

Motion du 7 octobre 2020 de Mmes et MM. Denis Ruysschaert, Vincent Milliard, Leyma Milena Wisard Prado, Ana Barciela Villar, Philippe de Rougemont, Louise Trottet, Matthias Erhardt, Valentin Dujoux, Léonore Baehler, Delphine Wuest, Brigitte Studer, Jean-Luc von Arx, Alia Chaker Mangeat, Anne Carron, Alain de Kalbermatten, Olivier Gurtner, Joëlle Bertossa et Ahmed Jama: «Stimulons nos cinq sens pour apprendre, redécouvrir notre alimentation et saisir les enjeux agricoles».

PROJET DE MOTION

Considérant que:

- les établissements scolaires constituent des lieux d'apprentissage et de sociabilisation;
- l'élaboration des aliments et le partage des repas sont des moments fondamentaux dans la sociabilité humaine et dans le processus d'apprentissage;
- l'alimentation agro-industrielle actuelle a un impact direct sur la santé des enfants avec un adolescent sur trois en surpoids. Ce surpoids jeune a des effets morbides à l'âge adulte en augmentant les risques d'hypertension, de diabète, d'infarctus ou d'avoir une forme de COVID-19 sévère¹;
- la distance physique est toujours plus importante entre une production agricole industrielle détruisant notre planète (premier responsable du changement climatique et de l'effondrement de la biodiversité) et l'acte de manger. Cela rend toujours plus crucial de reconnecter cette production agricole avec l'acte de manger. C'est aussi une demande récurrente de la population genevoise comme l'atteste l'acceptation de l'initiative pour la souveraineté alimentaire en 2018;
- les êtres humains comprennent et communiquent avec le monde par leurs cinq sens (vue, toucher, ouïe, odorat, goût). Le corps humain a établi au cours de l'évolution sur des millions d'années des relations intimes avec la nourriture: les propriétés physico-chimiques des préparations influencent notre perception du goût, des odeurs et du toucher; il existe des fondements physico-chimiques du plaisir de se nourrir sainement; les molécules alimentaires créent des chaînes de réaction dans nos organes;
- les disciplines scientifiques telles que la physique et la chimie sont souvent considérées difficiles voire inaccessibles aux étudiants en milieu scolaire, trop aride, trop conceptuel, pas liées aux pratiques quotidiennes. Pour autant, une compréhension plus profonde des fondements physico-chimiques contribue à former les jeunes consommateurs à se nourrir plus sainement et avec plaisir;
- des projets réussis sur plusieurs années tels que SENSO5 en Valais ont déjà démontré qu'il est possible d'apporter l'alimentation au plus près du curriculum scolaire des élèves; de même dans le cadre de la Semaine du goût 2018, la Ville et la Canton ont soutenu l'établissement de Ma-Terre comme lieu de

¹ Obésité et risque de COVID-19 sévère. REVUE MEDICALE SUISSE. 695 (2020)

sensibilisation, d'échanges et de coopération sur l'agriculture genevoise et l'alimentation;

- de nombreuses études scientifiques² ont démontré la relation entre une production alimentaire qui ne répond pas aux critères du développement durable (élevage intensif, destruction de zones à haute biodiversité pour un usage agricole) et le risque de zoonose et pandémie. L'apparent bénéfice économique de certaines pratiques alimentaires devient risible face aux coûts économiques conséquents à une pandémie,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- de proposer des ateliers interactifs à l'école comme activité parascolaire, par exemple liée au repas de midi ou à la collation de 16 h, qui stimulent la curiosité des élèves envers les aspects scientifiques, sociaux et culturels cachés des plats et de la production alimentaire;
- de soutenir le développement à long terme du tissu associatif qui le porte, par exemple Ma-Terre;
- de proposer des ateliers didactiques aux employé-e-s des écoles primaires (en particulier les instituteurs et institutrices), par exemple durant le temps de midi, pour qu'ils puissent eux-mêmes (ré)établir dans leurs cours le lien organique à travers ces cinq sens entre état de l'être humain (état de santé, degré de satisfaction), sa consommation alimentaire et la production agricole;
- de proposer ces ateliers didactiques aux employé-e-s des crèches et parents des enfants en crèche;
- de soutenir la participation des associations et d'intervenants externes dans le domaine pour faire des ateliers.

² Par exemple: Allen T., et al ; Global hotspots and correlates of emerging zoonotic diseases.- NATURE COMMUNICATION 8 1124 (2017); Di Marco M., et al ; Sustainable development must account for pandemic risk.- PNAS 117 (8) 3888-3892 (2020)