

4 mars 2022

Rapports de majorité et de minorité de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse chargée d'examiner la motion du 7 octobre 2020 de M^{mes} et MM. Denis Ruysschaert, Vincent Milliard, Leyma Milena Wisard Prado, Ana Maria 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».

A. Rapport de majorité de M^{me} Florence Kraft-Babel.

Cette motion a été renvoyée pour étude à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse (CCSJ) lors de la séance plénière du 18 mai 2021. Elle a été traitée lors des séances des 19 septembre, 9 et 16 décembre 2021, 20 janvier, 3 et 24 février 2022 sous l'excellente présidence de M^{me} Nadine Béné. Les notes de séances ont été prises par M. Nohlan Rosset que nous remercions de son travail.

PROJET DE MOTION

Considérant que:

- les établissements scolaires constituent des lieux d'apprentissage et de socialisation;
- 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:

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

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 SENS05 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 sensibilisation, d’échanges et de coopération sur l’agriculture genevoise et l’alimentation;
- de nombreuses études scientifiques¹ 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.

¹ 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)

Séance du 16 septembre 2021

Audition de M. Denis Ruyschaert, motionnaire

M. Ruyschaert explique que nous vivons à travers nos sens et que l'alimentation est au centre de notre société. Nous en dépendons selon deux cycles: annuellement (fêtes qui répondent à un cycle alimentaire annuel) et quotidiennement. Ces cycles répondent à un besoin naturel de partage et de socialisation. Or, nous avons perdu la notion de ces cycles et vivons «comme s'il y avait des bananes chez nous et toute l'année». Nous sommes donc en décalage avec la réalité. Cette motion demande de repartir de ces cycles pour rétablir notre vie au rythme du cycle des saisons et redonner son caractère social à l'alimentation, notamment aux plus jeunes générations. Ses cinq invites proposent de renouer la conscience du lien qu'a l'alimentation avec la nature jusqu'à ce qu'elle arrive à l'être humain. Elle préconise l'organisation d'ateliers interactifs parascolaires, portés par un tissu associatif existant dans les écoles et les crèches pour lesquelles la Ville de Genève est compétente, ainsi qu'auprès des parents.

Une commissaire demande si M. Ruyschaert s'est tenu au courant de ce qui se fait déjà dans les crèches et les milieux parascolaires en Ville de Genève.

M. Ruyschaert répond qu'il a observé certains efforts notamment dans les crèches et au travers d'activités comme la Semaine du goût.

Un commissaire suggère l'audition de M^{me} Pascale Lecuyer-Gauthier pour savoir si la Ville de Genève fait déjà quelque chose en la matière.

Un autre commissaire propose d'auditionner le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP), qui dépend du Canton, pour savoir s'ils seraient prêts à assumer des charges supplémentaires.

Les deux propositions d'auditions sont acceptées à l'unanimité.

Séance du 9 décembre 2021

Audition de M^{me} Pascale Lecuyer-Gauthier, cheffe du Service de la petite enfance (SDPE), département de la cohésion sociale et de la solidarité (DCSS)

M^{me} Lecuyer-Gauthier explique que les habitudes alimentaires sont importantes et se développent au jeune âge. Ainsi cette thématique est suivie de manière très attentive de la part de ses services qui organisent des ateliers d'éveil alimentaire, des activités de cuisine ponctuels et réguliers dans le respect des saisons. Il y a aussi des créations de potagers et de composts dans les structures qui ont un jardin pour sensibiliser les jeunes, de la plantation à la consommation. Des ateliers avec les familles sont organisés, notamment sur la constitution des repas en termes d'apports nutritifs, en présence du Service de santé de l'enfance et de la

jeunesse (SSEJ) où étaient décortiqués les aliments pour comprendre ce qu'il y avait dedans.

Un commissaire demande sur quels fonds sont organisées ces activités.

M^{me} Lecuyer-Gauthier ne peut pas répondre pour le primaire. Elle répond toutefois que les crèches ont des lignes de financement qui leur offrent la possibilité d'organiser des activités.

