



Date de dépôt : 6 mai 2025

Rapport

de la commission de l'enseignement, de l'éducation, de la culture et du sport chargée d'étudier le projet de loi de Romain de Sainte Marie, Jean-Pierre Tombola, Sophie Demaurex, Nicole Valiquer Grecuccio, Thomas Wenger, Caroline Renold, Sylvain Thévoz, Cyril Mizrahi, Caroline Marti 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)

Rapport de Pierre Nicollier (page 3)

Projet de loi (13511-A)

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 10 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.

Rapport de Pierre Nicollier

La commission de l'enseignement, de l'éducation, de la culture et du sport a examiné ce PL 13511 lors de quatre séances, du 8 janvier au 12 mars 2025, sous la présidence de M. Thierry Arn. M^{me} Alicia Nguyen a assuré les procès-verbaux et nous l'en remercions. Ont par ailleurs assisté aux séances : M^{me} Anne Hiltbold, conseillère d'Etat, ainsi que M^{me} Eléonore Zottos, secrétaire générale adjointe au DIP.

Par le présent projet de loi, les députés signataires entendent combler un manque en matière de restauration scolaire pour les jeunes à l'âge du cycle d'orientation. Ils estiment en effet qu'une offre de restauration équilibrée n'est pas garantie dans l'ensemble des établissements du secondaire I.

Dans le cadre du traitement de ce projet de loi, les auditions suivantes ont été menées :

- M. Romain de Sainte Marie, premier signataire ;
- M^{me} Anne Hiltbold, conseillère d'Etat, M^{me} Marta Perucchi, directrice de la logistique, M. Julien Monnay, directeur administratif et financier à la DGEO – DIP ;
- M^{me} Caroline Selvatico et M^{me} Sabine de Kalbermatten Van Vliet, anciennes présidentes de l'APECO Bois-Caran, M^{me} Anne Eudier, ancienne membre du comité de l'APECO Bois-Caran.

Auditions

Présentation du projet de loi par M. Romain de Sainte Marie, 1^{er} signataire

M. de Sainte Marie explique que l'idée de ce PL lui est venue après une discussion avec ses voisins d'origine française, dont l'enfant est au cycle d'orientation. Ces derniers étaient étonnés de constater l'absence de restaurants scolaires au CO, où les élèves doivent se contenter de micro-ondes pour réchauffer leurs repas ou acheter des sandwichs dans des commerces voisins. Il a donc posé une question écrite urgente pour comprendre la situation dans l'ensemble des CO du canton. La loi prévoit des normes claires pour les écoles primaires, et les établissements d'enseignement secondaire II disposent également de restaurants scolaires, mais le CO reste un « no man's land » à cet égard.

Le 1^{er} signataire expose ensuite plusieurs aspects de la problématique des repas au CO. Certains établissements proposent des repas livrés, d'autres une petite carte, tandis que certains ne disposent de rien, et que d'autres n'ont qu'un

espace restreint se limitant à des micro-ondes. Beaucoup trouvent cette situation aberrante, surtout dans un contexte où la majorité des parents travaillent et ne peuvent préparer un repas à midi pour leurs enfants, qui, eux, ne rentrent pas toujours chez eux à midi en raison de leurs horaires fluctuants.

Il insiste également sur les enjeux de santé. Alors que le Grand Conseil soutient unanimement la promotion d'une alimentation équilibrée et locale, aucune infrastructure n'existe pour permettre aux élèves du CO d'y accéder. En 2022, l'Office fédéral de la statistique relevait que 43% des personnes de 15 ans et plus étaient en surpoids, chiffre en hausse. Or, c'est précisément à l'âge du CO que les habitudes alimentaires se forment, et qu'il est crucial d'intervenir pour prévenir le surpoids et l'obésité.

M. de Sainte Marie réfute l'argument selon lequel les adolescents mangeraient ce qu'ils veulent, en insistant sur l'importance de les inciter à de bonnes pratiques alimentaires. Si les campagnes de promotion de la nutrition sont excellentes, elles ne suffisent pas si les élèves n'ont pas accès à une nourriture de qualité. Il déplore que, faute d'options, les élèves se tournent vers des alternatives peu saines, comme la restauration rapide.

Le député ajoute un volet social : une restauration scolaire de qualité permettrait de lutter contre les inégalités sociales, en offrant à tous les élèves une alimentation saine et abordable. Finalement, il souligne les dimensions environnementale et économique : en intégrant des produits locaux et GRTA, la restauration scolaire contribuerait à soutenir l'agriculture locale tout en sensibilisant les jeunes à une alimentation durable.

M. de Sainte Marie propose donc, avec le projet de loi, d'ajouter dans la LAJC, une mention à l'article 13 qui permet « de bénéficier de repas équilibrés à prix réduit » pour les élèves du degré secondaire I. Il a imaginé un délai de mise en œuvre de 5 ans, mais est conscient des contraintes logistiques et du manque de place nécessaire dans les établissements pour accueillir un restaurant scolaire. Il est ouvert aux propositions du département pour des solutions transitoires et à long terme.

Un député PLR mentionne un ancien député S, M. Gérard Deshusses, qui était enseignant au CO de la Florence et qui l'avait informé que les professeurs s'étaient organisés bénévolement pour préparer des repas pour les élèves. Il pense qu'il serait intéressant de l'auditionner. Il questionne le coût et les infrastructures nécessaires, et se demande si les enfants préféreront réellement manger au réfectoire qu'au fast-food. Il pense que le surpoids est davantage lié à la prolifération des fast-foods qu'à l'absence de réfectoires. Il demande si le 1^{er} signataire a réfléchi à un système qui permettrait de financer cela.

M. de Sainte Marie n'était pas au courant de cette initiative au CO de la Florence, mais estime qu'il est important d'aller au-delà de ce type d'initiative et de mettre en place des solutions institutionnelles. Selon lui, il faudra prendre en compte deux types de coûts : celui de l'investissement, qui sera conséquent, et celui du fonctionnement. Il considère que la création d'un espace de restauration scolaire devrait être intégrée dans les normes, et que les nouveaux établissements doivent prévoir cet aménagement. Il trouve également pertinent qu'un plan du DIP soit élaboré pour les futurs bâtiments, afin de répondre à cette problématique. Concernant le coût de fonctionnement, il propose d'explorer la possibilité de sous-traiter la gestion de la restauration à des entreprises spécialisées en restauration collective, par le biais de contrats de prestations. Il souligne qu'il n'existe actuellement pas d'entité unique responsable de la gestion de la restauration scolaire. Il souhaiterait auditionner le GIAP pour obtenir des informations sur les coûts, notamment le coût par repas. Enfin, il s'interroge sur la situation au niveau du secondaire II et se demande si le DIP prend en charge le coût de fonctionnement de la restauration scolaire à ce niveau.

Un député UDC remercie M. de Sainte Marie pour le dépôt de ce PL. Il souligne que la question des repas de midi est un casse-tête pour les parents, notamment à cause des infrastructures insuffisantes. Certains CO offrent des micro-ondes, mais pas tous les jours. Par exemple, au CO de l'Aubépine, ce service est limité à un ou deux jours par semaine. Il demande si le 1^{er} signataire a étudié la mutualisation avec d'autres institutions, comme le réfectoire de l'hôpital. Il annonce que le groupe UDC soutiendra ce PL.

M. de Sainte Marie souligne la nécessité de solutions de mutualisation. Il cite l'exemple de l'école primaire voisine de l'hôpital des Trois-Chêne, où les élèves prennent leurs repas. Il souhaiterait qu'en accord avec le département, un plan d'action soit élaboré pour cartographier les nouveaux établissements, établir des normes, et définir des solutions concrètes adaptées à chaque site.

Une députée PLR demande si la situation dans chaque CO à Genève a déjà été cartographiée. Elle pense que c'est une des premières questions à poser au DIP. Elle souhaite également savoir pourquoi il n'y a pas de cadre législatif pour les CO en la matière.

M. de Sainte Marie n'a pas la réponse, et ajoute qu'il n'y a pas non plus de cadre légal pour le secondaire II, qui propose tout de même des restaurants scolaires dans les faits. Il n'a pas connaissance d'établissements de secondaire II ne disposant pas d'un restaurant scolaire. Il informe ensuite qu'il existe une cartographie pour le secondaire I et lit les différents éléments cartographiques.

La députée PLR comprend que l'installation de restaurants scolaires dans les établissements n'est pas obligatoire et dépend des demandes des établissements. Elle cite l'exemple du CO Bois-Caran à Collonge-Bellerive, où deux problèmes se posent : le manque d'espace et l'envie des élèves de sortir à midi. Malgré un projet participatif pour moderniser la cafétéria, avec des menus de qualité labellisés Fourchette verte à 5 francs, les élèves préféreraient toujours aller manger de la malbouffe ailleurs. Elle souligne que, pour cette tranche d'âge, la liberté de choisir où manger reste prioritaire, rendant la lutte contre cette tendance difficile.

M. de Sainte Marie reconnaît cet argument, mais estime qu'il serait une erreur de renoncer complètement. Selon lui, l'absence d'action publique revient à baisser les bras. Il insiste sur l'importance d'agir, notamment pour des raisons de santé et d'équité sociale. Il rappelle que certains parents ne peuvent offrir à leurs enfants qu'un repas à 5 francs, rendant essentiel l'accès à des repas équilibrés. Il se réjouit des initiatives locales, mais insiste sur la nécessité d'un cadre légal pour garantir cet accès. Il mentionne une étude du DIP montrant l'intérêt des familles pour les restaurants scolaires au CO et espère des propositions concrètes du département pour avancer sur ce sujet.

La députée PLR anticipe que la réponse au PL pourrait être qu'un restaurant scolaire est envisageable pour tous les établissements, mais seulement si une demande existe. Elle souligne que l'équilibre entre l'offre et la demande pose problème, car dans certains cas, le faible nombre d'élèves fréquentant ces restaurants les rend non viables.

M. de Sainte Marie observe une évolution des habitudes alimentaires, citant l'exemple de l'Université de Genève où le nombre de micro-ondes a considérablement augmenté, répondant à une demande croissante malgré les files d'attente. Il estime que l'aménagement des espaces et la promotion jouent un rôle crucial pour inciter les élèves à rester sur place.

La députée PLR admet qu'en redécorant le réfectoire du CO Bois-Caran, plus d'élèves s'y rendaient effectivement.

Une députée MCG mentionne des projets pilotes, notamment au CO des Coudriers, où l'objectif initial était de permettre aux élèves de manger dans une cuisine scolaire. Cependant, ces initiatives n'ont pas fonctionné comme prévu. Seuls 10 à 15 élèves restaient sur place, souvent sans utiliser le restaurant scolaire : ils apportaient leur propre repas ou allaient chercher à manger ailleurs avant de revenir. Elle estime qu'avant d'aller plus loin, il serait nécessaire d'analyser les bilans de ces projets pilotes pour évaluer les besoins réels et combler les éventuelles lacunes. Ces bilans, réalisés il y a quelques années, devraient désormais fournir un recul suffisant. Elle note que les besoins

pourraient différer pour les CO plus excentrés et propose d'auditionner la FASE et d'examiner les bilans de ces expériences.

M^{me} Zottos prend note des remarques et questions. Elle indique que le DIP est disposé à présenter les projets pilotes menés, notamment ceux concernant les restaurants scolaires qui ont été arrêtés ou maintenus, en expliquant les raisons. Elle propose également de discuter des actions prévues par le département et de réfléchir ensemble à des solutions pour inciter les élèves à rester sur place à midi.

M. de Sainte Marie se dit curieux d'examiner les bilans des projets pilotes et de mieux comprendre leur impact. Il rappelle qu'une enquête de satisfaction récente incluait des éléments liés aux restaurants scolaires, et il souhaite en connaître les conclusions.

M^{me} Zottos précise qu'il s'agit de l'enquête « Comment va l'école ? », qui révèle que les élèves souhaitent davantage d'espaces repas. Elle souligne que le DIP expliquera où ces espaces pourraient être aménagés en s'assurant qu'il y ait une cohérence entre les attentes exprimées et leur utilisation effective.

