

R-544
QE-15
M-181

Réponse du Conseil administratif à:

- la résolution R-544 de MM. Régis de Battista, Roman Juon, Pierre Rumo et M^{me} Caroline Dallèves Romaneschi, acceptée par le Conseil municipal le 16 mars 1999, intitulée: «Pour une alimentation saine!»;
- la question écrite QE-15 de M. Jean-Pascal Perler, du 8 décembre 1999, intitulée: «Alimentation saine»;
- la motion M-181 de la commission sociale et de la jeunesse, acceptée par le Conseil municipal le 3 décembre 2002, intitulée: «L'alimentation saine, c'est possible!»

TEXTE DE LA RÉOLUTION R-544

Le Conseil municipal invite le Conseil administratif:

- à renoncer, dans les établissements appartenant à et subventionnés par la Ville de Genève (cuisines scolaires, crèches, services sociaux, homes), à la distribution d'aliments génétiquement manipulés;
- à promouvoir la consommation d'une nourriture saine (de culture biologique) dans ces mêmes établissements;
- à dispenser une information didactique dans les écoles, afin de démontrer aux élèves l'utilité d'une alimentation saine.

TEXTE DE LA QUESTION ÉCRITE QE-15

Suite au vote positif du Conseil municipal concernant l'alimentation saine servie dans les différents bâtiments appartenant à la Ville de Genève, les Verts aimeraient connaître les actions concrètes entreprises depuis lors par l'administration municipale pour aller dans le sens des vœux du Conseil municipal.

TEXTE DE LA MOTION M-181

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- un rapport sur la mise en œuvre des invites de la résolution R-544 acceptée par le Conseil municipal le 16 mars 1999;

- une étude sur la possibilité de fournir une alimentation saine, de culture biologique et de production régionale, dans les établissements appartenant à la Ville de Genève et/ou subventionnés par celle-ci (crèches, cuisines scolaires, services sociaux, homes).

RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF

Préambule

Le Conseil administratif présente dans cette réponse plus particulièrement l'action conduite dans le cadre des restaurants scolaires. En effet, ce secteur a innové en ouvrant, à la suite de la motion M-181, le premier restaurant scolaire biologique du canton.

Toutefois, le rapport annexé, présenté par le Service des écoles et institutions pour l'enfance, répond dans le détail aux questions soulevées par la résolution R-544, la question écrite QE-15 et la motion M-181. Ce rapport dresse un état des lieux relatif à l'ensemble des repas subventionnés par la Ville de Genève, qu'ils soient produits dans les restaurants scolaires (480000 repas/an), les crèches (350000 repas/an) ou les institutions sociales d'urgence (60000 repas/an).

Repas scolaires

En Ville de Genève, 14 associations de cuisines et restaurants scolaires subventionnées par le Service des écoles et institutions pour l'enfance gèrent 38 réfectoires qui accueillent chaque jour 3200 enfants. La production annuelle de repas est de 480000.

Les restaurants scolaires sont contrôlés par le Service des écoles et institutions pour l'enfance, qui dispose, depuis juin 2001, d'une diététicienne engagée pour s'assurer de l'application des recommandations en matière d'alimentation saine et équilibrée. Son action est également dirigée sur les objectifs suivants:

- veiller à l'application de la directive qui proscrit les aliments contenant des OGM (organismes génétiquement modifiés);
- soutenir les associations dans les démarches visant à l'obtention du label «Fourchette verte junior»;
- améliorer l'information sur la traçabilité des produits et veiller au respect des directives données dans ce domaine par le Service des écoles et institutions pour l'enfance;
- superviser l'application des normes d'hygiène de l'ordonnance fédérale.

Alimentation saine

On entend par alimentation saine, une alimentation favorable au maintien d'un bon état de santé. L'impact de l'alimentation sur la santé est aujourd'hui une certitude scientifique reconnue par tous les services de santé en Suisse et dans le monde. Pour être saine, l'alimentation doit correspondre aux exigences de salubrité, c'est-à-dire être exempte de substances indésirables en quantité dangereuse pour la santé: résidus de traitements, pesticides, métaux lourds, antibiotiques, nitrates, champignons, moisissures ou encore bactéries (salmonelles, listeria, etc.). Le Service des écoles et institutions pour l'enfance veille quotidiennement à ce que le critère d'alimentation saine s'applique aux repas scolaires. D'autres directives sont également données aux associations, notamment en matière de traçabilité et d'interdiction des OGM. L'équilibre des menus est aussi régulièrement contrôlé.

Aliments biologiques et de production régionale

L'agriculture biologique répond au principe général, inscrit dans l'Agenda 21, de réduction de l'agression infligée à l'environnement par les activités productrices humaines. L'Agenda 21 milite clairement pour une agriculture qui contrôle les risques découlant de la modification d'organismes par la biotechnologie. Le principe de précaution demande de renoncer à un produit quand il y a des doutes quant à son innocuité pour la santé humaine ou pour l'environnement. En condamnant les OGM, l'agriculture biologique adhère à ce principe.

Issus de modes de production favorables à l'environnement, notamment pour la qualité de l'air et des sols, les aliments biologiques répondent donc à un objectif de protection de l'environnement. Cet objectif doit être renforcé par la prise en compte des moyens de transport utilisés pour amener un produit sur le lieu où il sera consommé et en donnant la préférence à l'approvisionnement de proximité.

Actuellement, à Genève, la capacité de production limitée et le surcoût des produits biologiques rendent l'utilisation de ces produits problématique pour la restauration collective. C'est pourquoi le Conseil administratif n'a pas souhaité imposer à l'ensemble des cuisines et restaurants scolaires de servir des repas biologiques. Des aliments biologiques peuvent évidemment entrer dans les préparations des cuisines et restaurants scolaires, mais les directives globales données dans ce sens se sont limitées à recommander que du pain biologique soit systématiquement servi aux enfants.

Toutefois, pour mieux évaluer les difficultés rencontrées, il convenait de tester un modèle. Une expérience pilote a donc débuté au restaurant scolaire de Saint-Gervais, avec la collaboration de l'association qui gère ce lieu. Lancée le

3 mai 2004, cette expérience, qui porte sur la production quotidienne de 150 repas, sera étendue à d'autres lieux, sous réserve de l'intérêt que manifesteront les associations à entrer dans cette démarche et des budgets disponibles pour couvrir les coûts supplémentaires.

