité des administrateurs locaux, appelés à décider de la mise en pratique effective des droits de liberté d'expression et de culte des citoyens.

« Un processus qui se développe plus facilement dans le milieu local, où la progressive consolidation de normes et pratiques identitaires aboutit, parfois, dans une violation explicite du principe d'égalité, à tel point de pouvoir affirmer qu'il est en train de se diffuser rapidement une vraie discrimination institutionnelle envers certaines minorités »<sup>75</sup>.

Même si une enquête menée par *Slow Food*, sur demande de la Commune de Pisa et portant sur un échantillon de cinquante instituts scolaires italiens, a enregistré que 76 % des écoles italiennes dotées de cantines offraient la possibilité de choisir entre des menus alternatifs ou différenciés pour des

<sup>74</sup> Plus précisément, les menus alternatifs offerts sont au nombre de trois : sans viande de porc, sans aucun type de viande et sans viande ni poisson. Les menus sans viande et sans viande ni poisson sont fournis sur demande de la famille, qui doit remplir le formulaire approprié, téléchargeable sur le site. Par contre, le menu sans viande de porc ne nécessite pas de formulaire, une communication verbale est suffisante, sur <http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica/>.

<sup>75</sup> N. Fiorita, « Le istituzioni e la lotta alla discriminazione », dagli atti del convegno *Ambiti e forme della discriminazione: approcci teorici, casi concreti e politiche pubbliche di contrasto*, Bologna, 3 février 2010, sur : <http://formazione.lavoro.regione.emilia-romagna.it/labdi/temi/materiali/secondo-ciclo-di-seminari-2009-2010/ambiti-e-forme-della-discriminazione-approcci-teorici-casi-concreti-e-politiche-pubbliche-di-contrasto> ; Traduction du traducteur.

raisons éthiques et religieuses, les cas de discrimination pour un refus déclaré ou pour une simple absence de service sont nombreux.

On présentera plus loin certains de ces cas, en examinant trois formes paradigmatiques différentes d'opposition critique.

Avant d'analyser les cas spécifiques, il est nécessaire de souligner la présence de quatre modèles distingués de réponse publique aux nécessités alimentaires des minorités religieuses, ainsi comme ils ont émergé de l'analyse des cas :

- le modèle d'accueil *familialiste*;
- le modèle d'accueil *communautariste*;
- le modèle de refus *ontologique*;
- le modèle de refus *culturel-identitaire*.

#### *Le modèle d'accueil familialiste*

Ce modèle comprend toutes les expériences locales qui sont centrées sur la relation directe entre l'institution scolaire ou l'entreprise de restauration et les familles des étudiants. C'est le modèle de l'appartenance prédominante, qui prévoit l'obligation, pour les familles, de remplir et d'envoyer le formulaire pour la demande de menus particuliers.

L'application de ce modèle se configure comme *good practice*, parce qu'il garantit la liberté d'expression religieuse en accord avec les obligations économiques et logistiques relatives au service de cantine. En effet, en associant, dans les faits, les nécessités alimentaires liées à la foi aux nécessités éthiques-philosophiques ou médicales-pathologiques, on élargit l'éventail des tutelles à travers des stratégies expérimentées et institutionnalisées pour répondre au besoin ; on évite, ainsi, des bouleversements importants et coûteux de l'organisation.

En ce qui concerne les menus alternatifs offerts, l'éventail est assez varié ; si l'association de motivations éthiques et religieuses est très courante, la solution choisie se différencie davantage :

- *système à formule complète fixe*, impliquant la possibilité de choix entre des menus préétablis, qui excluent certains aliments spécifiques;
- *système à indication ponctuelle* des aliments interdits et de leurs alternatives;
- *système mixte*, qui comprend souvent des formules complètes fixes pour des pathologies précises ou des choix éthiques, et des indications ponctuelles sur les aliments permis et non-permis pour des raisons religieuses.

Dans le premier cas rentre, par exemple, l'expérience de la commune de Vénice, qui offre (en plus du *régime spécial* pour intolérance ou allergie alimentaire) la possibilité de *variation de menu* pour des

raisons religieuses (exclusion de viande bovine/de porc/produits levés/autre) et éthiques (régime lacto-ovo-végétarien).

Une formule légèrement différente est offerte par la commune de Moncalieri, qui propose quatre menus différenciés:

- menu *normal*;
- menu végétarien;
- menu sans viande, mais avec du poisson;
- menu sans cochon et dérivés.

De plus, la possibilité de régimes spéciaux en fonction de pathologies spécifiques chroniques ou en cas d'allergies et d'intolérances alimentaires est toujours garantie, ainsi que la formulation de menus conformes aux exigences ethniques-religieuses et de menus végétariens. Dans les deux cas, la Commune précise que *la prédisposition des régimes spéciaux est effectuée par la diététicienne de l'Administration Communale, sur requête des familles, et doit être contresignée par un sanitaire compétent*<sup>76</sup>.

Si le service de cantine scolaire de Castelletto sopra Ticino associe les nécessités religieuses et éthiques, en formulant un menu qui prévoit l'exclusion de la viande approuvé par *Azienda Regionale 13, Dipartimento di Prevenzione, Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione di Arona* (L'Agence Régionale 13, Département de Prévention, Service d'Hygiène Aliments et Nutrition de Arona)<sup>77</sup>, le service qui garantit l'offre la plus articulée semble, suite à cette première analyse, la commune de Milan. Même si le site de la Commune ne fait pas référence à des menus alternatifs, la société qui prend en charge cette prestation, *Milano Ristorazione*, présente un site complet d'informations sur les services offerts ainsi que de conseils pour une alimentation saine. En plus que le modèle pour la demande d'une thérapie diététique, on retrouve aussi la documentation nécessaire pour demander un menu éthique-religieux, dont on rapporte un extrait:

---

<sup>76</sup> <http://www.comune.venezia.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5533>.

