



Date de dépôt : 13 décembre 2023

Réponse du Conseil d'Etat
à la question écrite urgente de Romain de Sainte Marie :
Restaurants scolaires : quelle nourriture pour les enfants ?

En date du 17 novembre 2023, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une question écrite urgente qui a la teneur suivante :

La nutrition des enfants est un enjeu majeur en matière de santé publique. Aujourd'hui, en Suisse, un enfant sur cinq est considéré en surpoids et un sur vingt en obésité. Pour faire face à ce fléau, il est primordial d'agir dès le plus jeune âge et durant toute la scolarité afin de sensibiliser et d'inculquer une nutrition saine et équilibrée.

Dans ce sens, les restaurants scolaires représentent un vecteur de prévention et promotion d'une nutrition équilibrée. C'est ainsi que le label fourchette verte est un excellent moyen de garantir des plats équilibrés dans les restaurants scolaires qui la proposent.

Notre société a particulièrement évolué ces dernières décennies et il est plus fréquent aujourd'hui que les parents d'un ou plusieurs enfants travaillent et ne puissent s'occuper des repas de midi. Dès lors, le rôle des restaurants scolaires est d'autant plus important, car ils accueillent une part toujours plus importante d'élèves. Bien plus qu'un service à l'attention des enfants, c'est également un facteur d'égalité entre femmes et hommes dans le domaine professionnel.

Par conséquent, il est essentiel que ces restaurants scolaires proposent à tous les degrés une offre de nourriture équilibrée et ne promouvant pas une nourriture « malbouffe » trop riche en graisse, sucre et sel et très attirante pour le jeune public.

Il apparaît que certains établissements, notamment au niveau du cycle d'orientation, ne mettent pas à disposition au moins un menu équilibré et proposent davantage de fast-food. Il s'agit notamment de retours de la part de parents d'élèves du cycle d'orientation du Foron qui fustigent un local trop petit et inadapté, n'encourageant pas les élèves à manger sur place. Pire, il s'agirait d'un restaurant scolaire qui ne proposerait aucun plat équilibré !

Face à ce constat et par peur que ce cas ne soit pas isolé, ma question est la suivante :

- Existe-t-il une base légale ou réglementaire obligeant les établissements scolaires à mettre à la disposition des élèves un ou plusieurs plats équilibrés chaque jour ?*
- Quelles sont les offres alimentaires des cycles d'orientation dans le canton de Genève (détails par établissement) ?*
- Quelle est la stratégie du Conseil d'Etat afin de favoriser une nutrition saine chez les enfants et jeunes dans le cadre des restaurants scolaires ?*

Je remercie d'avance le Conseil d'Etat de ses réponses détaillées.

RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

Existe-t-il une base légale ou réglementaire obligeant les établissements scolaires à mettre à la disposition des élèves un ou plusieurs plats équilibrés chaque jour ?

Actuellement, il n'existe pas de disposition légale contraignante sur ce sujet au niveau cantonal. Cependant, la Ville de Genève exige que tous les restaurants scolaires primaires adoptent le label « Fourchette verte ». Sur l'ensemble du canton, 80% des restaurants scolaires primaires sont labellisés « Fourchette verte ». Certains restaurants scolaires ont adhéré aux labels « Ama Terra » ou « Beelong ». Au cycle d'orientation, conformément à l'article 13 de la loi sur l'accueil à journée continue, du 22 mars 2019 (LAJC; rs/GE J 6 32), les élèves peuvent bénéficier, en fonction des besoins collectifs, d'une prestation de repas. Dans les établissements où cela est mis en place, au moins un plat équilibré est proposé. Enfin, les restaurants scolaires du secondaire II bénéficient tous du label « Fourchette verte ».

Quelles sont les offres alimentaires des cycles d'orientation dans le canton de Genève (détails par établissement) ?

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

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

Les CO suivants se font livrer des repas :

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

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

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

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

Quelle est la stratégie du Conseil d'Etat afin de favoriser une nutrition saine chez les enfants et jeunes dans le cadre des restaurants scolaires ?

Les prestations repas organisées dans les différents degrés d'enseignement visent à ce qu'au moins un plat équilibré soit proposé aux élèves.

Par ailleurs, l'Association Fourchette verte bénéficie d'un contrat de prestations avec le service du médecin cantonal (SMC), pour labelliser les restaurants scolaires et former leurs cuisinières et cuisiniers. Le service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ) collabore avec le label « Fourchette verte » et procède à une évaluation du label par ses diététiciennes dans une cinquantaine d'établissements par année. Il propose aux cuisinières et cuisiniers scolaires des séances de formation sur différentes thématiques en lien avec l'alimentation saine et diversifiée, ainsi que, pour les animatrices et animateurs du parascolaire, des formations sur les goûters et sur l'alimentation équilibrée. Fourchette verte assure la conformité des lieux labellisés aux exigences du label, par le suivi, le contrôle et la formation. L'association opère chaque année 25 formations, 172 entretiens individuels et 700 visites de contrôle.

De plus, des actions de sensibilisation destinées aux élèves sont organisées au sein des établissements. Ainsi, le SSEJ, avec le soutien du SMC, propose aux établissements scolaires et préscolaires, ainsi qu'aux lieux d'accueil parascolaire, le programme « Collations saines à la récré ». Ce programme répond aux priorités de santé publique pour réduire l'apport en sucres et en graisses. Le programme « Senso5 », qui vise à promouvoir des comportements alimentaires sains chez les enfants, est également proposé au sein des établissements scolaires. Ce programme est en lien avec les différentes disciplines scolaires, notamment par la dégustation d'aliments

variés en classe, basée sur les 5 sens et le plaisir alimentaire. Enfin, tous les élèves de 9^e année du CO bénéficient d'un cours d'éducation nutritionnelle.

L'action cantonale pour une alimentation saine auprès de la jeunesse dépasse le cadre scolaire, avec des projets de sensibilisation auprès des cuisinières et cuisiniers et des animatrices et animateurs des maisons de quartier, en collaboration avec la Fondation genevoise pour l'animation socioculturelle (FASe), et des actions de sensibilisation auprès des enfants qui fréquentent ces lieux. Le canton soutient également les actions de l'Association Swiss Food Academy, qui organise 60 ateliers et 2 camps de loisirs par année, dans différents quartiers, pour sensibiliser les jeunes et leurs parents à la réduction de leur consommation d'aliments riches en sucre, en sel et en mauvais gras.

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

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :

Michèle RIGHETTI-EL ZAYADI

Le président :

Antonio HODGERS