

13 juin 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. Louise Trottet, Delphine Wuest, Denis Ruyschaert, Philippe de Rougemont, Vincent Milliard, Bénédicte Amsellem, Amanda Ojalvo, Salma Selle, Brigitte Studer et Maryelle Budry: «Changement climatique, santé et biodiversité: la Ville de Genève revoit son alimentation!»

A. Rapport de majorité de M^{me} Fabienne Beaud.

Cette motion a été renvoyée à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse (CCSJ) lors de la séance plénière du Conseil municipal du 18 mai 2021. La commission, réunie sous la présidence de M^{me} Nadine Béné, a étudié la motion lors des séances des 16 septembre 2021, 13 et 20 janvier 2022. Les notes de séances ont été prises par M. Nohlan Rosset que nous remercions pour la qualité de son travail.

PROJET DE MOTION

Considérant:

- que la consommation de viande, en particulier de viande rouge, produit un impact considérable en matière de déforestation amazonienne et d'émissions de gaz à effet de serre¹. Ainsi, l'impact d'un plat végétarien² sur le climat est entre trois et cinq fois moindre que celui d'un mets à base de viande, notamment en raison des émissions de méthane provenant du fumier et des ruminants³. Les produits laitiers étant également coûteux en matière d'émissions CO₂⁴;
- que lorsqu'un citoyen suisse change de type d'alimentation et devient ovo-lacto-végétarien⁵, il réduit son empreinte écologique alimentaire de près de 24%, voire de 40% s'il devient vegan⁶. A titre de comparaison, privilégier les produits régionaux ne permet de réduire son empreinte que de 4%⁷;

¹ <https://www.nature.com/articles/d41586-019-02409-7>

² Défini comme un plat où la viande ou le poisson ont été substitués par des légumineuses (p.ex. soja, pois chiches, lentilles), des œufs ou des produits laitiers

³ <https://www.geneve.ch/fr/actualites/dossiers-information/changement-climatique-geneve/agir/mange-plus-souvent-vegetarien>

⁴ https://www.swissveg.ch/effet_de_serre?language=fr

⁵ Défini comme contenant des œufs et/ou des produits laitiers, mais pas de viande ni de poisson

⁶ Défini comme exclusivement d'origine végétale

⁷ <https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/viande-et-produits-laitiers>

- que la surpêche est un problème mondialement reconnu en raison de son impact sur la biodiversité; la consommation de poisson en elle-même pouvant également être nocive pour la santé, au vu de l’accumulation de métaux lourds dans certains grands poissons au sommet de la chaîne alimentaire tels que le thon ou le saumon;
- l’impact prouvé des pesticides utilisés en agriculture sur la santé¹ et la biodiversité², qui pourrait être réduit en privilégiant autant que possible une alimentation biologique;
- que sur le plan sanitaire, les recommandations de l’OMS en matière de consommation hebdomadaire de viande (deux fois par semaine) sont largement inférieures à ce qui est pratiqué en moyenne à Genève;
- que pour l’instant, seul un repas sur cinq dans les cantines scolaires de la Ville de Genève est végétarien;
- l’étude Swissaid réalisée en 2019 à la demande du département de la cohésion sociale et de la solidarité (DCSS) de la Ville de Genève, qui conclut à la nécessité de promouvoir les menus végétariens avec deux repas sans viande ni poisson par semaine dès 2019;³
- que pour des raisons éthiques ou religieuses, une minorité de personnes refuse également de consommer certains ou tous types de viande et/ou produits laitiers;
- le moindre coût financier d’un repas d’origine végétale, comparé à un repas contenant de la viande, qui permettrait de compenser le surcoût de l’augmentation de la part d’aliments biologiques et locaux;
- la propension des élevages intensifs à favoriser les zoonoses⁴, et l’inquiétude croissante que ces dernières provoquent en termes de santé et de stabilité économique^{5,6};
- le développement exponentiel de substituts de la viande dans le secteur agroalimentaire⁷,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- d’augmenter à deux repas hebdomadaires l’offre végétarienne dans la restauration collective de la Ville de Genève;

¹ <https://www.publiceye.ch/fr/thematiques/pesticides/les-pesticides-extremement-dangereux/les-ravages-des-pesticides-sur-la-sante>

² <https://www.nature.com/news/pesticides-spark-broad-biodiversity-loss-1.13214>

³ Denis Ruysschaert, Marie-Clémence Mouron et Mélissa Garry-Santamaria «Alimentation responsable en Ville de Genève: Soutenir les démarches proactives en alimentation responsable au sein de la restauration collective en Ville de Genève», janvier 2019

⁴ Infections transmises de l’animal à l’être humain, telles que la grippe porcine, le VIH ou le Covid-19

⁵ <https://www.letemps.ch/opinions/lindustrie-viande-une-menace>

⁶ <https://www.ffw.ch/fr/nouvelles/raisons-pour-lesquelles-les-zoonoses-comme-sont-en-augmentation/>

⁷ <https://www.letemps.ch/economie/viande-vegetale-nouvelle-star-bourse>

- d'exiger un plat végétarien équilibré et attractif à la carte de tout établissement de la Ville de Genève, ainsi que, lorsque le plat du jour n'est pas végétarien, une alternative végétarienne quotidienne;
- d'effectuer une importante campagne de sensibilisation sur les impacts environnementaux comme sanitaires de la surconsommation de produits animaux au niveau scolaire comme public, par exemple via des cours de cuisine, des expositions, ou des vidéos;
- d'intégrer des critères contraignants en matière de réduction de l'offre en produits animaux et importés dans les manifestations de la Ville de Genève;
- de privilégier dans la restauration collective l'utilisation de produits animaux biologiques et d'origine GRTA ou suisse, nourris au fourrage suisse, dont les coûts plus élevés pourraient être compensés par la diminution de la consommation de ces mêmes produits.

Séance du 16 septembre 2021

Audition de M^{me} Delphine Wuest, motionnaire

M^{me} Wuest présente un Powerpoint (cf. annexe). La motion touche à des questions de santé, de changement climatique, de biodiversité et d'alimentation. Ce texte demande au Conseil administratif d'augmenter le nombre de plats végétariens dans les cantines scolaires d'une part et d'exiger que les établissements publics de la Ville de Genève intègrent plus de critères et de variété dans les repas végétariens (restaurants des musées par exemple et surtout les restaurants publics avec lesquels la Ville de Genève a établi une charte), ainsi que de mettre en place une campagne de sensibilisation.

Elle présente quelques chiffres qui montrent que la consommation de viande n'est pas qu'un choix et qu'une consommation peu raisonnée a des implications drastiques. Actuellement les gens mangent de la viande tout le temps sans se soucier de la qualité de celle-ci ni du bien-être animal.

Les incidences de cette consommation excessive au niveau du climat et de la Terre sont visibles: 14% des émissions de CO₂ mondiales sont dues à l'agriculture animale. En moyenne planétaire, un habitant mange 50 kilos de viande par année et la consommation carnée a doublé en vingt ans pour atteindre 320 millions de tonnes par an en 2018, quantité qui va encore augmenter d'ici à 2028.

Alors que la viande ne représente que 18% des calories consommées dans le monde, sa production représente à elle seule de 56 à 58% des émissions de gaz à effet de serre d'origine agricole. L'élevage intensif est néfaste pour l'environnement et pour le bien-être des animaux, a des conséquences sur la santé publique (obésité et maladies cardio-vasculaires). Les pollutions dues au transport sont

massives: 20% de la production est exportée aujourd’hui contre moins de 4% dans les années 1960. Par ailleurs, au-delà du transport de viande, la nourriture destinée au bétail est aussi importée et engendre de la pollution. Les sols sont aussi appauvris par l’élevage intensif et la monoculture de fourrage (le lisier qui autrefois était épandu dans les cultures devient un polluant lorsqu’il y en a trop et que l’on est en monoculture).

Elle affirme cependant que des solutions existent; l’idée n’est pas d’interdire mais de réduire et de revaloriser la viande. Manger moins et mieux, du bio et du local. Les cantines universitaires de Berlin n’offrent plus de viande et les cantines scolaires de Copenhague sont passées à 90% en bio et local à coût constant. Elle présente deux menus de restaurants scolaires genevois qui offrent deux repas végétariens par semaine, des produits bio et Genève Région - Terre Avenir (GRTA). Il reste du chemin à faire et elle précise que bien que le texte de la motion demande d’augmenter l’offre de repas végétariens à deux par semaine, ce qui a déjà été mis en place par M^{me} Kitsos, il n’est pas obsolète et en considérant qu’il faut faire un énorme pas, la demande pourrait passer à trois repas végétariens hebdomadaires, voire à un repas carné toutes les deux semaines. Elle espère que la CCSJ amendera le texte dans ce sens. Elle ajoute que la Ville de Genève pourrait demander aux établissements publics plus de critères d’attribution, plus de local, plus de bio et plus de végétarien. Elle ajoute enfin que si Copenhague a réussi à garder des coûts constants c’est en limitant la quantité de viande, en faisant un travail sur le goût avec les enfants, en limitant le gaspillage et enfin parce que les enfants mangent dans leur classe et font le ménage après le repas.

Questions des commissaires

Une commissaire explique qu’une motion qui demandait à avoir un repas végétarien hebdomadaire est déjà passée à l’unanimité. Etant donné que la commission avait déjà travaillé, procédé à un grand nombre d’auditions et conclu que cette option était possible, elle trouve l’idée d’inciter les enfants à goûter des protéines végétales très bonne et cela permet aux enfants de découvrir des produits qu’ils ne pourraient pas goûter ailleurs. Elle serait prête à voter le texte ce soir si ses collègues la suivent. Elle demande si M^{me} Kitsos a déjà mis en place deux repas végétariens par semaine.

M^{me} Wuest répond que oui. Elle répète que les commissaires pourraient amender le texte en proposant trois repas végétariens par semaine et une alternance entre viande et poisson pour le quatrième.

Une commissaire est aussi favorable à ce texte. Elle demande si, quand on parle de végétarien, on insiste sur le fait que les légumes soient frais et non pas sortis de sachets de congélation ou de boîtes de conserve.

M^{me} Wuest répond que, de son expérience, certains produits comme la purée de pomme de terre ne sont pas frais pour gagner du temps et privilégier la préparation d'autres légumes frais. Mais a priori les légumes sont plutôt frais.

Ladite commissaire demande si le soja utilisé pour le tofu est cultivé à Genève et soumis à des critères stricts car elle sait que souvent le tofu est produit avec des organismes génétiquement modifiés (OGM) de soja.

M^{me} Wuest répond que c'est toujours la question. Elle trouve dommage que des restaurants scolaires préparent des repas végétariens qui ressemblent à de la viande, ce qui n'a aucun sens quand on veut inciter les gens à manger moins de viande. Manger du soja importé d'Amérique du Sud à toutes les sauces est absurde.

