AU RESTAURANT SCOLAIRE

Genève,
ville sociale et solidaire

www.ville-geneve.ch

VILLE DE GENÈVE

6’000 élèves mangent chaque jour dans les restaurants scolaires de la Ville de Genève.

DES REPAS DE QUALITÉ

Les Chef-fe-s de cuisine des 13 associations de restaurants scolaires préparent quotidiennement des repas pour les enfants.
Ils élaborent les menus avec soin, cherchant à la fois à leur faire plaisir et à leur faire découvrir de nouveaux univers gustatifs.

Au restaurant scolaire, chaque enfant mange toujours :

- un aliment riche en protéines comme de la viande, du poisson, du fromage, des œufs ou du tofu ;
- un féculent comme du riz, du blé, des pommes de terre, du pain ou des légumineuses ;
- des légumes ;
- un dessert : le plus souvent un fruit ou un dessert lacté ;
- de l’eau.

DES PLATS SAINS ET ÉQUILIBRÉS

Tous les restaurants scolaires en Ville de Genève sont certifiés “ Fourchette verte junior ”. Ce label atteste que les menus sont variés et équilibrés et servis dans un environnement sain.

La diététicienne du Service des écoles se rend régulièrement dans les restaurants scolaires pour partager le repas avec les enfants. Elle veille à ce qu‘ils soient sains et respectent la pyramide alimentaire en combinant les aliments dans leur juste proportion.

Une société spécialisée supervise et vérifie les pratiques des cuisines scolaires en matière d’hygiène et de sécurité alimentaire. Les cuisines respectent toutes les normes dans ce domaine.

DES PRODUITS LOCAUX DANS L' ASSIETTE

Les équipes de cuisine soignent le choix de leurs produits. Les denrées de la région labellisées “ Genève Région – Terre Avenir ” (GRTA) sont privilégiées. Chaque jour, au moins deux produits GRTA sont proposés dans les menus et, une fois par mois, un menu 100 % GRTA est servi.

DES REPAS EN GROUPE

Le nombre d’enfants accueillis dans les restaurants scolaires ne cesse d’augmenter. Aujourd’hui, plus de 50 % des élèves mangent à l’école.
Les 47 réfectoires accueillent chacun une centaine d’enfants. Les élèves mangent en deux services distincts : de 11h40 à 12h30 ou de 12h30 à 13h20.

Les enfants sont accompagnés par des animateurs ou des animatrices parascolaires du Groupement Intercommunal pour l’Animation Parascolaire (GIAP) qui encadrent les enfants et les incitent à goûter de tout.

DES ANIMATIONS

Les enfants découvrent certains aspects de l’alimentation au travers d’animations. Ils participent à la “ Semaine du goût ” qui vise à développer le plaisir de manger et aux animations “ Croquons local au restaurant scolaire ! ” qui interrogent la provenance des aliments. D’autres projets sont proposés autour de thématiques variées comme : l’élaboration de menus par les enfants, le gaspillage alimentaire, la découverte de recettes d’ici et d’ailleurs, le respect et la convivialité à table.

DES ASSOCIATIONS POUR PRODUIRE ET SERVIR LES REPAS

13 associations de cuisines et restaurants scolaires assurent la production, le service des repas et la facturation. Actives depuis plus de 100 ans pour les plus anciennes d'entre elles, ces associations sont à l'origine de la prise en charge des enfants en dehors du temps scolaire. La Ville de Genève les subventionne.

Il est important de rappeler qu'elles sont gérées par des comités bénévoles. Certaines associations sont formées de parents d'élèves. Il est possible de les contacter et de les rejoindre.

L'alimentation est aujourd'hui au cœur de nombreux enjeux politiques, sanitaires et environnementaux. Il est donc essentiel d'inciter très tôt les enfants à se nourrir de manière variée et équilibrée et de les sensibiliser au développement durable. Il en va non seulement de leur santé, mais aussi de l'avenir de notre planète.

Dans ce but, la Ville de Genève promeut une alimentation saine, locale et de qualité dans les restaurants scolaires qu'elle subventionne. Elle s'appuie sur les garanties offertes par le label « Genève Région – Terre Avenir » (GRTA). Grâce à l'engagement des associations de cuisines et restaurants scolaires, près de 50 établissements offrent ainsi chaque jour à quelque 6'000 enfants un menu composé de produits labellisés GRTA. La Ville veille aussi à élargir l'univers gustatif des enfants. Il est important de leur inculquer le plaisir de manger afin de faciliter l'adoption de bonnes habitudes alimentaires. Enfin, la Ville attire leur attention sur la nécessité de bannir le gaspillage alimentaire à travers diverses animations.

Les restaurants scolaires ne sont pas simplement des locaux où les enfants des écoles genevoises prennent leur repas. Ils sont aussi des lieux d'éducation, dans lesquels les élèves apprennent petit à petit à devenir des citoyens et des consommateurs responsables !

Esther Alder,
Conseillère administrative

Une question ?
Une suggestion ? Contacter :

- Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève
- tél. 022 418 48 02
- www.ville-geneve.ch – (mot clé : manger au restaurant scolaire)
- Votre association de restaurant scolaire.

Mai 2018 - Graphisme : Claire Dalcorso