Les lignes directrices du projet ont été arrêtées dans une charte soumise à l'approbation de l'association, du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire et du Service des écoles et institutions pour l'enfance.

Les objectifs du projet pilote sont les suivants:

- déterminer le surcoût induit par la proposition de repas biologiques;
- déterminer le quota de produits biologiques atteignable dans les menus;
- constituer un réseau de fournisseurs locaux adapté à la restauration collective infantine;
- élaborer un document guide permettant, par la suite, de lancer le même type d'expérience dans d'autres restaurants scolaires;
- informer les enfants, les parents, le personnel parascolaire et le personnel de cuisine sur la démarche entreprise et sur les avantages des aliments biologiques par rapport aux produits conventionnels;
- proposer à la direction de l'enseignement primaire que les écoles concernées traitent des sujets liés aux aliments biologiques dans le cadre scolaire.

A la fin du mois de juin 2004, après deux mois de fonctionnement du restaurant biologique, et pour une production quotidienne de 150 repas, le Service des écoles et institutions pour l'enfance a élaboré un rapport intermédiaire de cette expérience.

Quota de produits bio dans l'assiette

Le quota de produits biologiques visé par menu avait été fixé à 70% minimum. Dès le début de l'expérience, un quota de 95 à 100% de produits biologiques par menu a pu être atteint (sauf problème exceptionnel de rupture de stock chez le fournisseur). Seul le pain proposé n'est pas constitué à 100% de farine biologique, le fournisseur actuel de pain ne pouvant être abandonné car il constitue un partenaire de quartier et s'implique dans la vie du restaurant scolaire en vendant des cartes de repas.

Variété et choix des produits

La variété et le choix des produits sont satisfaisants. Le seul aliment n'existant pas en version bio est le poisson frais. Plutôt que de l'exclure, il a été décidé de maintenir du poisson d'origine conventionnelle dans les menus.

Qualité des produits

A une exception près (des fraises un peu défraîchies), les produits livrés ont toujours été de bonne qualité et supportent la comparaison avec les produits utilisés avant l'expérience.

Les pommes de terre fraîches présentent plus de taches noires et une part plus importante doit donc être éliminée lors du parage. Les autres légumes n'entraînent pas de pertes supplémentaires.

Qualité de l'approvisionnement

Pour favoriser le déroulement de cette expérience, l'association s'est adressée à un grossiste de Neuchâtel qui garantit la fourniture de la presque totalité des denrées nécessaires. Ce grossiste s'approvisionne dans la région genevoise (7 fournisseurs), en Suisse (70 fournisseurs) et à l'étranger (30 fournisseurs). La collaboration avec ce grossiste a été excellente, mais la volonté est d'orienter davantage l'approvisionnement sur le marché genevois.

Des contacts ont été pris avec deux fournisseurs genevois de fruits et légumes. L'un d'eux s'est d'ores et déjà montré intéressé et doit proposer une liste de fruits et légumes qui seront introduits dans le plan de menus préparé durant le mois d'août 2004. Le second fournisseur a besoin d'un temps d'adaptation pour répondre à cette demande, sa production étant adaptée à sa clientèle actuelle. A ce jour, il n'a pas été possible de trouver un producteur genevois de viande biologique.

Satisfaction des enfants et des animateurs/trices

Une première appréciation des menus a été effectuée durant les deux premiers mois d'expérience par les neuf équipes parascolaires (1 formulaire rempli par chaque animateur/trice lors d'une table ronde avec ses 10-12 enfants). Le résultat ne permet pas de comparer les repas bio aux repas «classiques», aucune démarche similaire n'ayant été menée avant l'expérience. Par contre, cette évaluation permet aux enfants de discuter et de s'exprimer sur le thème des repas et de l'alimentation en général. Les résultats sont aussi utiles au cuisinier.

De façon générale, les remarques des animateurs/trices et des enfants à l'équipe de cuisine semblent montrer que les repas sont appréciés autant qu'auparavant, voire davantage en ce qui concerne certains aliments. Les yogourts plaisent mieux aux enfants, et la volaille, plus ferme, est jugée meilleure, en particulier par les adultes.

Concernant les quantités de restes de repas, comparées avec les mêmes plats avant l'expérience pilote, il ne semble pas y avoir de différence.

Surcoût

Dans les conditions actuelles du marché et dans le cadre de l'expérience pilote, le surcoût des aliments d'origine biologique (coût marchandises) est en moyenne de 1 franc de plus par repas. Cela représente environ 30% du coût marchandises évalué avant l'expérience, soit environ 150 francs par jour ou 22500 francs par année scolaire.

Poursuite de l'expérience

L'expérience est poursuivie durant l'année scolaire 2004-2005. Deux mois sont en effet insuffisants pour tirer un bilan définitif, tant au niveau financier qu'au niveau du choix des produits (tournus des saisons). Un bilan final sera effectué à la fin de l'année scolaire 2004-2005. Le résultat des démarches prévues pour informer les enfants dans le cadre scolaire sera traité dans ce bilan.

Conclusion

La promotion de l'alimentation saine par l'intervention quotidienne d'une diététicienne dans les restaurants scolaires, l'obtention du label «Fourchette verte junior» par cinq restaurants scolaires (gérés par deux associations), l'expérience pilote de repas biologiques et la volonté de l'étendre montrent l'importance que le Conseil administratif accorde à sa responsabilité en matière de repas collectifs organisés avec l'aide financière et logistique de la Ville de Genève.

Miser sur la qualité des produits, renoncer au modèle de production intensive au profit d'un approvisionnement réduisant les impacts sur l'environnement sont des choix essentiels dès lors que l'ensemble des repas considérés représente une masse de près de 900000 repas par an (restaurants scolaires, crèches et structures sociales d'accueil).

Servir des repas biologiques dans les établissements appartenant à la Ville de Genève ou subventionnés par celle-ci constitue par conséquent un objectif retenu par le Conseil administratif. Pour des raisons pratiques, stratégiques et financières, ce dernier souhaite toutefois développer cette démarche progressivement en s'appuyant sur l'adhésion des milieux associatifs concernés.