Un député LJS s'interroge sur le budget et demande si ces repas seraient financièrement accessibles pour les familles.

M. de Sainte Marie répond que l'objectif du projet de loi est justement de garantir un accès à des repas de qualité à un coût abordable, sans discrimination. Il note d'ailleurs que les repas à l'université ne sont pas subventionnés, mais restent accessibles. Il ajoute qu'il existe une subvention de la part du GIAP au niveau communal. Il demande au département s'il existe un prix fixe pour les menus Fourchette verte au secondaire II ainsi que le montant.

M^{me} Zottos confirme qu'il existe un prix fixe et indique qu'elle reviendra avec le montant.

M. de Sainte Marie souligne que les prix des repas proposés à l'école restent plus bas que ceux des paninis ou autres options vendues ailleurs.

Le député remarque que la plupart des enfants apportent leur propre repas.

M. de Sainte Marie répond qu'il n'y a aucun problème à ce que les élèves viennent avec leur lunch box, mais il insiste sur l'importance d'avoir un espace convivial et agréable pour tous. Il critique les petites pièces avec un micro-ondes, qu'il trouve peu accueillantes et discriminantes. Selon lui, la création d'un réfectoire permettrait de mélanger les élèves, qu'ils achètent leur repas sur place ou qu'ils apportent le leur. Le but est de proposer des menus équilibrés, et pas d'interdire que les élèves amènent leur propre nourriture. Il pourra être inscrit dans le contrat de prestations que le réfectoire est un espace où les élèves peuvent également manger leur propre repas.

Une députée Verte partage son expérience en France, où la cantine scolaire est une évidence à tous les niveaux. Dans son expérience, bien qu'elle-même allait parfois déjeuner à l'extérieur, la grande majorité des élèves mangeaient à la cantine. Elle soutient le projet de loi et insiste sur la nécessité d'un accompagnement pour habituer les élèves et les parents à ce changement. Il lui semble qu'à Fribourg, les cantines sont courantes au secondaire I, et elle propose d'auditionner des représentants de ce canton pour en tirer des enseignements. Elle souligne également les disparités socio-économiques, et considère donc cette initiative comme pertinente.

M. de Sainte Marie se dit favorable à un accompagnement et mentionne deux types de campagnes de promotion déjà menées à l'école primaire. Il souhaiterait savoir ce qui est fait au CO. Selon lui, des moyens originaux pourraient inciter les élèves à fréquenter les cafétérias, notamment en sensibilisant au gaspillage alimentaire ou en promouvant des aliments sains. Il trouve également pertinent d'examiner les pratiques des autres cantons, tout en précisant qu'il ne souhaite pas transposer le modèle français au contexte suisse. Son objectif est de faire de l'école un lieu attractif pour la restauration scolaire.

Un député MCG évoque son expérience de surveillance au CO de Cayla, où des repas étaient proposés à midi. Il ne sait pas si cela existe toujours, mais note que le système fonctionnait sur inscription préalable, ce qui, selon lui, pourrait être un frein pour les élèves.

Une députée PLR répond que cette organisation par inscription préalable est nécessaire pour garantir la livraison des repas.

M. de Sainte Marie souligne que le système d'inscription peut présenter des avantages pour les parents. Il mentionne que certains donnent 10 francs à leurs enfants pour la cafétéria, mais que ces derniers préfèrent parfois acheter des chips et des sucreries. Avec une inscription préalable, les parents paient directement pour un repas équilibré, ce qui garantit une meilleure utilisation de l'argent. Il précise qu'il n'a pas de position arrêtée sur la question et qu'il s'appuiera sur les retours d'expérience pour déterminer la meilleure approche.

La députée PLR remercie M. de Sainte Marie pour le dépôt de ce PL, ce dernier ouvrant le débat au-delà de la simple question sur la cantine. Cela soulève une vraie réflexion sur les modèles de notre société et sur l'adaptation des horaires scolaires. Cela est lié aux questions d'horaires continus et de parascolaire. Autrefois, les enfants mangeaient à la maison, mais aujourd'hui, l'évolution des modes de vie impose des changements. Elle propose de consulter les chiffres du DIP pour observer l'évolution de la fréquentation des parascolaires dans le primaire et dans le secondaire I et II. Elle pense que cette évolution est en constante augmentation. Elle considère que ce PL répond à un

besoin réel et que certains CO devraient au moins mettre des locaux à disposition.

M. de Sainte Marie partage le même constat. Il cite l'exemple de sa fille qui est en primaire, où seulement un enfant sur sa classe ne mange pas au parascolaire, ce qui, selon lui, démontre une évolution marquante des habitudes. Il note qu'avec les horaires de travail des parents, cela a changé.

Le président relève que M. de Sainte Marie a mentionné une obligation pour les futurs CO de proposer un réfectoire, mais que cela n'apparaît pas dans le texte de loi. Il demande si cet ajout est prévu.

M. de Sainte Marie répond que cela n'est pas du tout prévu pour l'instant. Il est disposé à explorer comment modifier l'article 21, alinéa 3, et à discuter avec le DIP pour déterminer la meilleure façon de formuler cela. Selon lui, il serait pertinent d'avoir un plan stratégique du DIP qui cartographie les différents établissements, sans nécessairement l'inscrire dans la loi. Cependant, si ce PL est adopté, il permettra d'inscrire ce principe dans un cadre légal. Ainsi, si de nouveaux établissements sont créés, ils devront prévoir des espaces dédiés aux restaurants scolaires et des espaces de vie pour la restauration.

Une députée S souligne s'être rendu compte, à la commission des travaux, qu'il est possible de demander dans le programme de concours d'architecture d'intégrer une cantine. Elle estime cependant que cela ne doit pas nécessairement être inclus dans le projet de loi lui-même. Selon elle, la cartographie permettrait de déterminer si, dans certains établissements, l'ajout d'une cantine a du sens ou si une mutualisation pourrait être préférable. Elle précise que, dans certains cas, il serait pertinent d'intégrer cela dans le concours de programmation, comme par exemple pour une salle de sport mutualisée. Elle pense qu'une telle exigence ne devrait pas être systématique.

M. de Sainte Marie partage son avis.

Le président comprend que les auditions du DIP et du GIAP sont souhaitées.

M^{me} Zottos relève que le DIP participe au GIAP, et pourra apporter des éléments statistiques à la commission. Cette dernière pourrait ensuite décider si elle souhaite auditionner spécifiquement le GIAP ou la FASE.

Une députée PLR propose donc d'auditionner d'abord le DIP, puis de compléter les auditions par la suite. Elle souhaite garder toutes les options ouvertes.

M. de Sainte Marie souhaiterait que le DIP présente le fonctionnement de l'école primaire et du secondaire II, afin de pouvoir déterminer ensuite ce qui pourrait être mis en place pour le secondaire I.

Un député PLR indique souhaiter entendre Gérard Deshusses, qui a géré cette cantine improvisée pendant plusieurs années au CO de la Florence.

Audition du DIP avec M^{me} Anne Hiltbold, conseillère d'Etat, accompagnée de M^{me} Marta Perucchi, directrice de la logistique, et de M. Julien Monnay, directeur administratif et financier à la DGEO – DIP

M^{me} Hiltbold commence par rappeler le cadre légal en s'appuyant sur une présentation (annexe 1). L'IN 141 a été acceptée en novembre 2010. La constitution genevoise prévoit à l'article 204 que l'Etat est responsable de l'accueil parascolaire et que les enfants scolarisés dans l'enseignement public doivent bénéficier d'un accueil à journée continue chaque jour scolaire. Elle mentionne également la loi sur l'accueil à journée continue (L 12304), adoptée le 22 mars 2019, qui définit l'organisation et la prise en charge de l'accueil à journée continue. Au degré primaire, cette responsabilité incombe aux communes, tandis qu'au secondaire I, elle relève du canton. Elle précise que le recours à ces prestations est facultatif. La loi sur l'accueil à journée continue encadre également ce dispositif.

La magistrate évoque les deux projets pilotes mis en place depuis 2015 et 2016 dans les cycles du Coudrier et du Vuillonx. Ces projets prévoyaient initialement un accueil à midi et en fin de journée, mais il a été constaté que la fréquentation de l'accueil du soir était faible, ce qui a conduit à son arrêt.

M^{me} Hiltbold cite ensuite l'article 13 de la loi sur l'accueil à la journée continue et souligne l'existence d'un règlement précisant les prestations de repas, notamment aux articles 12 à 19 du règlement sur l'accueil à journée continue. Elle explique que l'objectif était d'introduire un certain degré de souplesse et d'autonomie dans les établissements, d'où la disposition prévoyant que l'accueil doit être organisé en fonction des besoins collectifs.

La magistrate met en avant la fréquentation du parascolaire en primaire. La proportion d'élèves qui y vont au moins une fois pour l'accueil et le repas de midi est importante et en forte augmentation, de manière linéaire. Le nombre d'enfants qui mangent au GIAP à midi ne cesse de croître, principalement parmi les plus jeunes. Elle présente la répartition en fonction des âges (p. 6, annexe 1) : la fréquentation est la plus élevée en 3P et 4P, puis elle diminue à mesure que les élèves grandissent. Une hausse est aussi observée en 8P, mais moins marquée que pour les plus petits.

M^{me} Hiltbold relève que le DIP a posé la question du temps de repas lors de son enquête sur le bien-être des élèves à l'école. En primaire, la majorité des élèves estiment avoir le temps de rentrer manger à midi. Au secondaire I, 69% jugent qu'ils peuvent manger chez eux, tandis que 71% seraient

favorables à une cafétéria dans leur établissement. Pour les établissements sans cafétéria, 79% des élèves souhaiteraient en avoir une. Une question similaire a été posée aux parents, qui jugent dans l'ensemble que leurs enfants ont suffisamment de temps pour manger à midi. Cependant, concernant l'offre des cafétérias, les parents d'élèves du cycle d'orientation la jugent insuffisante.

La conseillère d'Etat évoque ensuite le fonctionnement et la fréquentation des restaurants scolaires au secondaire II (p. 10). Il existe 15 restaurants gérés par une société de restauration collective, deux restaurants administrés par le CFP SHR (CFP Ternier-EC Raymond-Uldry) et un autre par l'ORIFF (CFPNe Lullier, y compris l'internat). Ces établissements fonctionnent 150 jours par an avec des prix fixés par le DIP. En une année, environ 330 000 repas Fourchette verte à 6,40 francs sont vendus. Le coût réel payé au prestataire est de 9,40 francs, avec une subvention de 3 francs accordée par l'Etat. La fréquentation moyenne est de 10% des élèves, ce qui pose un problème pour trouver des exploitants dans le secondaire II, car les jeunes ont souvent d'autres alternatives et ne restent pas forcément sur place.

M^{me} Hiltbold détaille les différentes solutions mises en place au cycle d'orientation (p. 11). Il existe huit CO avec un restaurant scolaire lié à une société privée, deux CO sont livrés par un restaurant scolaire du secondaire II, un CO dispose d'un restaurant scolaire de l'ES II à proximité, un CO utilise la maison de quartier voisine, un autre externalise l'accueil dans un restaurant d'entreprise, et quatre CO sont avec des projets d'établissement offrant une restauration sur deux à quatre jours. Dans ces cas, les repas sont préparés avec les élèves et encadrés par des enseignants et conseillers sociaux. Plusieurs CO mettent également à disposition des locaux avec des micro-ondes.

La magistrate souligne que la fréquentation varie selon les solutions mises en place. Dans les CO où les repas sont livrés, environ 45 000 repas sont commandés chaque année via l'application Facile Ticket, développée par des jeunes du CO de Bois-Caran. Cette application permet de commander un repas la veille, qui est ensuite livré par une entreprise externe. Le prix de base est de 8,60 francs, avec une subvention de 40 centimes par l'Etat, en plus des coûts liés au transport et au service. Un choix entre un plat végétarien ou non est proposé chaque jour. La fréquentation reste faible, entre 20 et 40 élèves par CO, alors que ces établissements comptent entre 800 et plus de 900 élèves. Une exception existe au CO de Bois-Caran, où 80 élèves utilisent la cafétéria, rénovée dans un style de dîner américain et située dans un endroit plus excentré.