La commissaire ajoute que le soja GRTA doit être cultivé et transformé localement et doit être traçable du début à la fin de la chaîne. Par ailleurs, si les céréales sont traitées, elles sont déclassées et utilisées pour nourrir des animaux.

Une commissaire trouve cette motion intéressante. Elle demande si la troisième invite est du ressort de la Ville de Genève. Cette campagne pourrait être déléguée au Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP) ou à des associations ou organisations non gouvernementales (ONG) subventionnées par la Ville car il lui semble que les services de la Ville sont déjà bien occupés.

M^{me} Wuest répond que oui au même titre que Fourchette verte travaille avec la Ville. Elle n'y voit pas de problème. Elle ajoute que les cours de cuisine du Cycle d'orientation peuvent aussi servir de relais.

Une commissaire est tout à fait d'accord avec l'extension à trois repas par semaine en alternance poisson-viande. Elle n'est cependant pas en accord avec le modèle berlinois car dans certains cas, le repas mangé à l'école est le repas principal et le plus équilibré auxquels les enfants ont accès.

M^{me} Wuest répond que, nutritivement parlant, les protéines animales ne sont pas le meilleur apport, surtout lorsqu'il s'agit de viande de mauvaise qualité. Nutritivement, on peut ne pas avoir de carences sans manger de viande.

Un commissaire demande si des estimations sont disponibles sur les produits offerts dans les cantines scolaires (bio, GRTA, locaux, etc.).

M^{me} Wuest répond qu'elle peut les demander et les transmettre.

Une commissaire explique que selon les conseils d'un pédiatre, ce qui n'est pas obtenu par les protéines animales doit être compensé de façon très précise et équilibrée. Elle souligne le fait que l'on ne parle pas d'adultes dont le choix est délibéré mais d'enfants en pleine croissance avec des besoins particuliers. Elle n'est pas sûre que les idéologues puissent garantir cet équilibre précis. Elle

précise ensuite que sa propre école offre deux repas carnés par semaine pour garantir ces besoins. Elle demande si une étude sur la question a été réalisée avec des professionnels et si un pédiatre suit ce programme ou si ce ne sont que des idées lancées parce qu'elles sont dans l'air. Une campagne de sensibilisation devrait porter sur la nutrition en général des enfants et des familles. Une collectivité publique se doit d'être responsable et doit traiter avec des spécialistes et pas avec des idéologues.

M^{me} Wuest répond que les deux repas hebdomadaires déjà offerts sont structurés pour être équilibrés, ce sont les cuisiniers sensibilisés à cette question qui les créent. Elle précise qu'il s'agit de plats végétariens et non vegan. La motion demande aussi de diminuer tout ce qui est animal mais vise surtout à limiter la consommation de viande.

Un commissaire trouve cette motion intéressante. Elle a été entendue, M^{me} Kitsos l'a déjà mise en application. Il faut selon lui laisser le temps à ce fonctionnement de s'installer avant d'exiger plus. Il redoute que si le Conseil municipal demande un troisième repas végétarien maintenant il soit accusé d'être trop loin du terrain et de n'en faire qu'à sa tête. Il propose le vote ce soir.

M^{me} Wuest répond qu'un certain nombre d'enfants ne mangent pas de porc ou de viande pour des questions de religion ou autre. Si l'on veut se faire l'écho du terrain, on peut résoudre ces questions en offrant plus de végétarien plutôt qu'en offrant des repas différenciés. Sur la question d'aller étape par étape et lentement, elle répond que l'on n'a plus le temps.

Ledit commissaire répond que cela ne fait même pas une année que l'on est passé à ce nouveau fonctionnement. Il suggère d'attendre que ce fonctionnement soit installé avant d'exiger plus.

M^{me} Wuest répond que c'est un point de vue. Ce sont les cuisiniers qui proposent ces repas et s'ils ont l'inventivité de proposer des choses innovantes, les enfants seront heureux. Elle ajoute, sur la question des nutriments, qu'une viande industrielle en apporte peu.

Une commissaire voit que Fourchette verte junior cadre les repas au niveau nutritionnel. Elle demande si l'idée de trois repas végétariens par semaine leur a été soumise.

Discussion et vote

Une commissaire propose l'audition de la Fourchette verte.

Une commissaire suggère que les commissaires lisent les rapports mentionnés précédemment et que la CCSJ vote des auditions après en avoir pris connaissance.

Une commissaire n'est pas contre la lecture des rapports mais le fait de demander trois repas végétariens par jour est nouveau par rapport à ces objets. Il serait donc nécessaire de procéder à cette audition.

Vote pour l'audition de Fourchette verte.

Par 12 oui (3 S, 3 Ve, 2 PDC, 1 EàG, 1 UDC, 1 MCG, 1 PLR) et 2 abstentions (PLR), l'audition est acceptée.

Séance du 13 janvier 2022

Audition de M^{me} Tania Lehmann et de M. Eddy Farina, membres du secrétariat de Fourchette verte Genève (FvG)

M^{me} Lehmann explique que FvG s'inscrit dans le plan cantonal genevois de promotion de la santé et de prévention 2019-2023. Elle existe depuis trente ans et est subventionnée par le Département de la sécurité, de la population et de la santé mais a besoin d'autres supports financiers pour survivre. FvG, par la mise à disposition d'une offre alimentaire équilibrée et durable, contribue à la mise en place de solutions favorables à la réduction de problèmes de santé publique, tels que le surpoids et les maladies non transmissibles, ainsi qu'à la diminution de l'impact environnemental de l'alimentation. Il a effectivement été montré que des mesures structurelles influencent l'adoption de nouveaux comportements.

Au niveau des crèches, des espaces de vie infantine et des restaurants scolaires, FvG participe à la diminution de l'impact du gradient social sur les modes alimentaires et sur l'état de santé puisque tous les enfants mangent le même plat labellisé quel que soit le milieu dont ils sont issus. On peut aussi noter que le risque d'obésité est corrélé au niveau de formation, plus ce dernier est bas, plus le risque est faible. Il a été montré que le surpoids et l'obésité ont non seulement un effet sur les paramètres de santé mais peuvent aussi induire des discriminations sociales.

FvG travaille aussi en collaboration avec des entités en lien avec des populations vulnérables. Ces collaborations sont en croissance puisque renforcer les compétences en matière d'alimentation équilibrée et durable permet à ces populations de faire des choix plus favorables à l'environnement et à la santé.

L'action de FvG en faveur de l'environnement a débuté il y a trente ans par la diminution de la quantité de viande dans les repas servis dans des restaurants ouverts au public en premier lieu puis dans les entreprises de restauration (le label au niveau des restaurants scolaires est venu plus tard). Par la suite, FvG a opté pour l'obligation du tri des déchets en 2001 et proposé la charte du développement durable en 2010. Puis, le plat végétarien obligatoire par semaine a été introduit en 2017. Le deuxième a été introduit au premier janvier, ce qui ne se fera qu'à

la rentrée 2022-2023 pour laisser le temps aux restaurants scolaires de toutes les communes genevoises de mettre en place la mesure. FvG propose un accompagnement à cette obligation des plats végétariens aux labellisés pour trouver des solutions concrètes et faciliter l'application de la mesure. Il est important que les cuisiniers aient des compétences et soient motivés pour qu'ils puissent proposer un plat végétarien attractif en faveur de l'environnement.

FvG collabore avec d'autres labels comme GRITA et travaille aussi sur le gaspillage alimentaire. FvG a suivi un étudiant en Master en Sciences de l'environnement sur le sujet.

Quant aux prestations habituelles, la base du travail de FvG est la vérification de la conformité aux exigences du label dans les lieux qui en sont bénéficiaires. Il est important de suivre les établissements labellisés, poser des critères ne suffit pas. Ainsi il y a beaucoup de demandes de cours ou de supervisions pour les établissements. Du coup, FvG fait beaucoup de repas tests, des visites, des évaluations de menus, ainsi que des actions de communication sur les réseaux sociaux.

FvG est plutôt composée d'un public jeune, enfants à jeunes adultes représentent 80% du public. Il est important d'inculquer des principes sains qui restent toute la vie et qui correspondent aux recommandations de l'OFSP quant à la prévention des maladies non transmissibles.

Le projet Fv est en perpétuelle évolution, la Fédération Fourchette verte Suisse a un nouveau partenariat avec Bio Suisse et travaille sur des indicateurs de durabilité réalistes par rapport aux domaines de la restauration et de la restauration collective.

M. Farina aimerait savoir si d'autres établissements que les crèches et écoles sont concernés par cette motion avant de poursuivre l'audition et afin de pouvoir mieux cibler son propos.

La présidente répond que la motion visait principalement les crèches et les écoles.

M. Farina répond qu'une motion est déjà passée (M-1209) et entrée en vigueur depuis la rentrée scolaire avec l'imposition de deux repas végétariens dans les restaurants scolaires et les crèches, ce qui est en train d'être généralisé dans tous les restaurants collectifs labellisés du canton. Cette démarche paraît pertinente dans la mesure où l'on sait aujourd'hui qu'un repas végétarien est trois fois moins impactant. Par ailleurs il y a un lien entre la consommation de viande rouge ou transformée et le risque de maladies non transmissibles qui sont de plus en plus présentes. Il ajoute qu'augmenter la quantité de menus végétariens implique que les cuisiniers doivent être formés et motivés pour proposer des menus attractifs à un prix moins élevé. Or, ce n'est pas forcément le cas aujourd'hui car le végétarisme est peu étudié dans les écoles de cuisine.

Quant au gaspillage, le fait de servir un menu végétarien produit moins de gaspillage alimentaire selon une étude menée par l'étudiant en Master sur la question. Dans ce cas, le cuisinier avait l'habitude de réaliser des menus végétariens et il semble que la qualité gustative prime sur la présence de viande ou de poisson. Une enquête française démontre la même chose.

En termes d'impact environnemental et économique, c'est le gaspillage de viande et de poisson qui coûte le plus cher.

Sur la dimension de l'accompagnement, celui-ci est primordial auprès des enfants pour les inciter à goûter et en termes de communication, il vaut mieux écrire qu'il s'agit d'un menu végétarien ou ne rien dire du tout plutôt que de dire que c'est un menu sans viande ou sans poisson car cela a tendance à produire un effet de réticence.

Quant aux coûts, les menus végétariens sont moins chers mais il y a plus de préparation et les coûts peuvent être légèrement impactés dans les ressources humaines, du moins dans les premiers temps. Dans ce contexte, FvG ne recommande pas l'utilisation de produits ultra-transformés (nuggets végétariens, etc.) qui représentent une certaine facilité dans la préparation mais sont de mauvaise qualité nutritionnelle et aussi chers que de la viande.