Les coûts induits, évalués aujourd'hui à 30% sur l'achat des marchandises, ne sont certes pas négligeables, mais ils doivent être considérés en termes de contribution au financement d'une politique de la santé à long terme.

Par ailleurs, le développement échelonné des repas biologiques devrait permettre de maîtriser progressivement ces coûts supplémentaires, sachant que, parallèlement, des facteurs d'économies peuvent intervenir. Par exemple, le

développement d'un marché local de produits bio permettra d'éviter les coûts des transports résultant d'un approvisionnement hors du canton, de même que la garantie d'une clientèle «captive» devrait inciter les producteurs locaux à ajuster leur offre à la demande, éliminant ainsi les pertes occasionnées par les marchés aléatoires.

Au nom du Conseil administratif

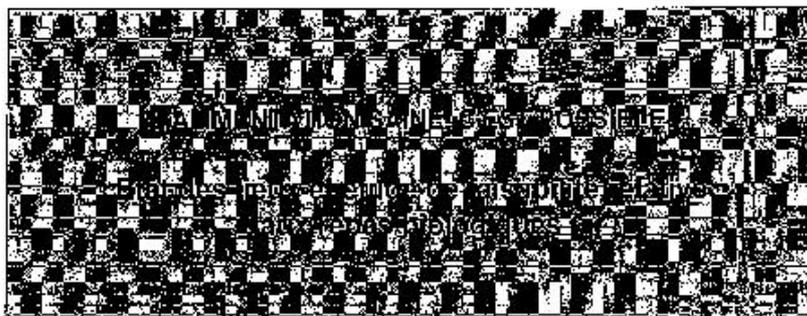
Le secrétaire général:
Jean Erhardt

Le conseiller administratif:
Manuel Tornare

Annexes:

- rapport «L'alimentation saine, c'est possible», juillet 2004
- charte «Projet pilote de restaurant scolaire bio»

Département des affaires sociales, des écoles et de l'environnement
Service des écoles et institutions pour l'enfance



Céline Liver, diététicienne diplômée
Juillet 2004

Table des matières

1	R-544 : DEFINITIONS ET ETAT DES LIEUX	3
1.1	R-544 "RENONCEMENT A LA DISTRIBUTION D'ALIMENTS GENETIQUEMENT MANIPULES"	3
1.1.1	ETAT DE LA SITUATION	4
1.2	R-544 "PROMOTION D'UNE NOURRITURE SAINIE"	4
1.2.1	DEFINITION	4
1.2.2	ETAT DE LA SITUATION CONCERNANT LA NOURRITURE SAINIE	6
1.2.3	ETAT DE LA SITUATION CONCERNANT LA PROPOSITION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES	8
1.3	R-544 "EDUCATION NUTRITIONNELLE DANS LES ECOLES"	8
1.4	CONCLUSIONS SUR LES TROIS INVITES	9
2	M-181 : POSSIBILITE DE FOURNIR UNE ALIMENTATION SAINIE, DE CULTURE BIOLOGIQUE ET DE PRODUCTION REGIONALE	11
2.1	DEFINITIONS ET MISES AU POINT	11
2.2	ALIMENTATION SAINIE	12
2.3	M-181 ET DEVELOPPEMENT DURABLE	12
2.4	CULTURE BIOLOGIQUE ET PRODUCTION REGIONALE	13
2.4.1	EXPERIENCES A GENEVE	13
2.4.2	ENQUETES MENEES PAR LE SERVICE DES ECOLES	13
2.4.3	PROJECTION DE COUT POUR DES REPAS BIO ET DE CULTURE REGIONALE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES	16
3	CONCLUSION ET PROPOSITIONS	18
3.1	ALIMENTATION SAINIE	18
3.2	REPAS DE CULTURE BIOLOGIQUE ET DE PRODUCTION REGIONALE	18
3.2.1	EXPERIENCE PLOTE DE REPAS BIOLOGIQUES	19
4	ANNEXES	21

Préambule

Dans la motion "L'alimentation saine, c'est possible!" (en annexe I), amendée et acceptée par le Conseil municipal lors de sa séance du 3 décembre 2002, le Conseil municipal demande au Conseil administratif un rapport sur les invites de la résolution R-544 (en annexe II) ainsi qu'une étude sur la possibilité de fournir une alimentation saine, de culture biologique et de production régionale, dans les établissements appartenant à la Ville de Genève et/ou subventionnés par celle-ci (crèches, cuisines scolaires, services sociaux, homes).

Ce rapport présente dans sa première partie un état des lieux de la situation dans les institutions subventionnées ou gérées par la Ville de Genève, c'est-à-dire les 14 associations de cuisines et restaurants scolaires, les 27 crèches proposant des repas, l'accueil accompagné Square-Hugo et la salle à manger Sainte-Clothilde. La deuxième partie de ce rapport est consacrée aux résultats de différentes études et réflexions visant à évaluer la possibilité de proposer une alimentation saine, de culture biologique et de production régionale dans ces mêmes établissements. Les implications financière, humaine et organisationnelle y sont discutées.

Le présent rapport a été élaboré par l'unité périscolaire du service des écoles et institutions pour l'enfance. Les données concernant les structures dépendant du service social et de la délégation à la petite enfance ont été récoltées auprès de ces deux services que nous remercions pour leur collaboration.

1 R-544 : définitions et état des lieux

1.1 R-544 "Renoncement à la distribution d'aliments génétiquement manipulés"

En Suisse, aucune plante génétiquement modifiée (OGM) n'est à ce jour autorisée à la culture, sauf à des fins expérimentales. Par contre, quatre types d'OGM importés destinés à l'alimentation humaine sont admis à la vente (trois types de maïs et un type de soja). Ces céréales peuvent entrer dans la composition des aliments sous forme d'huile, de fécule ou de lécitine. Les règles d'étiquetage en Suisse imposent l'obligation de déclarer tout aliment contenant un produit OGM (seuil de déclaration fixé à 1 %). L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) et les laboratoires cantonaux contrôlent la bonne application de cette réglementation.

Selon la WWF et l'OFSP, les grands distributeurs ne vendent pas de denrées transgéniques en Suisse du fait de l'opposition des consommateurs. Cette information est confirmée par les laboratoires des chimistes cantonaux.

