

12 septembre 2017

Rapport de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse chargée d'examiner la motion du 10 février 2016 de M^{me} et MM. Laurent Leisi, François Bärtschi, Danièle Magnin, Daniel Sormanni, Claude Jeanneret, Daniel Dany Pastore, Jean Philippe Haas et Pascal Spuhler: «Non à la suppression du porc en milieu scolaire».

Rapport de M^{me} Michèle Roulet.

La motion M-1215 a été renvoyée à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse par le Conseil municipal lors de la séance du 27 septembre 2016. La commission, sous la présidence de M^{me} Patricia Richard, a étudié cette motion durant cinq séances: le 17 novembre 2016, les 23 et 30 mars, le 4 mai et le 1^{er} juin 2017. Les membres de la commission sociale remercient MM. Jorge Gajardo, Nicolas Rey et M^{me} Nour Zumofen pour la qualité de leurs notes de séances.

Rappel de la motion

Considérant:

- que la nourriture est un élément majeur d'une culture et de nos mœurs;
- qu'une nourriture variée est également un élément culturel;
- que la viande de porc fait partie de nos mœurs, de nos coutumes et de notre culture;
- que supprimer le porc des cuisines scolaires pour des raisons religieuses, même si elles ne sont pas avouées, contrevient gravement à l'esprit laïc de l'école;
- que, si l'école se soumet à l'exception religieuse sur le porc, il lui faut aussi envisager que certains ne mangent pas de bœuf, de veau ou de cheval, d'autres que des légumes... L'exception devenant la règle, ce sont dès lors des minorités qui imposent à tous leurs habitudes alimentaires;
- que supprimer le porc, élément culturel de notre identité, est donc discriminatoire à l'encontre de nos populations autochtones et contrevient à la laïcité de l'école,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif d'agir afin que le porc soit immédiatement réintroduit dans les menus et les habitudes alimentaires de nos cuisines scolaires.

Séance du 17 novembre 2016

Audition de M. Laurent Leisi, coauteur de la motion M-1215

M. Leisi explique que cette motion a été initiée suite à la suppression du porc dans les menus proposés par l'Association des restaurants scolaires de l'Europe (ARSE) pendant l'année 2014-2015. Cette nouvelle, ébruitée dans la presse, a déclenché un début de polémique. D'après ARSE, la suppression du porc à l'Europe était justifiée par différentes raisons:

- des demandes de parents qui ne veulent pas que leurs enfants consomment du porc;
- des employés de la cuisine qui ne souhaitent pas cuisiner du porc;
- des problèmes de logistique.

M. Leisi signale qu'en 2014-2015, la cuisine était en mesure de servir du porc de manière régulière et cohérente. Mais le directeur de l'école a décidé de faciliter la tâche des cuisines scolaires qui souhaitaient supprimer cette viande des menus. Cette motion a permis d'alerter la magistrate en charge des écoles, M^{me} Esther Alder, qui est allée se renseigner. Elle a permis de confirmer qu'il y avait effectivement des problèmes dans la gestion des cuisines. A la rentrée 2016-2017, le porc a été réintroduit dans les menus avec la possibilité de permettre aux musulmans de bénéficier de menus de substitution, ce que confirme le site de l'ARSE. Cette motion ne serait donc peut-être plus d'actualité.

M. Leisi signale que la cuisine de production de l'ARSE dessert 5 à 6 restaurants scolaires pour un total de 1200 à 1400 élèves. Il semblerait que dans d'autres écoles, les responsables des cuisines scolaires ont pour ordre d'éviter le porc dans les menus, comme cela a été le cas durant trois mois à Sécheron sans que cela soit signalé sur le site de l'ARSE. Au-delà du cas spécifique de l'Europe, il semble qu'on se dirige vers une situation de fait.

Discussion et questions

Une commissaire relève que la société se diversifie et qu'on prend davantage en compte les demandes individuelles. Cette motion, qui soulève un problème de fond, pourrait ainsi permettre d'ériger une politique claire valable pour tous les restaurants d'écoles. Elle mentionne la pratique d'affichage des menus de la semaine, qui permet aux familles de s'organiser. Il conviendrait aussi d'examiner les contraintes et les coûts que poserait l'offre de menus de substitution et d'élargir la réflexion aux enfants qui ont des ennuis de santé. Actuellement, les écoles ne prennent pas en charge ce type de situation.