Une commissaire remarque que la motion parle des cinq sens et il lui semble que l'on se focalise sur l'alimentaire. Elle aimerait savoir si quelque chose est fait pour les autres sens.

M^{me} Lecuyer-Gauthier répond que oui, bien sûr.

Séance du 16 décembre 2021

Audition de M^{me} Floriane Demont, directrice du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP), ainsi que de M. Nicolas Diserens, directeur général adjoint de l'Association des communes genevoises (ACG)

M. Diserens explique que le GIAP est une entité indépendante rattachée à l'ACG (42 des 45 communes du canton sont membres et les trois communes non membres représentent 3% des enfants scolarisés sur le canton) qui lui confie la gestion du parascolaire. La particularité du canton de Genève est qu'un article de la Constitution garantit l'accueil universel de tous les enfants dont les familles en éprouvent le besoin. Dans ce contexte, il explique que 75% des enfants scolarisés au primaire fréquentent le parascolaire et que cette fréquentation est en croissance constante de 6 à 8% par an depuis dix ans. Aujourd'hui, 70% des restaurants scolaires doivent procéder à deux voire trois services pour nourrir tous les enfants dans le temps imparti à midi (11 h 30-13 h 30).

M^{me} Demont donne quelques chiffres sur le parascolaire à Genève: il y a 46 équipes, 800 collaborateurs, pour offrir une prestation le midi (11 h 30-13 h 30) et le soir (16 h-18 h) aux 9500 enfants inscrits (7000 enfants pris en charge par jour) avec une croissance des effectifs constante. S'agissant spécifiquement des repas, il faut savoir que c'est une prestation communale. Le midi, c'est la commune qui, par un prestataire ou une association, prépare les repas, le GIAP s'occupant de l'encadrement des enfants. A midi, il y a peu de temps entre le moment où l'on amène les enfants au réfectoire et le temps du repas pour faire une animation spécifique autour du repas, le jeu libre étant un vrai besoin des enfants en milieu de journée.

S'agissant de la formation des collaborateurs du GIAP, leur taux d'activité leur permet très difficilement de suivre des formations plus que de quelques heures

par année. Toutefois, dix heures de formation continue rémunérées sont données par le GIAP et le catalogue propose des formations sur la nutrition et la diététique données par la diététicienne du SSEJ et une coordinatrice Genève Région - Terre Avenir (GRTA). Elle ajoute que le GIAP suit les directives du SSEJ en matière de goûter sain. Le comité et l'ACG ont décidé d'augmenter le prix des goûters au budget 2022 pour en augmenter la qualité. En Ville de Genève deux repas végétariens ont été mis en place par semaine. L'idée est enfin de pousser les enfants à goûter à tout durant tous les repas. Il y a donc déjà tout un panel d'animations qui existent mais il est possible d'envisager d'y introduire cette proposition avec la diététicienne de la Ville de Genève qui travaille avec les équipes du GIAP.

M^{me} Demont ajoute que la contrainte en termes de nombre d'enfants, qui oblige à organiser deux services, rend difficile un atelier sur le temps de midi mais que, lors des animations du soir, il serait possible de mettre en œuvre une proposition de la part de la Ville de Genève.

M. Diserens ajoute qu'il y a deux ans le Service des écoles de la Ville avait mandaté la Haute école spécialisée (HES) pour une étude sur ce que voulaient les enfants durant le temps passé au parascolaire à midi. Les enfants avaient majoritairement affirmé vouloir du temps libre entre eux plus qu'autre chose.

Une commissaire demande si les enfants sont déjà sensibilisés à ces questions.

M^{me} Demont répond que la sensibilisation et les formations sont réalisées auprès des employés. Les enfants suivent effectivement des ateliers de sensibilisation sur les légumes oubliés, les fruits de saison, etc. Certains n'ont rien à apprendre mais d'autres ont besoin d'être sensibilisés aux questions de diététique et de nutrition. Il y a une très grande disparité. On n'oblige donc pas à finir l'assiette mais on incite à goûter de tout. C'est pour cela que l'on parle de «repas pédagogique».