1.1.1 Etat de la situation

Cuisines et restaurants scolaires

Le service des écoles et institutions pour l'enfance a interdit dès 2002 aux 14 associations de cuisines et restaurants scolaires subventionnés par la Ville de Genève de servir des aliments contenant des OGM.

Crèches

Tout comme le service des écoles, la délégation à la petite enfance a enjoint en octobre 2002 les 27 crèches proposant des repas à bannir les denrées OGM des préparations.

Service social

Le service social sera dorénavant soumis aux mêmes règles et imposera à ses fournisseurs de repas de bannir les aliments contenant des OGM dans les repas proposés au Square Hugo et à la salle à manger Sainte-Clotilde.

Le contrôle de l'interdiction des OGM relève des compétences du Service de protection de la consommation.

1.2 R-544 "Promotion d'une nourriture saine"

1.2.1 Définition

Alimentation et promotion de la santé

On entend par *nourriture saine* une alimentation favorable au maintien d'un bon état de santé. L'impact de l'alimentation sur la santé et sur la survenue de nombreuses maladies est aujourd'hui une certitude scientifique reconnue par tous les services de santé en Suisse et dans le monde. Dans les pays développés, les principales pathologies pour lesquelles il est prouvé que l'alimentation joue un rôle majeur préventif ou promoteur sont les maladies cardio-vasculaires, certains cancers, l'obésité, le diabète et l'ostéoporose. Par exemple, on peut estimer que la fraction de mortalité par cancer attribuable à l'alimentation se monte à 20 à 50 %¹. Outre les conséquences sur le plan humain, les maladies liées à l'alimentation ont un coût économique considérable, estimé à environ 30 % des dépenses totales du système de santé dans les pays industrialisés occidentaux.

A Genève, le rapport sur la planification qualitative du système de santé genevois selon les 38 buts de l'OMS détermine les priorités de santé publique concernant l'alimentation : ce sont la diminution de la consommation de graisse et de sel et l'augmentation de celles des légumes, fruits, céréales, légumineuses et produits laitiers.

Une alimentation saine doit répondre aux besoins physiologiques de chaque individu, c'est-à-dire apporter les nutriments nécessaires en quantité adéquate (protéines, lipides, glucides, vitamines, sels minéraux, oligo-éléments, fibres,

¹ Bilan 1999-2002 et perspectives de la Planification sanitaire qualitative du canton de Genève, IMSP

substances secondaires, etc.). Les besoins en chacune de ces substances pour le maintien d'un bon état de santé varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'état de chaque individu (sportif, femmes enceintes, allaitantes, etc.). Des recherches épidémiologiques, biochimiques et physiologiques permettent d'établir les doses optimales à absorber quotidiennement. En Suisse, les "Valeurs de référence pour les apports nutritionnels" ² des sociétés allemande, autrichienne et suisse de nutrition et les "Apports nutritionnels conseillés pour la population française" ³ constituant les références pour les institutions de santé publique.

A partir de ces valeurs, des quantités et fréquences par groupe d'aliments peuvent être conseillées. Par exemple, pour les repas au restaurant scolaire, la commission de la restauration collective du Département de l'Instruction publique en collaboration avec le Service de santé de la jeunesse (SSJ) a édité en 2003 "Le guide pratique du cuisinier, enfants de 5 à 12 ans" qui précise les portions et les fréquences recommandées.

Salubrité alimentaire

De plus, pour être considérée comme "saine", l'alimentation doit correspondre aux exigences de salubrité, c'est-à-dire être exempte de substances indésirables en quantité dangereuse pour la santé. Il s'agit des substances étrangères aux denrées alimentaires (résidus de traitements, pesticides, métaux lourds, antibiotiques, autres contaminants, etc.), des substances naturelles (nitrates, champignons, moisissures, etc.) ou encore des bactéries (Salmonelles, Listeria, etc.). Les valeurs de tolérance de ces différentes substances sont précisées dans la législation suisse, notamment dans l'Ordonnance fédérale sur l'hygiène. Les contrôles incombent aux autorités cantonales (Service de protection de la consommation, vétérinaire cantonal, etc.).

Agriculture et élevage biologiques

Le terme "biologique" (ou bio) désigne des produits cultivés selon des modes de production favorables à l'environnement, notamment sur la qualité de l'air et des sols. Les principes de ce mode de production sont le respect des cycles naturels dans l'exploitation, la préservation de la fertilité du sol, la promotion de la biodiversité et l'interdiction des fertilisants, des produits phytosanitaires chimiques de synthèse et des OGM⁴. Les principes détaillés de production sont inscrits dans la loi suisse (Ordonnance sur l'agriculture biologique) et soumis à des procédures de contrôle par des organismes indépendants.

Ainsi, les aliments d'origine biologique répondent à un objectif différent d'une alimentation favorable au maintien d'un bon état de santé : le but poursuivi est la protection de l'environnement. Comme l'a relevé le journal français "60 millions de consommateurs" en 1999, il serait bon de dissiper les malentendus au sujet du bio. De nombreux consommateurs en Suisse et en France ont en effet la certitude que "manger bio, c'est meilleur pour la santé". Cette confusion est probablement en

² Valeurs de référence pour les apports nutritionnels, Société allemande de nutrition, Société autrichienne de nutrition, Société suisse de recherches sur la nutrition, Association suisse pour l'alimentation, 1^{ère} édition, ASA, Berne 2002

³ Apports nutritionnels conseillés pour la population française, CNERNA-CNRS, 3^{ème} édition, Ed. Tec & Doc, Paris 2001

⁴ Dans un arrêt de février 2003 (1P.453/2002), le Tribunal fédéral estime que des produits bio peuvent contenir des traces d'OGM pour autant que leur présence ne dépasse pas 1 % et qu'elle résulte d'une contamination involontaire

partie liée à l'association dans certaines publicités du terme "sain" aux produits bio. Le fait que l'agriculture biologique est plus "naturelle" laisse entendre qu'elle serait meilleure pour la santé.