M. Leisi confirme qu'actuellement seules les demandes concernant le porc sont prises en compte. Pour lui, cela débouche sur une discrimination d'autres

régimes (végan, végétarien...). Le problème soulevé va ainsi au-delà d'une simple polémique, car cette situation favorise une forme de communautarisme.

Un commissaire souligne que, dans les cantines, on oblige les enfants à tout goûter, sauf le porc, ce qui disqualifie le porc des autres aliments. Par ailleurs, pour les aliments qui provoquent des allergies, les parents sont obligés de fournir à leurs enfants des plats qui leur conviennent.

Un commissaire signale que pour les allergies, la responsabilité pénale pouvant être invoquée, les établissements scolaires ne peuvent l'assumer.

Un commissaire suggère de séparer deux aspects du débat: d'une part la lutte contre le communautarisme qui, dans la motion, est évoquée sur le mode de la supposition et de la suspicion puisque la motion fait état de «raisons religieuses, qui ne sont pas avouées»; d'autre part, l'aspect technique qui consiste à simplifier une gestion. À ce propos, il trouve que les responsables de l'ARSE ont fait preuve d'intelligence en trouvant des solutions avec le porc, et que le problème a ainsi été résolu déjà en 2015.

M. Leisi rectifie. C'est à la rentrée 2016 que l'association a annoncé la réintroduction du porc, suite à une intervention de M^{me} Alder.

Un commissaire évoque les réserves sur la consommation de porc, pas toujours d'ordre religieux, mais liées à des peurs de maladies (ver du ténia).

M. Leisi assure que les cuisiniers lui ont confirmé qu'il y avait plutôt des refus de porc pour des raisons religieuses. C'est pourquoi il parle de communautarisme. En outre, si la motion mentionne des motifs religieux «non avoués», c'est parce que cette raison n'est pas assumée. Combien de musulmans ou de juifs invoquent des raisons religieuses sur 1000 personnes qui demandent le retrait du porc? A son avis, les arguments non religieux se comptent sur les doigts des mains.

Un commissaire demande à M. Leisi s'il serait dérangé qu'on ne serve pas de porc dans une école parce qu'une majorité n'en veut pas. Après tout, les personnes qui en veulent peuvent en manger à la maison, le soir ou en fin de semaine.

M. Leisi répond qu'il s'agit là d'un débat de société: est-ce à nous ou à ceux qui arrivent de s'adapter? Il s'agit aussi d'un débat sur la culture, car la nourriture est un élément intégrant de la culture. À Bruxelles, cette question a été résolue, il y a trois ans, en supprimant complètement le porc. Dans certains quartiers, il y a même des restaurants scolaires affichant le label halal.

Un commissaire suggère de retirer cette motion dès lors qu'elle n'a plus d'objet et signale que l'article 50, alinéa 3, du règlement du Conseil municipal permet aux signataires d'une initiative ou motion de la retirer en tout temps.

M. Leisi note que si le dossier est clos à l'école de l'Europe, la motion soulève quand même une question de fond.

Un commissaire demande à M. Leisi s'il admet qu'on puisse invoquer des raisons d'hygiène alimentaire, comme les pandémies, la grippe porcine et les mauvaises conditions d'élevage récemment signalées en Suisse, pour s'abstenir de manger du porc.

M. Leisi est d'accord sur le problème de l'élevage industriel, à ceci près que ce problème concerne toutes les filières de l'alimentation industrielle, qui est un élément de la globalisation et de la course au profit. Il comprend que des raisons sanitaires puissent être avancées, mais il y a des institutions qui ont pour rôle de nous alerter et contrôler cet aspect. En cas de grippe aviaire, il y a des précautions à prendre, mais qui sont d'ordre sanitaire et non pas communautariste. Enfin, ces abstinences restent ponctuelles.

Une commissaire abordant la question des menus de substitution dit que plus on donne de choix dans une cantine, plus il y a de gaspillage alimentaire, et que cela coûte cher à la collectivité. Quels montants la Ville est-elle prête à subventionner pour nourrir les élèves?

M. Leisi évoque le choix de certaines villes qui proposent un plat végétarien comme menu de substitution, car il y a aussi de plus en plus de personnes végétariennes. Il estime que la Ville est assez riche pour proposer des portions de légumes plus grosses aux enfants qui ne mangent pas de viande.

Pour tenir compte du fait que la motion n'a plus d'objet, une commissaire propose de changer le texte et de la lier à la motion sur le gaspillage alimentaire.