Séance du 20 janvier 2022

Audition de M^{me} Isabelle Widmer Bisevac, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO), département de la cohésion sociale et de la solidarité (DCSS)

M^{me} Widmer rappelle quelques généralités: la Ville de Genève travaille avec neuf associations de cuisine et de restauration scolaire qui produisent 6500 repas par jour, ce qui représente 40% d'augmentation depuis 2012. Il y a huit cuisines de production et des prestataires externes qui fournissent 53 réfectoires. L'organisation est complexe et multiniveaux, les associations produisent ou achètent les repas, organisent leur service et leur facturation aux parents. Le GIAP, sur délégation, est responsable de la prise en charge, de l'encadrement et de l'animation

auprès des enfants durant les repas. Enfin la Ville est garante de la prestation et la subventionne. Le coût est de 1,6 million de francs pour la Ville, composé de la subvention aux associations, des impayés, des transports et du budget de fonctionnement. Un repas coûte 9,50 francs et est facturé 7,50 francs aux parents.

Depuis 2008, tous les restaurants sont labellisés Fourchette verte et une diététicienne contrôle le menu des associations et oriente les cuisiniers. Tous les restaurants sont labellisés GRTA depuis 2011 et 25% des produits servis sont labellisés GRTA. Depuis janvier, 50% des repas sont sans chaire animale. Un diagnostic des achats des restaurants scolaires a été réalisé par Beelong pour évaluer leur durabilité et cette base a permis d'établir la charte de l'alimentation durable. Enfin, la Ville participe à la Semaine du goût.

Toutes ces actions n'ont de sens que si l'on raconte aux enfants ce qu'on leur met dans l'assiette. Ont donc été développés les ateliers «croquons local au restaurant scolaire», pilotés par l'ECO et chaque année 1000 enfants le suivent depuis 2011 sur le temps parascolaire de midi. Le projet «menu des enfants» prend aussi place sur le temps parascolaire et les enfants rencontrent à trois reprises le chef qui produit leurs repas pour créer des menus sains ensemble durant une semaine. Il faut toutefois que le GIAP et l'association des restaurants scolaires soient preneurs de ces actions pour qu'elles aient lieu. Ensuite, la Ville met en place toute une série d'actions comme les ateliers découverte et mobiles, des ateliers de cuisine locale avec l'UPG, avec Terre-agir, le slow-mobile où les enfants viennent cuisiner dans une roulotte. Dans le cadre du bois de la Bâtie, des ateliers de dégustation, de sensibilité aux goûts et aux produits sont organisés, puis un livre de recettes végétariennes a été produit.

Le Service Agenda 21, Ville durable (A21) finance une partie des projets en plus de mener une série d'actions (Swiss Food Academy sur le temps parascolaire, soutien à Ma-terre et d'autres associations d'agriculture urbaine), etc.

La motion mentionne le soutien du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP). Toutefois, le programme est déjà très dense et contient un volet dédié à l'éducation nutritionnelle (Senso5).

En définitive l'action se déroule sur deux axes: la santé, la durabilité et la saisonnalité d'un côté et la sensibilisation auprès des enfants de l'autre côté. C'est donc le but des ateliers et les enfants en sont preneurs. Actuellement, le service le fait dans le cadre des marges budgétaires et ressources humaines disponibles. A terme, il serait utile d'inclure cette dimension à la formation des animateurs et animatrices, mais, concrètement, à l'instar du GIAP, elle remarque aussi que le temps à disposition durant la pause de midi est trop court.

Une commissaire s'étonne de ce qu'un enfant qui ne mange pas de viande se voie supprimer le poisson aussi.

M^{me} Widmer répond que le formulaire a été corrigé, elle vérifiera.

Une commissaire questionne sur la qualité de fruits et de poissons importés de pays qui ne respectent pas nos critères en matière de pesticides ou autres.

