

Michèle Picard
MAIRE DE VÉNISSIEUX

Conseil des Parents d'Elèves des Ecoles

Groupes scolaires :

- Centre
- Charréard
- Clos Verger
- Gabriel Péri et Henri Wallon

Le 4 novembre 2013

Affaire suivie par :

Éducation Enfance Santé

Madame, Monsieur,

Dans votre courrier du 27 septembre dernier, vous m'interpellez sur le fonctionnement de la restauration scolaire mis en place dans les écoles publiques de Vénissieux. Vous introduisez votre propos, qui porte sur l'accessibilité à ce service public, par un rappel de l'article 1^{er} de la Constitution et notamment sur le principe de laïcité.

Vous souhaitez qu'aux menus proposés aujourd'hui on substitue des menus où l'apport protéinique soit optionnel, choisi par les familles au moment de la réservation du repas. Cette demande s'appuie sur le fait qu'il y a plus de convives dans les restaurants scolaires les jours où il n'y est pas proposé de viande.

Cette demande n'est pas recevable pour plusieurs raisons de fond, indépendamment des problèmes organisationnels générés au niveau de la confection des repas, de leur livraison ou de leur distribution. Le service public de restauration, compétence facultative pour les collectivités, se doit, comme vous le rappelez, d'être « accessible à tout enfant dont les parents en font la demande ». Cet impératif est scrupuleusement respecté par la Ville, la seule limite à ce principe pouvant venir de la capacité des restaurants et donc des règles de sécurité dans les établissements recevant du public, comme indiqué dans le règlement intérieur.

Vous considérez en outre qu'une discrimination existe de fait pour les familles qui ne veulent pas que leurs enfants mangent de viande. Mais dans ce cas, la responsabilité incombe entièrement à la famille. Le choix des parents peut être réalisé, quelles que soient leurs convictions et leurs raisons, grâce aux menus qui sont communiqués à l'avance. La réalité du fonctionnement du service public de restauration n'est donc pas discriminante.

Par contre, la solution que vous préconisez conduirait inmanquablement à une discrimination, avec une organisation des tables, au quotidien et dans chaque restaurant, qui prendrait en compte des options philosophiques ou religieuses. Et l'objectif éducatif prioritaire qui consiste à apprendre à vivre ensemble serait alors battu en brèche, les différences primant sur ce qu'il y a de commun.

La restauration scolaire obéit en outre à des règles nutritionnelles qualitatives et quantitatives strictes (avec un grammage précis par type d'aliments) auxquelles s'ajoutent des objectifs portés par la municipalité : proportion significative de produits issus de l'agriculture biologique, sensibilisation des enfants à la diversité culturelle via la nourriture (semaine du goût, journées à thèmes), lutte contre le gaspillage, actions en faveur du développement durable, etc. Les efforts conduits pour répondre à ces différents critères ne sont peut-être pas toujours perceptibles du grand public, mais ils sont mis en œuvre par les professionnels qui composent l'équipe de la Cuisine Centrale.

Enfin, l'absence de volonté de discriminer les élèves se traduit aussi par la prise en compte, pourtant très complexe, des enfants souffrant de handicaps, d'allergies ou de maladies chroniques. Des dispositifs individualisés sont élaborés, impliquant médecins, infirmières, agents de restauration et plusieurs services municipaux afin que ces différences qui concernent des enfants de plus en plus nombreux, ne se transforment pas en inégalité.

Les réponses peuvent aller de l'éviction d'aliments allergènes jusqu'à l'instauration de paniers repas. Et à ce propos, je vous rappelle que la fréquence de deux jours de poisson par semaine fut décidée en 2002, par des motivations diététiques. Le choix des jours fixes (mardi et vendredi) fut défini pour sécuriser l'accueil des enfants allergiques au poisson, lors de la mise en place de la commission médico-technique portant sur les Projets d'Accueil Individualisés pour les allergies, en 2005.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations les meilleures.

Michèle PICARD



MP