M^{me} Hiltbold poursuit avec l'analyse des habitudes des élèves (p. 13). La fréquentation des zones de repas rencontre plusieurs obstacles. De nombreux élèves souhaitent quitter l'école durant la pause, certains rentrent chez eux et

d'autres recherchent une plus grande indépendance. La proximité de grandes surfaces autour des établissements facilite l'achat de repas en extérieur. De plus, l'enthousiasme pour une alimentation saine reste limité. L'introduction des repas Fourchette verte à 6,40 francs au secondaire II n'a pas entraîné une hausse significative de la fréquentation, mais plutôt une augmentation des ventes de repas FC.

La magistrate explique que les CO n'ont pas été conçus pour accueillir des repas sur place. De nombreux établissements disposent d'espaces restreints, équipés de tables et micro-ondes, mais ils ne peuvent pas accueillir tous les élèves. Certains établissements sont déjà saturés en raison de l'augmentation du nombre d'élèves. Dans les CO où des projets pilotes ont été mis en place, la FASE organise des repas animés et des activités à la médiathèque durant la pause de midi. Au Vuillonex, 70 élèves sur 830 fréquentent cet espace, et seuls 50% consomment les repas préparés par la FASE. Aux Coudriers, seuls 20 repas sont servis par la FASE et 80% des élèves apportent leur propre repas. En tout, seulement 10% des élèves de ces établissements utilisent ce service et moins de 5% y prennent leur repas. Le coût de cette prestation financée par l'Etat est de 115 000 francs par an, auxquels s'ajoutent 20 000 francs pour l'extension des horaires d'ouverture de la médiathèque et la présence d'enseignants.

M^{me} Hiltbold évoque la question de la surveillance dans le cadre du projet de loi, qui prévoit un accueil surveillé. Le règlement actuel impose un encadrement par des collaborateurs internes ou externes, mais cela varie selon les établissements. Si la commission adopte ce projet, il faudra clarifier qui assurera cette surveillance : les conseillers sociaux, dont les missions devraient alors évoluer, ou un autre type de personnel, tel que des éducateurs. Ce besoin impliquerait un coût supplémentaire en termes de personnel. Elle souligne que les établissements scolaires font face à des situations de plus en plus complexes. Une autre interrogation concerne la pertinence de généraliser ce dispositif. Il faut s'interroger sur l'adéquation avec les besoins des élèves, la disponibilité des espaces et l'organisation de la surveillance. Impliquer les enseignants pour encadrer ces temps de repas ne correspond pas à leurs missions actuelles.

La magistrate souligne qu'une véritable politique de repas équilibrés et attractifs pour tous nécessite des aménagements conséquents dans les établissements et des moyens financiers importants, notamment pour la surveillance. Elle mentionne un autre projet de loi visant à développer les liens avec les associations sportives dans les CO entre 12h et 14h. Cette initiative pourrait être intéressante, car il faut proposer des activités aux élèves s'ils restent sur place. Si la généralisation de l'accueil de midi devient une option,

elle devra s'accompagner des ressources nécessaires. Une réflexion sur l'aménagement des horaires pourrait également être envisagée, en réduisant la pause de midi à 45 minutes au lieu de 2 heures.

M^{me} Hiltbold conclut en indiquant que le projet de loi, tel qu'il est formulé, mettrait le DIP dans une situation complexe et nécessiterait des moyens importants. Bien que l'idée soit intéressante, la réalité montre que la fréquentation des cafétérias dans les établissements qui en disposent reste très faible.

M^{me} Perucchi explique que le taux de fréquentation de 10% dans les établissements secondaires II est similaire à celui du cycle d'orientation. Il s'agit du pourcentage d'élèves consommant un repas chaud et équilibré, mais davantage d'élèves fréquentent les cafétérias, que ce soit en apportant leur propre repas ou en achetant de la nourriture ailleurs, notamment dans les grandes surfaces à proximité.

Un député UDC se dit surpris par la faible fréquentation des cafétérias et demande s'il y a un intérêt à l'augmenter. Il demande si les infrastructures actuelles pourraient accueillir trois fois plus d'élèves et il s'interroge sur le succès des repas végétariens. Il estime que si ces repas ne sont que des versions classiques sans viande, ils risquent de ne pas être attractifs. Il se demande si des efforts devraient être faits pour améliorer l'attrait des repas tout en maintenant une alimentation saine.

M^{me} Perucchi précise que l'option végétarienne existe pour les élèves ne souhaitant pas manger de viande et qu'elle est équilibrée avec des protéines de substitution. Cependant, elle n'a pas de données précises sur le taux de consommation de ces repas. Elle souligne que le DIP a travaillé sur la notion de plaisir dans l'alimentation, mais qu'il est difficile de rivaliser avec l'offre des supermarchés et fast-foods accessibles aux élèves. Au secondaire II, une offre plus variée a été introduite, sans pour autant augmenter la fréquentation des cafétérias. Elle mentionne que des animations sont parfois organisées, mais cela ne suffit pas. Selon des sondages, le prix est un frein pour les élèves. Depuis trois ans, un repas Fourchette verte à 6,40 francs est proposé quotidiennement, alors qu'auparavant, il s'agissait d'offres ponctuelles. Cette mesure a entraîné un changement de comportement : les élèves qui achetaient des sandwiches optent désormais pour ce repas, mais le taux global de fréquentation n'a pas augmenté.

M^{me} Hiltbold souligne qu'il y a un intérêt à augmenter la fréquentation des cafétérias, mais qu'il faut tenir compte du contexte. En primaire, les enfants fréquentent le parascolaire en raison de l'absence de leurs parents. A ce niveau, l'accueil inclut aussi des moments de jeu. En revanche, au cycle d'orientation,

les élèves passent déjà de longues heures dans le bâtiment et beaucoup souhaitent sortir durant la pause de midi. Il faut donc prendre en compte cette réalité : si un besoin est exprimé, il faut y répondre, mais il faut aussi admettre que tous les élèves n'ont pas envie de rester.

Le député UDC demande si, au sein des cafétérias, il est possible de proposer des offres supplémentaires et si les élèves peuvent acheter d'autres repas s'ils sont prêts à payer davantage.

M^{me} Perucchi explique que ce n'est pas possible pour les repas livrés, mais que c'est différent lorsque la nourriture est préparée sur place. Elle cite l'exemple du collège de Staël, du CO de Drize et de l'ECG Jean-Piaget où les gérants proposent plusieurs choix et ajustent leur offre en fonction de la demande. Cependant, ces établissements accueillent un nombre d'élèves relativement faible.

M. Monnay complète en précisant que, sur l'ensemble des cycles d'orientation, la fréquentation des cafétérias reste faible, avec une trentaine d'élèves sur des établissements comptant entre 700 et 900 élèves. Que ce soit une entreprise privée ou un projet interne à l'établissement, les quantités servies restent limitées.

M^{me} Perucchi rappelle que le coût réel d'un repas livré est de 13 francs pour l'Etat, alors qu'il est facturé bien moins cher aux élèves.

Le député UDC se demande s'il ne serait pas plus efficace de supprimer les restaurants scolaires et de donner directement 6 francs aux élèves pour qu'ils achètent leur repas.

M^{me} Hiltbold pense que les dispositifs actuels fonctionnent et ne coûtent pas trop cher à l'Etat. Elle estime qu'il serait dommage d'y mettre fin, car des personnes s'investissent dans ces projets, même si elles sont rémunérées, et que les coûts restent raisonnables.

Une députée PLR souligne que le projet de loi concerne uniquement le secondaire I, alors que la présentation s'est concentrée sur le primaire et le secondaire II. Elle souhaiterait disposer d'un état des lieux précis des cycles d'orientation, avec une cartographie des établissements disposant d'une cafétéria et leur répartition géographique. Elle estime manquer d'informations pour pouvoir se prononcer sur ce projet de loi.

La magistrate répond qu'un résumé de la situation dans les CO a été préparé mais pas présenté ce jour. Il sera transmis à la commission. Les moyennes de fréquentation sont globalement similaires dans la plupart des CO, à l'exception de Bois-Caran, et elle a déjà expliqué les raisons de cette exception. Elle souligne que, quelle que soit l'organisation mise en place (FASe, projets d'établissement, cafétérias), le taux de fréquentation reste faible. Elle ajoute

qu'actuellement, les élèves du CO ont une pause de deux périodes à midi, ce qui leur permet de rentrer chez eux. Si l'on modifie ces horaires pour les obliger à rester sur place, il faudra prévoir des investissements conséquents pour répondre aux nouveaux besoins.

La députée PLR indique que cette question doit être tranchée par les députés. Elle souligne que ce débat concerne un choix de société.

M^{me} Hiltbold rappelle qu'aujourd'hui, les élèves ont la possibilité de rentrer chez eux, et que la fréquentation du parascolaire diminue fortement par rapport au primaire. Comme la plupart des élèves ne restent pas, le DIP n'a ni les moyens ni l'espace pour développer un accueil plus important. Si une réforme des horaires est envisagée, elle devra être discutée dans un cadre plus large, notamment dans le cadre de la réforme du cycle d'orientation.

La députée PLR considère que ce projet de loi soulève aussi des enjeux de santé publique et estime que c'est une question sur laquelle un engagement pourrait être pris.

M^{me} Perucchi précise que la localisation des établissements et leur environnement jouent un rôle clé. Dans un CO situé en centre-ville avec de nombreux commerces à proximité, les élèves préfèrent souvent manger à l'extérieur. Elle donne l'exemple de Budé, où aucun repas n'était livré jusqu'à la fermeture d'un supermarché voisin, ce qui a entraîné la mise en place de 21 repas livrés. Elle ajoute qu'en termes d'infrastructures, les capacités d'accueil des établissements sont limitées. D'après les points de situation réalisés dans tous les CO, il serait possible d'ajouter environ 50 places avec quelques aménagements, mais accueillir 300 élèves est irréaliste faute d'espace.

M^{me} Hiltbold demande si ce projet de loi doit être abordé sous l'angle de la santé publique ou sous celui de la conciliation entre vie privée et vie professionnelle pour les parents. Si l'objectif est d'améliorer la nutrition des élèves, le DIP est bien sûr favorable à une alimentation saine. Mais la question est de savoir si les horaires scolaires doivent être modifiés pour obliger tous les élèves à manger dans leur établissement. Jusqu'à présent, les structures ont été conçues pour permettre aux élèves de rentrer chez eux.

La députée PLR comprend l'argument, et estime que ces questions sont légitimes et méritent d'être posées dans le cadre de ce projet de loi. Elle insiste sur le fait que le modèle actuel pénalise principalement les femmes, car dans 90% des cas, ce sont elles qui s'occupent des enfants pendant la pause de midi. Elle considère que ce projet soulève un débat plus large sur l'accueil à la journée continue et elle souhaiterait disposer d'une analyse plus fine et chiffrée, avec une cartographie détaillée des infrastructures existant dans le canton.

Un député PLR demande quelles seraient les conséquences budgétaires si le projet de loi était adopté et si l'article 13 devait être appliqué dans sa nouvelle teneur.

M^{me} Perucchi répond qu'en cas d'augmentation de la fréquentation, il faudrait prévoir des travaux pour aménager les restaurants et financer la livraison des repas. Cependant, elle souligne que les cycles d'orientation ne disposent que d'une cinquantaine de places, car ils n'ont pas été conçus pour accueillir un plus grand nombre d'élèves pour le repas de midi.

Le député demande quel serait le budget nécessaire si l'on voulait garantir 50 places dans chaque cycle.

M^{me} Perucchi donne l'exemple du CO d'Aubépine, où un espace avec tables, chaises et micro-ondes a été aménagé. Un projet avait été lancé en collaboration avec une équipe de football, mais les élèves ont rapidement préféré manger ailleurs, trouvant que l'offre n'était pas suffisamment nourrissante. Ils se sont finalement tournés vers la pizzeria du quartier.

M^{me} Hiltbold estime que ce débat, très intéressant, est directement lié à la question du passage à un horaire continu. Elle rappelle que cela pose de gros problèmes d'infrastructures et que les communes peuvent être réticentes à cause des coûts liés aux locaux et aux prestations à mettre en place. Si l'on devait reproduire le modèle de la FASE, cela coûterait environ 200 000 francs par CO. Cependant, elle précise que le DIP a d'autres propositions à explorer. Il faudrait également chiffrer le coût des travaux nécessaires, mais encore faut-il que les locaux le permettent. De plus, elle questionne l'existence même d'un réel besoin : alors que la fréquentation du GIAP en primaire ne cesse d'augmenter, les élèves du CO, plus âgés, semblent moins enclins à fréquenter les cafétérias. Elle demande donc si cette demande existe réellement et si les jeunes ont réellement envie de fréquenter ces lieux.

M^{me} Perucchi rappelle qu'à l'époque, l'office de la jeunesse avait mené des études qui montraient que les adolescents du CO étaient plus difficiles à convaincre en matière d'alimentation équilibrée. Après huit ans passés à la cantine en primaire, ils veulent du changement. Le dialogue sur l'alimentation équilibrée devient plus facile à reprendre au secondaire II, mais au cycle d'orientation, il y a un réel défi.

M. Monnay ajoute que les dispositifs animés par la FASE ont permis d'augmenter la fréquentation des espaces d'accueil, mais pas nécessairement le nombre de repas consommés.

Une députée Verte demande si les habitudes alimentaires observées au CO ne sont pas dues à l'absence d'infrastructure depuis longtemps. Elle compare avec le canton de Vaud et la France, où des cantines existent depuis toujours,

et se demande si l'absence d'une telle habitude à Genève ne joue pas un rôle dans la faible fréquentation actuelle. Elle pense que ce changement prendra du temps.

M^{me} Perucchi estime que la situation est davantage liée à un changement sociétal qu'à un problème d'habitude. Aujourd'hui, les jeunes ont un large choix alimentaire et peuvent acheter de la nourriture facilement dans n'importe quel supermarché, ce qui les détourne des restaurants scolaires.

La députée estime que la mise en place de locaux plus adaptés, combinée à des incitations, pourrait encourager les élèves à changer leurs habitudes alimentaires. Elle mentionne l'application utilisée pour commander les repas et demande si elle est suffisamment connue. Si elle était utilisée par les 62% de parents qui trouvent l'offre insuffisante, cela pourrait peut-être répondre à une vraie demande.

M^{me} Perucchi explique que l'ouverture du service de livraison dépend des directions d'établissement. Ce sont elles qui décident si elles souhaitent proposer l'application aux parents. Cette solution facilite l'inscription des élèves et a permis une légère augmentation du nombre de repas réservés. Un appel d'offres a été lancé pour uniformiser le prix des repas dans tous les CO à partir de la rentrée 2025. Actuellement, l'application coûte 20 francs par an aux parents, avec un coût supplémentaire de 60 centimes par repas, portant le prix final à 8,80 francs.

La députée demande la liste des CO utilisant cette application. Elle évoque ensuite les classes CLI et note que l'encadrement y est mentionné. Elle demande si les repas sont également assurés dans ces classes et si une prise en charge similaire pourrait être élargie à d'autres élèves ayant des besoins spécifiques. Elle s'interroge sur la volonté d'adopter une approche plus inclusive au CO.

M^{me} Perucchi confirme que les CLI disposent d'un système en place avec une offre de repas adaptée, mais qu'elle ne sait pas si cela s'applique aux élèves ayant des besoins spécifiques en classe ordinaire.

La députée raconte son expérience en France, où elle bénéficiait des repas scolaires, et trouve surprenant que cela ne soit pas davantage mis en place à Genève. Elle demande comment est gérée l'évaluation des quantités de nourriture en lien avec le gaspillage alimentaire.

M^{me} Perucchi explique qu'au CO, la commande est basée sur les inscriptions des élèves. Ceux-ci voient le menu et choisissent entre un plat classique ou végétarien. Il n'y a pas de repas excédentaire livré, donc peu de gaspillage à ce niveau. Au secondaire II, la situation est différente car les élèves

voient leur repas avant de le prendre. Elle ne dispose pas de statistiques précises sur le gaspillage alimentaire.

M^{me} Hiltbold précise que le fait de devoir s'inscrire à l'avance via l'application permet une meilleure gestion des quantités.

La députée Verte demande si un élève inscrit mais ne venant pas à la cafétéria est tout de même facturé.

M. Monnay confirme que les repas commandés doivent être payés, qu'ils soient consommés ou non.

La députée demande à obtenir des statistiques sur le nombre de repas commandés mais non consommés.

M^{me} Hiltbold explique que ce service est géré par un prestataire externe et que ce sont les directions d'établissement qui l'ont mis en place, pas le DIP. Elle suggère d'auditionner le fournisseur pour mieux comprendre sa gestion des volumes de repas.

Un député S rappelle que ce projet de loi ne vise pas à obliger tous les élèves à manger sur place, mais plutôt à garantir qu'une offre existe. Il évoque son expérience au CO de la Florence, où il n'y avait aucune alternative en dehors du domicile ou des restaurants du centre-ville. Il souligne que 42% des élèves du secondaire II se disent insatisfaits des cafétérias, ce qui explique en partie la faible demande. Il demande comment améliorer l'offre pour mieux répondre aux attentes des élèves. Il ne partage pas l'idée selon laquelle les jeunes ne s'intéressent qu'aux nuggets et sandwiches, estimant que c'est une vision caricaturale.

M^{me} Perucchi répond que cette tendance n'est pas exagérée : lorsque des burgers sont proposés, la fréquentation des cafétérias augmente significativement.

Le député pense qu'il serait possible de proposer des repas attractifs tout en restant équilibrés.

M^{me} Perucchi explique que le DIP a déjà tenté d'élargir l'offre pour s'éloigner d'une cuisine trop traditionnelle ou stricte sur le plan diététique. Cependant, il reste difficile d'offrir un repas équilibré qui corresponde aux attentes des jeunes, comme des sushis, qui ne sont pas toujours considérés comme complets sur le plan nutritionnel.

M^{me} Hiltbold conclut en soulignant que le DIP est prêt à écouter les demandes et à s'adapter, mais qu'il faudra alors prévoir des moyens financiers en conséquence. Elle rappelle que l'alimentation scolaire doit respecter certaines règles et que les attentes des élèves doivent être prises en compte dans un cadre plus large. L'enjeu n'est pas seulement le repas, mais aussi les

activités et l'encadrement pendant la pause de midi. Si la commission et le parlement souhaitent aller dans cette direction, le DIP mettra en place les mesures nécessaires, mais cela aura un coût.

Une députée Verte s'interroge sur la différenciation entre les CO où ce sont les enseignants qui préparent les repas et les autres établissements. Elle demande s'il existe une différence dans les chiffres de fréquentation.

M^{me} Hiltbold répond que ces chiffres seront fournis à la commission (annexe 2).

La députée cherche à savoir combien d'élèves rentrent chez eux pour manger. En regardant le tableau fourni, elle comprend que, lorsque les élèves ont la possibilité de rentrer, ils le font majoritairement. Elle estime que la dynamique de groupe est un élément central dans le fonctionnement des élèves du CO. Ce temps de midi peut être une coupure essentielle pour eux, leur permettant de se reposer de ces dynamiques sociales. Elle rejoint la discussion sur le projet politique et considère que, si l'on souhaite faire du temps de midi un moment structurant pour les élèves, il ne faut pas seulement proposer une cafétéria. Elle suggère d'intégrer également un programme d'activités, par exemple sportives.

Un député MCG questionne la pertinence de l'insistance sur l'alimentation saine. Il constate que, lorsqu'ils sont en groupe, les jeunes préfèrent se rendre dans des fast-foods ou supermarchés pour acheter des kebabs ou des repas préparés. Il se demande s'il ne serait pas plus efficace de proposer des pizzas dans le menu des cafétérias.

M^{me} Perucchi confirme que la pizza est un des plats qui fonctionne bien. Avec Fourchette verte, ils ont trouvé une composition équilibrée qui inclut une salade avec la pizza.

Le député suggère d'instaurer des cours de cuisine à midi pour sensibiliser les élèves à l'alimentation.

M. Monnay mentionne qu'au CO de la Florence, un projet d'école a été mis en place où, chaque jour, une classe suit un cours d'éducation nutritionnelle et prépare les repas de midi. Ce projet permet d'assurer environ quarante repas par jour. Il trouve cette initiative intéressante, mais estime qu'elle ne permet pas de répondre de manière globale aux enjeux soulevés.

Le député propose de programmer le cours de cuisine à 11h30 afin de permettre aux élèves de préparer leur repas avant la pause de midi.

M^{me} Perucchi précise qu'un seul degré du CO suit actuellement un cours d'alimentation.

Un député UDC relativise l'importance des cafétérias et de l'alimentation saine. Il estime qu'on ne peut pas imposer aux enfants ce qu'ils doivent manger et rappelle qu'ils peuvent très bien avoir une alimentation équilibrée chez eux. Il souligne cependant un problème majeur : la consommation excessive de boissons sucrées. Il aborde ensuite la question du gaspillage alimentaire et regrette un manque de responsabilisation des élèves, en constatant que les poubelles sont souvent pleines de nourriture jetée.

M^{me} Perucchi considère que la question du gaspillage est abordée dans le cadre des cours d'alimentation et espère que les parents en discutent également avec leurs enfants.

Une députée PLR interroge sur l'aménagement des cafétérias dans les CO. Elle demande à quoi elles ressemblent concrètement, s'il s'agit de simples salles de classe avec quelques chaises ou d'espaces réellement aménagés pour les repas. Elle souligne que le public cible étant composé d'adolescents, ces derniers trouvent souvent ringard de manger à l'école. Elle évoque le projet de Collonge-Bellerive, qui a été un succès car l'espace a été relooké de manière participative par les élèves eux-mêmes. En s'appropriant le lieu, ils ont contribué à en faire un espace de vie attractif, ce qui a significativement augmenté la fréquentation.

M^{me} Perucchi explique que le programme de base pour les bâtiments neufs inclut un comptoir pour la distribution de nourriture et un espace d'environ 50 places destiné aux repas. Il s'agit de locaux conçus pour être des restaurants scolaires. Cependant, elle précise qu'il n'existe pas deux modèles identiques. A Drize, par exemple, l'espace est à double hauteur avec une vue dégagée, ce qui le rend très agréable. Au CO du Marais, l'aménagement a été pensé avec une cuisine bien équipée, des jeux, un babyfoot et des canapés. Elle a également observé des aménagements similaires aux Coudriers. Dans les locaux des conseillers sociaux, il y a également des jeux calmes. Elle souligne donc qu'il existe bien des espaces dédiés, mais que lorsqu'il n'y a pas suffisamment de fréquentation, ces locaux sont souvent réutilisés pour d'autres usages.

La députée PLR estime que l'attractivité du lieu joue un rôle clé, tout comme la manière dont les jeunes peuvent s'y intégrer avec leurs camarades. Elle souligne que ces aspects relèvent en partie de la discrétion des directions d'établissement.

M^{me} Perucchi précise que cela dépend aussi des budgets alloués aux établissements.

La députée insiste sur le fait que ce n'est pas uniquement une question de budget, mais aussi de créativité dans l'aménagement des espaces.

M^{me} Perucchi ajoute que, dans certaines écoles, lorsque des rénovations sont prévues et qu'il y a une demande, des ajustements peuvent être faits pour améliorer les espaces de restauration.

Une députée Verte demande si une audition prévue sur la mise en place d'espace participatif.

La députée PLR indique que cela a été fait au CO Bois-Caran. Elle suggère l'audition de l'APECO, qui est l'association de parents du CO Bois-Caran. Elle demande si la commission souhaite faire autant d'auditions pour un tel sujet.

Audition de M^{me} Caroline Selvatico et de M^{me} Sabine de Kalbermatten Van Vliet, anciennes présidentes de l'APECO Bois-Caran, et de M^{me} Anne Eudier, ancienne membre du comité de l'APECO Bois-Caran

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet s'appuie sur une présentation (annexe 3) et explique que les adolescents de 13-14 ans ne veulent pas que leurs parents viennent les chercher ni manger au restaurant scolaire. Résultat : ils se contentaient de chips et de Coca-Cola, loin des cinq fruits et légumes par jour recommandés. Avec M^{me} Eudier, elles ont mené une enquête auprès des élèves pour comprendre les raisons de cette réticence.

Les adolescents ont donné plusieurs raisons, mais la principale était que c'était ringard. De plus, personne n'y allait, ce qui les dissuadait encore plus. Elles ont donc cherché à rendre la cafétéria plus attractive. Pour cela, elles ont mobilisé cinq mamans et se sont adressées à la directrice, M^{me} Van Der Velt, pour proposer une rénovation. Celle-ci a accepté, avec la seule contrainte de ne pas faire de trous et d'obtenir l'autorisation de l'OCBA.

M^{me} Eudier explique que leur objectif était non seulement d'offrir un repas aux enfants, mais aussi de les impliquer dans le projet. Elles ont organisé un sondage et proposé trois thèmes de restauration adaptés. Le concept du « diner » a été choisi. Un second concours a été lancé pour trouver un nom : sur 540 élèves, 480 ont voté. Le « Caran Bar » a remporté la majorité des suffrages. Ensuite, la phase financière a commencé. Les fonds ont été répartis en fonction du nombre d'élèves bénéficiant du CO, qui regroupe sept communes. Collonge-Bellerive a financé 30 000 francs, l'OCBA 20 000 francs, le DIP 25 000 francs, Anières 15 000 francs et les parents ont contribué à hauteur de 1800 francs. Le projet a immédiatement suscité l'enthousiasme des élèves. En suivant les travaux, ils se sont impliqués. Au départ, seuls 13 élèves mangeaient à la cantine par nécessité. A la fin de l'année, entre 65 et 70 élèves fréquentaient le restaurant scolaire, même si ce n'était pas tous les jours. Certains venaient deux fois par semaine.

M^{me} Eudier précise cependant qu'elles n'ont pas eu le droit de changer le prestataire culinaire, ce qui a été un handicap au début en raison du manque de diversité et d'originalité des repas.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet souligne que, grâce à ce projet, le restaurant n'était plus considéré comme ringard. Mais un autre problème est apparu.

M^{me} Selvatico explique qu'un cours d'esprit d'entreprendre a été mis en place en 2019. Trois étudiantes ont soulevé une problématique liée aux tickets de cantine : il fallait aller au secrétariat à la pause du matin pour obtenir un ticket, sans possibilité d'achat le jour même. Elles ont imaginé un système de réservation en ligne et présenté leur projet à l'UNIGE, où elles ont remporté un prix. Encouragées, elles ont participé au concours IDDEA, normalement réservé aux adultes, et ont été sélectionnées parmi 20 finalistes, obtenant le troisième prix. Grâce à cela, elles ont pu créer leur entreprise et lancer « Facile Ticket ». Le système n'est pas uniquement une application car tous les élèves n'ont pas de téléphone. C'est aussi un site web permettant aux élèves de réserver leurs repas. Le prestataire Adalia a soutenu l'initiative en proposant des menus plus attrayants et créatifs.

M^{me} Selvatico poursuit qu'aujourd'hui, les cantines accueillent en moyenne 120 élèves à Bois-Caran, 80 à Budé, 60 à Gradelle, 40 à Sécheron et 35 à Pinchat. L'initiative a été transmise à d'autres établissements. M^{me} Selvatico souligne que, si ce type de cours d'entrepreneuriat se développe, il faut bien guider les élèves pour leur apprendre à proposer des solutions concrètes à un problème.

Un député S trouve ce projet très inspirant et félicite les élèves. Il s'interroge sur le temps investi dans la réflexion et l'implémentation, sur le nombre de personnes impliquées et sur l'utilisation des lieux. Il souhaite savoir si le restaurant est ouvert uniquement à midi ou s'il sert aussi d'espace de vie en journée. Il souligne qu'une étude du DIP montre que les élèves cherchent des espaces de vie.

M^{me} Selvatico confirme que le restaurant est ouvert uniquement à midi, mais qu'il serait envisageable qu'il le soit toute la journée à condition qu'une supervision soit mise en place.

M^{me} Eudier précise que, malgré l'intérêt de cette idée, un restaurant reste un lieu de restauration avec des normes d'hygiène strictes. Il ne faut pas qu'il devienne un espace libre sans surveillance. Pour cela, un surveillant ou une autre affectation serait nécessaire. Concernant le déroulement du projet, elle détaille que les fonds ont été levés en parallèle du projet. Le projet a été lancé en octobre, les concours se sont terminés fin janvier, les travaux ont commencé

en mars et le projet a été livré fin avril. Elle précise qu'elle a suivi le chantier tous les deux jours.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet regrette qu'un superviseur n'ait pas été mis en place, ce qui aurait permis aux élèves de profiter du restaurant comme un véritable lieu de vie.

Le député relève que la cuisine ne permet que de réchauffer les plats et qu'il n'y a pas de véritable cuisine sur place.

M^{me} Eudier confirme.

Le président demande ce qui a fait que cela ait fonctionné, s'il s'agissait uniquement de l'implication des jeunes ou du look de la cafétéria. Il souhaite savoir si elles ont identifié les éléments clés qui ont permis un tel succès.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet répond que c'est un tout : le look mais aussi l'implication des jeunes.

Un député PLR demande si les professeurs ont également participé au projet.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet explique que les plus jeunes ont trouvé cela génial, tandis que d'autres préféraient ne pas sortir de leur zone de confort. Heureusement, la directrice de l'époque était très favorable au projet, et les doyens ont également été très proactifs.

M^{me} Eudier précise que les doyens étaient les interlocuteurs privilégiés, car ils facilitaient le dialogue avec les enfants, ce qui a permis à l'APECO d'entrer en contact avec eux et d'avoir des moments de discussion.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet ajoute qu'il était également essentiel d'inclure le concierge dans le projet. Il faut fédérer et faire en sorte que les enfants soient au centre de tout, en leur faisant confiance.

Un député S demande ce qui se passe si un jeune ne prend pas le plat du jour et choisit un repas préparé à la maison.

M^{me} Eudier répond qu'il y avait deux micro-ondes disponibles, afin que les jeunes puissent réchauffer leurs repas pour des raisons économiques, des allergies, ou d'autres besoins.

Un autre député S mentionne qu'un projet de loi souhaite inscrire dans la loi que chaque CO puisse proposer aux jeunes des repas sains et accessibles. Il a entendu que les jeunes feront ce qu'ils voudront et qu'ils n'iront pas dans une telle cafétéria. Il demande s'il est possible d'attirer les jeunes dans un tel espace, avec des repas sains et accessibles.

M^{me} Selvatico explique que les jeunes filles ayant créé « Facile Ticket » ont eu des difficultés à se faire entendre par le DIP, car tout le monde pensait

qu'il n'y avait rien à faire et que personne n'irait manger à la cafétéria. Elle réfute l'idée reçue selon laquelle les jeunes préfèrent toujours le McDonald's. Selon elle, il faut se demander où se trouve le CO. Sur 700 élèves, il est impossible qu'il n'y en ait pas au moins 100 qui iront à la cafétéria.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet confirme que c'est tout à fait faisable.

M^{me} Eudier souligne qu'il faut prendre conscience que, pour certains enfants, le repas du midi est le repas principal de la journée. Certains parents n'ont pas le temps, ne savent plus cuisiner, ou ne proposent que des snacks le soir. Les enfants peuvent être contents de manger du McDonald's pendant 2 à 3 jours, mais au bout du troisième jour, ils préfèrent un repas sain.

Une députée Verte aimerait entendre leur avis sur le PL, notamment sur l'idée de généraliser cette approche par la loi. Elle demande si cela fonctionnera en imposant une telle mesure.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet répond qu'il faut bien commencer quelque part. Elle est ravie de voir qu'un PL de ce type puisse faire bouger les choses. Elle estime que si, à Genève, on compte uniquement sur la bonne volonté des APECO, cela ne fonctionnera pas.

M^{me} Selvatico suggère qu'on pourrait commencer par une approche verticale, puis l'étendre horizontalement.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet ajoute que c'est positif et que cette offre est à imaginer par le DIP. Cela montre qu'il existe un intérêt pour cette question.

La députée Verte demande si toutes les cafétérias auront ce look particulier.

M^{me} Eudier répond que ce n'est pas forcément possible dans tous les cas.

La députée propose d'ajouter dans la loi l'obligation d'impliquer les élèves dans le processus.

M^{me} Eudier indique que si cela doit être inscrit dans la loi, cela peut l'être, mais elle estime que c'est une base de tout d'impliquer les enfants, sans nécessairement devoir l'inscrire dans la loi.

Une députée PLR demande si elles peuvent rappeler le prix du repas.

M^{me} Selvatico répond que le repas coûte 8,90 francs lorsqu'il est réservé par le secrétariat, et 9,20 francs si l'on passe par Facile Ticket.

La députée PLR demande si le prestataire facture directement et si c'est subventionné.

M^{me} Selvatico précise que les subventions de l'Etat sont comprises dans ce prix, mais que les parents paient 8,90 francs.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet ajoute que c'est 8,90 francs, mais qu'elles devraient se renseigner sur le coût total du repas. C'est le prestataire qui facture ce montant, tout en étant subventionné pour une certaine partie.

Une députée LJS demande si ce PL ne nécessiterait pas la création d'un groupe de travail. Elle souhaite savoir ce qui pourrait être ajouté dans le texte du PL pour que les idées soient aussi bonnes qu'à Bois-Caran.

M^{me} Selvatico demande à quoi ressemblent les autres cafétérias dans les autres CO.

M^{me} Hiltbold répond qu'il ne faut pas généraliser et dire que toutes les cafétérias dans les CO sont moches. Oui, elles peuvent être améliorées, mais il y a une grande variété d'installations dans les différents CO. Ce qui fait la différence ici, c'est l'implication de l'APECO, ce qui n'est probablement pas le cas dans les autres CO. Mais elle insiste sur le fait qu'on n'est pas dans une situation catastrophique dans tous les CO.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet pense qu'il y a bien un espace pour créer un groupe de travail, mais qu'il prendra beaucoup de temps. Elle estime qu'il est nécessaire d'impliquer la direction, qui pourrait lancer un sondage pour savoir pourquoi les élèves ne viennent pas à la cafétéria. Elle propose de faire parvenir le sondage que l'APECO avait mené. Elle suggère qu'il ne soit pas nécessaire de faire un sondage différent dans chaque CO, et qu'un groupe de travail pourrait faire perdre du temps. Elle croit qu'il est plus urgent d'impliquer les directions d'école, ce qui n'est pas difficile à réaliser. Si un sondage est lancé d'ici à la fin de l'année scolaire, il pourra être effectué rapidement. Elle se dit disposée à les aider à ce sujet.

Un député Vert comprend qu'il existe deux enjeux : la santé publique, avec l'alimentation, et le vivre ensemble. Il explique avoir grandi dans un pays où l'on s'identifiait à son école, avec des équipes de sport et un restaurant où les élèves restaient même après les cours. Il constate que ce n'est pas le cas en Suisse. Etant donné que cette initiative n'aurait peut-être pas vu le jour sans l'implication de l'APECO, il se demande s'il existe des CO sans APECO ou si, dans certains cas, une APECO existe mais sans entretenir de bons rapports avec le corps enseignant.

M^{me} Selvatico pense qu'un PL est nécessaire, sinon cela ne se fera pas. Elle souligne qu'aujourd'hui, les APECO existent, mais de moins en moins. Les bénévoles se découragent face à la rigidité de l'administration. Elle rappelle que M^{me} Hiltbold est informée : il leur a fallu trois ans pour obtenir l'autorisation de l'OCBA pour réaliser une fresque murale extérieure, pourtant offerte sur un plateau d'argent grâce à la générosité de certaines communes.

M^{me} de Kalbermatten Van Vliet ajoute qu'un PL pourrait aussi également être vu comme un soutien.

Discussion

Un député S pense qu'il serait difficile de tenir une autre audition supplémentaire. Il trouve que l'exemple présenté est magnifique, bien que local, et il ne le généralise pas, mais il est très optimiste. Il montre que des solutions locales peuvent être adaptées en fonction des caractéristiques spécifiques de chaque endroit. Il estime qu'il ne faut pas mélanger les deux approches. Le PL a pour objectif de mettre en place un cadre légal, et c'est ensuite au DIP de venir et de déterminer localement, avec la stratégie adaptée, comment renouveler ce type d'expérience, sans imposer une stratégie top-down. Il fait confiance au DIP pour faire cela et propose que le parlement reste à sa place. Il souhaite que ce PL soit sans autre audition et sans amendement.

M^{me} Hiltbold trouve l'exemple de Bois-Caran intéressant, car il s'agit d'un projet qui a très bien fonctionné, bien porté par une association de parents très active. Cependant, elle souligne que la population d'élèves concernée n'est pas la même que dans d'autres CO et que la configuration géographique fait que moins d'élèves peuvent rentrer chez eux. Elle rappelle que les CO n'ont jamais été conçus pour être des lieux où l'on mange. Ce n'est pas du tout l'esprit d'autres écoles dans d'autres pays, où il existe des équipes de sport et où les élèves mangent à la cafétéria. Elle estime que, si le DIP peut travailler de manière locale avec les directions, il le fera. Elle ajoute que ce projet suscite une réflexion au sein du DIP si le PL est accepté. Il faut en effet admettre qu'il y a des moyens nécessaires. Il ne suffit pas d'avoir des canapés pour que les élèves restent ; il faut leur proposer des choses. Mais cela a un coût. Si ce PL permet d'obtenir d'autres moyens pour cela, elle est favorable.

Un député UDC pense que la magistrate a raison : la problématique principale est celle des locaux et des infrastructures. Dans certains CO, les conditions sont moins favorables. Quand un CO est exigu dans un quartier de la Ville de Genève, ce n'est pas pareil que dans d'autres communes genevoises où il y a plus d'espace. En ce qui concerne le PL, sur le principe, il est favorable et votera oui pour l'entrée en matière, mais il est dubitatif concernant le délai de cinq ans, qu'il considère comme arbitraire. Il pense qu'il faudrait quelque chose de plus souple.

Le député S est ouvert à un amendement concernant la durée du délai pour l'entrée en vigueur, et il laisse au DIP la possibilité de suggérer ce qu'il souhaite.

Une députée PLR informe que le groupe PLR soutiendra ce PL, car il répond à un besoin. Aujourd'hui, il est normal de pouvoir accueillir les enfants pour qu'ils puissent manger à midi à l'école. Toutefois, elle attire l'attention de la commission sur le fait qu'une partie du financement du projet du CO Bois-Caran a été assumée par les communes. Si ce type de projet était appliqué à l'ensemble des CO, il resterait encore à estimer le coût total, et il faudra donc rester attentif à son impact financier pour le canton. Elle souligne qu'il n'est pas obligatoire de reproduire exactement le modèle du CO Bois-Caran partout. Elle considère que permettre aux élèves de manger à l'école va dans le même sens que l'horaire continu à l'école primaire, et que cela reflète l'évolution de la société actuelle.

Une députée Verte indique que son groupe soutiendra ce PL. Elle aurait trouvé intéressant d'auditionner le CO Budé, qui a un restaurant scolaire qui fonctionne assez bien, accueillant 80 élèves, avec des éducateurs présents. Il s'agit d'un modèle différent.

Le président propose également de mettre au vote l'audition de l'APE du CO Budé.

Le député S pense qu'on pourrait faire de nombreuses auditions de différents modèles, mais il estime que cela ne sert à rien de continuer, car cela pourrait durer indéfiniment. Ici, il s'agit de débattre sur la loi.

Un député PLR indique être d'accord avec son préopinant.

M^{me} Hiltbold rappelle qu'il y a aussi la FASE qui a mené des modèles pilotes. Ceux-ci ont parfois moins bien marché et n'ont pas donné les mêmes résultats, même si tout le monde était impliqué.

Le président met au vote la volonté de la commission à faire d'autres auditions :

Oui : 3 (2 Ve, 1 LJS)
Non : 9 (2 S, 2 MCG, 4 PLR, 1 LC)
Abstentions : 3 (1 S, 2 UDC)

La commission décide de ne plus faire d'auditions.

Suite des discussions et votes

Le président rappelle qu'un amendement a été déposé par le DIP qui propose de supprimer l'article 21, alinéa 3, concernant les délais de mise en œuvre des dispositifs relatifs à l'application de l'article 13, lettre a. Il demande des explications à M^{me} Zottos.

M^{me} Zottos explique que cela avait été discuté lors du dernier débat. L'idée était de ne pas fixer de délai afin de permettre une mise en œuvre progressive du dispositif à mettre en place.

Le président demande si l'amendement appelle des commentaires.

Un député S indique qu'il n'a rien contre cet amendement et reste totalement ouvert à une mise en œuvre rationnelle et réaliste de ce projet de loi. Toutefois, il s'interroge sur le fait de ne pas mettre de délai, car cela pourrait constituer un « chèque en blanc ». Il fait confiance au DIP pour une mise en œuvre progressive, mais il craint que, sans délai, rien ne soit accompli dans 30 ans.

Le président rejoint pleinement ces interrogations. Il trouve que cinq ans c'était un délai raisonnable de mise en œuvre. Bien qu'il ait confiance dans la bonne foi du département, il estime qu'il peut y avoir des imprévus.

Une députée PLR pense que cinq ans c'est trop court. Si ce projet de loi entre en vigueur, il s'agira de créer des cantines, ce qui est complexe. Elle estime que cinq ans c'est insuffisant et suggère de fixer plutôt un délai de 10 ans, ou sinon de ne pas fixer de délai du tout.

Un autre député PLR rappelle que ce projet de loi implique des financements importants et que cette commission ne traite pas des finances. Il précise que la loi impose au DIP de mettre en place les cantines. Le DIP intégrera cela dans son plan, et en fonction du budget, cela passera ou non. Bien qu'il soit possible de mettre une date, cela risquerait de placer le parlement dans une situation qui ne permette pas de respecter le délai. Il préfère donc ne pas en inclure, laissant la loi de financement à la discrétion du DIP.

Le président pense que le DIP pourrait fixer une date limite pour faire avancer les choses.

Un député MCG estime qu'une période de cinq ans est une bonne idée, tout en rappelant que cela peut prendre quelques années avant que les choses ne se concrétisent.

Le député S souhaite adopter une position consensuelle. Il est ouvert à fixer un délai de 10 ans, ce qui lui semble financièrement réaliste. Il n'est pas certain que les coûts seront aussi élevés que ce qui est prévu, notamment pour les établissements qui ne disposent pas encore des infrastructures nécessaires. Il invite le DIP à faire preuve de créativité et à décentraliser le projet autant que possible. Il a trouvé ce qui a été réalisé à Bois-Caran très pertinent, car cela s'inscrivait dans une approche locale. Il souhaite que le DIP encourage les élèves, enseignants et parents d'élèves motivés à participer activement aux projets, tout en prenant en compte les infrastructures avoisinantes. Il propose même d'intégrer une dimension intergénérationnelle. Bien qu'il soit d'accord

avec l'idée de fixer un délai de 10 ans, il estime que 5 ans ce serait un objectif trop ambitieux. Un délai de 10 ans permettrait de fixer des objectifs plus réalistes tout en conservant une vision politique claire. Il souligne que ne pas fixer de délai pourrait nuire à l'établissement d'objectifs précis, ce qui enlèverait une composante essentielle du management. Il propose donc un amendement de 10 ans.

Un député IDC rappelle qu'il s'agit d'un projet de loi, et que c'est une contrainte pour le DIP. Il se demande ce que signifierait ce délai, et si cela implique que toutes les écoles doivent disposer de cantines dans les 5 ans. Il estime que le DIP devrait accomplir son travail, mais il trouve que l'idée de fixer un délai est contre-productive.

Le député S rappelle que ce projet de loi concerne principalement le CO. Il souligne qu'il peut être envisagé des solutions créatives pour répondre aux besoins, comme utiliser des infrastructures avoisinantes si la solution n'est pas réalisable dans le CO même. Il insiste sur la possibilité d'explorer toutes les options pour éviter de devoir construire de nouvelles infrastructures.

Le président propose de passer aux prises de position.

Une députée PLR explique que la commission a travaillé de manière très consensuelle sur ce texte, qui répond à un besoin réel. Il est essentiel que les enfants en âge de fréquenter le cycle puissent manger à l'école. Il est préférable qu'ils aient un repas sain à l'école plutôt que de consommer des produits comme des chips et du coca. Elle insiste sur l'aspect santé publique et sur le modèle de société où de nombreux enfants mangent déjà à l'école. Le PLR soutiendra le texte, ainsi que l'amendement S.

Un député MCG annonce que son groupe acceptera également ce texte ainsi amendé.

Le député S remercie la députée PLR d'avoir suggéré l'audition de l'APECO de Bois-Caran. Il souligne l'importance du discours des auditionnés, qui ont abordé la problématique de l'alimentation des jeunes de 12 à 15 ans. Il trouve que, bien que beaucoup pensent que ces jeunes mangeront forcément de la malbouffe, le message des auditionnés était très motivant. Ce projet de loi donne le signal qu'il souhaite envoyer.

Une députée Verte indique que le groupe des Verts votera ce projet de loi tel qu'amendé, avec une petite réserve. Elle a beaucoup apprécié les auditions, mais elle estime qu'il est essentiel d'intégrer les jeunes dans les projets et de comprendre ce qui a fonctionné dans le cadre spécifique de ce projet, où les jeunes ont été intégrés et où la direction était motivée.

Un député UDC annonce que l'UDC acceptera le projet de loi tel qu'amendé par le DIP.

Votes***1^{er} débat***

Le président met aux voix l'entrée en matière du PL 13511 :

Oui : unanimité

Non : –

Abstentions : –

L'entrée en matière est acceptée.

2^e débat

Le président procède au vote du 2^e débat :

Art. 13, let. a : pas d'opposition, adopté

Art. 21, al. 3

Le président rappelle que le DIP propose de supprimer l'art. 21 al. 3.

Le président met aux voix la suppression de l'art. 21, al. 3 :

Oui : 1 (1 UDC)

Non : 7 (3 S, 2 Ve, 1 LJS, 1 LC)

Abstentions : 6 (2 MCG, 4 PLR)

L'amendement proposé par le DIP est refusé.

Le président met au vote l'amendement S :

³ Le département dispose d'un délai de 10 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.

Oui : 13 (3 S, 2 Ve, 1 LJS, 2 MCG, 4 PLR, 1 LC)

Non : 1 (1 UDC)

Abstentions : –

L'amendement est accepté.

3^e débat

Le président met au vote le PL 13511 ainsi amendé :

Oui : unanimité

Non : –

Abstentions : –

Le PL 13511 ainsi amendé est accepté.

Conclusion

Le PL 13511 vise à introduire une base légale garantissant aux élèves du cycle d'orientation un accès à des repas équilibrés et abordables. Alors que les établissements de l'école primaire et du secondaire II bénéficient déjà d'offres de restauration, le CO montre de grandes disparités entre les établissements.

L'enjeu est double. D'une part, il s'agit de répondre à un besoin croissant des familles, dans un contexte où les rythmes de travail évoluent et rendent de plus en plus difficile le retour à domicile à midi. D'autre part, il s'agit de favoriser une alimentation saine à un âge clé, dans un cadre éducatif cohérent avec les objectifs de santé publique et les engagements de durabilité de notre canton.

Impressionnée par le travail mené par l'APECO Bois-Caran, la commission a soutenu le texte à l'unanimité, donnant une orientation pour des projets respectueux des contraintes de chaque établissement. Avec l'adoption d'un amendement qui prolonge la durée de mise en place de ces structures de restauration, le PL laisse au département le temps nécessaire pour identifier et réaliser des solutions en concertation avec les directions, les équipes éducatives, les associations de parents et, autant que possible, les élèves eux-mêmes.

Les habitudes alimentaires des adolescents sont complexes et il n'est pas toujours évident de les détourner de la restauration rapide. L'expérience de projets locaux – comme celui mené au CO Bois-Caran – montre qu'avec une offre attractive, des lieux conviviaux et une implication des jeunes, une part importante des jeunes peut être conquise par des offres de restauration scolaire.

Pour toutes ces raisons, la commission de l'enseignement, de l'éducation, de la culture et du sport vous demande de soutenir ce projet de loi.

PL13511 modifiant la loi sur l'accueil à journée continue

Commission de l'enseignement, de l'éducation, de la culture et du sport

12 février 2025



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENÈVE

Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse

13/02/2025 - Page 1

I. Cadre légal

Contre-projet à l'IN 141 (PL 10639) : OUI, 81% des voix
(votation du 28 novembre 2010)

Constitution du 14 octobre 2012

Art. 204 Accueil parascolaire

¹L'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.

. Loi sur la répartition des tâches entre les communes et le canton (1er train) (11761), du 18 mars 2016

L'accueil parascolaire des élèves du **degré primaire** de l'enseignement public est de la **compétence exclusive des communes**.

II. Loi sur l'accueil à journée continue

. Travaux préparatoires entre 2014 et 2018

. **Projets-pilotes** d'accueil à journée continue dans **deux CO** en 2015-2016 et 2016-2017: évaluation et adaptation du dispositif pour le CO → accueil de midi

. **Loi 12304 adoptée le 22 mars 2019**

- Prise en charge et l'organisation de l'accueil à journée continue :
 Au degré primaire → à la charge des communes
 Au secondaire I → à la charge du canton.
- Le recours aux prestations de l'accueil à journée continue est facultatif.

13/02/2025 - Page 3

III. Dispositif au degré secondaire I

Loi sur l'accueil à journée continue (art. 13)

- 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 ou à proximité de celui-ci.
- la possibilité pour les enfants de réaliser leurs devoirs de manière autonome.

Règlement sur l'accueil à journée continue (art. 12 à 19)

- Mise en place des prestations de repas dépendant des besoins collectifs identifiés par les directions d'établissement.
- Organisation peut être déléguée à des prestataires externes sur mandat du département.
- Elèves encadrés par des collaborateurs de l'établissement ou du prestataire externe.

13/02/2025 - Page 4

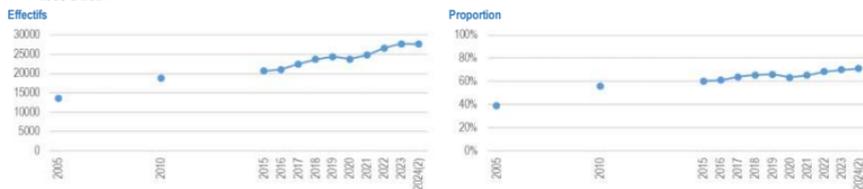
IV. Fréquentation au primaire

Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse

Repères et indicateurs statistiques



E1.d Effectifs et proportion d'élèves de 1P-8P⁽¹⁾ fréquentant au moins une fois par semaine l'accueil parascolaire du GIAP (accueil et repas de midi), 2005 à 2024⁽²⁾



	Accueil et repas de midi											
	2005	2010	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024 ⁽²⁾
Effectifs d'usagers et usagères	13608	18784	20672	21118	22541	23688	24421	23780	24837	26617	27720	27629
En % du nombre d'élèves 1P-8P ⁽¹⁾	39%	56%	60%	61%	64%	66%	66%	63%	65%	69%	70%	71%

⁽¹⁾ Y compris les élèves de l'enseignement spécialisé des classes intégrées (CL) de l'enseignement primaire (hors classes intégrées DVTSA [délivrance intellectuelle et troubles du spectre autistique]) et des classes intégrées mixtes (CLIM) ; y compris la classe intégrée de Geisendorf jusqu'en 2019.

⁽²⁾ Rupture de série : en 2024, le périmètre de calcul n'inclut pas les élèves des quatre écoles primaires de Chêne-Bougeries et de l'école primaire Coligny-Manoir. En 2023 ces cinq écoles avaient au total 858 usagers et usagères de l'accueil et repas de midi pour 1097 élèves, soit un taux de fréquentation de 78% de l'accueil de midi.

Source : SREDhBDS, état au 31.12 - Fréquentation de la semaine de référence (GIAP). **Données 2024 provisoires.**

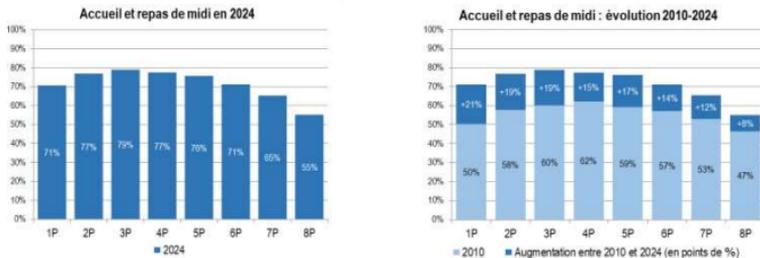
© Service de la recherche en éducation (SRED)

Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse

Repères et indicateurs statistiques



E1.j Effectifs et proportion d'élèves de 1P-8P fréquentant au moins une fois par semaine l'accueil parascolaire du GIAP (accueil et repas de midi), selon l'année de scolarité (AdS), 2010, 2015, 2018 à 2024⁽¹⁾



Lecture du graphique de droite : la zone bleu foncé correspond à la différence arithmétique de points de pourcentage entre la proportion 2010 et la proportion 2024.

Par exemple, 50% des élèves de 1P fréquentaient l'accueil de midi au moins une fois par semaine en 2010 ; en 2024 ils ou elles sont 71%.

La différence est de 71% - 50% = +21 points de pourcentage.

⁽¹⁾ Rupture de série : en 2024, le périmètre de calcul n'inclut pas les élèves des quatre écoles primaires de Chêne-Bougeries et de l'école primaire Coligny-Manoir. En 2023 ces cinq écoles avaient au total 858 usagers et usagères de l'accueil et repas de midi pour 1097 élèves, soit un taux de fréquentation de 78% de l'accueil de midi.

Champ : Élèves de l'enseignement primaire régulier (les AdS correspondent à celles d'HarmoS y compris pour 2010). Cela n'inclut pas les élèves ayant uniquement une scolarité dans l'enseignement spécialisé car leur scolarité ne comporte pas d'AdS.

Source : SREDhBDS, état au 31.12 - Fréquentation de la semaine de référence (GIAP). **Données 2024 provisoires.**

Sondage : Comment va l'école ?

3. Pause de midi

- J'ai le temps de rentrer manger chez moi à midi.

	EP	ESI	ESII	ES	ACC
Tout à fait d'accord	62%	36%	17%	41%	37%
D'accord	17%	33%	22%	15%	27%
Pas d'accord	8%	18%	23%	12%	18%
Pas du tout d'accord	13%	13%	38%	32%	18%
Total	100%	100%	100%	100%	100%

- Y-a-t-il une cafétéria dans ton école ?

	EP	ESI	ESII	ES	ACC
Oui		71%	85%		
Non		29%	15%		
Total		100%	100%		

<https://www.ge.ch/document/36660/telecharger>

13/02/2025 - Page 7

- o Si oui, es-tu contente ou content de la cafétéria ?

	EP	ESI	ESII	ES	ACC
Oui		58%	75%		
Non		42%	25%		
Total		100%	100%		

- o Si non, aimerais-tu une cafétéria dans ton école ?

	EP	ESI	ESII	ES	ACC
Oui		79%	86%		
Non		21%	14%		
Total		100%	100%		

13/02/2025 - Page 8

3. Pause de midi et lieu de scolarisation / domicile

Votre enfant a-t-il suffisamment de temps à midi pour rentrer manger à votre domicile depuis son école ?

	Ensemble des familles	EP	ESI	ESII	ES	Accueil
Oui	69%	81%	75%	39%	35%	64%
Non	26%	12%	23%	58%	56%	33%
Je ne sais pas	5%	8%	1%	3%	9%	3%
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Est-ce que l'offre de repas à la cafétéria de l'école est suffisante ?

	ESI	ESII
Oui	38%	49%
Non	62%	51%
Total	100%	100%

<https://www.ge.ch/document/36661/telecharger>

13/02/2025 - Page 9

Fonctionnement et fréquentation des restaurants scolaires à l'ESII

- 15 restaurants gérés par des gérants indépendants et une société de restauration collective.
- 2 restaurants gérés par le CFP SHR (CFP Ternier- EC Raymond-Uldry).
- 1 restaurant scolaire géré par l'ORIFF (CFPNe Lullier y compris internat).

Exploitation 150 jours /an, avec une liste de prix fixés par le DIP. Au total 330'000 repas Fourchette verte à 6.40 francs vendus en une année. Le prix payé au prestataire est de 9,40 francs (subvention 3 francs).

En moyenne, une fréquentation de 10% des élèves.

13/02/2025 - Page 10

Fonctionnement et fréquentation au CO

8 CO : repas livrés par une société

2 CO : livrés depuis un RS de l'ESII

1 CO : avec un RS de l'ES II à proximité

1 CO : qui utilise la maison de quartier voisine

1 CO : externalisé dans un restaurant d'entreprise à proximité

4 CO avec des projets d'établissement avec des prestations différentes (sur 2 ou 4 jours)

Plusieurs CO avec un local et mise à disposition de micro-ondes.

13/02/2025 - Page 11

Fonctionnement et fréquentation au CO

Nombre de jours d'exploitation variable en fonction des solutions.

- **CO livrés :**

45'000 repas par an.

Commande par une application, repas transportés (prix de base 8,60 frs.). Coûts pris en charge par l'Etat (transport + service (personnel) + 0.40 francs par plat).

Choix entre un plat végétarien ou pas végétarien chaque jour.

Une moyenne de fréquentation qui oscille entre 20 et 40 élèves avec une exception à 80 élèves.

13/02/2025 - Page 12

Habitudes des élèves

La fréquentation des zone de repas ou des restaurants scolaires se heurte à:

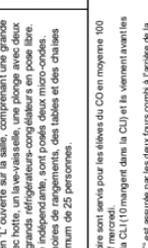
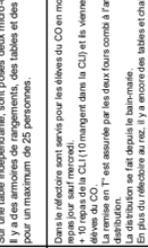
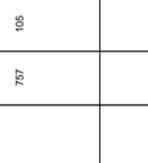
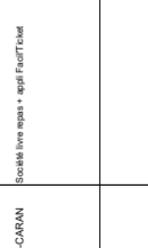
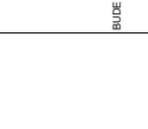
- l'envie des élèves de quitter l'école pendant la pause
- la possibilité de revenir au domicile
- la volonté d'indépendance surtout des élèves du CO
- l'offre pléthorique des grandes surfaces
- un manque d'intérêt pour une alimentation saine et équilibrée, également à l'ESII.

A noter que l'introduction d'un repas FV à 6,40 francs à l'ESII n'a pas donné lieu à une augmentation de la fréquentation, mais plutôt de la vente des repas FV.