<sup>77</sup> <http://www.comune.castellettosopraticino.no.it/modulistica.php?ID=263&IDP=57&IDE=1038&subarea=101&section=3>.

Liste Menus Disponibles		
N° menu	Description menu	Aliments exclus comme plat et/ou ingrédients
20	menu sans <b>viande de porc et de ses dérivés</b>	Produits contenant viande de porc
21	menu sans tout type de <b>viande et de leurs dérivés</b>	Produits contenant tout type de viande
22	menu sans <b>viande bovine, viande de porc et leurs dérivés</b>	Produits contenant viande bovine et viande de porc
23	menu sans <b>aliments d'origine animale et de leurs dérivés</b>	Produits contenant tout type de viande, poisson, œuf, lait
24	menu sans tout type de <b>viande et de poisson et de leurs dérivés</b>	Produits contenant tout type de viande et poisson

La commune de Lavagna est un bon exemple de *système mixte*, car elle propose un formulaire pour la requête de *régimes spéciaux* prédéterminés (pour allergies/intolérances alimentaires ou pour maladies métaboliques, comme l'obésité ou le diabète) ou d'exclusion (favisme, intolérance au gluten, phénylcétonurie, glycogénose) et un formulaire pour demander la *variation du menu pour des raisons religieuses*, dans lequel il est possible de préciser :

- la religion d'appartenance;
- les aliments exclus;
- les aliments alternatifs;

Les principes inspirateurs et la mission établie par la Commune sont bien exprimés sur la page du site internet dédiée à la cantine scolaire, où on peut lire :

« L'école, lieu désigné à la formation de l'homme et du citoyen, ne peut pas se dispenser de la tâche de promouvoir, à travers une activité d'éducation alimentaire à partir des services éducatifs de la première enfance, une utilisation correcte des aliments et l'acquisition de comportements qui mèneront les enfants à être des consommateurs attentifs et conscients. De plus, la cantine scolaire se propose comme un moment d'éducation permanente, qui favorise le droit à l'étude et la fusion entre l'école et la vie sociale »<sup>78</sup>.

Un cas de *système à indication ponctuelle* est représenté par le service cantine garanti par la commune de Trieste qui offre l'opportunité de remplacement pour des raisons éthiques-religieuses : il est possible de marquer jusqu'à quatre aliments et de les remplacer avec quatre autres, à condition qu'ils soient inclus dans le règlement contractuel (*Capitolato*). Cette clause montre bien les difficultés

<sup>78</sup> (<http://www.comune.lavagna.ge.it/mensa-scolastica>).

économico-organisationnelles qui peuvent émerger suite au choix d'une solution qui serait la moins généraliste possible : plus les particularités augmentent, plus la complexité du service augmente.

Pour terminer l'exploration des cas relatifs au *modèle familialiste*, on fera référence à deux expériences particulières, qui se distinguent par rapport aux précédentes, non pas pour la solution organisationnelle adoptée (menu prédéterminé *versus* indication ponctuelle), mais, car les deux font référence, de manière spécifique, à des communautés religieuses déterminées. La commune de Sesto Fiorentino, par exemple, offre un menu spécial culturel-religieux sur demande, dédié à :

- observance musulmane (remplacement de la viande de porc et de ses dérivés; remplacement de tout type de viande et de charcuterie);
- végétarisme (remplacement de tout type de viande et charcuterie);
- autre à préciser.

Enfin, la commune de Sestri Levante offre un menu religieux sur demande pour :

- vendredi du Carême;
- observance religieuse en général (exclusion de la viande et de ses dérivés).

Il s'agit du premier cas rencontré jusqu'à présent dans lequel une municipalité prévoit, parmi les régimes particuliers pour des raisons religieuses, un menu varié pour la période de pénitence du Carême, dédié aux fidèles catholiques. Et ce, même si l'abstention de la viande n'est pas obligatoire pour les mineurs de quatorze ans, que le Cei a exempté de l'obligation de la pénitence. Il s'agit, cependant, d'une double attention qu'on considère important de souligner : un cas de *best practice*, capable de protéger les nécessités de différents groupes religieux *sans*, pour autant, *endommager* la sensibilité d'autrui.

Une approche, donc, bien différente de celle émergée en d'autres occasions et en des contextes différents, dans lesquels le choix de proposer un menu pour les vendredis de Carême a été imposé à tous les usagers de la cantine scolaire, en générant, ainsi, des disparités de traitement entre les majorités et les minorités et en suscitant, par conséquent, de fortes critiques.

#### *Le modèle d'accueil communautariste*

Dans ce modèle rentrent les expériences de service de cantine centrées sur la relation entre l'institution publique (locale, régionale...) et *latu sense* les institutions particulières impliquées par la requête spécifique (comme des communautés ou des associations religieuses, des associations végétariennes, des associations protectrices des animaux et des associations liées à des maladies rares).

On peut définir ce modèle comme *institutionnel* ; cependant, vu qu'on doit se concentrer sur le facteur lié à la foi, on préfère ici privilégier le rôle de la *communauté*, un terme plus adapté pour définir les diverses réalités sociales à caractère ethnico-religieux (il serait difficile, par exemple, de parler d'institutions islamiques, et il est encore plus difficile d'en trouver une équivalence empirique).

