

Réponse du Conseil administratif à la motion du 25 janvier 2016 de M^{mes} 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».

TEXTE DE LA 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.

RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF

En août 2017, le Service des écoles et institutions pour l'enfance (ECO) demandait à toutes les Associations de cuisines et restaurants scolaires (ACRS) d'introduire systématiquement un menu végétarien par semaine. Les ACRS ont toutes répondu positivement. Désormais, elles servent toutes un repas végétarien par semaine.

A noter également qu'une attention toute particulière a été mise sur la consommation locale, de saison et équilibrée. Ainsi, tous nos menus sont labellisés Fourchette verte, et contiennent au minimum deux produits Genève Région – Terre Avenir (GRTA) par jour. En outre, un menu totalement GRTA par mois a été instauré depuis 2011 avec la campagne «Croquons local au restaurant scolaire!».

Ces actions s'inscrivent dans une vision de durabilité et d'utilisation saine des ressources naturelles dont nous disposons.

Pour rappel, la Ville de Genève compte 11 ACRS qui fournissent quotidiennement 6500 repas (près d'un million de repas par an). Ces repas sont distribués dans 54 réfectoires. Environ 80% des repas sont produits dans les huit cuisines de production de la Ville et 20% sont achetés à des sociétés externes.

Suite à l'adoption de cette motion, le département de la cohésion sociale et de la solidarité (DCSS) a décidé de demander aux ACRS qu'elles proposent deux repas végétariens par semaine. Plus concrètement, cette modification sera introduite dès la rentrée de septembre 2021. En parallèle, l'ECO établira une formation pour les cuisiniers et cuisinières et un plan de communication destiné aux parents et aux animatrices et animateurs du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP), afin de faciliter l'acceptation et la compréhension de cette mesure.

Concernant les repas distribués au sein des crèches de la Ville de Genève, nous restons également très attentives et attentifs à la qualité des produits distribués.

Ainsi, les Structures d'accueil de la petite enfance (SAPE) proposent un menu végétarien par semaine. Ce sont environ 3500 «repas» qui sont servis chaque jour.

Tout un travail est également effectué pour valoriser les achats de nourriture de la région et de saison, ainsi que sur les produits issus de la culture biologique.

Le Conseil administratif tient à ce que dès le plus jeune âge les enfants apprennent à manger sainement, à privilégier les produits locaux et de saison, ainsi qu'à prendre conscience de la nécessité d'une alimentation durable.

La mise en place de deux menus végétariens par semaine au sein des crèches nécessite, en amont, une expertise de la diététicienne avec laquelle nous travaillons. En effet, l'apport en protéines animales aux enfants d'âge préscolaire est fortement contrôlé. Le Service de la petite enfance (SDPE) lance actuellement la procédure de consultation dans l'optique de mettre en place la mesure demandée par les motionnaires.

Par la suite, il faudra réunir le groupe Gourmet – qui comprend le personnel de cuisine des SAPE, soit des chef-fe-s cuisiniers et cuisinières, des cuisiniers et cuisinières et des aides de cuisine – afin d'élaborer et de mettre en œuvre des plans alimentaires adaptés à l'âge des tout-petits.

Une discussion est également prévue avec les comités employeurs, les responsables de secteur et cuisiniers et cuisinières puisque ceux-ci sont sous la responsabilité d'associations privées. En effet, la gouvernance actuelle ne permet pas à la Ville de Genève de déployer des projets en direct puisqu'elle n'est pas l'employeur. Nous ne pouvons qu'effectuer des recommandations, des suggestions et émettre des souhaits.

En conclusion, le Conseil administratif s'inscrit dans la demande du Conseil municipal et souligne l'importance de mener une réflexion sur notre consommation et son impact sur la planète et sur l'humain. Le DCSS mettra tout en place afin que deux menus végétariens puissent être servis au sein des cuisines et restaurants scolaires des crèches ainsi que des écoles primaires en Ville de Genève, et ce dès que possible. Il poursuit également son travail de sensibilisation sur les bénéfices de la consommation locale et de saison.

Au nom du Conseil administratif

Le secrétaire général:
Gionata Piero Buzzini

La conseillère administrative:
Christina Kitsos