M^{me} Lehmann ajoute, à propos de la proposition mentionnée dans la motion de mettre en place une alternative végétarienne équilibrée dans tous les établissements (y compris les fermages ou les restaurants d'établissements gérés par la Ville), que les plats végétariens labellisés sont toujours équilibrés car il ne s'agit pas que d'enlever la viande et il est important de le mentionner ainsi que de former les restaurateurs. Par ailleurs, cette mesure est inclusive et étoffe l'offre des possibilités de manger plus en lien avec les valeurs environnementales des individus tout en diminuant la consommation de viande et de poisson au niveau de la population.

Il y a plusieurs établissements qui proposent de tels menus voire plusieurs alternatives. Néanmoins, il y a plusieurs catégories d'établissements et les plus anciens peinent à introduire un menu végétarien contrairement aux nouveaux qui le font naturellement.

Par rapport aux campagnes d'information, elles vont aussi dans le sens de la formation et il est important qu'elles aillent de pair avec des actions concrètes sur le terrain qu'il faut chercher à faire passer de manière ludique et participative. Fourchette verte a de l'expérience dans le domaine et se tient à disposition.

M. Farina estime qu'il serait pertinent de se baser sur la charte de l'alimentation durable publiée par la Ville qui contient des critères parfois contraignants et parfois ouvrent les portes à certains produits. Fourchette verte trouve cette charte intéressante parce qu'elle est plus complète que la simple réduction de la consommation de viande en s'intéressant à la provenance des produits, la saisonnalité, le

bien-être animal. Il faudra encore déterminer certaines définitions comme les produits importés, etc.

Il faudra aussi réfléchir à la mise en place d'un organe de contrôle du respect de ces principes, ce qui n'est pas évident et demande certains investissements.

Quant au point sur l'utilisation de produits animaux biologiques, GRTA, il est difficile de proposer des produits animaux labellisés bio car ils coûtent très cher et il ne suffirait probablement pas de diminuer la quantité pour en compenser le prix. D'autre part, les fournisseurs n'arrivent parfois pas à suivre la demande en produits labellisés ou bio selon leur expérience. Des cuisiniers devraient être auditionnés sur les points pratiques.

La charte proposée par la Ville paraît plus que pertinente dans ce domaine.

Questions des commissaires

Une commissaire demande s'il y a encore beaucoup à faire dans la formation de cuisiniers des restaurants scolaires et des crèches.

M. Farina répond que suite à la motion M-1209, tous les cuisiniers des restaurants scolaires ont été formés par Fourchette verte en juin dernier. Dans la restauration de la petite enfance, il y a déjà beaucoup de cuisiniers qui proposent plusieurs menus végétariens, ce n'est pas un problème.

Il y a par contre encore beaucoup de travail à faire dans les autres restaurants.

Ladite commissaire demande à qui le fait de dire qu'il n'y a pas de viande ou de poisson dans les repas pose problème.

M. Farina répond qu'il vaut mieux ne rien dire ou dire que c'est végétarien plutôt que de dire que cela ne contient pas de viande ou de poisson. Cela revêt un caractère de privation qui peut altérer l'acceptation des menus par le public. Il faut garder en tête que les premières semaines sont difficiles mais que l'adaptation est rapide avec un accompagnement adéquat.

Un commissaire demande si les cuisiniers des restaurants de la Ville ont été formés auprès de FvG.

M. Farina répond que oui, une formation sur la cuisine végétarienne a été créée en juin dernier en collaboration avec un cuisinier de la petite enfance très motivé qui proposait déjà plusieurs menus végétariens dans sa crèche. Un référentiel ou une fiche de bonnes pratiques présente toutes les alternatives à la viande et au poisson.

Ledit commissaire demande si Fourchette verte s'occupe du contrôle du respect du végétarisme et de l'équilibre alimentaire dans les restaurants de la Ville.

M. Farina répond que dans le cas des restaurants scolaires de la Ville, une diététicienne engagée par le Service des écoles s'en occupe. Par contre dans les crèches c'est Fourchette verte en collaboration avec le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ).

M^{me} Lehmann ajoute que dans les établissements qui ont le label Fourchette verte, c'est FvG qui le fait mais elle précise qu'il y a des établissements de la Ville qui n'ont pas encore ce label en tant que crèches.

Il demande, aussi, si aller vers trois repas végétariens par semaine est une bonne piste.

M^{me} Lehmann répond qu'il faut se rappeler qu'il y a quatre repas, celui du mercredi étant très peu fréquenté. Il est trop tôt pour imposer trois repas végétariens.

M. Farina ajoute qu'il est compliqué de trouver des alternatives complètes à la viande et au poisson en matière de nutriments si l'on opte pour du 100% végétarien. Il faut aussi que l'alimentation en dehors soit équilibrée.

Une commissaire demande si trois menus végétariens par semaine suffisent à répondre aux besoins d'enfants en pleine croissance ou si cela ne leur apporte pas les nutriments nécessaires.

M. Farina répond que l'on ne peut pas être aussi catégorique. Si l'alimentation est équilibrée en dehors de la vie scolaire, cela ne pose aucun problème. Mais il se peut que dans certains cas les parents se disent que si l'enfant a mangé un repas équilibré à l'école, ils peuvent moins faire attention pour le repas pris à la maison. Il pense que deux repas sont déjà un bon pas en avant, il faut laisser l'opportunité à tous les acteurs de faire ce pas avant d'aller plus avant.

M^{me} Lehmann ajoute que l'alimentation végétarienne est équilibrée contrairement à l'alimentation végétalienne qui demande des suppléments.

Ladite commissaire demande si Fourchette verte observe des coûts plus élevés pour une nourriture végétarienne de qualité (GRTA, etc.).

M. Farina répond qu'il faudrait poser la question à des cuisiniers, Fourchette verte ne s'occupe pas de la commande des produits. Cependant, d'après un retour de pratique et l'enquête française qu'il a déjà mentionnée, les menus végétariens sont généralement associés à des produits de qualité, plus locaux ou plus labélisés. Les cuisiniers devraient pouvoir s'en sortir avec une bonne gestion car les budgets sont déjà très serrés. A son avis, la viande biologique serait difficile à acquérir même en petites quantités car elle coûte très cher.

Il ajoute aussi que même pour les fruits et légumes biologiques, les fournisseurs ont souvent du mal à suivre ou ne veulent pas suivre pour augmenter leurs

marges, mais il est aussi vrai qu'ils diminuent leurs marges quand ils proposent des produits GRITA ou labellisés et locaux.

Ladite commissaire explique qu'elle comprenait la dernière invite comme une diminution des portions par repas.

M^{me} Lehmann répond qu'ils avaient compris qu'il s'agissait de fréquence et pas de quantité par repas. Si la fréquence diminue, la quantité globale aussi.

Un commissaire demande pourquoi trois repas végétariens par semaine impliquent un renforcement de la formation des cuisiniers alors qu'ils ont déjà suivi une formation au passage à deux repas végétariens par semaine.

M^{me} Lehmann répond qu'ils ne se sont pas projetés avec trois repas par semaine. Toutefois la démarche serait la même en termes de formation. Si les cuisiniers ont été formés ils arriveront à assumer trois repas par semaine.

Ledit commissaire demande quelles solutions peuvent pallier les manques d'approvisionnement d'aliments bio et locaux si l'on veut passer au 100% bio et local (sur le modèle danois qui est à 90% bio et local). Il pense qu'il faudrait tendre au 100% bio et si une partie des aliments n'est pas disponible en bio, on peut l'acheter sans label mais au moins toute la production bio et locale possible aurait été achetée. De cette manière, un appel d'air serait créé auprès des producteurs.

M^{me} Lehmann répond qu'il s'agirait de revoir la politique agricole cantonale voire nationale. Passer au 100% bio pose un problème d'approvisionnement car il n'y a pas assez de matière première.

Il entend bien que la difficulté de fournir des repas bio est liée aux manques. Il demande comment faire pour augmenter significativement le bio dans les menus des enfants. Il a appris que si l'on ne mange pas bio, cela représente 1,5 kg de produits de synthèse par an dans nos estomacs. Il demande comment éviter cela même si l'on n'arrive pas au 100% bio.

M. Farina répond que c'est une très bonne question. Il faut déjà privilégier des produits labellisés qui ne sont pas forcément bio dans un premier temps, selon une cascade: du bio d'abord puis s'il n'y en a pas, de l'IG suisse, puis de l'euro-péen. C'est faisable pour une crèche de petite envergure mais plus difficile pour une cuisine scolaire.

Un commissaire demande s'il y a une tendance de la nouvelle génération à aller plus spontanément vers des plats végétariens et équilibrés.

M. Farina répond que FvG n'a pas encore de moyen de le quantifier. Néanmoins, ils ont constaté que les plats végétariens sont globalement mieux acceptés en fin d'année plutôt qu'en début d'année. Les enfants s'y habituent, mais ne le demandent pas spontanément. La demande vient souvent des parents.

Séance du 20 janvier 2022

Discussion et votes

Un commissaire du Parti libéral-radical déclare que son groupe a plusieurs propositions: la première invite est déjà réalisée d'après les auditions. Concernant les invites deux et quatre, le Parti libéral-radical suggère de les supprimer car elles sont trop contraignantes et difficilement réalisables aussi d'après les auditions. La quatrième invite est relativement contraignante et exigerait plus de ressource humaine pour contrôler les manifestations avec les coûts liés.

Un commissaire du Parti socialiste rejoint le Parti libéral-radical sur la quatrième invite. Elle propose de la modifier comme suit: «de privilégier, dans la restauration collective, l'utilisation de produits animaux selon la charte «alimentation durable» de la Ville de Genève».

Le Parti socialiste propose aussi une nouvelle invite: «Soutenir la formation continue à la préparation de repas équilibrés ainsi que végétariens et la motivation du personnel de cuisine des établissements de restauration collective de la Ville de Genève.»

Un commissaire des Vert-e-s déclare qu'après les auditions il est important de changer la première invite en remplaçant deux repas végétariens par trois repas végétariens hebdomadaires.

Un autre commissaire des Vert-e-s est en faveur de l'amendement proposé par son collègue et propose un amendement subsidiaire dans le cas où il serait refusé. Il propose de modifier la première invite comme suit: «augmenter à trois repas végétariens hebdomadaires d'ici à 2028». Les Vert-e-s soutiendront les amendements du Parti socialiste.

Un commissaire du Parti socialiste trouve précoce et trop rapide de monter à trois repas végétariens par semaine d'un coup. Un délai pour 2028 permettra d'avancer progressivement.

Un commissaire du Parti libéral-radical déclare que son groupe refusera l'amendement visant à monter à trois repas végétariens par semaine. Certains enfants ne mangent de la viande que dans les restaurants scolaires. Le Parti libéral-radical part du principe qu'on devrait leur offrir ça.