Le choix de l'interlocuteur communautaire, par la voie de ses représentants reconnus, a le mérite d'accueillir les nécessités alimentaires dérivant de la composition de plus en plus diversifiée culturellement de la population italienne, en les insérant dans le cadre du pluralisme religieux à travers la reconnaissance des communautés en tant que sujets collectifs représentatifs. À ce choix, en outre, pourrait suivre une simplification de l'offre de services, à travers l'introduction de menus expressément dédiés à des appartenances religieuses-communautaires spécifiques. Néanmoins, d'un autre point de vue et en étant conscient de la variété des niveaux d'adhésion des fidèles à la doctrine (phénomène commun à tous les credo), il faut se demander si ce modèle, en se configurant comme valable pour la communauté des fidèles dans son ensemble, donne naissance à des généralisations forcées concernant les habitudes alimentaires de chaque famille, en les privant, ainsi de la possibilité d'accéder à un service dédié aux nécessités particulières.

En tous cas, le modèle communautariste ne semble pas rencontrer beaucoup de succès sur le territoire italien qui révèle, suite à une première analyse, un seul cas d'étude relevant ; on le rapporte, même s'il sort du contexte des services de cantine scolaire, puisqu'il est particulièrement exemplaire : il s'agit de *l'Accord entre la Région Lombardie et la Communauté Juive de Milan pour le service d'assistance religieuse dans les structures sanitaires d'hospitalisation et de soins lombardes*. L'accord signé par l'ancien président de la région Lombardie Roberto Formigoni et par le président de la communauté juive Leone Soued, prévoit, entre autres choses, que :

#### ART. 4

Chaque structure d'hospitalisation et de soins pourra offrir la possibilité aux patients juifs de recevoir des repas kasher, produits par des services s'appuyant sur la Communauté juive qui respectent la normative hygiénique-alimentaire HACCPP selon les modalités et les termes dérivants d'accords spécifiques entre les Représentants Légaux des structures en question et le Bureau Rabbinique de la Communauté juive de Milan.

#### ART. 5

Chaque structure d'hospitalisation et de soins devra indiquer dans sa carte des services la possibilité de bénéficier d'assistance religieuse juive et du service repas *kasher*.

#### ART. 9

L'actuation de l'Accord présent ne comporte aucune charge financière aux frais de la Région et/ou des structures sanitaires d'hospitalisation et de soins lombardes. Les coûts éventuels qui pourraient en dériver restent exclusivement aux frais de la Communauté juive.

*Le modèle de refus ontologique*



Le premier modèle qui n'accueille pas les requêtes de diversification alimentaire de nature religieuse est défini comme « ontologique », précisément parce que l'objet du refus est l'identité religieuse de l'instance. C'est le cas, par exemple, de la commune d'Adro<sup>79</sup>, qui suite à une délibération communale (datée du septembre 2010) permet d'accéder à des menus sans viande de porc, et ce seulement sur présentation d'une ordonnance médicale, en excluant ainsi, de fait, les motivations de caractère culturel des motivations légitimes.

La discrimination dérivante du refus ontologique réduit la différence culturelle à une question médico-sanitaire, comme si les nécessités alimentaires inhérentes à l'expression religieuse d'une minorité équivalaient à une pathologie à certifier : ce modèle refuse *tout court* le droit à la liberté d'expression religieuse, en protégeant le croyant seulement en tant que porteur de « pathologie » et face à une relative certification médicale.

#### *Le modèle de refus culturel-identitaire et philosophique-éthique*

Le dernier modèle concerne le refus d'offrir un service de cantine différencié sur base religieuse, pour des motivations liées à un *conflit de droits*, dans lequel l'exercice du droit des uns est en opposition, réelle ou perçue, avec la tutelle des droits des autres, qu'ils soient une minorité ou une majorité. On différencie ce modèle en deux types particuliers ; voici un exemple :

- refus *culturel-identitaire* (lié à la sauvegarde de l'identité et de la culture de la majorité)
- refus *philosophique-éthique* (lié à la sauvegarde de la liberté de conscience d'une minorité)

Le premier type est représenté, dans le contexte présent, par le cas de la commune de Castel Mella, qui avec la délibération de janvier 2007 déclare vouloir abolir les modifications de menus pour des raisons religieuses, fait exception pour les traditions locales.

«Le choix de nier aux fidèles de confessions minoritaires la possibilité de bénéficier de repas compatibles avec leurs propres commandements religieux, éternels et inviolables, au même moment où on reconnaît le caractère dérogeable du service de cantine en raison de la présence de traditions locales, non mieux précisées, implique une évidente différence de traitement liée à la foi de l'utilisateur »<sup>80</sup>.

Le deuxième type de refus est décrit par le cas exemplaire de la commune d'Albenga, au moment de la proposition de l'adjoint aux politiques sociales, pour cette occasion particulièrement vertueuse en matière de pluralisme religieux, d'introduire sur demande des viandes certifiées halal dans les menus scolaires. L'opposition de l'Enpa (Organisme national pour la protection des animaux) de Savone a été nette, en rappelant que, même si la normative italienne permet des dérogations à l'abattage sans

<sup>79</sup> N. Fiorita, *Scuola pubblica e religioni*, Libellula edizioni, Lecce, 2012, p. 152.

<sup>80</sup> N. Fiorita, op. cit. 2010; Traduction du traducteur

étourdissement pour des raisons religieuses spécifiques, il n'est en aucun cas acceptable, que l'abattage selon des rituels qui heurtent la sensibilité de la plupart des Italiens soit encore admis dans un État laïc et civil<sup>81</sup>.

On ne peut pas savoir quelles ont été les conséquences, ni quelle est actuellement l'offre dans les cantines scolaires de la commune d'Albenga, puisque le site de la Commune ne rapporte pas la description des menus, ni les formulaires dédiés aux menus alternatifs.

En tous cas, il est important de relever que l'expérience spécifique d'Albenga<sup>82</sup> est exemplaire d'une question plus ample et débattue, qui va au-delà du discours relatif aux cantines scolaires : la question de l'abattage rituel par égorgement sans étourdissement et de sa légitimité. Il s'agit d'une question qui renvoie, d'un côté, à la confrontation entre la promotion des libertés d'expression religieuse et les libertés de conscience (à laquelle se lie la protection de la vie animale non-humaine) ; d'un autre côté, au thème des certifications alimentaires à caractère religieux (*halal* et *kasher* en particulier), que l'on traitera plus en profondeur lors de la continuation de l'enquête.