Très peu d'études ont à ce jour été menées pour comparer les valeurs nutritionnelles et sanitaires des aliments bio à celles des produits conventionnels. Aucune évaluation d'ensemble n'a été effectuée en Suisse jusqu'à présent. Le premier rapport français sur ce thème est sorti en juillet 2003⁵, motivé par le fait qu'aucune évaluation d'ensemble n'avait été réalisée sur le plan nutritionnel et sanitaire en France. Les experts consultés concluent que "l'ensemble des données examinées dans le cadre de cette évaluation a montré, de manière générale, peu de différences significatives, et reproductibles, entre la composition chimique des matières premières issues de l'agriculture biologique et celles issues de l'agriculture conventionnelle". Ces différences "...semblent (...) trop faibles, voire négligeables, pour pouvoir induire un effet sur le statut nutritionnel du consommateur (...)". Il est rappelé : "au niveau nutritionnel, l'équilibre du régime global et la couverture des besoins demeurent les points primordiaux à considérer".

Concernant les aspects sanitaires, le même rapport précise que la grande majorité des produits bio analysés ne contiennent pas de résidus de pesticides. Au niveau des teneurs en nitrates et mycotoxines, le rapport conclut à des niveaux de contamination similaires ou inférieurs, résultats qui devraient être confirmés par de nouvelles études. A Genève en 2002, le Service de protection de la consommation a trouvé des résidus de pesticides dans 8 % des produits analysés issus de l'agriculture biologique (dans 44 % de ceux issus de l'agriculture conventionnelle dont 7 % étaient non conformes à la législation). Ainsi, il n'est pas exclu qu'un produit d'origine biologique contienne des pesticides, mais cela demeure peu fréquent. Des traces d'OGM ont également été détectées dans du maïs biologique par le Service de protection de la consommation de Genève en 2001.

Consommer des aliments biologiques n'est donc bon pour la santé qu'au travers de l'impact positif que ce mode de production a sur l'environnement. Les connaissances scientifiques actuelles ne permettent pas d'inclure ce mode de production dans la définition d'une alimentation saine, favorable au maintien d'un bon état de santé.

1.2.2 Etat de la situation concernant la nourriture saine

Dans ce sous-chapitre est présenté l'état actuel de la situation concernant la promotion d'une nourriture saine. L'analyse se base sur la définition de l'alimentation saine telle qu'elle a été présentée au point 1.2.1, donc sans l'intégration de la provenance biologique des aliments.

Cuisines et restaurants scolaires

En Ville de Genève, 14 associations de cuisines et restaurants scolaires, subventionnées par le service des écoles et institutions pour l'enfance, gèrent 38 réfectoires où quotidiennement 16 menus différents sont proposés. Chaque

⁵ Evaluation des risques et bénéfices nutritionnels et sanitaires des aliments issus de l'agriculture biologique, Agence française de sécurité sanitaire des aliments, République française, 28 avril 2003 (<http://www.afssa.fr/ftp/a/ssa/basedoc/rapportagribio290703.pdf>)

association est libre de choisir son type de fonctionnement : soit elles engagent des cuisiniers professionnels qui produisent des repas sur place, soit elles se font livrer des repas par une autre association ou par une entreprise de restauration (Migros, Scolarest), soit elles font manger les enfants dans des restaurants privés (cafés-restaurants, EMS). Les menus sont conçus par un cuisinier professionnel, parfois en collaboration avec le comité de l'association. Sur 150 jours d'ouverture annuels, plus de 530'000 repas par an (enfants et animateurs) sont actuellement servis dans les restaurants scolaires, dont plus de 50 % sont livrés.

Depuis plus de 20 ans, Marie-Pierre THEUBET, diététicienne au SSJ (D.I.P.), a pour mission de répondre aux demandes des 53 associations de restaurants scolaires du canton de Genève. Un important travail a donc été effectué avec les associations volontaires. Il faut cependant relever que le nombre d'associations ayant fait appel aux services de la diététicienne est faible, sa collaboration n'étant pas imposée par le D.I.P.

Dès juin 2001, une diététicienne a été engagée par le service des écoles et institutions pour l'enfance à 60 % pour collaborer avec les associations de restaurants scolaires subventionnées par la Ville de Genève (son taux d'activité a passé à 80 % en octobre 2003). Sa mission est de s'assurer de l'application par les cuisiniers des recommandations en matière d'alimentation équilibrée, de promouvoir dans les restaurants scolaires un cadre favorable à l'éducation alimentaire, d'améliorer la traçabilité des produits servis, la transparence et l'information aux enfants et aux parents et de superviser l'application des normes d'hygiène de l'ordonnance fédérale. A cette fin, de nombreuses formations individuelles ou en groupes sont organisées à l'attention des associations, des supports pédagogiques créés et des évaluations nutritionnelles des menus régulièrement effectuées.

Dans l'ensemble, les repas servis sont qualitativement équilibrés. Des améliorations doivent encore être apportées sur la fréquence des plats gras. La diminution de la consommation de graisse est une priorité de santé publique en Suisse. Etant donné l'absence d'information sur l'équilibre alimentaire et la promotion de la santé dans la formation de base des cuisiniers, un travail sur le long terme est nécessaire.

Afin que les quantités d'aliments servis dans les assiettes correspondent aux critères d'une alimentation saine et pour motiver de manière adéquate les enfants à goûter de tout, une importante formation des animateurs du Groupement Intercommunal pour l'animation parascolaire doit être prévue. Le budget nécessaire à cette formation doit être cédé au sein de cette institution.

Crèches (état de la situation en juin 2003)

La délégation à la petite enfance subventionne actuellement 50 institutions, dont 27 proposent des repas (collation du matin, repas de midi et goûter) cinq jours par semaine. La grande majorité des crèches possèdent leur propre cuisine dans laquelle un cuisinier professionnel prépare les repas. Seules 3 institutions sont livrées par une entreprise de restauration ou une autre crèche. Les menus sont conçus par le cuisinier et le/la directeur/trice de la crèche. En moyenne, 350'000 repas de midi sont proposés annuellement dans ces 27 crèches.

Pour former le personnel de cuisine au niveau nutritionnel, la diététicienne du SSJ est en contact permanent avec les crèches et répond aux nombreuses demandes dans les limites de ses disponibilités. Dans une optique de formation continue, deux publications sur les questions alimentaires et comportementales, l'une destinée aux parents, l'autre aux cuisiniers, sont actuellement en cours de réalisation par l'équipe pédagogique de la délégation à la petite enfance et les cuisiniers des crèches, en collaboration avec le SSJ (D.I.P.). La délégation entretient des contacts très réguliers avec tout le personnel des institutions, ce qui permet d'évaluer les besoins en formation. Il faut noter que les éducateurs ont bénéficié de quelques heures d'enseignement durant leurs études en ce qui concerne l'alimentation de l'enfant et jouissent d'une solide formation en matière de pédagogie. Les besoins des cuisiniers en formation continue et en suivi restent néanmoins importants.