Un commissaire du Mouvement citoyens genevois déclare que son groupe va refuser cet amendement car il semble que la moitié des repas végétariens est suffisante. La crise actuelle a mené encore plus de personnes dans la précarité et les Colis du cœur au bénéfice des familles ne contiennent pas de viande. Il s'agit donc des seuls repas complets pour certains enfants.

Un commissaire du Parti socialiste rappelle que poser un délai n'a aucune importance dans une motion. C'est le Conseil administratif qui va examiner

s'il peut la concrétiser et dans quel délai. La proposition d'un commissaire des Vert-e-s d'augmenter à trois repas ne fixant pas de délai, il votera donc pour cet amendement. Quant à l'offre végétarienne, elle peut possiblement contenir des œufs et du poisson. Les repas sont donc équilibrés et permettront de limiter la consommation de viande industrielle.

Un commissaire de l'Union démocratique du centre refusera cette motion et les amendements.

Une commissaire du parti Le Centre est favorable à la motion mais refusera les amendements des Vert-e-s.

Un commissaire des Vert-e-s répond au commissaire du Parti socialiste. Effectivement, fixer un délai dans une motion n'engage pas le Conseil administratif mais si l'on suit ce raisonnement, il ne sert plus à rien de déposer des motions. Poser un délai permettra d'exercer une pression politique. Enfin, il ajoute que selon leur lecture, un repas végétarien ne contient pas de chair animale, donc pas de poisson.

Un commissaire du Parti socialiste demande une précision sur le terme de végétarisme qui est censé exclure le poisson.

Un commissaire des Vert-e-s répond que le terme végétarien exclut les chairs animales, donc le poisson.

Un commissaire du Parti socialiste répond qu'une motion a un effet: obliger le Conseil administratif à y répondre en rendant un rapport qui explique dans quelle mesure et avec quels moyens il veut la concrétiser ou dans le cas contraire, les raisons pour lesquelles il ne veut pas la concrétiser.

Une commissaire du Mouvement citoyens genevois déclare que son groupe va refuser les amendements car elle estime que les enfants doivent pouvoir manger de la viande et du poisson. La Ville a déjà instauré deux repas végétariens par semaine, ce qui signifie qu'un effort a déjà été fait.

Une commissaire du Parti libéral-radical indique que son groupe votera pour cette motion uniquement si les invites deux et quatre disparaissent. Tout autre changement fera qu'il la refusera.

Une commissaire du Parti socialiste rappelle que Fourchette verte expliquait que les plats végétariens étaient équivalents à des repas contenant de la viande et du poisson en termes nutritionnels. Elle répond à la commissaire du Parti libéral-radical quant à la modification de la quatrième invite: une charte alimentaire existe en Ville de Genève et il serait bien de la mettre en valeur puisqu'elle solutionne déjà des problématiques en lien avec les labels Bio et GRTA. Elle invite le Parti libéral-radical à soutenir cette modification.

Un commissaire d'Ensemble à gauche indique que son groupe soutiendra le changement proposé par le Parti socialiste tout comme celui des Vert-e-s. Il s'accorde sur le non-sens de poser un délai. L'objectif de la motion est de souligner cette tendance, peu importe si l'on arrive à la réaliser tout de suite ou non. A court terme, il trouve qu'arriver à trois repas végétariens sera cohérent avec la motion.

Amendement des Vert-e-s à la première invite: passer de deux à trois repas végétariens hebdomadaires sans délai.

Par 7 non (3 PLR, 1 UDC, 1 MCG, 2 LC) contre 6 oui (2 S, 3 Ve, 1 EàG) et 2 abstentions (S), l'amendement est refusé.

Amendement des Vert-e-s à la première invite: passer de deux à trois repas végétariens hebdomadaires d'ici à 2028.

Par 8 oui (4 S, 3 Ve, 1 EàG) contre 7 non (3 PLR, 2 LC, 1 UDC, 1 MCG), l'amendement est accepté.

Amendement du Parti libéral-radical: suppression de l'invite deux.

Par 8 non (4 S, 3 Ve, 1 EàG) contre 7 oui (3 PLR, 2 LC, 1 UDC, 1 MCG), l'amendement est refusé.

Amendement du Parti libéral-radical: suppression de l'invite quatre.

Par 8 non (4 S, 3 Ve, 1 EàG) contre 7 oui (3 PLR, 2 LC, 1 UDC, 1 MCG), l'amendement est refusé.

Amendement du Parti socialiste à l'invite numéro quatre: «de privilégier, dans la restauration collective, l'utilisation de produits animaux selon la charte «alimentation durable» de la Ville de Genève».

Par 8 oui (4 S, 3 Ve, 1 EàG) contre 7 non (3 PLR, 2 LC, 1 UDC, 1 MCG), l'amendement est accepté.

Amendement du Parti socialiste «Soutenir la formation continue à la préparation de repas équilibrés ainsi que végétariens et la motivation du personnel de cuisine des établissements de restauration collective de la Ville de Genève.»

Par 12 oui (4 S, 3 Ve, 2 LC, 2 PLR, 1 EàG) contre 2 non (UDC, PLR) et 1 abstention (MCG), l'amendement est accepté.

Par 10 oui (4 S, 3 Ve, 2 LC, 1 EàG) contre 4 non (1 UDC, 3 PLR) et 1 abstention (MCG), la motion ainsi amendée est acceptée.

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

PROJET DE MOTION AMENDÉE

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- de passer de deux à trois repas végétariens hebdomadaires d’ici à 2028 dans la restauration collective de la Ville de Genève;
- d’exiger un plat végétarien équilibré et attractif à la carte de tout établissement de la Ville de Genève, ainsi que, lorsque le plat du jour n’est pas végétarien, une alternative végétarienne quotidienne;
- d’effectuer une importante campagne de sensibilisation sur les impacts environnementaux comme sanitaires de la surconsommation de produits animaux au niveau scolaire comme public, par exemple via des cours de cuisine, des expositions, ou des vidéos;
- de privilégier, dans la restauration collective, l’utilisation de produits animaux selon la charte «alimentation durable» de la Ville de Genève;
- de privilégier dans la restauration collective l’utilisation de produits animaux biologiques et d’origine GRTA ou suisse, nourris au fourrage suisse, dont les coûts plus élevés pourraient être compensés par la diminution de la consommation de ces mêmes produits;
- de soutenir la formation continue à la préparation de repas équilibrés ainsi que végétariens et la motivation du personnel de cuisine des établissements de restauration collective de la Ville de Genève.

Annexe mentionnée: présentation Powerpoint

Pour une politique de souveraineté alimentaire: soutenir le tissu socio-économique local, préserver la santé humaine et sauver la planète.

Motion M1566 du 7 octobre 2020 de Denis Ruysschaert, Leyma Milena Wisard Prado, Ana Barciela Villar, Delphine Wuest, Vincent Milliard, Philippe de Rougemont, Louise Trottet, Matthias Erhardt, Valentin Dujoux, Brigitte Studer, Jean-Luc von Arx, Alia Chaker Mangeat, Anne Carron, Alain de Kalbermatten, Olivier Gurtner, Vincent Schaller, Joëlle Bertossa et Ahmed Jama

Denis Ruysschaert

Présentation à a Commission de la Cohésion
sociale et de la jeunesse

16 Octobre 2021

Structure du diagnostic

- Chapitre 1 – Contexte historique/politique de l'alimentation responsable
- Chapitre 2 – Benchmarking des villes
- Chapitre 3 : Pour une politique de souveraineté alimentaire: soutenir le tissu socio-économique local, préserver la santé humaine et sauver la planète».

Contexte historique/politique de l'alimentation responsable

Situation problématique

1. Le système agricole reste dominé par l'essor d'une agriculture productiviste intégrée dans un système agro-industriel de production d'aliment et d'échange commerciaux internationaux.
2. Ce système pose de graves problèmes :
 - **Économiques-sociaux** : précarisation des agriculteurs ; destruction du tissu socio-économique ; impact négatif sur la santé.
 - Première cause du changement climatique à plus de 50% (ex. transport, emballage, réfrigération, intrants, mécanisation, déforestation).
 - Première cause de l'effondrement de la biodiversité (ex. disparition des espaces naturels, utilisation d'intrants, pesticides, monocultures, réduction du nombre de variétés cultivées).
3. Impacts sur Genève (et la Suisse)
 - 390 exploitations agricoles en 2015 (-50% nombre d'exploitations agricoles en 25 ans) ;
 - 30 hectares en moyenne par exploitation ;
 - Production genevoise répond à 20% des besoins alimentaires, 80% importés.

Contexte historique/politique de l'alimentation responsable

Solution entrevue: développement du cadre internationale et demande locale

1. A l'international, les Nations Unies ont développé un cadre visant à un système agricole plus durable avec des objectifs sur la biodiversité (plan d'Action 2020), sur le climat (Accords de Paris 2015), la production agricole durable (Objectif 2 des ODD) et sur la consommation durable (Objectif 12 des ODD). Déclaration des Nations Unies sur les droits des paysans et autres personnes travaillant en zone rurale au Conseil des droits de l'homme (septembre 2018).
2. Le Gouvernement Suisse est un moteur pour établir un cadre international, puis dans la mise en application d'un cadre politique-institutionnel. Pourtant, les résultats sur le terrain restent très mauvais (effondrement de la biodiversité, contribution de la Suisse au climat en augmentation et poursuite de la détérioration de la situation agricole).
3. Au niveau sociétal, une demande croissante pour une alimentation responsable : promotion de produits écologiques ou locaux, réduction du gaspillage, mieux vivre (Slow Food), modification du régime alimentaire (végétarien), compassion animale.
4. Traduction dans les urnes de la demande sociétale: au niveau national de oui 79% contre-projet direct à l'initiative pour la sécurité alimentaire le 24 septembre 2017; sur le Canton de Genève 63% de oui pour un alimentation équitable et 60% de oui pour la souveraineté alimentaire lors des votations du 22 septembre 2018.
4. Traduction pratique de la demande sociétale : le rôle des villes. Les villes jouent un rôle important afin de transformer l'ambition internationale et la volonté de la population en pratique concrète.

Par leur proximité, leur population et leur légitimité publique, les villes peuvent jouer un rôle fondamental pour transformer en actions concrètes cette demande sociale et ces accords internationaux.