On peut conclure, en repoussant à un deuxième moment la tractation des cas européens de bonnes et mauvaises pratiques, en plus du débat mentionné ci-dessus.

En concluant, il est toutefois important de faire une précision : ce qui semble manquer aux différents modèles, approches et tendances considérés jusqu'ici est le passage à un modèle de gestion des cantines scolaires et du temps de l'alimentation inspiré à *l'éducation au pluralisme à travers la nourriture*. On se réfère à un modèle différent de ceux qui ont émergé jusqu'ici, capable de transformer la différence en pluralisme, à travers un programme pédagogique centré sur la variété – aussi culturelle – des aliments consommés, en offrant, à côté des régimes spéciaux pour exigences médicales/éthiques/religieuses, l'opportunité pour les étudiants d'expérimenter de nouveaux plats et, ainsi, de connaître l'autre à travers sa culture gastronomique. C'est ce qui se passe (partiellement) grâce à l'initiative *Dream Canteen*<sup>83</sup>, un réseau d'écoles européennes encouragé par *Slow Food* et désormais devenu autonome. Le réseau, fondé pour promouvoir la consommation d'aliments frais et sains sur le territoire européen, s'est doué d'un site internet qui se configure comme un lieu de rencontre et de confrontation de l'interculture alimentaire.

### 3.2.2 Status quaestionis à Turin

Le sujet de la cantine scolaire fait de plus en plus l'objet de controverses entre les Communes, les écoles et les parents. Dans l'optique d'une progressive amélioration du service, cette recherche a pour objectif d'enquêter sur la Restauration scolaire à Turin (auprès des sièges éducatifs qui bénéficient du service, tels que les crèches, les écoles maternelles, les écoles primaires et secondaires), afin de vérifier l'éventuelle existence d'une homogénéité du service offert, indépendamment du quartier, de la typologie d'école et de l'entreprise de restauration. L'objectif consiste en un service de cantine qui

---

<sup>81</sup> [http://www.ilsecoloxix.it/p/savona/2011/09/21/AOIPUS6-scolastiche\\_carne\\_nelle.shtml](http://www.ilsecoloxix.it/p/savona/2011/09/21/AOIPUS6-scolastiche_carne_nelle.shtml).

<sup>82</sup> <http://www.comune.albenga.sv.it/servizi/Menu/dinamica.aspx?idSezione=152&idArea=205&idCat=216&ID=346>.

<sup>83</sup> <http://dreamcanteen.ning.com/>.

puisse être respectueux de tous les utilisateurs, vu la situation migratoire et post-migratoire de la ville de Turin et la composition complexe des destinataires du service qui en dérive.

Un paramètre d'enquête a été représenté par les modalités de demande et de fourniture de régimes spéciaux, qui peuvent être requis pour deux types de raisons différentes :

- Motivations religieuses ;
- Motivations pathologiques.

Les utilisateurs de la Restauration scolaire de la Cité de Turin sont au nombre de 55.000, parmi lesquels 4500 bénéficient d'un menu alternatif sans viande de porc, sans aucun type de viande ou sans viande ni poisson ; enfin, 1300 élèves suivent un menu diététique pour des pathologies liées à l'alimentation.

En considérant le nombre élevé d'utilisateurs, le Service doit activer une série de procédures qui visent à garantir la conformité des requêtes des familles dans de brefs délais et en respectant la sécurité alimentaire.

Toute requête de régime spécial doit être forcément déposée par la famille auprès des bureaux économiques de circonscription (dans le cas des écoles étatiques) et des économes des écoles municipales, ou directement au Bureau de Gestion Restauration (aussi par courrier postal).

Le formulaire peut être téléchargé sur le site de la commune de Turin et il est constitué par :

- Formulaire générique de demande d'un menu alternatif (dans lequel il faut spécifier si la demande est motivée par des raisons religieuses et culturelles ou médicales-pathologiques) ;
- Requête temporaire d'un régime spécial pour allergie alimentaire soupçonnée ;
- Requête de régime spécial pour allergie alimentaire vérifiée ;
- Requête de régime spécial pour intolérance alimentaire ;
- Requête de régime spécial pour des pathologies alimentaires qui nécessitent une diétothérapie.

Comme on le voit, une documentation spécifique est prévue seulement en ce qui concerne les régimes adaptés pour des motivations pathologiques. Il est clair que la documentation sur ce sujet doit être la plus complète possible pour que l'on puisse définir un schéma diététique sur la base d'une pathologie documentée de manière exhaustive par le médecin généraliste et/ou des spécialistes.

Néanmoins, en ce qui concerne l'aspect religieux, la Commune ne dispose pas de formulaires définis de la même manière. Chaque famille peut décider de demander un menu sans viande de porc, sans viandes ou sans viandes ni poisson. Lors d'une interview, Filippo Valfrè<sup>84</sup> a souligné que les utilisateurs de foi islamique, dont la loi comprend des prescriptions assez spécifiques et sévères en matière d'alimentation, sont ceux qui demandent le plus souvent des régimes spéciaux pour des raisons religieuses.

Si ces affirmations ne mettent pas de limites, puisqu'elles correspondent à un état des choses effectif, on peut faire deux critiques au système d'offre du régime spécial, parce qu'il ne prévoit en aucun cas :

- Des contacts avec des représentants religieux, afin de rendre compatible l'offre avec les utilisateurs qui sont effectivement présents sur le territoire ;

---

<sup>84</sup> Des interviews en italien sont annexées.