M^{me} Widmer répond que les produits ne sont pas 100% bio car il n'y a ni budget ni marchés suffisants. Le service aimerait aller vers une meilleure qualité du poisson car le rapport Beelong a relevé cette faiblesse dans les achats. Quant aux fruits et légumes, la proportion de produits suisses (49%) et de saison (91%) est énorme. Toutefois, selon la charte alimentaire, le but est d'arriver à 70% de produits suisses.

Une commissaire demande si cette motion n'enfoncé pas une porte ouverte au vu de tout ce qui est déjà fait par l'ECO.

M^{me} Widmer répond qu'elle voudrait faire plus et élargir à d'autres publics, mais les moyens sont limités. La motion n'enfoncé donc pas une porte ouverte. Qu'il faudrait un budget supplémentaire pour tendre vers la charte voire la déployer complètement dans les restaurants. Ensuite, il faudrait aussi des budgets supplémentaires pour développer les ateliers et les activités de ce type.

Un commissaire retient que réaliser les objectifs de la charte coûtera des investissements supplémentaires.

M^{me} Widmer répond que oui.

Un commissaire demande si les économies faites grâce aux deux repas végétariens ont été réaffectées ailleurs.

M^{me} Widmer répond que non, car ce qui a été économisé a été compensé par des achats de meilleure qualité, donc pas d'économies.

Ce même commissaire demande si l'on peut imaginer qu'en passant à trois ou quatre repas sans viande par semaine, les économies permettront de passer au bio sans surcoût.

M^{me} Widmer répond que non. Pour arriver aux objectifs de la charte, il faudrait 500 000 francs de plus. Passer au végétarien ne suffira pas car les coûts de ces repas ne sont pas significativement moins élevés.

Ce commissaire demande encore s'il pourrait y avoir un meilleur relais auprès des associations de parents d'élèves pour faire plus de choses sans financer davantage.

M^{me} Widmer répond que oui. Le service n'a pas abordé les parents d'élèves de toutes ces associations mais il serait possible de le faire.

Une commissaire demande s'il y a beaucoup de gaspillage de nourriture.

M^{me} Widmer répond que c'est effectivement un enjeu car il y a toujours eu beaucoup de gaspillage dans les restaurants scolaires et un travail est réalisé systématiquement avec les cuisiniers qui vont à la rencontre des enfants pour connaître mieux leurs goûts.

Une commissaire demande si des pétitions ont été déposées par les parents avec des revendications quant à la composition des repas.

M^{me} Widmer répond qu'il y a eu des plaintes individuelles de parents qui demandaient soit plus de repas végétariens, soit qui se plaignaient à propos de la prise en charge des allergies. Il y a des pétitions d'enfants qui se plaignaient de la qualité de la nourriture, cela arrive.

Un commissaire demande si les enfants apprécient les activités.

M^{me} Widmer répond qu'il y a beaucoup d'inscriptions, les activités marchent bien et les enfants adorent aller dans les cuisines.

Discussion et vote

Un commissaire propose de voter plus tard afin de prendre le temps de relire les documents liés à cette motion, d'autres pourraient voter ce soir.

Mis aux voix, le report du vote est accepté par 10 oui (4 S, 3 Ve, 2 LC, 1 EàG) contre 4 non (1 UDC, 3 PLR) et 1 abstention (MCG).

Séance du 3 février 2022

La présidente ouvre le tour des prises de position des partis sur la motion M-1565.

Une commissaire du Parti libéral-radical estime que la motion est suffisamment large et souple pour qu'il ne s'y oppose pas, quand bien même elle observe que la plupart des actions souhaitées par les invites sont déjà réalisées, comme les auditions l'ont démontré.

Une commissaire du Parti socialiste propose un amendement suite à l'audition de M^{me} Widmer: «*de déployer complètement la charte alimentaire Ville de Genève dans tous les restaurants scolaires*». Que sinon, sur l'ensemble, le Parti socialiste soutient avec plaisir la démarche proposée par la motion.