Objectifs ODD 2016-2030	Sous objectifs (ou Cibles) pour 2030
1 : Éliminer l'extrême pauvreté et la faim	1.4 Assurer l'accès à la terre, en particulier pour les plus vulnérables
2 : Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable	1.5 Réduire l'exposition aux chocs économiques, sociaux ou environnementaux
	2.1 Éliminer la faim et faire en sorte que chacun – en particulier les plus vulnérables – ait accès tout au long de l'année à une alimentation saine, nutritive et suffisante
	2.2 Répondre aux besoins nutritionnels des adolescentes, des femmes enceintes ou allaitantes et des personnes âgées
	2.3 Doubler la productivité agricole et les revenus des petits producteurs, y compris en assurant l'accès (terres, ressources, savoir, services financiers, marchés et ajouts de valeur)
	2.4 Assurer la viabilité des systèmes de production alimentaire, qui s'adaptent à l'environnement et améliorent les sols
	2.5 Préserver la diversité génétique des semences, des cultures et des animaux
11 : Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables	11.3 Renforcer l'urbanisation durable et les capacités de planification et de gestion participatives
12 : Établir des modes de consommation et de production durables	11.6 Réduire l'impact environnemental négatif des villes, en particulier sur la qualité de l'air et la gestion des déchets
	12.2 Parvenir à une gestion durable et à une utilisation rationnelle des ressources naturelles
	12.3 Réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes
	12.4 Instaurer une gestion écologiquement rationnelle des produits chimiques et de tous les déchets (pour 2020)
	12.5 Réduire considérablement la production de déchets
	12.7 Promouvoir des pratiques durables dans le cadre de la passation des marchés publics, conformément aux politiques et priorités nationales
	12.8 Faire en sorte que toutes les personnes aient les informations et connaissances nécessaires au développement durable et à un style de vie en harmonie avec la nature
17 : Partenariats pour la réalisation des objectifs	Les États devront revoir leurs stratégies et politiques nationales afin qu'elles puissent contribuer à la réalisation des ODD. Les autorités locales devront également participer activement à la remise à plat de ces stratégies et à leur application au niveau local

Chapitre 2 – Benchmarking des villes

- Contexte
- Choix de villes
- Critères d'analyse
- Résultats globaux
- Résultats par critères
- Premières recommandations

Benchmarking des Villes - Contexte

- Préoccupées par les thèmes du transport, de l'emploi ou du logement, **les villes se mobilisent au sujet de l'alimentation**. Ceci a conduit au Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan ou « Pacte de Milan » en 2015, dont la Ville de Genève est membre fondateur.
- Le Pacte de Milan met l'accent sur le **rôle stratégique des villes dans l'approvisionnement**.
- Pour parvenir à cet objectif, le Pacte décrit six grands axes prioritaires :
 - Améliorer la gouvernance alimentaire locale afin d'assurer une action efficace ;
 - Promouvoir une alimentation durable et une bonne nutrition ;
 - Assurer l'équité sociale et économique ;
 - Appuyer la production alimentaire en renforçant les liens ruraux-urbains ;
 - Améliorer l'approvisionnement et la distribution alimentaire ;
 - Prévenir le gaspillage alimentaire (Pacte de Milan, 2015).

Benchmarking – Méthode – choix des villes

La Ville de Genève et neuf autres villes faisant partie du Pacte de Milan, ou de taille équivalente à Genève (200'000 habitant-e-s) ou situées dans des régions au contexte socio-économique similaire, et le plus souvent les deux à la fois.

- Baltimore (USA), et Toronto (Canada) ont gagné les Éditions 2016 et 2017 du concours du Pacte de Milan.
- Milan est la ville ayant donné naissance à ce Pacte.
- Les villes de Bruges et Gand participent au programme « *Food smart cities for development* » du Pacte de Milan.
- Liège avec son projet sur les perturbateurs endocriniens, et Copenhague pour son travail sur l'approvisionnement biologique, sont deux villes du Pacte qui mènent des projets novateurs.
- Vevey et Lausanne ne font pas partie du Pacte, mais il s'agit de villes de Suisse romande avec lesquelles il pourrait être intéressant de développer un partenariat.

Benchmarking – Méthode – critères

Critères environnementaux

- 1) Agriculture Bio
- 2) Organismes génétiquement modifiés (OGM)
- 3) Saisonnalité
- 4) Distance
- 5) Mode de transport
- 6) Déchets

Critères économiques

- 1) Bassin économique
- 2) Mode de production
- 3) Prix
- 4) Traçabilité

Critères sociaux

- 1) Santé
- 2) Équité
- 3) Local
- 4) Régime alimentaire

Moyens mis en œuvre

- 1) objectifs
- 2) Cadre politique
- 3) Initiateurs
- 4) Bénéficiaires
- 5) Partenaires
- 6) Contrôle
- 7) Budget

Benchmarking – Résultats globaux

- **Conclusion générale : les villes n'ont pas de très bons résultats.** La plupart des villes n'obtiennent pas la moyenne (7/14). Seules trois d'entre elles sont au-dessus ou dans la moyenne : Lausanne (7 critères), Bruges (7 critères) et Gand (8 critères). La Ville de Genève se situe en-dessous de la moyenne avec presque 6 critères remplis.
- **Mais, les bonnes pratiques de chaque ville sont additionnées, alors tous les critères peuvent être atteints.**
- **Résultat de Genève pas très convaincant dans l'absolu, mais il est encourageant lorsque Genève est comparée à d'autres villes,** il s'agit d'une bonne surprise compte tenu que la Ville de Genève n'a pas de politiques globales.
- **Les résultats de Genève s'appuient sur:**
 1. **Une approche globale.** Par rapport à d'autres villes comme Copenhague ou Liège, qui ont une approche sectorielle, la Ville de Genève privilégie une approche globale. La sensibilisation via « *la semaine du goût* », des partenariats entre la Ville et le secteur associatif.
 2. **L'emploi de labels.** Le projet « Nourrir la Ville » de Genève peut s'appuyer sur deux labels spécifiques – le label GRTA et le label Fourchette Verte. Néanmoins, cette proportion de produits GRTA par repas ne comprend qu'environ un tiers des ingrédients. De plus, le label GRTA ne garantit pas l'agriculture biologique. Le label Fourchette Verte assure le pan nutritionnel, mais ne considère pas les produits chimiques. En outre, ces labels ne sont pas généralisés à tous les services.
 3. **Une mise en œuvre très inégale des critères.** Se basant essentiellement sur la mise en œuvre partielle de labels, la Ville de Genève ne couvre pas clairement certains critères mieux développés dans les autres villes à l'instar de la promotion des produits biologiques, la gestion des déchets et leur réduction, et la lutte chimique contre les perturbateurs endocriniens.

Benchmarking – Résultats par critères

Une mise en œuvre très inégale des critères :

- 1) **Produits biologiques.** Essor considérable de ces produits dans les autres villes avec des objectifs souvent élevés et précis, notamment à Copenhague. Le bassin économique genevois permet la production d'aliments biologiques et la population en est demandeuse.
- 2) **Gestion des déchets – Objectif fondamental** du Pacte de Milan; plusieurs villes s'y engagent déjà. A Genève, la pression politique est forte. La Ville de Genève pourrait s'inspirer de Bruges, Gand et Milan qui communiquent largement leurs actions sur la réduction et la gestion de leurs déchets alimentaires.
- 3) **Mise en place d'un menu végétarien.** Un repas végétarien par semaine est désormais également servi par les 13 Associations de cuisines et restaurants scolaires (ACRS) de la Ville de Genève, à l'instar de celles de Vevey, Lausanne, Bruges et Gand. Néanmoins, l'information n'est pas diffusée.
- 4) **Santé.** La Ville de Genève promeut l'utilisation du label « *Fourchette verte* », qui vise une alimentation plus équilibrée en terme nutritionnel, sans pour autant inclure la problématique des produits chimiques. La lutte contre la présence de ces produits dans l'alimentation est une demande sociétale croissante surtout pour les personnes vulnérables.
- 5) **Pour les autres critères sociaux, soit l'équité et le local.** La Ville de Genève se repose sur le label GRTA, qui entre dans 1/3 des aliments, très loin des villes les mieux notées. Copenhague, Bruges et Gand, ont orienté leurs actions vers le sens de proximité, les agriculteurs et les agriculteurs de la région en réduisant les intermédiaires et en facilitant leur accès direct au marché local. La notion de local est ici liée à la promotion d'un tissu socio-économique.
- 6) **Critères économiques (prix, bassin économique, mode de production et traçabilité)** sont peu mis en avant, ils résultent essentiellement de la mise en œuvre de critères sociaux et environnementaux:
 - Promotion du bassin économique par le soutien du local et la réduction des distances.
 - Mode production compris comme la promotion d'une agriculture biologique et les préoccupations sur les « systèmes de production » (monoculture/ polyculture) restent absentes, peut-être pour des questions de difficultés d'application et de contrôle.
 - Le prix n'est pas un critère déterminant pour instaurer une politique d'achat responsable. L'idée d'un prix compétitif (ici vu le plus bas possible pour la Ville) est contrebalancée par l'idée de la promotion du bassin économique et le maintien de produits de qualité. Idée générale : les collectivités doivent garantir une politique d'achat responsable, et non le contraire indiquant que le-la producteur-trice doit réduire ses marges et baisser ses standards pour offrir un produit à moindre prix. Le budget des villes étant limité, il faut travailler en même temps sur les autres critères (ex. changement de régime alimentaire vers des repas moins carnés, le respect de la saisonnalité des produits, la lutte contre le gaspillage et la mise en place de conventions d'achats avec les producteurs-trice-s locaux), qui réduisent le coût. Ceci pose alors la nécessité du contrôle et suivi interne.

Benchmarking – Importance des moyens d'application

- **La nécessité d'avoir un groupe de travail élargi venant du terrain soutenu par un groupe de collaborateurs de l'administration sur les actions et les objectifs à atteindre.** Par la mise en œuvre des politiques de durabilité, les villes les plus en avance ont mis en place des groupes de travail venant du terrain : c'est le cas de Bruges avec le « *Food Lab* », de Gand avec le « *Conseil alimentaire* » ou, encore le « *Food Council* » mis en place par la Ville de Milan.
- **L'accès à l'information reste problématique.** Malgré beaucoup d'efforts à communiquer sur l'alimentation responsable, la qualité de cette information laisse songeur. Effet d'annonce général sur la volonté des Villes à s'engager, avec des objectifs généraux clairs. Mais, moyens d'application souvent manquants, de même que les mécanismes institutionnels d'application de cette volonté publique restent souvent flous (ex. responsabilité, budget, directives, sensibilisation, contrôle).
- **Certains manques de transparence des Villes sur le sujet et de cohérence dans leur politique.**

Recommandations

1. Poursuivre l'approche globale déjà mise en place par la Ville de Genève.
2. Se concentrer sur des enjeux spécifiques, comme les produits chimiques, la production biologique ou le local.
3. Renforcer et élargir l'utilisation des labels GRTA et Fourchette Verte.
4. Analyser la pertinence de la généralisation du label GRTA pour les politiques d'achats responsables.
5. Se fixer des objectifs précis et ambitieux en matière de produits biologiques.
6. Continuer à développer, puis rendre visible pour le grand public les actions visant à réduire les déchets alimentaires en un tout cohérent.
7. Promouvoir les menus végétariens.
8. Diminuer les intrants agro-phytosanitaires, en particulier les perturbateurs endocriniens.
9. Privilégier les agricultrices et les agriculteurs de la région en réduisant les intermédiaires et en facilitant leur accès direct au marché local.
10. Analyser le rapport entre « local » et « achat responsable ».
11. Renforcer le lien social et améliorer l'alimentation des personnes et familles précarisées.
12. Etablir et communiquer clairement sur une politique d'achats responsables de la Ville en matière d'alimentation dans la restauration collective.
13. Mettre sur pied un groupe de travail élargi d'acteurs venant du terrain soutenu par un groupe restreint de l'administration sur les actions et les objectifs à atteindre.
14. Améliorer le suivi et l'évaluation interne à la Ville de la filière de l'achat alimentaire jusqu'à son élimination.
15. Faire un état des lieux des acteurs et proposer comment opérationnaliser ces recommandations en Ville de Genève (cf. chapitre 3).