- Des contacts avec les spécialistes du secteur, qui puissent former les responsables de la fourniture du service et chaque enseignant sur les nécessités effectives dont il est question.

Ces considérations prennent encore plus importance si l'on considère que chaque phénomène culturel suit et dépend de logiques spécifiques et consolidées qu'il est nécessaire d'enquêter, afin de définir avec précision les usagers, culturellement et religieusement diversifiés, du service de cantine de Turin.

Cela est nécessaire dans un contexte si stratifié d'un point de vue migratoire. Chaque migration, prolongée ou forcée, implique toujours la nécessité de garder un lien avec ses propres racines, habitudes et culture. Cette nécessité ne peut pas ignorer un élément culturel fondamental tel que la nourriture. On veut montrer que la consommation du repas, en tant qu'action structurée et douée de signification, contribue à l'intégration d'un groupe culturel et religieux, fonctionne comme moyen de communication entre groupes différents et peut favoriser le dialogue.

L'alimentation renvoie à la terre et à la culture d'origine puisqu'elle dérive du même milieu qui l'a générée. À travers la nourriture, en effet :

« s'articule, se consomme, se résout et parfois se renforce la nostalgie du lieu de provenance. On mesure le type de lien qu'on continue à avoir avec ce lieu »<sup>85</sup>.

Les pratiques alimentaires de l'école italienne sont définies par le SINU - *Società Italiana di Nutrizione Umana* (Société italienne de Nutrition Humaine) et suivent les lignes directrices du LARN – *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana* (Niveaux de Référence de Nutritifs et énergie pour la population italienne). Le développement des politiques nutritionnelles et des pratiques alimentaires fait partie de l'objectif des politiques publiques. En accord avec les *données* retrouvées, le Ministère de la Santé promeut un système de monitoring, *OKkio alla Salute*<sup>86</sup>, pour encourager l'institution de l'éducation et de la santé à coordonner leurs efforts pour promouvoir la santé à travers l'alimentation. Cela est le résultat d'une collaboration entre le Gouvernement National italien, le Ministère de la Santé italien, l'*Istituto Superiore di Sanità* (Institut Supérieur de la Santé), le CNESPS - *Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute* (Centre National d'Épidémiologie, de Surveillance et de Promotion pour la Santé), toutes les Autorités Régionales italiennes en matière d'Éducation et de Politique Publique, et les écoles italiennes.

Cette enquête, menée tous les deux ans, a pris en considération en 2012 un échantillon de 2.622 classes, pour un total de 46.483 enfants (entre 6 et 10 ans) et de 48.668 parents, issus de toutes les régions d'Italie<sup>87</sup>. Elle a mis en lumière que 10,6 % des enfants sont en surpoids, ce qui est plus

<sup>85</sup> J. Clifford, *Routes: Travel and Translation in the Late 20th Century*, 1997, trad. it. *Strade*, Torino: Bollati Boringhieri, 1999, p. 299 ; Traduction du traducteur.

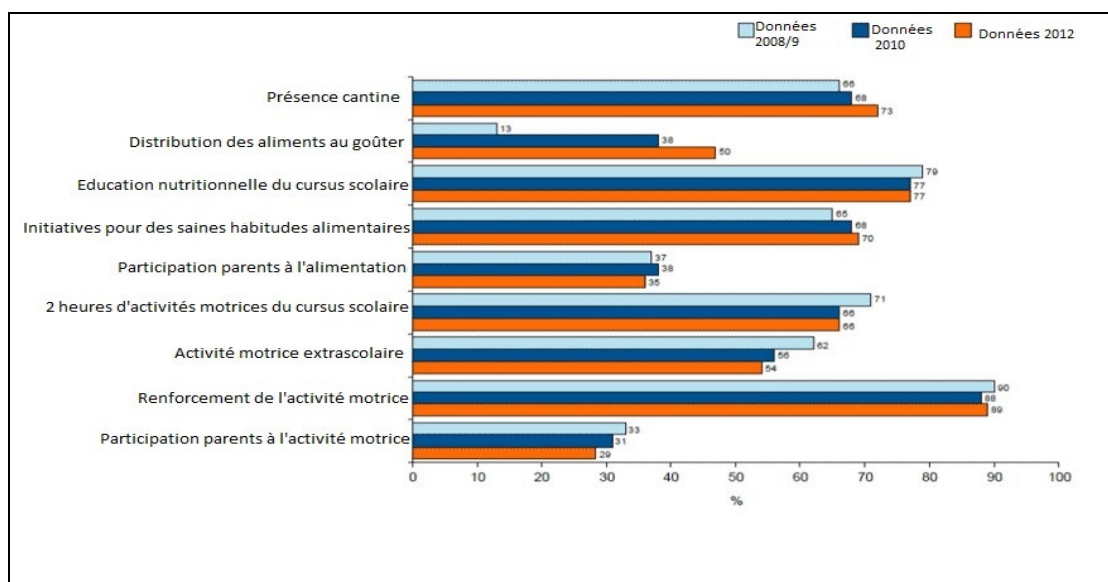
<sup>86</sup> <https://www.okkioallasalute.it/index.php>, 23/10/2013.

<sup>87</sup> La participation des familles italiennes a été élevée, seulement le 3,1 % des parents a refusé de prendre part à la collecte de données, pour plus de détails, voir [http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/OKkio%20alla%20SALUTE%20sintesi%202012\\_finale.pdf](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/OKkio%20alla%20SALUTE%20sintesi%202012_finale.pdf), 23/10/2013.

évident dans l'Italie du centre et du Sud. Le document de synthèse du rapport met clairement en évidence certaines mauvaises habitudes des enfants et des familles qui peuvent causer l'obésité, la malnutrition et la sous-nutrition. Comme de nombreuses recherches l'ont démontré, ces habitudes sont le fait de ne pas prendre le petit-déjeuner (9 %), ou de prendre un petit-déjeuner non salubre (31 %), la consommation fréquente de boissons sucrées (44 %), l'habitude de ne pas manger de végétaux et de fruits (22 %) <sup>88</sup>.