Une autre commissaire ne voit pas comment fusionner ces deux objets et demande à M. Leisi s'il admettrait que les enfants qui ne mangent pas de porc mangent plus de frites.

M. Leisi répond par l'affirmative.

Une commissaire, interpellée par les propos de M. Leisi sur l'intégration par la nourriture, demande à ce dernier s'il pense qu'on peut forcer des gens à manger du porc en l'imposant dans le menu. En quoi est-ce intégrant d'imposer le porc à des enfants qui n'en mangent pas?

M. Leisi se défend de vouloir imposer le porc. Il préfère le terme d'alternative. Il réitère en revanche le fait que la nourriture fasse partie de la culture, et que la culture soit un facteur d'intégration.

La même commissaire conteste l'idée qu'une minorité s'imposerait à une majorité. Il faut aller loin dans le raisonnement pour imaginer qu'en excluant le porc, on imposerait le halal ou le kascher. Dans le quartier de l'Europe, 30% des

enfants ne mangent pas de porc. Ils n'ont imposé ni demandé quoique ce soit. La cuisine de l'ARSE est simplement arrivée à une conclusion pragmatique pour éviter le gaspillage. Elle ajoute que ses enfants fréquentent une école catholique où un plat de substitution est proposé à ceux qui ne mangent pas de porc.

M. Leisi rétorque que telle est bien sa demande. Il rappelle que dans ses interventions en plénière, il n'a jamais stigmatisé qui que ce soit. Il a juste plaidé pour que des alternatives soient proposées aux personnes qui ne consomment pas le porc.

Une commissaire réplique que la motion ne demande que le retour du porc sans proposer comme solution un plat de substitution. Elle souligne qu'à l'heure actuelle, la plupart des associations de restaurants scolaires n'ont pas les moyens d'une telle offre. Il faudrait donc s'en donner les moyens ou renoncer à légiférer.

Une commissaire relève que le porc représente l'aspect d'un débat plus général sur l'alimentation en milieu scolaire. Il est gênant de mener une étude générale à partir d'une situation particulière, qui plus est à connotation religieuse ou communautariste.

Une commissaire dit que l'information de l'ARSE sur le porc donne l'impression que tout n'a pas vraiment été résolu. Elle se souvient des propos de M^{me} Isabelle Widmer Bisevac, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance, qui évoquait des problèmes concrets d'hygiène dans la séparation des aliments.

Une commissaire souhaiterait rester saisie de la motion, afin de vérifier si les problèmes évoqués à l'école de l'Europe sont bien terminés. Quant aux coûts, elle signale que la viande de porc est particulièrement bon marché.

Séance du 23 mars 2017

Audition de M. Nicolas Diserens, directeur du GIAP

M. Diserens explique ce qu'est le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP), son fonctionnement et quel impact cette motion pourrait avoir sur cette structure qu'il dirige. L'individualisation éventuelle des prises en charge ne serait pas sans conséquence en termes pratiques de charges, de ressources humaines et de taux d'encadrement. Sur le territoire genevois, près de 20% des enfants ne mangent pas de porc. Dans certaines écoles, on évite d'en proposer trop souvent, dans d'autres on prévoit des menus de substitution, dans d'autres encore, on élimine la viande de porc des repas pour des raisons pratiques. Mais, en Ville de Genève, toutes les associations cuisinent à nouveau de la viande de porc et, à sa connaissance, tous les restaurants scolaires proposent un menu de substitution. Il rappelle que, en zone urbaine, le pourcentage de 20% d'enfants ne mangeant pas de porc peut grimper jusqu'à 40%.

Une commissaire souligne que M. Diserens a parlé de la dimension «pratique» du problème. Elle se demande néanmoins comment cette question est perçue d'un point de vue symbolique. Cette dimension «pratique» ne peut-elle pas favoriser une confrontation entre communautés avec des gens qui peuvent se sentir privés de quelque chose.