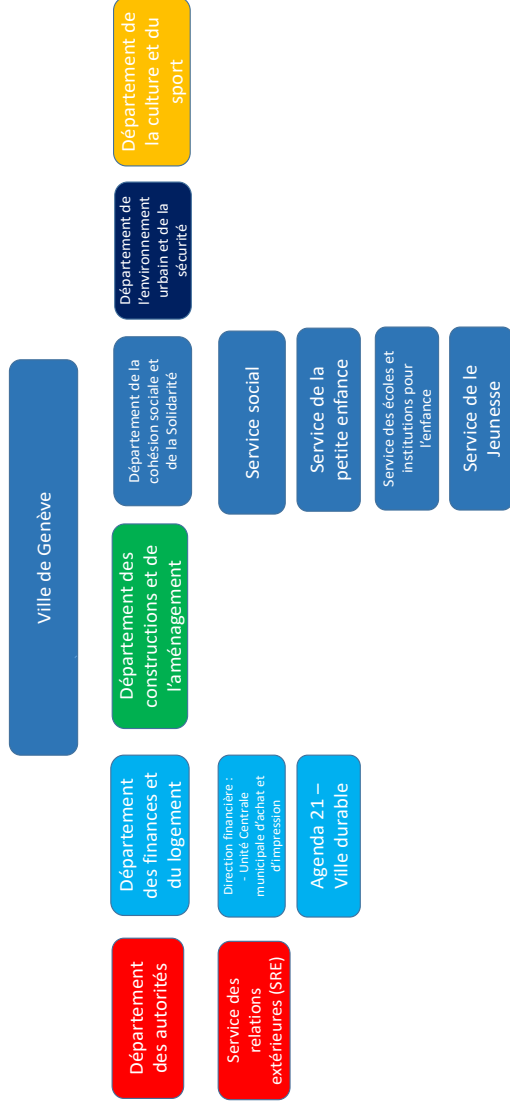
Chapitre 3 – Appliquer des démarches proactives en matière d'alimentation responsable au sein du DCSS de la Ville de Genève

- 3.1. Fonctionnement institutionnel de la Ville pour les achats alimentaires
- 3.2. Opportunités et défis relevés par les acteurs
- 3.3. Application des recommandations des institutions et des acteurs

Méthode – considérer la Ville comme un système organisé

- Chaque « acteur stratégique » essaie d’optimiser son travail au sein du système administratif ; c’est-à-dire qu’il agit comme un acteur rationnel appliquant certaines actions pour obtenir des résultats.
- Entretiens semi-directifs et étude de bureau (desk-study)
- Seize entretiens ont été réalisés, dont 6 femmes et 10 hommes. Il s’agit de quatre entretiens avec le DCSS : le Service des écoles et institutions pour l’enfance (deux fois), le Service social (Secteur Lutte contre l’exclusion), la Cité Sénior ; trois autres entretiens avec des services d’autres départements de la Ville de Genève : le Service de l’Agenda 21 - Ville durable, la direction financière et le Service des relations extérieures du Département autorité. Neuf autres partenaires extérieurs à la Ville ont aussi été rencontrés : le Département présidentiel du Service cantonal du développement durable de la République et du Canton de Genève, le Service de l’agriculture, le Service de la production et de développement agricole de la Direction générale de l’agriculture et de la nature, Novae Restauration qui fournit certaines des cantines scolaires en Ville de Genève, la Plateforme des associations d’âimés, Fourchette Verte, Slow Food Genève, Beelong, et la Fondation genevoise pour l’animation socioculturelle (FASE).

3.1. Fonctionnement institutionnel de la Ville pour les achats alimentaires



La Ville de Genève et les services qui sont liés à l'alimentation et aux achats responsables

Récapitulatif des principaux chiffres de l'alimentation en Ville de Genève

	Estimation des repas distribués [nb/an]		
	matin	midi	soir
Service des relations extérieures	nd	47'500	nd
Centrale municipale d'achat	nd	nd	nd
Agenda 21	nd	nd	nd
Sous-total hors DCSS	nd	47'500	nd
Service de la petite enfance		720'000	
Service des écoles		1'000'000	
Clubs sociaux	82'125	82'125	
Les abris PC	45'000		45'000
Service jeunesse	12'500	12'500	12'500
Sous- total DCSS	139'625	1'814'625	57'500
Total	139'625	1'862'125	57'500

3.1. Fonctionnement institutionnel de la Ville pour les achats alimentaires: **Hors DCSS**

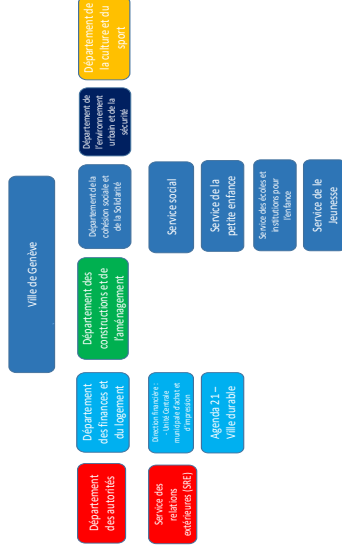
1. Le DFL

1.1. La « **Centrale Municipale d’Achat et d’Impression - CMAI** » en charge des acquisitions ne gère presque jamais les achats alimentaires (car coûts < 100.000 CHF ou à travers des mandats d’associations).

1.2. **Service Agenda 21 – Ville durable** coordonne la politique de développement durable : « Nourrir la ville » et « G’innoVe ». Rôle de conseil et de sensibilisation.

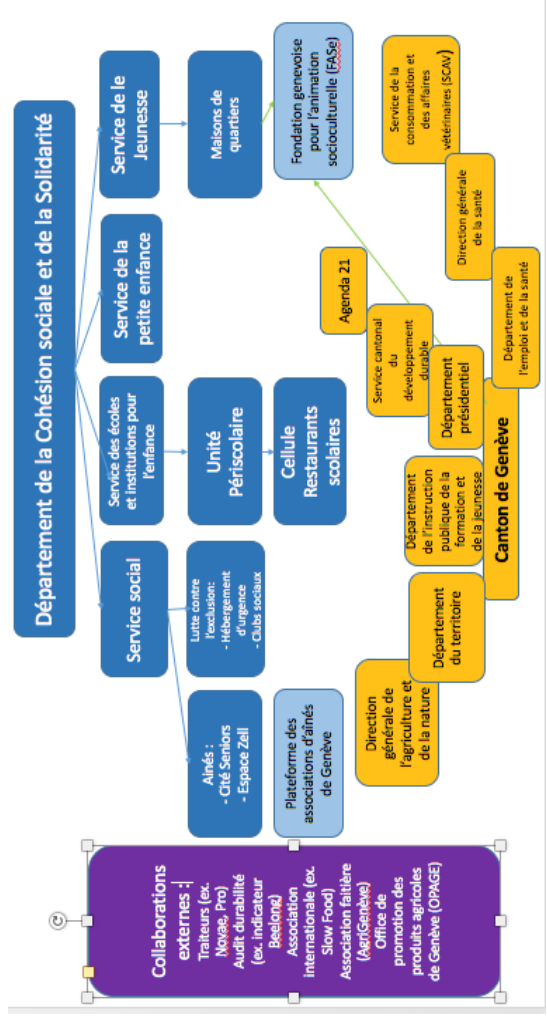
2. **Département des autorités, Service des Relations Extérieures (SRE)** chapeaute l’**Unité des réceptions**.

300 événements par année, environ 45’000-50’000 personnes par an.



La Ville de Genève et les services qui sont liés à l'alimentation et aux achats responsables

3.1. Fonctionnement institutionnel de la Ville pour les achats alimentaires: le DCSS



3.1. Fonctionnement institutionnel de la Ville pour les achats alimentaires: le DCSS

Service de la petite enfance s'occupe des crèches (0 - 4 ans)

- 8 cuisines de production gérées par 8 associations de restaurants scolaires rassemblant 30 employé-e-s.
- 4'800 repas par jour (720'000 repas par an).
- Projets de sensibilisation : des cuisiniers (formation GRJA/Fourchette verte), du personnel administratif (Guide pour alimentation) et du public (animation, expérience de plantation).

Service des écoles et institutions pour l'enfance s'occupe du primaire (5 - 11 ans) ; Cellule restaurants scolaires rattachée à l'Unité périscolaire.

- 13 associations de restaurants scolaires
- 3 associations produisent leurs repas avec un cuisinier se fournissant auprès de ces 8 autres associations et 3 auprès de l'entreprise privée Nova Restaurant.
- 7'500 repas par jour (1'000'000 repas par an).
- Projets de sensibilisation : des cuisiniers (formation GRJA/Fourchette verte) du public « croquons local ». Et des enfants « Menu des enfants ».
- Imposition du repas végétarien 1/sem et GRJA (2 produits/repas)

Service social :

Les Aînés

- La Plateforme des associations d'Aînés: point dialogue/intérêt – pas jusqu'à présent sur l'alimentation.
- Cité Seniors met déjà en avant les principes de durabilité pour la nourriture, déjà participe a des formations.

- l'Espace Emma Louise Zell est un lieu de formation aux nouvelles technologies destiné aux seniors – non concerné.

Lutte contre l'exclusion (sans-abris et les personnes en grande difficulté sociale).

- Deux clubs sociaux (rive droite et gauche) tout au long de l'année fournissent entre 200 et 250 petits déjeuners et repas de midi, par Migros ou les HUG.
- Le dispositif d'hébergement d'urgence hivernal est constitué d'abris de la Protection Civile (PC) entre début novembre et fin mars, proposent un repas du soir et un petit-déjeuner pour environ 230 personnes. L'association « Partage ». Partage récupère les invendus des supermarchés.

Service de la jeunesse anime les maisons de quartier qui est lui-même en lien étroit avec la Fondation genevoise pour l'Animation Socioculturelle (FASe): canton, les communes (dont la Ville de Genève), les associations.