L'enquête *OKkio alla Salute* et ses résultats ont donné naissance à des projets moins importants, qui ont été promus au niveau Régional, afin d'améliorer les stratégies de santé alimentaire et les objectifs au sein des administrations scolaires et parmi le personnel.

En effet, la même recherche montre clairement que l'éducation et l'école sont fondamentales en matière d'apprentissage des pratiques nutritionnelles, et pour fournir des attestations et des données sûres ; comme le montre la figure suivante.



Comme le dr. Simona Ropolo, dr. Aurelie Giacometto, et le dr. Marcella Beraudi, nutritionnistes et diététiciens de la municipalité de Turin, l'ont souligné pendant des interviews <sup>89</sup>, l'enquête *OKkio alla Salute* n'est pas en mesure de considérer chaque municipalité italienne, mais elle définit des tendances générales nationales.

À cet égard, même si les *données* collectées sont fondamentales pour chaque municipalité italienne, toutes les Autorités Régionales ont besoin de définir leur propre stratégie en ce qui concerne la nutrition et l'éducation, afin d'améliorer la situation de leur propre municipalité.

Turin a déjà fait des pas significatifs concernant le développement de politiques de santé alimentaire et de programmes pour améliorer les pratiques nutritionnelles des enfants à l'école. Les projets

<sup>88</sup> *Ibidem*.

<sup>89</sup> Dr. Simona Ropolo, Aurelie Giacometto et Marcella Beraudi travaillent auprès de : *Struttura Semplice Dipartimentale*, ASLTO1, Turin ; interview 17/09/2013.

promus par la municipalité de Turin constituent une partie significative de cette recherche. Avant de rentrer *in media res* et de définir les projets et les activités promues par la Municipalité de Turin au sein des écoles, il est important de souligner qu'à Turin – ainsi que dans le reste de l'Italie et en Europe – l'objectif de supporter des pratiques de santé alimentaire est directement adressé aux écoles, à travers une méthode scientifique, intégrée et holistique.

Des approches compréhensives sont fondamentales, afin de prendre en considération l'enfant dans tous ses aspects : en faisant référence à la dimension physique, mentale, émotionnelle et culturelle.

Cependant, les *données* recueillies montrent que cette approche holistique est incomplète, puisqu'elle ne considère jamais la dimension religieuse liée aux enfants et à leurs familles. Comme cela a été spécifié tout au long du travail, cette recherche considère que la dimension religieuse revêt la même importance que les autres en matière de nutrition et alimentation.

Le développement peut être considéré comme le progrès et l'avancement dans tous les aspects de la vie humaine ; l'effort d'atteindre une alimentation, une condition de santé et des conditions de vie meilleures, se réfère clairement à ce qui dans la Littérature est défini comme le *Développement Socio-Economique*. La notion de *développement socio-économique* implique essentiellement une approche unifiée, qui reflète la conscience de l'interrelation théorique et empirique de la vie humaine<sup>90</sup>, dont la religion fait partie. La nutrition humaine résulte de l'influence de différents facteurs et activités ; ceux parmi ces derniers qui n'ont pas d'implications directes avec l'alimentation et la nutrition sont impliqués de manière indirecte ; ceux qui ne sont pas des causes agissent clairement en tant que *cum-causes*. À cet égard, la dimension religieuse en matière de nourriture peut mériter une plus grande attention, afin de promouvoir l'approche holistique en ce qui concerne les pratiques nutritionnelles au sein des écoles.

En considérant qu'une nutrition bien équilibrée est fondamentale à tout âge et à chaque stade de la vie et que les schémas nutritionnels de l'enfant sont établis dans la première enfance et sont influencés par l'éducation (en faisant référence à l'école et à la culture) et par la famille, l'enfance est le moment propice pour apprendre à apprécier la variété dans la nutrition.

À cet égard, le Ministère de la Santé italien promeut l'attention au sujet de la Santé à travers plusieurs initiatives, qui seront décrites et analysées par la suite.

L'objectif consiste à développer des bonnes pratiques et habitudes alimentaires et à établir une relation saine avec l'alimentation.

- *Il Menu l'ho fatto io*<sup>91</sup>! (J'ai créé le menu!)

Cette initiative est promue par l'ASL TO 1 – *Dipartimento Integrato di Prevenzione* (Département Intégré de Prévention), Adjoint aux Politiques Educatives de la Cité de Turin, *Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino* (Laboratoire chimique de la Chambre du Commerce de Turin), *Ufficio Scolastico Regionale del Piemonte* (Bureau Scolaire Régional du Piémont), Autorités du

---

<sup>90</sup> D. Usha Rani, M. V. Sudhakar Reddy, M. Sreedevamma, *Nutrition and religion*, Discovery Publishing House, Delhi, 2003, p. 9.

<sup>91</sup> <http://www.comune.torino.it/pass/php/4/Salute.php?pag=57252> , 24/10/2013.

Service de Cantine Scolaire de la Cité de Turin, *Laboratorio Città Sostenibile di Iter* – Institution de Turin pour une Éducation Responsable (Laboratoire Cité durable d'Iter), Miur et Région Piémont.

L'objectif de ce projet est de fournir des critères de sélection de la nourriture. À la base de cette initiative, on retrouve les rencontres de formation qui ont eu lieu en 2013, promues par la Cité de Turin et adressées aux familles et aux commissions de cantine.