Service social (état de la situation en juin 2003)

Le service social de la Ville de Genève gère la distribution de repas aux personnes en situation précaire au Square Hugo (petit-déjeuner et repas à 16h00, 6 jours par semaine). Actuellement, en moyenne 180 repas sont servis quotidiennement, soit plus de 55'000 repas par an. Ces repas sont fournis par le Service Restauration des Hôpitaux Universitaires de Genève. Les menus proposés correspondent à ceux servis aux patients de l'hôpital (sans régime) et sont supervisés par les diététiciennes de l'établissement. Ainsi, l'équilibre alimentaire qualitatif des repas est assuré, par contre les quantités servies sont déterminées par le client.

La salle à manger de Ste-Clothilde est une structure gérée par une association et animée par du personnel du service social. Elle accueille des aînés/és à qui sont proposés des repas 3 jours par semaine. Chaque jour, en moyenne 35 personnes y mangent, ce qui représente plus de 5'000 repas par année. Les repas sont fournis par un traiteur et les menus sont discutés avec le conseil d'administration de la salle à manger. Des directives seront dorénavant imposées au traiteur quant à l'équilibre alimentaire des repas et un contrôle des menus par une diététicienne doit être mis en place. Le grand intérêt pour les questions nutritionnelles exprimé par le personnel de la salle à manger favorisera l'introduction de ces dispositions.

1.2.3 Etat de la situation concernant la proposition d'aliments biologiques

Aucune directive particulière concernant la proposition d'aliments d'origine biologique n'a été donnée aux établissements subventionnés par la Ville de Genève. Néanmoins, de tels produits peuvent entrer dans la composition d'un repas mais, dans le cadre des budgets actuels, seulement de manière occasionnelle du fait de leur coût élevé.

1.3 R-544 "Education nutritionnelle dans les écoles"

L'éducation nutritionnelle (ou plutôt alimentaire⁸) à l'école relève de la responsabilité et des compétences du Département de l'instruction publique et non de l'administration communale.

⁸ Actuellement, on préfère la formule "éducation alimentaire" qui donne une vision plus globale de l'acte de manger

Malgré les nombreuses études démontrant l'impact majeur de l'alimentation sur la santé, la mise en évidence de lacunes de connaissances chez les élèves et le constat inquiétant de l'ampleur des mauvaises habitudes alimentaires en Suisse et à Genève, le thème de l'alimentation n'est toujours pas présent dans les programmes d'enseignement jusqu'à la 6^{ème} primaire à Genève⁷. Compte tenu de cette situation, le SSJ a réagi en mettant au point un programme d'actions pour l'école primaire, décliné en deux outils : un document pédagogique destiné aux enseignants du primaire permettant d'aborder la thématique de l'alimentation dans différentes branches (mathématique, vocabulaire, géographie, histoire, etc.) et une exposition "Je t'in vite – Viens découvrir les aliments" circulant dans les écoles primaires du canton. Depuis sa création en 1989, environ 30'000 enfants de 64 écoles ont travaillé dans l'exposition. Malgré ce programme d'action, les moyens actuellement déployés pour une éducation alimentaire à l'école sont insuffisants.

La Ville de Genève peut par contre intervenir dans le cadre du restaurant scolaire : par exemple, une affiche d'information nutritionnelle destinée aux enfants, créée en 2003 par le service des écoles, a été apposée dans tous les restaurants scolaires. Un dépliant d'information destiné aux familles des enfants fréquentant les restaurants scolaires est en cours de diffusion par le service des écoles. Il aborde notamment la notion d'équilibre alimentaire. La Ville, en tant que commune, peut également collaborer avec le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire dans le cadre de la formation des animateurs, qui devra être développée.

1.4 Conclusions sur les trois invites

Organismes génétiquement modifiés

Les aliments contenant des OGM sont proscrits dans les établissements subventionnés ou appartenant à la Ville. Ils le seront également au Square Hugo et à la salle à manger Sainte-Clotilde, à qui une directive sera donnée dans ce sens. La surveillance de cette directive relève des compétences du Service de protection de la consommation de l'Etat de Genève (DASS).

Promotion d'une nourriture saine et aliments biologiques

Le personnel de cuisine des restaurants scolaires et des crèches bénéficie depuis de nombreuses années des compétences des diététiciennes du SSJ du D.I.P. et du service des écoles de la Ville. Dans les crèches, l'alimentation constitue depuis longtemps une préoccupation de la délégation à la petite enfance et des différentes directions. Mais, étant donné l'absence d'information sur l'équilibre alimentaire dans la formation de base des cuisiniers, une collaboration systématique avec une diététicienne devra être mise en place. Il en sera de même concernant les menus proposés à la salle à manger Sainte-Clotilde. Les menus proposés au Square Hugo, quant à eux, sont déjà supervisés par les diététiciennes de l'hôpital.

Des aliments biologiques peuvent entrer occasionnellement dans les préparations, mais aucune directive n'a été donnée à ce sujet aux établissements.

⁷ La situation nutritionnelle des enfants en âge scolaire et place de l'alimentation dans les programmes scolaires en Suisse, Rapport du groupe de travail Ecole et Alimentation de la commission fédérale de l'alimentation, Kurt Baerlocher, Anns D. Sutter-Leuzinger, Sabine Straub, août 2000

Education nutritionnelle dans les écoles

L'éducation alimentaire en classe relève des compétences du Département de l'instruction publique. Tout programme extérieur de prévention doit obtenir l'accord de la direction générale de l'enseignement primaire et doit s'insérer dans un cadre bien défini, dont la responsabilité est du ressort du SSI.