Un commissaire du groupe des Vert-e-s soutient évidemment sa propre motion. Les Vert-e-s souhaitent également la mise en application rapide de la charte alimentaire dans toute la Ville, mais ils ont compris que cela ne pourrait pas se faire sans financement supplémentaire. Ils se demandent s'ils ne devraient pas en faire un projet de délibération afin de permettre un apport financier.

Les Vert-e-s ont deux propositions de modifications pour que la motion soit plus précise et percutante. Il propose deux invites pour remplacer les cinq invites actuelles:

«1. De veiller à ce que les ateliers «croquons local au restaurant scolaire» et le projet «menu des enfants» soient développés afin que davantage d'enfants y participent à l'avenir.»

«2. De faciliter le travail des associations de parents d'élèves afin d'améliorer la reprise de la Semaine du goût dans le plus grand nombre possible d'établissements scolaires.»

Une commissaire du groupe Le Centre suggère de travailler sur les amendements avant de prendre position.

Une demande de report de vote est donc soumise à la commission.

Mis aux voix, le vote est reporté à l'unanimité.

Séance du 24 février 2022

La présidente rappelle les amendements proposés:

Amendement du Parti socialiste: ajouter une invite: *«de déployer complètement la charte alimentaire Ville de Genève dans tous les restaurants scolaires».*

Amendement des Vert-e-s: supprimer les invites existantes et les remplacer par:

«1. De veiller à ce que les ateliers «croquons local au restaurant scolaire» et le projet «menu des enfants» soient développés afin que davantage d'enfants y participent à l'avenir.»

«2. De faciliter le travail des associations de parents d'élèves afin d'améliorer la reprise de la Semaine du goût dans le plus grand nombre possible d'établissements scolaires.»

Une commissaire du Parti libéral-radical craint que le fait de vouloir déployer la charte alimentaire soit un idéal certes louable mais inaccessible et propose de formuler l'invite de façon non contraignante afin de rester réaliste. Pour exemple, le fait de devoir assurer 80% des œufs bio genevois pour 6500 repas par jour est déjà un challenge en soi, tout comme l'approvisionnement en poissons du lac pour éviter les mauvais achats, etc. Elle estime qu'une lecture attentive des exigences concrètes de cette charte ainsi qu'un plan d'actions chiffrées mériteraient de précéder notre engagement afin de savoir où l'on va. Les 500 000 francs annoncés par M^{me} Widmer suffiront-ils? Ou ne faudrait-il pas préalablement acquérir 200 000 poules pour la Ville et des poissons en suffisance pour le Lac?

Plusieurs commissaires de l'Alternative estiment quant à eux que vu le caractère en soi non contraignant d'une motion, ils peuvent sans autre la soutenir.

Une commissaire du groupe Le Centre s'inquiète de savoir quels sont les moyens à disposition pour réaliser ces invites puisqu'au-delà de l'alimentation, les ateliers ne sont pas gratuits.

Une commissaire du Parti libéral-radical propose alors de sous-amender l'amendement du Parti socialiste: *«demander au Conseil administratif de présenter un calendrier des priorités pour le déploiement de la charte et les coûts assortis, y compris pour les ateliers»*.

Votes

La CCSJ vote l'amendement du Parti libéral-radical: *«demander au Conseil administratif de présenter un calendrier des priorités pour le déploiement de la charte et les coûts assortis, y compris pour les ateliers»*.

Par 10 oui (1 UDC, 1 MCG, 3 PLR, 2 LC, 3 Ve) contre 4 non (S), l'amendement est accepté.

La CCSJ vote l'amendement du Parti socialiste: *«de déployer complètement la charte alimentaire Ville de Genève dans tous les restaurants scolaires»*.

Par 9 oui (4 S, 3 Ve, 2 LC) contre 5 non (3 PLR, 1 UDC, 1 MCG), l'amendement est accepté.

La CCSJ vote la suppression des invites 1, 2 et 3 existantes sur proposition des Vert-e-s.