Il s'agit de la première édition de ce projet (2014-2015), qui implique deux classes pour chaque complexe scolaire pris en considération :

- Carlo Casalegno – Via Acciarini 20, 10 137, Turin - Circostrizione 2
- Don Milani – Piazza San marino 107, 10 137, Turin – Circostrizione 2
- G. Perotti, Via Mercadante 68/8, 10 124, Turin – Circostrizione 6
- S. D'Acquisto, Via Tollegno 83, 10124, Turin – Circostrizione 6
- S. Pellico, Via Madama Cristina 106, 10126, Turin - Circostrizione 8
- S. Parato, Via Acquileia 8, 10 133, Turin – Circostrizione 8
- Castello di Mirafiori, Strada Castello di Mirafiori 45, 10135, Turin, Circostrizione 10.

Ce projet va durer une année en entier et vise à analyser les pratiques nutritionnelles au sein des écoles, à promouvoir l'éducation aux pratiques nutritionnelles, à fournir des critères de sélection de la nourriture (en faisant référence à la santé, à la périodicité et à l'origine des produits sélectionnés). L'objectif final est la formation d'un menu, créé et décidé par les enfants, qui sera le résultat d'un an de formation.

Pendant les interviews, les nutritionnistes de la Municipalité de Turin ont mis en évidence que, vu que les choix en matière de nourriture sont faits par les enfants, il peut être considéré comme le seul projet qui essaie aussi de prendre en considération les paramètres religieux et culturels dans la définition des menus<sup>92</sup>.

• *Frutta nelle scuole*<sup>93</sup> (Fruit dans les écoles)

L'initiative est promue par le Ministère de la Santé italien et concerne toute l'Italie.

Afin d'améliorer les stratégies de santé alimentaire et les objectifs en matière de nutrition et de promouvoir des modèles pratiques effectifs, le projet vise à encourager la consommation de fruits dans les écoles, et ce pour de multiples raisons :

- améliorer les stratégies de santé alimentaire,
- promouvoir des pratiques nutritionnelles saines,
- simplifier la chaîne producteur/consommateurs en ce qui concerne les fruits et les légumes,
- promouvoir l'éducation dans la sélection des fruits et des légumes en référence avec leur saisonnalité,
- améliorer la conscience du lien entre nutrition et santé, tôt dans l'enfance.

<sup>92</sup> Dr. Simona Ropolo, Aurelie Giacometto et Marcella Beraudi travaillent à *Struttura Semplice Dipartimentale*, ASLTO1, Turin ; interview 17/09/2013.

<sup>93</sup> <http://www.fruttanellescuole.gov.it/content/il-programma> et <http://www.fruttanellescuole.gov.it/frutta-nelle-scuole-20132014-invito-presentare-offerte> 24/10/2013.

- *Obiettivo Spuntino*<sup>94</sup> (Objectif snack)

L'un des paramètres statistiques de l'enquête *OKkio alla Salute* concerne les snacks et les choses à grignoter. En 2008, l'enquête a montré qu'en Italie 82 % des enfants avaient l'habitude de consommer des snacks avec un nombre de calories exagéré ; en Piémont le chiffre est de 78 % (et 79 % à Turin)<sup>95</sup>.

À cet égard, l'objectif du projet était et est encore de promouvoir le changement dans la consommation de snacks et de choses à grignoter en faveur d'habitudes alimentaires plus saines. Les premiers résultats ont montré que le nombre d'enfants qui consommaient des snacks plus sains avait augmenté en passant de 17 % à 54 %.

Il faut préciser que les initiatives impliquent directement les enseignants et les pédiatres, en leur assignant un rôle fondamental.

- *La Pietanza non Avanza* (Ne pas gaspiller!)

Une éducation complète en matière de nutrition et d'alimentation ne devrait pas exclure l'important sujet du gaspillage de nourriture ; à ce propos, la Cité de Turin a décidé de promouvoir un projet complexe, qui implique les familles nécessiteuses<sup>96</sup>. Le but est de leur donner les plats qui restent, en limitant et réduisant la quantité de nourriture gaspillée.

Les écoles impliquées dans l'initiative sont :

- Antonelli, Via Vezzolano 20, Turin,
- Aurora, Via Cecchi, 16, Turin,
- Fontana, Via Gassino 13, Turin,
- Spinelli, Via San Sebastiano da Po, Turin.

L'initiative représente un terrain d'essai pour des projets futurs<sup>97</sup>.

Il est possible de conclure en soulignant le rôle fondamental joué par les écoles, les enseignants, les pédiatres, les nutritionnistes et les Autorités éducatives en matière de pratiques nutritionnelles.

Comme cela a été affirmé dans les observations introductives, même si un certain nombre de choses ont été mises en place, il reste encore beaucoup à faire. Une approche innovatrice menant à des habitudes nutritionnelles est nécessaire, afin que *in ultima ratio*, la connaissance scientifique de l'alimentation culturelle puisse améliorer le succès dans les programmes d'éducation nutritionnelle.

---

<sup>94</sup> <http://www.dors.it/pag.php?idcm=4289> , 24/10/2013.

<sup>95</sup> Groupe Technique provincial de Turin, *Educazione Alimentare e mensa scolastica: stato dell'arte nella nostra provincia*, Pixart printing Srl, Torino, 2011, pp. 86 - 88.

<sup>96</sup> Dr. S. Oltramonti Prelz, interview, 17/06/2013.

<sup>97</sup> *Ibidem*.



## Bibliographie essentielle

Azarian, R. (2003)

*Potentials and Limitations of comparative method in Social Sciences*, in *International Journal of Humanities and Social Sciences*, Vol. 1, No. 4.

Barth, K., (1994)

*I gruppi etnici e i loro confini*, in V. Maher (a cura di), *Questioni di eticità*, Rosenberg e Sellier, Torino.

Campany, R.F. (2001)

'Ingesting the marvelous', in: N. Girardot, J. Miller and Liu Xiaogan (Eds.) *Daoism and Ecology*, Cambridge, Mass.:Harvard University Press.