La Ville de Genève a néanmoins la possibilité d'intervenir auprès des enfants au sein des restaurants scolaires en créant des supports pédagogiques. Le personnel parascolaire a un rôle important à jouer dans la transmission du savoir alimentaire, sa formation s'avère donc indispensable. La proposition de menus équilibrés dans les restaurants scolaires est primordiale afin de servir d'exemple aux enfants. C'est en effet dans l'enfance que se développent les habitudes et comportements alimentaires qui vont influencer de manière déterminante l'état de santé à l'âge adulte. Le label Fourchette verte junior, créé au printemps 2003 pour les établissements accueillant des enfants de 4 à 15 ans, a été mis au point dans ce but (cf. point 3.1).

2 M – 181 : possibilité de fournir une alimentation saine, de culture biologique et de production régionale

2.1 Définitions et mises au point

Pour évaluer la possibilité de fournir une alimentation saine, certains termes doivent être définis au préalable.

Alimentation saine

La définition générale d'une alimentation saine, c'est-à-dire favorable au maintien d'un bon état de santé, est celle présentée au point 1.2.1. Le détail (fréquences des groupes d'aliments et quantités) ne sera pas développé dans ce rapport car il dépend de l'âge du public et du nombre de repas pris au sein de l'institution. C'est par exemple sur plus de 15 pages que "Le guide pratique du cuisinier, enfants de 5 à 12 ans" de la commission de la restauration collective du D.I.P. et du SSJ précise les recommandations alimentaires pour les restaurants scolaires. Etant donné l'absence de formation des cuisiniers en matière d'équilibre alimentaire, une collaboration régulière entre le personnel de cuisine et un/e diététicien/ne est indispensable pour garantir l'équilibre des menus proposés.

Culture biologique

La définition de la culture biologique est présentée au point 1.2.1. Rappelons ensuite que même si le marché global du bio en Suisse enregistre chaque année une importante progression (7 % entre 2002 et 2003), ce type de production reste encore minoritaire dans notre pays, surtout en Suisse romande. En 2004, seuls 11,1 % des paysans suisses exploitent leur ferme de manière biologique et seulement 3,5 % à Genève (11 fermes sur 314)⁸. En 1998, la part d'aliments biologiques dans les ménages suisses s'élevait à 5 % des denrées alimentaires consommées⁹. Se pose donc en premier lieu le problème de l'offre actuelle quantitativement faible, entraînant des possibles difficultés d'approvisionnement.

En outre, le choix de produits bio d'origine régionale est naturellement très restreint puisque ces produits sont peu nombreux à être produits à Genève. Faire le choix du tout bio d'origine suisse, c'est donc opter pour une alimentation beaucoup moins variée, et donc ne répondant pas forcément aux critères d'une alimentation saine. Cette alimentation serait très éloignée des habitudes alimentaires genevoises et peu compatible avec les exigences des clients.

Il est utile également de préciser qu'à l'heure actuelle le concept du bio dans la restauration est encore peu développé, surtout en Suisse romande. Par exemple, le label "Le Bourgeon" qui atteste de l'application des directives de Bio Suisse est à ce jour attribué à 23 restaurants dans 7 cantons alémaniques. La société de restauration Coop propose un menu ou des produits bios dans plus de 130 de ses self-services publics, dont certains se situent en Suisse romande. Au niveau financier, le coût d'achat supérieur des produits bio par rapport aux produits

⁸ Faits et tendances 2004, conférence de presse du 23 mars 2004 de Bio Suisse

⁹ Communiqué de presse "Enquête sur les revenus et la consommation de 1998 - La consommation d'aliments biologiques en Suisse", Office fédéral de la statistique, mars 2002, n° 0321-3202-80

conventionnels est justifié par un rendement inférieur et des coûts de production supérieurs.

2.2 Alimentation saine

Vu le nombre très important de repas servis dans les différents établissements subventionnés, plus de 940'000 repas par an, et les liens actuellement connus entre alimentation et promotion de la santé, la proposition de menus équilibrés doit constituer une priorité pour la Ville de Genève. L'état de la situation dans les restaurants scolaires, les crèches et les structures gérées par le service social, présenté en point 1.2.2, souligne les besoins de formation et de suivi des équipes de cuisine et d'animation au niveau de l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer l'application des recommandations nutritionnelles dans les restaurants scolaires, l'action de la diététicienne engagée est indispensable. Par ailleurs, le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire devra instaurer une formation obligatoire de son personnel dans ce domaine. Pour améliorer le suivi des menus proposés dans les crèches et répondre aux besoins de formation continue des cuisiniers, il est également nécessaire de poursuivre et de renforcer la collaboration avec un/e diététicien/ne, ceci d'autant plus que pour répondre à la forte demande des familles, 20 nouvelles structures doivent ouvrir dans un proche avenir. Enfin, dans le secteur social, un/e diététicien/ne devra collaborer à la conception des menus de la salle à manger Sainte-Clotilde.

2.3 M-181 et développement durable

La motion M-181 s'inscrit dans une perspective de développement durable¹³, se faisant l'écho de plusieurs principes de la déclaration de Rio et de différents chapitres de l'Agenda 21 de Rio signé en 1992 par la Suisse (Sommet de la Terre, Rio, 1992).

Production biologique

Tout d'abord, l'agriculture biologique répond au principe général, inscrit dans l'agenda 21, de réduction de l'agression environnementale dans les activités productrices humaines. Dans le même état d'esprit, l'Agenda 21 de Rio préconise une gestion durable des sols et un développement rural et agricole durable, notamment par l'utilisation de nutriments et d'engrais organiques, en accord avec les principes de l'agriculture biologique. La conservation de la diversité biologique est un des grands piliers de l'Agenda 21 de Rio et constitue l'un des principes de l'agriculture biologique. Finalement, l'Agenda 21 milite clairement pour une agriculture qui contrôle les risques découlant de la modification d'organismes par la biotechnologie. Le principe de précaution demande de renoncer à un produit quand il y a des doutes quant à son innocuité pour l'environnement pour la santé humaine

¹³ Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.

ou l'environnement. En condamnant les OGM, l'agriculture biologique adhère à ce principe.

40

Production régionale

Le principe de l'Agenda 21 d'efficacité demande de considérer les moyens mis en œuvre pour amener un produit sur le marché en préférant celui qui rentabilise le mieux les ressources naturelles, l'énergie et le travail. Une alimentation de proximité répond donc à ce critère.