M. Diserens, afin d'étayer sa réponse, prend l'exemple de petites communes où c'est le restaurateur du village qui se charge des repas scolaires. Dans l'une, c'est même un ancien chef étoilé qui cuisine pour les enfants. Or, certains parents ont fait part de leur mécontentement, car les repas servis étaient jugés «trop variés». Les enfants n'étaient pas habitués à une telle variété alimentaire. Cela illustre bien le paradoxe de la nourriture en milieu scolaire. Dans les zones urbaine et périurbaine du Canton, les restaurants scolaires doivent servir pas moins de 16 000 repas tous les jours à midi, ce qui représente de deux à trois services par repas (qui sont d'ailleurs minutés). En outre, les locaux ne sont pas conçus pour la prise de repas (notamment à cause des problèmes d'acoustique). Ainsi, il souligne que la problématique culturelle n'est pas la principale préoccupation à laquelle il faut faire face. Le principe est de créer des moments de détente avant et après le repas afin de permettre aux enfants de reprendre les cours dans les meilleures conditions. Il faut également les inciter à goûter à tout, mais sans les y forcer. L'idée est de promouvoir l'autonomie des enfants en leur permettant de se servir eux-mêmes et en les sensibilisant à la nécessité de manger ce qu'ils se servent. Au niveau des enfants, il y a un tel multiculturalisme, qu'il est nécessaire de ne pas adopter d'approche stigmatisante. Il existe des situations où certains enfants – qui pourtant mangent du porc – préféreront le menu de substitution.

Une commissaire demande quelles sont les raisons qui ont poussé certains restaurants scolaires à arrêter de cuisiner du porc.

M. Diserens précise que le GIAP n'a aucun pouvoir décisionnel sur ce qui est cuisiné. Selon toute vraisemblance, les raisons qui ont poussé certains restaurants à arrêter de cuisiner du porc relèvent de considérations logistiques et pratiques. Il rappelle que c'est l'association du quartier de l'Europe qui avait décidé d'arrêter de cuisiner le porc. A présent, cette association a fait marche arrière et propose une viande de substitution lorsque du porc est au menu.

Une commissaire demande ce qu'il en est des menus sans gluten, avant de souligner que cette polémique autour de la viande de porc n'a pas de sens pour les enfants qui n'en ont pas grand-chose à faire.

M. Diserens souligne que, dans le cadre des structures d'accueil collectif, il faut faire attention au principe d'individualisation de la prestation et aux risques que cela représente. Lorsqu'un enfant souffre d'une allergie, les parents doivent

fournir un certificat médical et préparer un panier repas pour leur enfant (ce qui représente des adaptations logistiques conséquentes). Le principe du certificat vaut également pour les cas d'intolérance au gluten, d'autant plus lorsqu'on constate un phénomène de mode, rattaché à ces intolérances. Concernant la remarque sur le non-problème que représente la polémique autour de la viande de porc, il explique que l'objectif est d'éviter tout type de stigmatisation durant les repas. Il ajoute que les enfants sont sensibilisés au label Genève Region – Terre Avenir (GRTA). Chaque association est responsable de sa propre gestion. Les plats sont cuisinés soit par des salariés soit par sous-traitance auprès de professionnels de la restauration collective.

Une commissaire réfute l'affirmation selon laquelle la polémique de la viande de porc est sans importance et ne concerne que les adultes. Son expérience dans les écoles lui a permis de constater combien ces discussions entre les élèves qui mangent et ceux qui ne mangent pas de porc étaient vives. Ceux qui mangent du porc étant même parfois la proie de moqueries par ceux qui n'en mangent pas. Cette problématique touche également les enfants qui sont des caisses de résonance du monde adulte. Supprimer le porc consiste à évacuer le problème sans y remédier. Or, le rôle de l'école est d'assurer un cadre favorable pour que différentes communautés puissent vivre ensemble dans de bonnes conditions. Cela implique qu'une communauté ne doit pas imposer ses pratiques à la majorité.

M. Diserens répond que selon sa propre expérience et celle de ses équipes, cette problématique n'en est pas vraiment une. Il estime que la mixité culturelle et le partage y relatif sont plutôt bénéfiques. A cet égard, le parascolaire est devenu un endroit de mixité beaucoup moins stigmatisant qu'auparavant, lorsque les structures d'accueil étaient utilisées uniquement par les enfants provenant de familles modestes. Aujourd'hui, près de 72% des enfants sont inscrits dans le parascolaire, ce qui engendre une évidente mixité.

Une commissaire estime que modifier nos pratiques, pour des considérations logistiques ou pour éviter tout débat, pourrait amener à interdire à l'école les cours de piscine mixtes.

M. Diserens précise que le GIAP ne s'octroie pas le droit de discuter des menus, car il aurait horreur que la fédération des restaurants scolaires vienne dicter au GIAP la façon dont il devrait encadrer les enfants.

