

Motion du 25 janvier 2016 de Mmes et MM. Sylvain Thévoz, Jennifer Conti, Olivier Gurtner, Joris Vaucher, Tobias Schnebli, Grégoire Carasso et Alia Chaker Mangeat: «Pour un menu végétarien hebdomadaire dans les restaurants scolaires et les institutions de la petite enfance».

(ainsi amendée dans le rapport M-1209 et lors de la séance plénière du 28 octobre 2020 et acceptée par le Conseil municipal lors de la séance du 28 octobre 2020)

MOTION

Exposé des motifs

En 2014, la Commission fédérale de l'alimentation recommandait une modération de la consommation de viande, mettant en évidence le fait que les Suisses en mangent trop. En 2015, un rapport de l'Organisation mondiale de la santé met en lumière d'autres risques liés à une surconsommation de viande. Il est reconnu qu'il ne faudrait pas en manger à chaque repas. Enseigner de bonnes habitudes alimentaires aux enfants leur permet d'éviter d'éventuels problèmes de santé dans le futur. L'instauration d'une journée végétarienne par semaine dans les restaurants scolaires et les institutions de la petite enfance permet la concrétisation de ce but, tout en découvrant les nombreuses alternatives à la viande et au poisson. Il faut pour cela une stratégie volontariste des collectivités publiques et, dans un deuxième temps, des acteurs parapublics et privés.

Considérant:

- que la consommation régulière et en quantité excessive de viande est un facteur de risque pour l'organisme, qui favorise les maladies de type cardiovasculaire, l'obésité, le diabète ainsi que certains cancers, colorectal particulièrement (excès de graisses cachées, protéines);
- que l'augmentation de la production de viande a pour conséquence des pressions accrues sur les ressources et l'environnement et que de plus en plus d'espèces marines sont menacées et/ou disparaissent en raison de la pêche intensive;
- que, en plus d'impacts environnementaux, la production industrielle de viande a des impacts sociaux. La Suisse importe annuellement 350 000 tonnes de soja des pays du Sud afin de nourrir nos animaux d'élevage, alors que des êtres humains y souffrent de la faim;
- que proposer une alimentation équilibrée, principalement basée sur des produits de saison cultivés localement en pleine terre, idéalement en agriculture biologique, doit être un réflexe de base, tels que les labels Fourchette verte et Genève Région – Terre Avenir déjà implantés dans les menus des restaurants scolaires de la Ville et les institutions de la petite enfance,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif d'instaurer deux journées hebdomadaires végétariennes non fixes dans les menus des restaurants scolaires et des institutions de la petite enfance de la Ville de Genève, afin de développer plus encore auprès des enfants des habitudes alimentaires respectueuses de l'environnement.