Par 9 oui (2 S, 3 Ve, 2 LC, 2 PLR) contre 5 non (2 S, 1 PLR, 1 MCG, 1 UDC), la suppression des invites 1, 2 et 3 est acceptée.

La CCSJ vote l'amendement des Vert-e-s: *«1. De veiller à ce que les ateliers «croquons local au restaurant scolaire» et le projet «menu des enfants soient développés afin que davantage d'enfants y participent à l'avenir.»*

Par 8 oui (3 S, 3 Ve, 2 LC) contre 2 non (S, PLR) et 4 abstentions (2 PLR, 1 UDC, 1 MCG), l'amendement est accepté.

La CCSJ vote l'amendement des Vert-e-s: *«2. De faciliter le travail des associations de parents d'élèves afin d'améliorer la reprise de la Semaine du goût dans le plus grand nombre possible d'établissements scolaires.»*

Par 6 oui (3 S, 3 Ve) et 8 abstentions (2 LC, 3 PLR, 1 S, 1 MCG, 1 UDC), l'amendement est accepté.

La CCSJ vote sur la motion M-1565 amendée, qui est acceptée par 9 oui (4 S, 3 Ve, 2 LC) contre 3 non (2 PLR, 1 MCG) et 2 abstentions (PLR, UDC).

Une commissaire du Parti libéral-radical annonce un rapport de minorité.

PROJET DE MOTION AMENDÉ

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- de veiller à ce que les ateliers «croquons local au restaurant scolaire» et le projet «menu des enfants» soient développés afin que davantage d'enfants y participent à l'avenir;
- de faciliter le travail des associations de parents d'élèves afin d'améliorer la reprise de la Semaine du goût dans le plus grand nombre possible d'établissements scolaires;
- de déployer complètement la charte alimentaire Ville de Genève dans tous les restaurants scolaires;
- de présenter un calendrier des priorités pour le déploiement de la charte et les coûts assortis, y compris pour les ateliers;
- 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.

29 mars 2022

B. Rapport de minorité de M^{me} Patricia Richard.

La motion M-1565 demande:

- 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.

Suite à plusieurs amendements nous arrivons à:

- demander au Conseil administratif de présenter un calendrier des priorités pour le développement de la charte et les coûts assortis, y compris pour les ateliers;
- déployer complètement la charte alimentaire Ville de Genève dans tous les restaurants scolaires;
- veiller à ce que les ateliers «croquons local au restaurant scolaire» et le projet «menu des enfants» soient développés afin que davantage d'enfants y participent à l'avenir;
- faciliter le travail des associations de parents d'élèves afin d'améliorer la reprise de la Semaine du goût dans le plus grand nombre possible d'établissements scolaires.

La motion part sur de bonnes intentions, mais malgré les avertissements de la cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) sur le prix que coûte cette charte, le Parti socialiste propose de la déployer.

Combien cela coûtera-t-il à la Ville?

Où donc allons-nous prendre l'argent, alors même que ce même parti vient de supprimer des rentrées fiscales en supprimant l'affichage publicitaire et privant la Ville d'environ 10 millions de francs par année?

La motion demande également de veiller à développer les ateliers pour les enfants.

Là encore, combien coûtent ces ateliers?

Et pire encore, on oublie complètement l'étude présentée à cette même commission, où les enfants déclarent être stressés, manquer de temps pendant leur pause.

Auront-ils encore le temps de manger?

Beaucoup de bonnes intentions, des réalisations difficiles.

Le Parti libéral-radical attend autre chose que ces propositions, alors même que le Parti socialiste et les Vert-e-s sont représentés par quatre conseillers administratifs sur cinq.

M^{me} Kitsos n'est-elle pas accessible ou ses troupes n'ont-elles pas les mêmes idées?

Si l'on souhaite donner de bonnes habitudes alimentaires à nos enfants, ne serait-il pas plus simple de donner des cours aux parents?

Une bonne idée pour la prochaine motion...