- Pratiquement chaque lieu avec lequel travail la FASe propose au moins une fois par semaine un repas collectif, élaboré prioritairement avec les usagers, donc les jeunes
- 500 et 800 repas par année, chacun rassemblant entre 10 à 40 personnes, soit entre 10'000 et 15'000 repas total annuel
- Projets pilotes + alimentation fait partie intégrante des grandes orientations stratégiques que donne la FASe aux autres associations
- Sensibilisation (via un fonds à projet): formation interne avec les cuisiniers; animations/livre pour enfants/visite/dégustation.

3.2. Perspective des acteurs: Hors DCSS

1. Le DFL

1.1. La « Centrale Municipale d'Achat et d'Impression - CMAI » Se repose sur les labels.

- Mais : pas de connaissances des labels, excepté peut-être GRТА.

Doit respecter la procédure d'appel d'offre (coûts > 100'000 CHF)

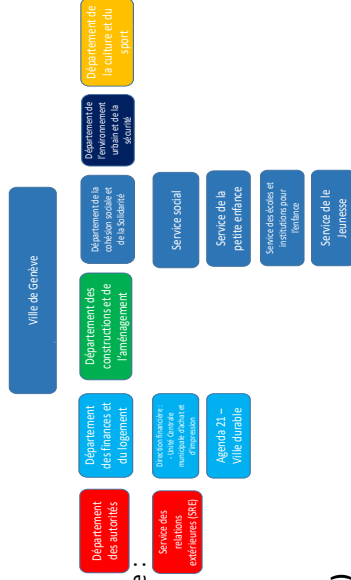
1.2. Service Agenda 21 – Ville durable.

Fonds et personnes disponibles, mais 3 types de difficultés à résoudre :

- Technique/connaissance sur les différents paramètres de « durabilité » (ex. analyse de Quantis)
- Structurelle/relation autres départements = privilégient la sensibilisation
- Impact financier (efficience) et politique = convaincre l'échelon politique.

2. Département des autorités, Service des Relations Extérieures (SRE) chapeaute l'Unité des réceptions.

- Volonté de formaliser les achats alimentaires dans un guide pratique
- Pour autant, nécessité de rester flexible pour traiter chaque cas en particulier.



La Ville de Genève et les services qui sont liés à l'alimentation et aux achats responsables

3.2. Perspective des acteurs au sein du DCSS

Service de la petite enfance s'occupe des crèches (0 -4 ans) : nd

Service social

Les Aînés (Plateforme des associations d'Aînés, Cité Seniors, Espace Zell)

- Personnes âgées peu mobilisées, mais peut-être lié à la génération ou aux habitudes.
- « Immobilisme » (habitude/lourdeurs administratives) à dépasser par une impulsion au plus haut niveau (DCSS/Ville), puis intégration des impacts à chaque niveau et mise en place d'une centrale d'achat.

Service des écoles et institutions pour l'enfance s'occupe du primaire (5 - 11 ans) ; Cellule restaurants scolaires rattachée à l'Unité périscolaire.

- Position délicate: les plus exposés (nombre d'enfants + situation des enfants + éducation prioritaire).
- Mais : - une seule personne, - position hiérarchique basse (dans la cellule restaurant scolaire de l'unité périscolaire), - sur l'aspect spécifique nutrition Fourchette verte + GRTA, - nombre conséquent de partenaires difficiles (associations, cuisiniers, écoles, parents, enfants).

- Solution : la mise en avant du local, la sensibilisation du public (parents, associations, service), la facilitation du travail des professionnels (développement de la chaîne d'approvisionnement/centrale d'achat/suivi des flux), l'amélioration éducative (décloisonnement scolaire/peri-scolaire).

Lutte contre l'exclusion (sans-abris et les personnes en grande difficulté sociale).

- Jusqu'ici l'enjeu alimentaire s'est concentré sur le gaspillage alimentaire.
- Freins principaux : 1) l'alimentation passe après d'autres préoccupations, 2) bénéficiaires sont des personnes en situation de précarité sociale qui n'ont pas montré d'intérêt.
- Pour autant : l'alimentation est centrale (les gens viennent pour se restaurer et c'est un moment social).

- Solution : 1) partenariat en amont avec les fournisseurs Migros et « Partage », 2) formation des cuisiniers, 3) travail et fabrication des repas avec les bénéficiaires. Ceci nécessite de penser plus petit, plus flexible, plus adapté.

Service de la jeunesse

L'alimentation, et le moment du repas, servent à la mise en place d'une dynamique collective

Trois freins principaux :

- Les coûts = l'utilisation de produits biologiques et locaux nécessiterait de modifier complètement la composition des repas.
- Sensibilisation pour les enfants efficace, qui nécessite des moyens d'exploitation directe.
- Volonté politique = pour avoir un cadre institutionnel de contrainte, dont l'application pratique serait : 1) compter davantage sur les parents, 2) repenser la chaîne d'alimentation, 3) mettre en avant l'aspect ludique dans chaque activité (trier, cuisiner, gérer un potager, etc.), 4) intégrer mieux les efforts du Canton.

Application des recommandations 1/7

Poursuivre l'approche globale déjà mise en place par la Ville de Genève (Recommandation 1).

- L'approche globale du DCSS se reposant sur la sensibilisation et la formation des acteurs rendue systématique et stratégique.
- En travaillant en lien étroit avec des associations relais à effets démultiplicateurs dans chacun des services. Par exemple, pour le service de l'enfance, il faudrait travailler avec la Fédération des associations de parents d'élèves de l'enseignement obligatoire du canton de Genève (FAPEO), et les associations du parascolaire.
- Une approche encore plus globale à l'échelle de la Ville qui intégrerait le DCSS avec le DFL (qui chapeaute la Centrale municipale d'achat et d'impression et l'Agenda 21) risque d'être complexe dans un premier temps pour trois raisons : 1) la compétition sur le leadership, 2) l'approche du DCSS pouvant manier coercition et partenariat, 3) sur les risques politiques car l'alimentation concerne in fine les citoyens, or les élections se profilent.
- CMAI et Agenda 21 doivent être maintenus informés, car ce sont eux qui détiennent les fonds de subventions et qui ont les compétences requises pour appliquer les choix du DCSS.
- L'avancement via le DCSS (avec ou sans le DFL) pourrait être judicieusement complété par une motion au Conseil municipal qui pourra donner une direction et une légitimité à cette initiative.
- La promotion du label GRTA pourrait enfin s'appuyer sur les efforts du canton, et surtout de son département en charge de l'agriculture. Il faudrait cependant garder un œil relativement critique sur ce label qui doit être amélioré dans le temps pour sa propension à exclure certain-e-s producteur-trice-s et pour sa négligence envers certains critères, notamment le mode de production (ex. ce label ne garantit pas un mode de production biologique). Mener une étude d'impact sur l'utilisation à large échelle du label GRTA paraît nécessaire en ce sens.

Application des recommandations 2/7

Se concentrer sur des enjeux spécifiques, comme la lutte contre les produits chimiques, la production biologique ou le local (Recommandation 2).

- Trois enjeux spécifiques : le local, la saisonnalité et le mode de production biologique, avec un champ de tension entre ces trois enjeux, d'où le travail en trois étapes :
- 1) Se donner un objectif ambitieux immédiat sur le local, à travers l'application du label GRITA à au moins 50% des produits d'ici à 2020. Le label a l'avantage de garantir les conditions de productions générales, la localité et la saisonnalité des produits, et d'être reconnu du grand public.
 - 2) Se donner un objectif à moyen terme pour une production 100% biologique locale pour 2022 (recommandation 5) en faisant un critère de santé publique, avec par exemple la diminution des produits phytosanitaires et des perturbateurs endocriniens (recommandation 9), puisque cette production concerne des personnes vulnérables.
 - Ceci nécessitera de modifier ces régimes alimentaires et le développement de filière = risques de se heurter aux résistances internes de l'administration, des partenaires directs (ex. cuisiniers et associations), et des consommateurs (ex. enfants, adolescents, parents d'élèves, personnes âgées, etc.).
 - Juguler ces résistances nécessitera des actions dirigées pour chacun de ces acteurs : une campagne générale d'information plus axée sur la santé publique (pour le public général et les parents), le décloisonnement entre le parascolaire et le scolaire pour les enfants (ex. créer du lien entre ce qui est enseigné à l'école, le temps du repas de midi, et les activités éducatives autour des potagers en ville), une approche pédagogique privilégiant le ludique (pour les professionnels), une décision coercitive courageuse du DCSJ avec des objectifs précis (pour l'administration), et des visites/partenariats avec des villes où la transition est déjà en cours (ex. Copenhague) pour les acteurs incontournables de ce dispositif (ex. élus, administration, cuisiniers).
 - 3) Se donner un objectif immédiat sur la promotion des menus végétariens (recommandation 7) avec deux repas sans viande ni poisson par semaine dès 2019. Ceci permettra à la fois de diminuer l'impact socio-environnemental de l'alimentation et de dégager les moyens de financer le surcoût de l'augmentation de la part de produits biologiques. Il faudra communiquer et éduquer (décloisonner l'apprentissage scolaire et parascolaire).
 - Vu le champ de tension entre le local et le bio, il faudra approfondir le rapport entre le « local » et « achat responsable » (recommandation 18).

Application des recommandations 3/7 - 4/7

Renforcer et élargir l'utilisation des labels GRTA et Fourchette Verte à toutes les structures de la Ville servant des repas (Recommandation 3).

- Le renforcement et l'élargissement des labels (Fourchette Verte et GRTA) bénéficieront d'un large soutien des acteurs et institutions impliqués, ainsi que d'une bonne connaissance du public. L'objectif de 50% des produits labellisés GRTA à chaque repas + tous les repas labellisés Fourchette Verte à l'horizon 2020
- Ces objectifs doivent être intégrés aux cahiers des charges des fournisseurs.
- Sensibilisation au niveau des consommateurs (ex. éducation à la saisonnalité, décloisonnement scolaire/parascolaire, initiation à la découverte de nouveaux goûts) et des prestataires, en particulier des cuisiniers (ex. apprentissage de nouvelles recettes de légumes d'antan, possible dérogation à la demande pour des jours spéciaux, etc.)

Réorganiser les chaînes d'approvisionnement et mettre en place une centrale d'achat commune à la restauration publique (Recommandation 6) permettant aussi de réaliser la recommandation 3 (renforcement des labels GRTA et Fourchette verte), la recommandation 4 (privilégier les agriculteurs de la région) et la recommandation 5 (vers 100% de produits bio).