Une attestation de religion est-elle demandée aux parents qui réclament des menus sans porc (par analogie au certificat médical demandé aux parents dont les enfants souffrent d'allergies)?

M. Diserens répond que non. Cela n'aurait pas de sens. La raison de l'exception «sans porc» est historique. Il rappelle les potentiels problèmes de stigma-

tisation notamment, liés à l'individualisation de la prestation. Pour des raisons de simplifications logistiques, on pourrait avoir tendance à établir des «tables sans porc», ce qui doit absolument être évité d'autant plus qu'il existe de plus en plus de particularités alimentaires à Genève, qui est le seul canton à répondre à 100% aux demandes de parascolaire. Les parents qui souhaitent inscrire leur enfant ne se voient jamais opposer de refus. A Genève, ce secteur, qui ne compte pas moins de 1300 collaborateurs, connaît une croissance de 6% à 10% par année. Chaque année, 1200 offres d'emploi sont traitées et conduisent à l'engagement de 200 nouveaux collaborateurs. Pas moins de 3 millions de prises en charge d'élève sont assurées chaque année. Ces données démontrent la nécessité d'adopter une démarche pragmatique et réaliste. Les exigences individuelles représentent donc un problème difficilement gérable. Bien souvent les parents partent du principe qu'en mentionnant sur le bulletin d'inscription parascolaire la spécificité alimentaire, le GIAP devient responsable, institutionnellement, que leur enfant ne mange pas de porc. Or, ce point de vue n'est pas réaliste. Le GIAP ne peut pas prendre cette responsabilité, comme l'illustre l'exemple d'un enfant astreint à un régime sans porc qui, par curiosité, goûte une saucisse de porc dans l'assiette de son camarade.

Est-il envisageable de fixer des menus à l'avance en prévoyant un jour poisson, un jour bœuf, un jour porc, un jour végétarien, etc., afin d'éviter d'être attaqué par des parents dont l'enfant aurait goûté une saucisse de porc?

M. Diserens répond que cette question ne relève pas de sa responsabilité et qu'il faudrait l'adresser à M^{me} Alder et à ses services.

Que se passerait-il si on obligeait les 40% des enfants qui ne mangent pas de porc à en manger?

M. Diserens rétorque que cela n'arrivera jamais. Le scénario le plus contraignant serait d'avoir des menus avec porc une à deux fois par semaine, sans menu de substitution. Mais même dans ce cas de figure, cela ne représente rien de dramatique, puisque l'équilibre alimentaire des enfants serait garanti par le reste du menu proposé.

Une commissaire informe qu'une pétition dénonçant les repas trop élaborés à l'école de Chandieu est en train de circuler. Qu'en pense M. Diserens?

M. Diserens déplore l'appauvrissement culturel constaté dans le cadre de la nourriture. Il estime qu'il ne faut pas limiter la discussion à la question du «avec porc ou sans porc», mais plutôt aider les cuisiniers qui sont à deux doigts de la dépression parce qu'ils font trop bien à manger...

Séance du 30 mars 2017

Audition de M^{me} Esther Alder, conseillère administrative en charge du département de la cohésion sociale et de la solidarité, accompagnée de M^{me} Francine Koch, directrice adjointe du département, et de M^{me} Isabelle Widmer, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance

M^{me} Alder expose quelques chiffres en lien avec l'organisation générale des restaurants scolaires. Il y a notamment:

- 13 associations de cuisines et de restaurants scolaires qui organisent la distribution de 6100 repas quotidiens (repas du personnel du GIAP inclus), soit près d'un million de repas par année dans 48 réfectoires.
- En 2010: 4269 enfants fréquentaient les restaurants scolaires;
- En 2017: 5638 enfants.

Ces chiffres illustrent l'augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires, qui suit une courbe ascendante (entre 6% et 10% d'enfants en plus chaque année):

- il existe 8 cuisines de productions gérées par des associations;
- 20% des repas sont achetés à des prestataires externes (tels que Novae ou autre);
- tous les menus servis sont labellisés «Fourchette verte»;
- un repas par mois est entièrement estampillé Genève Région – Terre d'Avenir (GRTA);
- deux produits GRTA sont utilisés quotidiennement dans la préparation des repas.

Concernant la préparation, il est possible que des enfants ne mangent pas de porc, à condition de le faire savoir préalablement au personnel encadrant. Pour des questions de logistique et de gestion, mais aussi en fonction des normes d'hygiène en vigueur, la possibilité pour les enfants d'amener leurs propres repas n'est pas possible. Seule exception: les enfants atteints d'allergies dont les parents ont fourni un certificat médical.

