



VILLE D'ANTIBES JUAN-LES-PINS

République Française – Département des Alpes Maritimes – Arrondissement de Grasse

DIRECTION GENERALE
ADJOINTE
ANIMATION DE LA CITE

Direction Restauration

Service Gestion Financière,
Administrative et RH

Antibes, le 9 janvier 2013

Mesdames et Messieurs les Parents
d'élèves inscrits à la Restauration scolaire de la
Commune d'ANTIBES – JUAN LES PINS

Référence : PJS/YD/2013-
N° D-296

Affaire suivie par :
Pierre-Jean SIMON
☎ 04.92.90.50.40
☎ 04.92.90.52.91
✉ pierre-jean.simon@
ville-antibes.fr

Les différents acteurs de la restauration scolaire font actuellement l'objet de récriminations de la part de quelques parents d'élèves qui souhaiteraient voir proposé pour certains, un substitut à la viande de porc, pour d'autres, une adaptation des menus en fonction de convictions personnelles ou religieuses avec éviction de la viande ou, au contraire, une augmentation de la fréquence de plats comportant de la viande de porc.

Il m'apparaît indispensable de rappeler à chacun des parents ayant un ou plusieurs enfants inscrit à la restauration scolaire, quelques règles élémentaires qui régissent ce service public et les fondements de l'école de la république.

Les cantines scolaires sont des services publics facultatifs mis en œuvre par les collectivités territoriales pour répondre aux besoins des familles, en veillant tout particulièrement à l'égalité d'accès aux restaurants scolaires de la commune, quelles que soient les préférences alimentaires de chacun. Cette demande qui intervient en cours d'année scolaire, est fondée sur des convictions religieuses ou personnelles, ce qui est contraire au principe de laïcité. Le principe de laïcité étant la composante principale de la neutralité du service public.

L'Administration municipale, en imposant une stricte neutralité dans l'exécution du service de restauration scolaire, garantit à tous les usagers, une égalité de traitement qui permet d'assurer la cohésion, quelles que soient les convictions et les pratiques religieuses de chacun. La restauration scolaire n'est donc pas une obligation et toute personne qui n'en serait pas satisfaite peut ne pas y recourir.

Lors de l'inscription de votre enfant, vous avez pu prendre connaissance du règlement intérieur de la restauration scolaire, que vous avez accepté. Ce règlement dispose dans son article 8 intitulé Menus : « dans un souci d'égalité d'accès aux restaurants scolaires, dans le respect du principe de laïcité, il est précisé que le menu est le même pour tous les enfants dans les écoles maternelles et élémentaires ».

La démarche de la Ville d'Antibes s'inscrit dans la continuité des instructions ministérielles et des réflexions engagées autour des rythmes de vie de l'enfant. Pour l'enfant, la pause méridienne est un moment important de la vie en collectivité qui s'organise dans notre commune avec un souci constant de qualité. Les priorités fixées par l'assemblée municipale sont : l'alimentation et l'éducation nutritionnelle, l'hygiène de vie, la socialisation de l'enfant, l'accueil.

La production des quelques 735.000 repas annuels, élaborés en liaison directe, sur chacun des 17 restaurants scolaires, répond à cette exigence qualitative.

En matière d'accueil, c'est ainsi qu'un nouveau self vient d'être aménagé à l'école St-Maymes en vue d'améliorer significativement le confort des enfants et d'accroître les capacités d'accueil. Un self supplémentaire sera réalisé dans le courant de l'été 2013 à l'école Laval.

Toute correspondance doit être adressée impersonnellement à :

Monsieur le-Maire - Hôtel de ville d'Antibes Juan-Les-Pins - Cours Masséna - BP 2205 - 06600 Antibes Cedex
Tel : 04.92.90.50.00 Fax : 04.92.90.50.01

www.ville-antibes.fr • mairie@ville-antibes.fr • N° Vert / Démocratie de Proximité 0.800.10.20.00

Ce service, outre sa mission d'éducation nutritionnelle, mutualise donc des moyens et des compétences pour proposer des menus équilibrés et adaptés aux enfants. La municipalité attache une importance toute particulière à l'élaboration des menus, confectionnés à partir de produits bruts, de qualité, rigoureusement sélectionnés, qui sont, pour l'essentiel, des produits frais et de saison, plus particulièrement pour les fruits et les légumes. Elle propose également chaque mois, et ce depuis plusieurs années, un repas entièrement bio.

L'élaboration des menus obéit exclusivement à des règles nutritionnelles et respecte les recommandations relatives à la nutrition édictées par le GEMRCN (Groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition) qui mentionnent notamment, l'importance de diminuer les apports lipidiques, de rééquilibrer la consommation d'acides gras et, de façon générale, servir des plats protidiques contenant moins de 15% de matières grasses pour les enfants fréquentant la restauration collective.

La fréquence recommandée pour les plats protidiques dont le rapport « protéines/lipides » est inférieur ou égal à 1, est de deux repas maximum sur 20 repas successifs, c'est-à-dire pour un mois. Les préparations à base de porc étant classifiées dans cette catégorie, leurs fréquences sont conformes aux recommandations actuelles.

L'éviction d'un produit ou d'un plat pour certains enfants irait totalement à l'encontre de notre mission éducative. Ceux qui n'apprécieraient pas tel ou tel autre aliment ne comprendraient pas pourquoi ils font l'objet d'un traitement différent de leur camarade puisque nos objectifs, en termes d'éducation nutritionnelle, sont d'inciter les enfants à goûter tous les mets.

Cependant, je peux vous assurer qu'un enfant n'est jamais forcé de consommer contre sa volonté. De plus, si l'un des composants du repas n'était pas mangé, y compris le plat protidique, le besoin nutritionnel resterait malgré tout comblé par rapport à l'ensemble des aliments proposés dans le menu (fruit, pain, produits laitiers, légumes), l'équilibre alimentaire se faisant sur une journée complète, voire plus, et non sur le seul déjeuner.

Afin de compléter ce sujet, je vous précise que notre collectivité apporte des réponses adaptées quand cela s'avère indispensable. C'est le cas des P.A.I. (Projets d'Accueil Individualisés) qui permettent aux enfants atteints de troubles de la santé, de bénéficier de l'accès au service de la restauration municipale.

J'espère avoir répondu à vos interrogations et permis de comprendre pourquoi notre Commune ne peut pas accéder à ce type de demande, ou tout autre, liée aux pratiques d'ordre confessionnel ou convictions alimentaires.

Je vous prie de croire, Mesdames et Messieurs, à l'assurance de mes salutations les meilleures.

Et vous présente mes meilleurs vœux pour cette année 2013.

Françoise THOMEL
Adjointe au Maire,
Déléguée à la Restauration Collective