Chizzoniti, A.G., Tallacchini, M. (a cura di), (2010)

*Cibo e Religione: diritto e diritti*, Quaderni del Dipartimento di scienze giuridiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, Libellula Edizioni, Tricase (Le).

Cooper, D.E., (2009/10)

*Food and Spiritual Reflection: the Daoist example*, The shap working party on Education in Religion, Food, Faith and Community.

Douglas, M., (2000)

*Purity and Danger. An analysis of conceptions of pollution and taboo*, Routledge, London.

Étienne, R., Tozzi, P., Verkest, H., (2009)

*Educational Policies that Address Social Inequality. Thematic Report: Religious minorities*, Département de Sciences de l'Éducation, Université Paul Valéry Montpellier 3, France.

Fiorita, N., (2012),

*Scuola pubblica e religioni*, Libellula edizioni, Lecce.

Fisher, C., (2011)

*Commensality, society and culture*, Social science Information, Vol 50, 3-4.

Guthe, C. E., Mead, M., (1943)

*The Problem of Changing Food Habits*. Bull. No. 198. Washington, DC, National Academy of Sciences.

Harris, M., (1995)

*The Sacred Cow. Cultural Anthropology*, Harper Collins College Publishers, New York.

Hall, P.A., (2003),

*Aligning Ontology and Methodology* in J. Mahoney, D. Rueschemeyer, *Comparative Research, in Comparative Historical Analysis in the Social Sciences*, Cambridge University Press, Cambridge.

Kocka, J., (1996)

*The use of comparative history*, in *Societies made up of History: essays in the Historiography, Intellectual History, Professionalization, Historical and Social Theory and proto-Industrialization*, Ragnar Bjork and Karl Molim, Stockholm.

Marchisio, O., (2004)

*Religione come cibo e cibo come religione*, FrancoAngeli, Milano.

Neresini, F., V. Rettore, (2008)

*Cibo, cultura e identità*, Carocci, Roma.

Ohnuki-Tierney, E., (2003)

*Rice as Self. Japanese Identities through time*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey.

Roseblum, J. D., (2010)

*Why Do You refuse to Eat Pork? Jews, Food and Identity in Roman Palestine*, in *The Jewish Quarterly Review*, Vol 100, no. 1.

Scriven, A. Stiddard, L., (2003)

*Empowering schools: translating health promotion principles into practices*, Health education, Vol.103, Iss 2.

Snyder D. N., (2009)

*The Complete Book of Buddha's list*, Vipassana Foundation, Las Vegas.

Unklesbay, N.F., Maxcy, R.B., Knickrehm, M.E., Stevenson, K.E., Cremer, M.L., & Matthews, M.E, (1977),

*Foodservice systems: Product flow and microbial quality and safety of foods*, North Central Regional Research Publication No. 245, MO: University of Missouri-Columbia College of Agriculture, Agriculture Experiment Station, Columbia, 1977.

Usha Rani, D., Sudhakara Reddy, M. V., Sreedevamma, M., (2003)

*Nutrition and religion*, Discovery Publishing House, Delhi.

## Sitographie essentielle

Barilla Center for Food and Nutrition, (2013)

Food tank. The food Think Tank,

[http://foodtank.org/resources/652/Organizations/Barilla\\_Center\\_for\\_Food\\_and\\_Nutrition](http://foodtank.org/resources/652/Organizations/Barilla_Center_for_Food_and_Nutrition), 03.12.2013,  
<http://www.barillacfn.com/en/bcfn4you/la-doppia-piramide/> 03.12.2013.

Barilla. The Italian Food Company since 1877

<http://www.barillagroup.com/corporate/en/home/chiamo/vision.html>, 03.12.2013.

City of Helsinki, Education Department

Special diets in schools and the Vocational College in Helsinki,

<http://www.hel.fi/hki/Opev/en/Student+benefits/School+catering/Special+diets+in+schools#>,  
03.12.2013.

Codex Alimentarius, International Food Standards, (2013)

Scientific basis for Codex Work,

<http://www.codexalimentarius.org/scientific-basis-for-codex/en/>, 25.10.2013.

Finnish National Board of Education (2013)

<http://www.oph.fi/english/education>, 03.12.2013.

Gestión Pública de la diversidad religiosa. Criterios Técnicos para la Administración y sus servicios,

<http://aragonparticipa.aragon.es/dmdocuments/Criterios%20ALIMENTACION.pdf> 25.10.13.

Institut National de la Statistique et des études économiques

<http://www.insee.fr/fr/default.asp>, 25.10.2013.

Ministero della Salute, dell'Università e della Ricerca, (2013)

Promozione della salute e della crescita sana nei bambini della scuola primaria,

<https://www.okkioallasalute.it/>, 25.10.2013.

Osservatorio delle libertà e istituzioni religiose – Olir, Piacenza (2013)

[www.olir.it](http://www.olir.it) 30.12.2013

Regenstein, J., Grandin, T., Chaudry, M., (2012)

Animal handling: religious Slaughter, American Meat Institute,

<http://www.meatami.com/ht/a/GetDocumentAction/i/82883>, 17.12.2013.

Strasbourg : 15 % des repas servis à la cantine sont « halal » (2013)

<http://www.al-kanz.org/2010/05/18/strasbourg-cantine-halal/>, 25.10.2013.

Today Zaman, (2013) French Leader Sarkozy nixes halal meat in schools for children

<http://www.todayzaman.com/news-273250-french-leader-sarkozy-nixes-halal-meat-in-schools-for-muslims.html>, 17.12.2013.

WHO Regional Committee for Europe Website,

<http://www.who.int/about/en/> , 25th.Oct.2013

Un projet de:



En collaboration avec:



Co-financé par:

