

Date de dépôt : 5 décembre 2018

Réponse du Conseil d'Etat

à la question écrite urgente de Mme Isabelle Pasquier : Les snacks proposés dans les écoles répondent-ils aux recommandations en matière d'alimentation saine ?

Mesdames et
Messieurs les députés,

En date du 23 novembre 2018, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une question écrite urgente qui a la teneur suivante :

Une récente enquête publiée par la Fédération romande des consommateurs met en évidence un décalage clair entre les messages favorisant une alimentation saine pour prévenir le surpoids et les produits proposés en libre-service dans les écoles. Des automates proposent à tout moment chocolats, snacks et sodas, des aliments très riches en sucres et en graisses, mais pauvres nutritionnellement.

En Suisse, 20% des enfants sont en excès de poids. La responsable du programme Contre poids des HUG dénonce régulièrement et avec conviction de tels aliments. Les mettre évidence dans les établissements scolaires brouille ce message de prévention.

L'article de la FRC salue le fait que les automates sont interdits à Genève dans le secondaire I et indique que le canton a pris des mesures pour contrôler leur emplacement et contenu dans le secondaire II. Toutefois, lors de son enquête sur le terrain, elle a montré que l'offre proposée reste problématique.

Mes questions sont les suivantes :

- *Est-ce que le règlement à l'intention des établissements scolaires du secondaire II prend en compte la valeur nutritionnelle des aliments et boissons proposés en libre-service ?*
- *Comment ce règlement est-il diffusé auprès des personnes responsables dans les établissements scolaires ?*
- *Son application est-elle contrôlée ?*
- *La possibilité de proposer des fruits GRTA, comme cela se fait en Valais notamment avec des pommes proposées en libre-service à 50 centimes, a-t-elle été étudiée ?*

RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

- *Est-ce que le règlement à l'intention des établissements scolaires du secondaire II prend en compte la valeur nutritionnelle des aliments et boissons proposés en libre-service ?*

Les restaurants scolaires de l'enseignement secondaire II (ES II) ne disposent pas d'un règlement à proprement parler, mais les gérants, au travers du contrat qui les lie à l'Etat de Genève, doivent être labellisés Fourchette verte et GRTA, ainsi que respecter la liste des prix et des produits mise à jour chaque année par le département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP).

Sous l'impulsion du service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), le DIP a mis en place depuis de nombreuses années l'obligation de proposer aux jeunes des plats « Fourchette verte » et de vendre les sodas à des prix plus élevés que les boissons alternatives, telles que jus de fruits et eau gazeuse. Le prix des sodas (0,5 l) est ainsi beaucoup plus élevé que celui du marché, soit 2,90 francs contre un prix allant de 0,90 à 1,35 franc en grande surface. Les boissons énergisantes sont interdites. En outre, des fontaines à eau sont accessibles au sein du réfectoire.

Il est intéressant de relever que les solutions, déjà mises en place dans les restaurants scolaires de l'ES II, correspondent à ce qu'ont récemment préconisé des spécialistes du domaine de la santé, réunis à Genève, pour réduire les coûts de la santé, à savoir proposer un plat équilibré ou taxer les sodas¹.

¹ <https://www.tdg.ch/geneve/actu-genevoise/Des-recettes-pour-reduire-les-couts-de-la-sante/story/25710173>

Cette offre large est accessible aux élèves de 7h00 à 16h00, ce qui couvre pratiquement l'horaire scolaire. Le DIP a trouvé plus judicieux de proposer des alternatives et de dissuader les élèves d'acheter des sodas, plutôt que de les interdire, ce qui ne ferait qu'accentuer la fréquentation des grandes surfaces et des autres petits commerces qui fleurissent autour des écoles. En effet, les élèves concernés, qui sont âgés entre 15 et 20 ans, ne sont pas captifs, comme cela est le cas dans les écoles primaires. Enfin, toujours pour inviter les élèves à consommer de façon équilibrée des actions sont organisées sur 10 ou 12 semaines qui offrent le plat du jour à 6,40 francs.

– ***Comment ce règlement est-il diffusé auprès des personnes responsables dans les établissements scolaires ?***

La liste des prix est affichée dans les restaurants scolaires avec les produits qui doivent obligatoirement être proposés aux élèves. Parallèlement, plusieurs actions sont déployées pour promouvoir les bonnes pratiques, comme des ateliers à l'attention des gérants sur l'utilisation des matières grasses, l'alimentation durable, l'utilisation des moyens de cuisson, etc. Ces ateliers sont animés en collaboration avec la Haute école de santé de la HES-SO Genève.

– ***Son application est-elle contrôlée ?***

L'activité des gérants est suivie par le biais de visites de différents acteurs étatiques dans le domaine des normes d'hygiène (service de la consommation et des affaires vétérinaires, SCAV), de la gestion des restaurants scolaires (direction de la logistique-DIP), de la santé (SSEJ) et des représentants du label fourchette verte.

– ***La possibilité de proposer des fruits GRTA, comme cela se fait en Valais notamment avec des pommes proposées en libre-service à 50 centimes, a-t-elle été étudiée ?***

Les fruits frais sont en vente à l'unité à partir de 50 centimes et, dans certains restaurants scolaires, ils sont proposés en jus frais pressés à la minute.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite, Mesdames et Messieurs les Députés, à prendre acte de la présente réponse.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :
Michèle RIGHETTI

Le président :
Antonio HODGERS