Suite aux interpellations relatives à une supposée interdiction du porc, elle précise que jamais ni son prédécesseur, ni elle-même, ni le Service des écoles et institutions pour l'enfance n'a interdit le porc. Néanmoins, elle souligne que cela peut paraître plus commode logistiquement pour certains réfectoires qui doivent assurer deux voire trois services par repas de ne pas proposer de menus spécifiques. Suite à la polémique déclenchée à propos de la décision du restaurant scolaire de l'Europe de ne plus servir de porc (c'est dire que les douze autres associations n'ont jamais renoncé au porc), le Service des écoles et institutions pour

l'enfance est intervenu. A présent, le restaurant scolaire concerné – qui fait partie des plus importants de la Ville, avec près de 1200 repas par jour – est revenu sur cette décision. La viande de porc est donc à nouveau servie partout. C'est la raison pour laquelle M^{me} Alder estime que la motion M-1215 est caduque.

Les restaurants scolaires appliquent la recommandation du Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP) qui veut que les personnes dont la culture religieuse interdit de manger du porc puisse bénéficier d'une alternative lorsque du porc est au menu. Cette recommandation découle d'une décision prise par la commission de la restauration collective en 1991. D'après les chiffres dont elle dispose, elle informe qu'en moyenne 19% des enfants ne mangent pas de porc.

Discussion et questions

Une commissaire souhaite revenir sur l'affirmation selon laquelle il n'a jamais été question d'une quelconque «interdiction du porc». Elle explique que lorsque le responsable du GIAP a été reçu, il a confirmé qu'il ne s'agissait pas d'une interdiction, mais que certains restaurants scolaires avaient décidé, pour des considérations logistiques, de tout simplement éviter d'en servir. Ainsi, dans les faits, on peut quand même interdire en déclarant ne pas d'interdire. Il existe donc une contradiction: on laisse une liberté aux restaurants scolaires sans s'assurer que le porc ne soit pas évincé des menus.

M^{me} Alder rappelle que cette problématique en Ville de Genève n'a concerné que l'école de l'Europe, où les enfants ne mangeant pas de porc représentent un pourcentage plus proche de 20% que de 40%. Il s'agit donc d'une problématique marginale. Pourquoi dès lors faire un blocage sur la viande de porc alors qu'on pourrait aussi bien soulever les mêmes interrogations au sujet de la viande d'agneau. Elle ajoute que la problématique a trait à des considérations logistiques et rappelle que le restaurant en question doit servir quelques 1200 enfants en quelques heures. A présent, le problème est réglé. Des menus de substitution sont prévus. Elle conclut en rappelant qu'elle ne veut pas interférer d'une manière invasive dans la constitution des menus des associations.

M^{me} Widmer ajoute que le porc a été réintroduit partout et que la diététicienne employée du service est chargée entre autre de vérifier que les menus en contiennent régulièrement (ce ratio de «service de viande de porc» par restaurant va de 4 à 30 jours/an). Toutes les cuisines servent du porc. Mais la problématique logistique est réelle; les huit cuisines sont à saturation, à tel point que le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) a autorisé certaines dérogations. Il s'agit d'enjeux financiers, du cadre bâti et du tissu associatif, d'où la demande de crédit déjà mentionnée qui doit servir à faire face

aux demandes actuelles et à venir. Elle précise que dans le cas de l'Europe par exemple, il a fallu installer une chambre froide supplémentaire. Pas seulement pour permettre de servir à nouveau du porc, mais simplement parce que le restaurant en avait besoin. Néanmoins, cette chambre froide additionnelle a permis à l'association de réintroduire la viande de porc en toute sérénité.

Une commissaire rappelle qu'il est question de considérations religieuses. Par conséquent, la comparaison entre le porc et l'agneau faite par M^{me} Alder n'est pas pertinente. A propos des repas de substitution et des difficultés invoquées, pourquoi ne propose-t-on pas simplement un œuf cuit aux enfants ne mangeant pas de porc – d'autant plus lorsque le restaurant qu'ils fréquentent n'en cuisine qu'une fois tous les trente jours. Elle estime que cet argument de «simplification» peut conduire à des dérives qu'il faut éviter à tout prix.

