

Les cuisines et restaurants scolaires dans le Canton de Genève

Apparues il y a plus de cent ans, les cuisines scolaires ont été un mouvement mis sur pied pour venir en aide aux enfants miséreux. En effet, à l'époque, la belle époque comme le dit la formule, a connu des taux de pauvreté dépassant l'imaginable. Pour quelques centimes, des repas sont servis les jours d'ouverture des classes.

Les responsables des cuisines scolaires de l'époque étaient bénévoles et avaient la responsabilité de donner à manger aux enfants à midi et distribuaient un goûter le soir pour les « classes gardiennes » de l'époque. La surveillance des enfants était assurée par les « régents », nos actuels instituteurs. A l'époque, déjà, les associations de cuisines scolaires avaient des problèmes à résoudre tels que la gratuité des repas servis aux régents ainsi que l'admission des régents en tant que commissaires bénévoles au sein des associations.

Aujourd'hui encore, les cuisines scolaires créées à la fin du 19^e début du 20^e siècle existent encore. Il s'agit des cuisines scolaires des Eaux-Vives, Pâquis, St-Gervais, Cropettes et Plainpalais. Leur mode de fonctionnement est toujours identique à ce qu'il fût à ses débuts. L'association est formée d'une assemblée générale, d'un comité qui s'occupe d'organiser la distribution de repas aux enfants. Il le fait en rétribuant les salaires des cuisiniers, aides de cuisine, plongeurs ou femmes de ménage. Le comité a la responsabilité de la qualité des repas, de l'hygiène dans les locaux de fabrication et de la propreté des salles à manger. Le service dans les salles est assuré par une petite centaine de commissaires dans chacune des cuisines scolaires. Ces personnes, toutes bénévoles, forment des équipes qui fonctionnent un jour par semaine ou par quinzaine. Le recrutement se fait par cooptation et par affinités professionnelles. Le comité et les commissaires sont formés de personnes bénévoles qui ne touchent aucun salaire ou indemnité dus à leur fonction dans l'association. Dans certaines associations, ils versent même une cotisation contribuant à abaisser le coût des repas.

L'organisation des restaurants scolaires apparus il y a une petite vingtaine d'années, diffère quelque peu de ses ancêtres. En effet, les anciennes cuisines scolaires, de par leur nombre, ne pouvaient plus faire face à l'afflux grandissant d'enfants venant de tous les coins du canton. Aussi, des associations de parents d'élèves se sont regroupées pour fonder les premiers restaurants scolaires. Là encore, nous avons affaire à des comités de bénévoles qui font fabriquer ou qui confectionnent eux-mêmes les repas servis aux enfants. Toutefois, le nombre de bénévoles est nettement plus restreint que dans les anciennes cuisines scolaires. Le service étant assuré principalement par les animatrices et animateurs du GIAP.

Ces associations, qu'elles soient cuisines ou restaurants scolaires ont un rôle à jouer dans un domaine très large, comme vous pouvez en juger par la liste des responsabilités leur incombant : La tenue d'un fichier des enfants et de leurs parents inscrits, la comptabilité et la facturation, les relations avec les services sociaux des

communes, le personnel de cuisine, les salaires et les assurances de ce personnel, la fabrication des repas, les relations avec les fournisseurs afin de négocier les meilleurs prix, l'autocontrôle des aliments utilisés, la collaboration avec le GIAP, les relations avec le coordinateur ou la coordinatrice, celle avec l'école abritant les locaux de l'association, etc.

Les associations ne sont, fort heureusement, pas seules. En effet, les communes viennent en aide pour la mise à disposition gratuite des locaux, l'installation de cuisines équipées, l'entretien dudit matériel, et le subventionnement partiel des repas vendus à la jeune clientèle. Le canton met à disposition les services d'une diététicienne, imité en cela par la ville de Genève.

Le GIAP, lui aussi, est d'une aide non négligeable et je profite de l'occasion qui m'est donnée pour remercier de leur aide toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs de ce groupement. En effet, chaque jour ils accompagnent les enfants dans les salles à manger et les encouragent à connaître de nouveaux aliments et de nouvelles saveurs. Chaque jour, ils établissent les listes des enfants présents et absents. Ces listes nous sont infiniment précieuses, car elles nous permettent de facturer les mets servis et de demander les subventions y relatives. Je me permets donc d'insister sur le sérieux avec lequel ces listes doivent être mises à jour.

Le canton comporte une quarantaine d'associations qui ont toutes une manière particulière de fonctionner. Dans certains restaurants ou cuisines scolaires, les repas sont payés au moyen de jetons, dans d'autre cas, c'est un bulletin de versement envoyé en fin de mois pour facture, ou bien, c'est un bulletin de versement au montant des repas à prendre. 40 associations, 40 modes de fonctionner, c'est la particularité du bénévolat auquel on ne peut pas imposer de règlement uniforme.

Les relations entre le Groupement Intercommunal pour l'Animation Parascolaire, le Département de l'Instruction Publique, la Commune et l'association des cuisines ou restaurants scolaires sont définies dans le document de référence qui est en vigueur depuis quelques années et qui est déjà entrain d'être révisé. Ce document définit de façon non exhaustive, le rôle que chacun des partenaires est appelé à tenir.

Si nous sommes bénévoles, nous n'en sommes pas moins soumis à une collaboration active avec les instances officielles qui régissent notre canton. C'est non sans fierté que les comités actifs dans les associations de cuisines et restaurants scolaires tiennent une position reconnue par nos autorités. Bien que les enfants ne sont plus dans la misère de la fin du 19^e siècle, notre activité reste utile et a su s'adapter à la situation d'aujourd'hui.

Reinier Zoetewej
Président de la fédération
des cuisines et restaurants
scolaires du canton
de Genève