- Cette centrale d'achat consisterait en des conventions avec certain-e-s producteur-trice-s qui travaillent en production biologique et/ou labellisé-e-s GRTA, leur assurant l'achat de tout ou partie de leur production, les motivant ainsi à se convertir à plus large échelle
- La centrale d'achat aurait aussi un rôle de diligence appropriée (due diligence) pour s'assurer que les prix pratiqués permettent aux agriculteurs de vivre tout en respectant le budget de la ville. Il serait intéressant de cartographier et suivre les agriculteurs en lien étroit avec les efforts du canton de Genève en ce sens.
- Meilleure intégration avec les efforts de l'Agenda 21 dans le domaine agricole.

Application des recommandations 5/7

Renforcer le lien social et améliorer l'alimentation des personnes et familles précarisées en incluant les personnes âgées et les jeunes (Recommandation 10).

- (Re)considérer le repas comme un moment social qui permet l'échange dont le moment du repas est le support.
- (Re)dimensionner les repas pour qu'ils soient pris en petit comité et s'assurer alors que certains bénéficiaires (ex. groupes de jeunes, personnes immigrées, etc.) puissent y jouer un rôle (ex. comme aide cuisinier, comme formateur (ex. projet d'intégration de la ville de Toronto)
- Proposer des activités ludiques qui renforcent le lien social (ex. réutiliser les déchets immédiatement pour des petits potagers urbains, des poulaillers de quartier, etc.)
- Proscrire autant que possible les approches coercitives (ex. obligation de trier les déchets) à remplacer par des approches ludiques ; obtenir le soutien et une certaine flexibilité de l'administration pour mettre en œuvre ses activités (approche réglementaire souvent trop restrictive : l'interdiction de ruches près d'écoles, le refus de potager dans les écoles).

Application des recommandations 6/7

Continuer à développer, puis rendre visible pour le grand public les actions visant à réduire les déchets alimentaires en un tout cohérent (Recommandation 11).

- Des efforts fructueux en amont pour la réduction de la production de déchets déjà réalisés.
- Sensibilisation/d'éducation avec les bénéficiaires sur la chaîne alimentaire pourrait aider les consommateurs à comprendre comment le cycle de production, d'approvisionnement et d'élimination des produits est opéré. Cette approche signifierait un décloisonnement scolaire / périscolaire.
- Le travail avec l'association « Partage » pour la valorisation des invendus est remarquable et mériterait d'être mieux connu du grand public. Dans cette logique de revalorisation, un banquet avec les déchets alimentaires pourrait faire partie intégrante des prochaines éditions de « La semaine du goût. »

Améliorer le suivi et l'évaluation interne à la Ville de la filière de l'achat alimentaire jusqu'à son élimination (Recommandation 12).

- Le suivi à l'année est fondamental pour mettre en place une centrale d'achat, améliorer la filière, communiquer au public, et améliorer les performances des achats responsables. Cela consisterait en un tableau Excel de suivi et d'évaluation facile d'encodage et accessible à tous.

Établir et communiquer clairement sur une politique d'achat responsable pour la Ville en matière d'alimentation dans la restauration collective (Recommandation 14).

- Consensus des acteurs sur l'idée de sortir de l'approche de sensibilisation seule, existante depuis plus de 10 ans.
- Établir une politique directive qui vienne du haut (en tant que cadre de travail). Cette approche doit tenir compte des préoccupations des services liées : 1) au public (souvent précarisé), 2) des compétences du personnel. Le DCSS doit clairement établir sa politique (sa vision, ses objectifs), donner les actions prioritaires et les ressources (techniques, financières et politiques) pour établir la centrale d'achat, développer/maintenir le système de suivi & évaluation, déployer la stratégie dans les services, préparer le matériel de communication externe, maintenir des relations avec les autres départements de la Ville, et développer les partenariats avec les acteurs externes.
- Déployer une stratégie opérationnelle demandera plus de personnel, des compétences plus élargies, et développer des synergies avec la hiérarchie, si possible directement avec le bureau de la Directrice du DCSS. Déployer un programme ambitieux avec l'Agenda 21 sur l'alimentation sur le long terme qui viserait à financer les activités énoncées dans ce rapport et leur mise en place.
- Établir une stratégie inclusive consisterait en atout fort pour informer la population.
- Participer au concours du Pacte de Milan permettrait à la Ville de développer son réseau, d'améliorer sa visibilité internationale et de souligner son action. La communication au public est fondamentale pour assurer son adhésion, car in fine c'est lui qui consomme et qui paie ces projets à travers l'impôt.

Application des recommandations 7/7

Mettre sur pied un groupe de travail élargi d'acteurs venant du terrain soutenu par un groupe restreint de l'administration sur les actions et les objectifs à atteindre (Recommandation 16).

- Dans chacun des services, il existe du personnel compétant et motivé sur le sujet qui peut constituer ce groupe de travail restreint, directement lié à la direction du DCSS, constitué de praticiens en lien étroit étroitement avec l'administration (ex. FASE, Cité Senior, associations de restaurants scolaires), et d'acteurs intéressés (ex. Beelong, Slow Food).
- Se reposer sur l'expérience, les compétences et l'enthousiasme du personnel pour sélectionner et hiérarchiser les activités, donnera probablement de meilleurs résultats qu'une analyse d'impact des produits alimentaires comme base de décision (recommandation 13). Les analyses Beelong/Quantis devraient peut-être se limiter aux cas complexes, ou lorsque la ville n'agit pas, en particulier sur les recommandations en lien avec les achats (recommandations 2 à 7, 9 et 12).

Invite

1. Etablir une **politique globale** pérenne d'achat alimentaire qui soutient les principes de la souveraineté alimentaire (recommandation 1).
2. Etablir les **objectifs spécifiques** (et d'actions liées) (recommandation 2) suivantes pour appliquer cette politique: le soutien à l'agriculture de proximité (recommandation 4), la lutte contre les produits chimiques (recommandation 8), le renforcement des relations humaines autour de l'alimentation (soutien aux personnes précarisées, âgées, jeunes) (recommandation 10), l'éducation à l'alimentation (recommandation 10), l'adoption de régimes alimentaires plus sains (recommandation 5 : vers 100% bio; recommandation 7 végétarien) et la réduction des déchets (recommandation 11).
3. Entendre cette politique globale et ces objectifs spécifiques à tous les **domaines d'achats** de la Ville (les manifestations, les réceptions, les cantines scolaires, l'accueil d'urgence, les personnes âgées...).
4. **Communiquer** au grand public cette politique globale, ces objectifs spécifiques et les activer de manière didactique, cohérente et interactive (recommandation 14).
5. **Appels d'offre de la Ville** liés aux achats alimentaires intègrent les critères de souveraineté alimentaire (recommandation 3 adaptée à la réalité).
6. Achats alimentaires de la Ville non soumis aux appels d'offre suivent **une charte** avec les critères de la souveraineté alimentaire .
7. Mettre en place **un suivi biannuel** de cette politique pour son amélioration continue (recommandation 12, 13 et 16).
8. **S'investir** beaucoup plus proactivement dans le Pacte de Milan avec comme objectif d'obtenir le Milan Pack Awards d'honneur pour 2022 récompensant les efforts concrets de la Ville (recommandation 14).

31 mars 2022

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

La motion M-1563 demande:

- *d'augmenter à deux repas hebdomadaires l'offre végétarienne dans la restauration collective de la Ville de Genève*

Cette demande est obsolète, car déjà réalisée depuis un moment, cela a été mis en place par M^{me} Alder, ancienne magistrate verte, bien qu'elle soit faite par les Verts, il serait plus intéressant de se renseigner sur les pratiques en vigueur et réalisées par ses propres magistrats plutôt que de déposer des textes, de voter des auditions, qui nous prennent quatre séances de une heure à 2000 francs par heure, soit 8000 francs minimum pour apprendre que cette invite est réalisée.

- *d'exiger un plat végétarien équilibré et attractif à la carte de tout établissement de la Ville de Genève, ainsi que, lorsque le plat du jour n'est pas végétarien, une alternative végétarienne quotidienne*

Par les différentes auditions, nous apprenons qu'il est extrêmement difficile de proposer plusieurs menus en même temps pour nos enfants. Comment savoir si un enfant souhaite manger la même chose que ses copains, ce qui est le cas dans 99% des cas, ou un «menu à la carte».

Nous sommes conscients que la Ville fait tout afin de limiter les déchets alimentaires, et cette proposition qui part d'un bon sentiment n'est pas réalisable sans déchets supplémentaires.

- *d'effectuer une importante campagne de sensibilisation sur les impacts environnementaux comme sanitaires de la surconsommation de produits animaux au niveau scolaire comme public, par exemple via des cours de cuisine, des expositions, ou des vidéos*

Cela va coûter une fortune, bien que là nous pourrions éventuellement suivre, car c'est aux parents d'apprendre en priorité à leurs enfants la «bonne bouffe», ou une alimentation équilibrée, de saison et en quantité raisonnable.

Pour cela néanmoins il est évident que les parents doivent avoir un minimum de connaissances sur la bonne alimentation.

- *d'intégrer des critères contraignants en matière de réduction de l'offre en produits animaux et importés dans les manifestations de la Ville de Genève*

Autant dire que nous arrêtons tout simplement les manifestations en Ville de Genève, car nous savons pertinemment que nous ne produisons que 40% de notre alimentation à Genève.

- *de privilégier dans la restauration collective l'utilisation de produits animaux biologiques et d'origine GRTA ou suisse, nourris au fourrage suisse, dont les coûts plus élevés pourraient être compensés par la diminution de la consommation de ces mêmes produits*

Nous savons que Genève ne produit que 40% de son alimentation. Nous allons donc affamer 60% de la population genevoise.

La Suisse n'atteignant que 70% de sa production, il nous reste toujours 30% d'affamés.

L'agriculture biologique, certes excellente pour la santé, est produite majoritairement à l'étranger, encore un problème à résoudre, ce qui ne préoccupe pas plus que cela nos collègues.

Au bout de quatre séances nous accouchons difficilement de ça:

- *passer de deux à trois repas végétariens hebdomadaires d'ici à 2028*

Aucun choix pour les enfants qui auraient des «carences carnées», car je tiens à rappeler qu'un choix végétarien doit être accompagné d'un suivi de carences alimentaires, certains minéraux ou vitamines ne se trouvant que dans les produits carnés.

- *de privilégier, dans la restauration collective, l'utilisation de produits animaux selon la charte «alimentation durable» de la Ville de Genève*

Encore une fois, l'offre n'étant pas suffisante, cette invite n'est pas applicable.

- *de soutenir la formation continue à la préparation de repas équilibrés ainsi que végétariens et la motivation du personnel de cuisine des établissements de restauration collective de la Ville de Genève*

Combien cela va-t-il nous coûter???

Pour toutes les raisons commentées ci-dessus, le Parti libéral-radical ne peut ni voter, ni approuver ce texte.

Le Parti libéral-radical invite les signataires à prendre des renseignements avant de poser ce genre de textes partiellement appliqués et partiellement inapplicables.