M^{me} Alder répond que la solution n'est pas si simple, car les œufs doivent respecter la chaîne du froid, être cuits, etc. D'autant plus qu'il n'est pas juste que les enfants qui ne mangent pas de porc – viande qui peut être servie sous des formes variées – doivent à chaque fois se contenter d'un œuf. Elle conclut en déclarant que la fédération des restaurants scolaires pourrait sans doute parler mieux qu'elle ne le fait des contraintes qui sont réelles.

M^{me} Widmer ajoute qu'il s'agit d'une pratique demandée par le DIP depuis 1991, et qui a toujours été bien gérée jusqu'à présent. La problématique n'est pas liée aux repas de substitution ou au fait de ne pas manger de porc, mais à l'énorme augmentation des effectifs survenue récemment.

Une commissaire demande si les auditionnées ont eu connaissance de la problématique relative à l'absence de repas de substitution pour les enfants ne mangeant pas de porc lorsque les repas sont fournis par des traiteurs.

M^{mes} Alder et Widmer répondent que non.

Une commissaire demande si les auditionnées ont eu connaissance de la pétition lancée par des parents d'élèves afin de dénoncer les repas «trop élaborés» de la cuisine de Chandieu.

M^{me} Widmer confirme qu'elle est au courant de l'existence de cette pétition. Elle ajoute que la cuisine de Chandieu jouit d'une excellente réputation et que cette réaction de parents illustre la difficulté soulevée par M^{me} Alder: il est question de repas délicieux, mais jugés «trop élaborés» ou «trop compliqués» pour les enfants et leurs papilles gustatives.

M^{me} Koch explique qu'auparavant les cuisiniers et cuisinières des crèches n'étaient pas formés. Le groupe dénommé «Gourmet» a donc été créé afin de pousser les cuisiniers à faire une cuisine un peu différente de celle dont ils avaient l'habitude. Il a également été question de sensibiliser les enfants aux différents

produits et aux différents goûts (ce qui n'est pas simple avec les petits). On a donc assisté à une sorte d'émulation entre les cuisiniers. Mais là aussi les parents ont réagi émotionnellement comme c'est souvent le cas avec la nourriture. Elle ajoute qu'il y a aussi un effet de groupe non négligeable dans le comportement alimentaire des enfants.

Séance du 4 mai 2017

Audition de M^{me} Marie-Pierre Theubet, représentante du label Fourchette verte

M^{me} Theubet distribue un dossier comportant plusieurs documents relatifs à la Fourchette verte, ainsi que les menus hebdomadaires de trois restaurants scolaires. Pendant sa présentation riche et très complète, M^{me} Theubet développe des aspects historiques, organisationnels de la Fourchette verte, mais également des aspects scientifiques, médicaux et diététiques. Dans le but de ne pas alourdir ce dossier, la rapporteuse renvoie les lecteurs au site très élaboré du label Fourchette verte sous: <http://www.fourchetteverte.ch/fr/articles/6>

Seuls les points liés à la motion M-1215 seront donc restitués dans ce rapport.

M^{me} Theubet précise que, dès l'obtention du label Fourchette verte, les diététiciens accompagnent la structure concernée. L'idée, dans le cadre d'un projet de santé publique, est de systématiser une cuisine en fonction des besoins et non pas des envies. Elle y souligne qu'aucun aliment n'est exclu des menus labellisés Fourchette verte. Concernant les protéines, elle explique qu'elles sont constituées de beaucoup de wagons, appelés «acides aminés» non fabriqués par le corps. La constitution des quantités précises par groupe de protéines relève de calculs de macrobiotique très compliqués. Sur la motion M-1215, elle déclare que la question du porc ne se pose pas, car Fourchette verte promeut une variété totale.

L'un des objectifs principaux est de favoriser un apprentissage progressif des goûts, car ceux-ci changent au cours du temps et particulièrement entre l'enfance et l'adolescence. L'idée n'est en aucun cas de forcer mais d'adopter au contraire une certaine souplesse (les animateurs sont d'ailleurs recadrés à ce propos). Le principe de base est de ne rien interdire mais de contrôler la quantité et la fréquence de consommation des mets gras, sucrés ou salés.

Questions

Serait-il nécessaire de rajouter une motion plus contraignante pour autoriser le porc dans les restaurants scolaires?

M^{me} Theubet répond que, selon elle, cela n'est pas nécessaire puisque toutes les cantines en servent à nouveau.

