



Signataires : Romain de Sainte Marie, Jean-Pierre Tombola, Sophie Demaurex, Nicole Valiquer Grecuccio, Thomas Wenger, Caroline Renold, Sylvain Thévoz, Cyril Mizrahi, Caroline Marti

Date de dépôt : 26 juin 2024

Projet de loi

modifiant la loi sur l'accueil à journée continue (LAJC) (J 6 32)
(Pour une offre de cantines scolaires de qualité et en suffisance dans tous les établissements publics du secondaire I)

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève
vu la constitution de la République et canton de Genève, du 14 octobre 2012,
en particulier son article 204,
décrète ce qui suit :

Art. 1 Modifications

La loi sur l'accueil à journée continue, du 22 mars 2019, est modifiée comme suit :

Art. 13, lettre a (nouvelle teneur)

L'accueil à journée continue au degré secondaire I comprend durant la pause de midi :

- a) la possibilité pour chaque enfant de bénéficier d'un repas équilibré à prix réduit et de disposer d'un accueil surveillé au sein de l'établissement scolaire ou à proximité directe de celui-ci ;

Art. 21, al. 3 (nouveau)***Modification du ... (à compléter)***

³ Le département dispose d'un délai de 5 ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente modification pour mettre en place les dispositifs inhérents à l'application de l'article 13, lettre a.

Art. 2 Entrée en vigueur

La présente loi entre en vigueur le lendemain de sa promulgation dans la Feuille d'avis officielle.

EXPOSÉ DES MOTIFS

Le présent projet de loi vise à combler un grave manque en matière de restauration scolaire pour les jeunes à l'âge du cycle d'orientation. En effet, aucune offre de restauration équilibrée n'est garantie dans l'ensemble des établissements du secondaire I. Cette situation est inacceptable pour un canton tel que le nôtre et accentue des problématiques de santé publique, d'écologie et d'inégalité sociale.

Dans un premier temps, rappelons brièvement l'instauration de l'accueil à journée continue dans le canton de Genève :

- 2010 : vote de l'initiative sur l'accueil à journée continue ;
- 2012 : vote de la nouvelle constitution genevoise, dans laquelle figure le principe de l'accueil à journée continue :

Cst GE :

Art. 204 Accueil parascolaire

¹ *L'Etat est responsable de l'accueil parascolaire.*

² *Les enfants qui suivent leur scolarité obligatoire dans l'enseignement public bénéficient d'un accueil à journée continue, chaque jour scolaire.*

- 2019 : vote au GC de la loi sur l'accueil à journée continue (LAJC), concrétisant l'art. 204 Cst-GE :

Loi sur l'accueil à journée continue (LAJC) :

Section 2 Accueil à journée continue pour les élèves du degré secondaire I (cycle d'orientation)

Art. 13 Prestations

L'accueil à journée continue au degré secondaire I comprend durant la pause de midi :

a) en fonction des besoins collectifs, la possibilité pour les enfants de se restaurer et de disposer d'un accueil surveillé au sein de l'établissement scolaire ou à proximité de celui-ci ;

b) la possibilité pour les enfants de réaliser leurs devoirs de manière autonome.

Règlement (RAJC) :

Chapitre II Accueil à journée continue pour les élèves du degré secondaire I (cycle d'orientation)

Art. 12 Organisation

La mise en place des prestations de repas et d'accueil durant la pause de midi dépend des besoins collectifs identifiés. Cette analyse est conduite par la direction de l'établissement scolaire et soumise à la direction générale de l'enseignement obligatoire.

Dans les faits, ce projet de loi part du constat provenant de témoignages de parents d'élèves très surpris de constater que leur enfant entrant au cycle d'orientation du Foron ne dispose que d'un maigre micro-ondes à disposition pour réchauffer des repas et qu'aucun restaurant scolaire ne permet la restauration le midi. Fort de ce témoignage, la question écrite 1960 a été déposée auprès du Conseil d'Etat afin de faire le point sur la situation. L'exécutif a ainsi précisé quelles infrastructures étaient à disposition pour les élèves. On découvre ainsi :

*« Des prestations de restauration **ne sont pas proposées systématiquement dans tous les cycles d'orientation (CO)**, car la demande est très faible par rapport à la taille des établissements. Les élèves, dont le désir d'autonomie est marqué à cet âge, préfèrent, durant la pause de midi, quitter l'école et rentrer à la maison, ou bien se rendre dans des grandes surfaces pour les repas.*

La mise en place de solutions, telles que des repas livrés, est toujours possible, de façon assez rapide, si l'école en fait la demande et sous réserve que le nombre d'élèves concernés soit suffisant. Ces repas livrés respectent les portions (grammage) préconisées par le label « Fourchette verte » pour l'équilibre alimentaire.