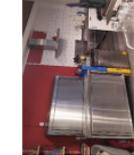
13/02/2025 - Page 13

Merci de votre attention

Inventaire de l'offre de repas de midi au CO - année scolaire 2024-2025

Nom CO	Système de pause midi	Effectif élèves	Nb repas servis CO moyenne 2024-2025	No repas servis CU moyenne 2024-2025	Nb repas élèves avec planic maison ou restaurant scolaire	Commentaires	Description locaux	Photos
AUBEPNE	Système mixte : 3 jrs avec préparation par enseignant / 4 jrs avec service externe (agence de l'Assist. Boygat gère par la FASE)	762	15	10	10		<p>Un(e) cuisine en L' ouverte sur la salle, comprenant une grande cuisinière avec hotte, un lave-vaisselle, une plonge avec deux bacs et trois grands réfrigérateurs-congélateurs en zone libre. L'espace est équipé de tables et de chaises pour accueillir les élèves pour un maximum de 25 personnes.</p>	 
BOIS-CARAN	Société livre repas + agri FaouTT tout	757	105	10	7		<p>Dans le réfectoire sont servis pour les élèves du CO en moyenne 100 repas par semaine. - Le réfectoire est équipé de tables et de chaises pour accueillir les élèves du CO. - La remise en L' est assurée par les deux fourns contés à l'entrée de la cuisine. - La plonge est équipée de tables et de chaises pour accueillir les élèves. - En plus du réfectoire au rez, il y a encore des tables et chaises à disposition pour les popes-reques. - Toujours au rez existe un local de pause "cubado" 108 places</p>	 
BUDE	Société livre repas	786	40	19	7		<p>Cuisine ouverte, comprenant un compteur de travail avec évier et rangement pour matériel de service. Appareils : four et frigo (dans module fermé à clé); lave-vaisselle professionnelle; bain marie; chauffe-plats; fontaine à eau; micro-ondes professionnelle; 2 réfrigérateurs-congélateurs en zone libre; 2 tables Ø 120cm; 70 chaises; pour la CUJ : 3 tables 180x60cm / 1 table Ø 120cm / 20 places; points de prêt. Deux autres locaux sont mis à disposition des élèves (zone détente et espace détente) pour les besoins des élèves. Local accueil. Ouvert à midi, les élèves peuvent s'y rendre avec leur pique-nique. L'espace offre 12 places assises (8 de réserve), des tables et des chaises. Un point d'eau est disponible mais il n'y a pas de distributeur. - Préau inférieurs: Situé dans l'alle "social", entre la médiathèque et la zone d'accueil. Liaison visuelle avec les préaux extérieurs mais pas de lien physique. - Préau supérieurs: Situé dans l'alle "social", entre la médiathèque et la zone d'accueil. Les servent un peu avant la sortie pour assurer que les élèves laissent l'espace propre.</p>	 
CAYLA	Réfectoire avec des micro-ondes	829	0	20	20		<p>On retrouve sur place une banque de distribution fixe ouverte sur l'espace. La plupart des armoires et de l'équipement de cuisine ne sont pas accessibles car fermés à clé. On retrouve deux fermetous rideau qui se déroulent aussi à clé. Il y a une petite fontaine à eau qui est en accès libre. - 1 banc, trois réfrigérateurs, plaque de cuisson, four à vapeur (combi steamer), lave-vaisselle, micro-ondes, et fontaine à eau. Il n'y a pas de distributeur. - Une micro-onde est déposée sur un chariot à roulettes et sert à la disposition des élèves le midi. - Le mobilier actuellement déployé est au nombre 8 tables rectangulaires de 6 places et de 40 chaises empilables.</p>	 
COLOMBIERES	Réfectoire avec des micro-ondes	762	0	45	45		<p>Réfectoire : au RDC, espace fermé, 6 tables rectangulaires 6 pl., 7 tables rondes 4 pl., 2 tables basses, 4 tables hautes 4 pl., 2 tables hautes 2 pl., 2 tables basses, 2 tables hautes 2 pl., 2 tables hautes 2 pl. (1 enseignant). Cet espace permet d'accueillir les élèves qui ont pris leur repas de la maison, 45 élèves accueillies en moyenne (importante ventilation de 20 à 30 en fonction du jour de la semaine). Ouvert tous les jours. Cuisine annexée : cet espace est fermé avec 2 tables rectangulaires 3 places. Il y a une banque de distribution, 2 évier, frigo, 4 plaques de cuisson, lave-vaisselle, 2 micro-ondes et matériel de rangement 3 armoires.</p>	 

COURDIERS	Société livre repas + animation FASE	909	19	75			<p>Repas livrés en livraison froide par un prestataire en banquettes et remis en T au micro-ondes.</p> <p>Local équipé de la zone cuisine accès par FASE pour 20 repas pour en moyenne 50 places assises, plus cotés fauteuils, livres et jeux.</p>	 
DRIZE	Gérant ESJ De Stal, repas FV sur réservation	730	2	7			<p>Projet introduction FASE, repas FV, nombre repas estimé à 30</p>	 
FLORENCE	Projet d'habilitation, enseignants dégrévés et élèves préparant les repas	882	40	20			<p>Reflectoire : 21 tables 100x100 et 57 chaises de type terrasse. Fontaine à eau sans robinet cou de de oxygne.</p> <p>Cuisine avec équipement professionnel (four, cuisinière, 10 Local d'accueil R04 : 4 tables, 16 chaises, 2 baby foot, 3 micro-ondes, cuisine ménagère</p>	 
FORDON	Gérant ESJ Jean-Pierre, repas FV	777	3	7			<p>Dans le reflectoire, il y a 8 tables 4 places – 32 chaises. Il y a une banque de distribution et appareils présents : avions, frigo, four à réfrigération, micro-ondes.</p>	 
GOLETTE	Maison Vaudagne (FASE), 208 écolab ou petite restauration	708	28	55			<p>Le CO de la Golette n'a pas d'accueil à midi (pas de supervision / encadrement des élèves pendant la pause midi), il n'y a pas d'espace dédié pour les repas (pas de caillères ni de lieu d'accueil), mais avec l'association Maison Vaudagne. Les repas sont livrés par la maison Vaudagne (à env. 400m du CO). Les repas sont assurés par l'industrielle de l'association, entre 11h30 et 12h30.</p> <p>Environ 100 repas sont servis quotidiennement, dont 28 sont élèves du CO de la Golette.</p> <p>En plus des repas chauds, la Maison Vaudagne propose des sandwiches, fait sur place.</p>	 
GRADELLE	Société livre repas	790	33	12	7		<p>Dans le reflectoire, il y a 20 tables 4 places – 32 chaises - 30 tables.</p> <p>Les repas sont prêts dans le foyer de l'école, espace ouvert sur les voies de faïtes.</p> <p>Présence de locaux complémentaires utilisés en plus de l'accueil : cuisine, local ménage, d'essais odors. Un petit local dédié à la distribution de repas est prévu dans le local de préparation et nettoyage des services.</p> <p>Une banque de distribution + appareils présents : avions, frigo, four à réfrigération, lave-vaisselle, micro-ondes, fontaine à eau chaude dans un local indépendant du repas repas.</p>	 
GD-COMMUNES	Cafétéria du CPPT De Terrier, repas FV	681	20	7			<p>Local accueil dispose de 1 table avec banc fixe – deux espaces campés de 5 et 6 places environ. Espace fermé avec accès depuis le hall d'entrée.</p> <p>Local dédié à la préparation des repas, équipé de la cuisine du CPPT Terrier ou de manger au restaurant scolaire dans le local accueil.</p> <p>L'école bénéficie de consultants sociaux qui encadrent les repas avec la préparation de H4000.</p> <p>Le local accueil est donc utilisé comme lieu d'échange et de partage avec la possibilité de manger et de se divertir avec un banc fixe, terrain de table, piano, jeux de société et livres.</p> <p>La zone ménage est équipée d'un lave-vaisselle, four à micro-ondes et un évier, 4 micro-ondes, 1 machine à café et du mobilier de type table avec banc fixe ou coin campé avec bibliothèque.</p>	 

MARAIS	Projet d'établissement, repas préparés par les conseillers sociaux	711	15	15	15	Un local repas à disposition avec une cuisine équipée et des micro-ondes. Les élèves ont à leur disposition des tables et des chaises. Les élèves sont accueillis par les conseillers sociaux tous les jours un accueil affectif par les conseillers sociaux (accueil, animation, échanges). Repas chauds les mardis et jeudis pour 6 francs qui sont préparés avec les conseillers sociaux. Ceux-ci veillent à préparer des repas simples et équilibrés.	 
MONTBRILLANT	Restaurant externe - La Poste	793	24	7	en plus des 24 FV, encore entre 15 et 20 micro-ondes, les repas sont servis	Pas de restauration sur site - Convention avec le restaurant La Poste Montbrillant pour ceux qui veulent manger un plat Fourchettes Vertes. En images le local accueil existant	 
PINCHAT	Société livre repas + agri Eco'Market	710	27	7	7	Un espace ouvert sur le couloir central avec 8 tables 4 places - 32 chaises. Une banque de distribution + appareils présents: évier, frigo, four à réfrigération, lave-vaisselle, micro-ondes.	 
REMARDE	Société livre repas	781	13	7	7	Un espace ouvert de 65 places assises et 18 tables. La salle de préparation repas est pourvue de plaques induction, de micro-ondes professionnels.	 
SECHERON	Société livre repas	639	33	7	7	Repas transportés en liaison froide assurés par prestataire. Remise en T° des plats dans la petite cuisine et distribution au bain-marie dans la pièce attenante. Les repas environ 40 repas/jour sans le mercredi sont consommés dans l'espace ouvert et dans la zone de distribution.	 
VOIRETS	Un pool de volontaire du personnel de l'établissement (payé aux cachets) prépare un repas 4x par semaine.	813	25	15	15	Le CO des Voirets est doté d'un espace de cuisine fermé et d'une zone réfectoire dans le hall de l'école. Réfectoire dispose de 19 tables 120x60 et 78 chaises. Cuisine équipée avec un four, un lave-vaisselle avec plaque vitro avec four, meuble pour évier, meuble rangement inox, lave-vaisselle ménager et banque de distribution mobile avec glissière à plateau. Les professeurs, et l'animateur préparant, à tour de rôle, les repas sont transportés par un camionnette sur site. Ils veillent à préparer des repas équilibrés. Environ 40 élèves amènent leur poque-nique et ont à disposition 3 micro-ondes lors des heures repas.	 
VULLONNEX	Société livre repas + animation FASp	827	31	37	37	Le CO est doté d'un réfectoire dans un espace ouvert, avec 12 tables rectangulaires et 120 chaises pour 50 élèves. Cuisine équipée avec un four, un lave-vaisselle, meuble banque de cuisson 4 feux avec four en dessous, 2 armères frigorifiques, 2 micro-ondes pro pour chauffer au max 2 repas à la fois et un lave-vaisselle. Les élèves se servent en moyenne 40 plats servis dans des barquettes réchauffées au micro-ondes; la distribution des repas est rapide. Un local d'accueil à côté du réfectoire est à disposition des élèves.	 

Cafeteria CO Bois-Caran: Le Caran Bar AVANT / APRÈS



APECO Bois-Caran & directrice 2016



SONDAGE élèves & enseignants (400/80)



Budget 90K

- Commune de Collonge-Bellerive: 30000
- OCBA: 20000
- DIP: 25000
- Anieres: 15000
- Parents: 1800



SAVE THE DATE !

*LUNDI 21 NOVEMBRE 2016
DÈS 18H00*

C'EST LA FÊTE À BOIS-CARAN !

INAUGURATION DE VOTRE CANTINE

Cours esprit d'entreprendre 2019



IDDEA 2019



Cheffes d'entreprise à 14ans



Manger mieux, c'est facile



Nombre de repas quotidiens en moyenne

- Bois-Caran: 120
- Budé: 70
- Gradelle: 40
- Secheron: 40
- Pinchat 35

Merci!