Séance du 1^{er} juin 2017

Audition de M. Pierre Lathuilière, vice-président de la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du canton de Genève, de M^{me} Nati Gomez, membre du comité de la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du canton de Genève, et de M^{me} Lene Gjessing Jensen, secrétaire de la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du canton de Genève

M. Lathuilière souligne que la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du Canton de Genève regroupe environ 30 associations (sur un total d'environ 50 à l'échelle cantonale) dont 13 sont en Ville de Genève et accueillent environ 6000 enfants encadrés par le GIAP depuis 1880. La fédération s'intéresse à tout ce qui concerne la restauration à midi pour les enfants du canton et collabore avec le Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, qui aide beaucoup pour ce qui est du matériel et des installations. La collaboration entre les trois entités (commune, Fédération et GIAP) fonctionne bien.

Evoquant la motion (M-1215), M. Lathuilière dit que la question du porc est relativement bien réglée dans les restaurants scolaires, bien que la gestion des repas ne soit pas une mince affaire. En effet, un quart à un tiers des enfants fréquentant les restaurants scolaires ne consomme pas de porc. Quant à la décision de servir un repas alternatif les jours où le porc est au menu, elle a été rapidement adoptée par la majorité des associations. Bien qu'une association ait décidé de ne plus servir de porc dans son restaurant scolaire, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui, puisque la fédération a convenu de ne pas supprimer le porc dans les restaurants scolaires. Néanmoins, il répète que la gestion des repas n'est pas facile, étant donné le nombre important d'enfants ne mangeant pas de porc. De plus, les enfants ne fréquentent pas forcément le restaurant tous les jours, si bien qu'il faut gérer les repas quotidiennement puisque les effectifs diffèrent chaque jour.

Questions

Comment le débat sur le porc (découlant des motions M-1215 et M-1216) a-t-il été accueilli par la fédération?

M. Lathuilière répond que l'association qui avait décidé de ne plus servir de porc s'est depuis ravisée. L'affaire est donc réglée. Cette association n'avait d'ailleurs pas consulté les autres membres de la fédération sur cette question. Le débat était donc resté interne à l'association. Il croit savoir qu'elle avait pris cette décision par pur souci logistique.

M^{me} Gjessing Jensen précise que, suite au débat suscité par les motions concernant le porc, la fédération a fait parvenir une lettre aux magistrats de la Ville de Genève leur précisant le point de vue des associations sur cette question,

qui a été de continuer à servir du porc dans les restaurants tout en proposant une alternative pour les enfants ne consommant pas cette viande.

Une commissaire demande si les membres des associations fédérées ont été choqués par la teneur des débats concernant cette problématique.

M. Lathuilière répond que ce débat a quelque peu interpellé les membres de la fédération, qui craignaient les éventuelles conséquences de celui-ci. Mais, au final, le dépôt des deux motions traitant du porc a permis de débattre de cette question et a motivé l'association qui avait choisi de ne plus servir de porc à renoncer à ce choix.

Discussions et prises de position

Le groupe Ensemble à gauche estime que les deux motions traitant du porc sont idéologiques et ne prennent pas en compte la réalité du terrain. Par ailleurs, la seule association qui avait décidé de ne plus servir du porc étant revenue sur sa décision, ces deux motions sont caduques. Il refusera donc cette motion.

Le Parti socialiste rejoint ce point de vue.

Le Parti démocrate-chrétien constate que ce problème ponctuel a été réglé au niveau de l'association mentionnée ci-dessus. Cependant, il acceptera ces deux motions (M-1215 et M-1216) afin d'éviter que ce problème puisse, dans le futur, se répéter

Les Verts, estimant que ces deux motions sont caduques, les refuseront.

Bien que ces deux motions soient caduques, le Parti libéral-radical relève que c'est grâce à elles que l'association, qui avait décidé de ne plus servir de porc, est revenue sur sa décision. Accepter les motions M-1215 et M-1216 empêcherait à l'avenir qu'une association reprenne une décision semblable. Le Parti libéral-radical soutiendra donc ces deux motions.

L'Union démocratique du centre reconnaît que ces motions sont caduques. Toutefois il suivra le vote du Parti libéral-radical.

Pour les raisons qui viennent d'être évoquées, le Mouvement citoyens genevois votera en faveur des deux motions.

Vote de la motion M-1215

La motion M-1215 est acceptée par 8 oui (2 DC, 3 LR, 1 UDC, 2 MCG) contre 7 non (2 EàG, 4 S, 1 Ve).