Les CO suivants se font livrer des repas :

- Bois-Caran ;*
- Budé ;*
- Coudriers ;*
- Pinchat ;*
- Renard ;*
- Sécheron ;*
- Vuillonnex.*

Pour les CO du Foron et de Drize, il est proposé une petite carte, sur laquelle figure également un plat « Fourchette verte ».

Les élèves du CO de la Golette peuvent manger à la maison de quartier Vaudagne et ceux de Montbrillant dans un restaurant collectif à proximité, avec la possibilité de choisir 2 plats « Fourchette verte » à prix réduits. Dans 3 CO, les repas sont préparés sur place par du personnel volontaire de l'école, soit chaque jour (Florence, Voirets), soit 2 fois par semaine (Marais). Le personnel veille alors à ce que les repas soient équilibrés.

Dans 6 CO (Aubépine, Gradelle, Grandes-Communes, Marais, Cayla, Colombières), les élèves disposent d'un espace pour les repas avec micro-ondes. »

Cette situation n'est pas satisfaisante ! En effet, la nutrition est un véritable enjeu de **santé publique**. L'obésité représente un facteur de risque pour un grand nombre de maladies (diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.). Selon l'OFS :

- En 2022, 43% des personnes de 15 ans et plus étaient en surpoids (contre 30,4% en 1992).
- La part de personnes obèses a plus que doublé entre 1992 et 2022.

Pour faire face à ce mal de notre époque, il est primordial de promouvoir une alimentation équilibrée, notamment en réduisant les apports en sucres et en graisses. Même si le département de l'instruction publique mène des campagnes de sensibilisation (Collations saines à la récré, Senso 5, etc.), il est contreproductif de ne pas proposer concrètement une offre de restauration équilibrée. Dans ce sens, la réponse du Conseil d'Etat indiquant « *Les élèves, dont le désir d'autonomie est marqué à cet âge, préfèrent, durant la pause de midi, quitter l'école et rentrer à la maison, ou bien se rendre dans des grandes surfaces pour les repas* » (QUE 1960-A) reflète une passivité terrible de la part du gouvernement face à cette problématique. A quoi bon sensibiliser les jeunes si l'offre de restauration ne correspond pas au message censé être véhiculé ? De plus, pour les jeunes, des restaurants scolaires représentent un temps passé en commun, ainsi que des moments forts de socialisation qui sont des plus importants pour la cohésion et la création de liens.

L'accès à une alimentation de qualité représente également un enjeu social de lutte contre les inégalités. Selon l'OFS : « Le surpoids touche davantage les personnes dont le niveau de formation est bas. En 2022, 60,1% des personnes sans formation post-obligatoire étaient en surpoids. La proportion était de 48,9% chez les personnes formées au degré secondaire II et de 38,5% chez les personnes formées au degré tertiaire ». La qualité de l'alimentation est révélatrice des inégalités sociales. Tout le monde ne dispose pas des mêmes ressources (argent, temps, énergie, connaissances).

Finalement, cela renforce le facteur de reproduction des inégalités sociales (cf. risques pour la santé, effets sur l'espérance de vie, sanctions sociales (*grossophobie*), etc.) De plus, rappelons que, pour les parents, les restaurants scolaires de qualité représentent une meilleure conciliation entre vie professionnelle et vie familiale, et même un avantage économique avec une offre de restauration collective abordable.

La restauration collective représente un levier en matière de durabilité et de protection du climat. En proposant des repas équilibrés, ne comprenant pas quotidiennement de la viande, les restaurants scolaires favorisent une production moins consommatrice en énergie. Selon l'Office fédéral de l'environnement, en Suisse, l'élevage est responsable de 8% des émissions de gaz à effet de serre, soit presque autant que le secteur des services et de l'artisanat et plus que le transport aérien international (chiffres 2021). Pour contenir le réchauffement dans la limite du +1,5 °C, selon les chiffres du GIEC, il faudrait diviser par 3 la consommation moyenne de viande en Suisse.

Pour conclure, ce projet de loi vise à faire en sorte que le canton de Genève soit en accord avec son temps en permettant aux jeunes au cycle d'orientation de disposer de plats équilibrés et sains. Il est évident que l'acceptation de ce projet de loi impliquera des investissements de la part de l'Etat de Genève que le Conseil d'Etat pourra chiffrer. Mais cet investissement est nécessaire pour la santé des jeunes de notre canton.