Alimentation saine

Du point de vue de l'être humain, l'Agenda 21 de Rio comporte un chapitre sur la protection et la promotion de la santé. Une alimentation saine se place directement dans cette perspective.

2.4 Culture biologique et production régionale

2.4.1 Expériences à Genève

La crèche « le Serpentin » à Plan-les-Ouates propose depuis 1997 des menus composés en partie d'aliments issus de la culture biologique. Ce choix s'inscrit dans une démarche plus globale qui vise à proposer aux enfants des repas équilibrés, répondant à leurs besoins spécifiques liés à la croissance, tout en préservant la qualité de l'environnement. Des menus végétariens sont par exemple très régulièrement proposés aux petits convives.

La cuisine du « Serpentin » confectionne quotidiennement environ 80 repas pour des enfants de 3 mois à 5 ans. Le taux précis de produits bio par menu n'est pas connu, mais une majorité d'aliments sont issus de la production biologique ou intégrée¹¹. Le choix des aliments est porté en priorité sur des produits bio quand ils existent, que leur coût est raisonnable, que leur qualité est satisfaisante et que la livraison répond aux besoins de la crèche. Les fournisseurs du « Serpentin » sont Bio-Service, un grossiste de produits biologiques, et les grandes surfaces (Coop, Migros). Le surcoût lié à l'utilisation de produits bio n'est pas connu.

A notre connaissance, il s'agit de la seule expérience de menus bio en restauration collective sur le canton de Genève.

2.4.2 Enquêtes menées par le service des écoles

Deux enquêtes ont été menées par le service des écoles et institutions pour l'enfance afin d'établir une projection des coûts pour des repas bio et d'origine régionale et évaluer leur faisabilité dans le cadre des restaurants scolaires. Ainsi, un appel d'offre a été lancé auprès de trois entreprises de restauration (repas livrés) et

¹¹ La production intégrée correspond à un type de production intermédiaire entre le conventionnel et le biologique. Elle prévoit un emploi modéré et prudent des produits phytosanitaires. Environ 65 % des fruits et légumes suisses et une grande partie des céréales indigènes sont issus de la production intégrée.

une petite recherche a été effectuée en collaboration avec un cuisinier de restaurant scolaire (repas confectionnés sur place).

2.4.2.1 Données générales d'ordre financier

Les produits d'origine biologique sont plus chers que les produits conventionnels, mais de grandes différences existent selon la catégorie de produits concernée. L'Office fédéral de la statistique a publié en 2002 un communiqué de presse concernant la consommation d'aliments biologiques en Suisse¹² (voir annexe III) : les différences de prix relevées sont de 3 % pour les légumes, de 8 % pour la viande, de 12 % pour le pain, de 20 % pour les fruits, de 27 % pour le groupe "café, thé et cacao", de 34 % pour le sucre et de 53 % pour les jus de fruits et de légumes.

Ainsi, le surcoût est très variable selon la catégorie de produits concernée : la différence de prix est faible pour les légumes mais très importante pour les fruits, le sucre ou les jus de fruits et de légumes.

2.4.2.2 Enquête avec des repas livrés

Société de restauration Coop

La société Coop, bien que maîtrisant la production de repas de qualité biologique, n'est pas en mesure de faire des propositions raisonnables, les demandes étant trop faibles pour mettre en œuvre une production en livraison différée bio.

Société de restauration DSR

Pour des repas bio livrés, le prix fixé par DSR est de Frs. 15.- par unité pour une quantité de 100 à 150 repas (sans les coûts de livraison et de personnel). La part de produits bio atteignable est de 70 %. Pour des repas conventionnels, le prix unitaire de DSR est de Frs. 8.- (offre de DSR de décembre 2001). Ainsi, un menu d'origine biologique a un coût supérieur de 7.-, soit 88 %. Concernant l'origine régionale, une part de 25 % est atteignable dans les menus si la région comprend la Romandie.

L'entreprise DSR relève dans son offre que le nombre actuel de fournisseurs capable de proposer de produits bio est infime. Cela entraîne une difficulté à garantir une prestation homogène comprenant au minimum 70 % de produits bio.

Société de restauration Scolarest - Compass Group (Sulzee) SA

L'offre de Scolarest comprend uniquement le coût-marchandise du repas et précise que la plupart des produits nécessite de la main d'œuvre supplémentaire pour les apprêter et génère une quantité plus importante de déchets. Le coût supplémentaire pour les produits d'un menu bio sur un mois de prestation est de 67 % par rapport à un menu standard. En se référant au prix actuel de vente des repas par Scolarest, Frs. 5.70 (sans les coûts de livraison et de personnel), le coût de fabrication d'un repas bio serait de Frs. 9.50 sans compter les coûts supplémentaires de main d'œuvre. Aucune précision n'a été fournie quant aux quotas atteignables de produits

¹² Communiqué de presse "Enquête sur les revenus et la consommation de 1998 - La consommation d'aliments biologiques en Suisse", Office fédéral de la statistique, mars 2002, n° 0321-0202-80

bio et de produits régionaux. Sociarest précise seulement que certains condiments n'existent pas en version bio.

Dans son offre, Sociarest relève qu'aucun fournisseur ne peut garantir une continuité dans l'approvisionnement des produits bio. L'information exacte et anticipée auprès des parents d'élèves n'est ainsi pas toujours possible, en raison des adaptations de produits à la dernière minute. Ceci entraîne également des difficultés de contrôle et validation des menus par la diététicienne. Sociarest prévient également que le choix limité des produits, lié à la faible production, favorise un risque de répétition des ingrédients dans les menus, qui seront, par conséquent, moins variés.

Le tableau ci-dessous résume les deux offres :

	DSB	Sociarest
Coût d'un menu bio	Frs. 15.- soit 100 % du menu standard	Frs. 9.50, soit 167 % du menu standard sans le surcoût de main d'œuvre
Coût d'un menu standard	Frs. 8.-	Frs. 5.70
Surcoût d'un menu bio (Frs. 7.-)	Frs. 7.-, 88 %	Frs 3.80 67 % (sans le surcoût de main d'œuvre)
Proportion de produits bio dans le menu	70 %	Non précisé
Proportion de produits régionaux (romands)	25 %	Non précisé
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de garantie d'approvisionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de garantie d'approvisionnement • Validation des menus par la diététicienne difficile • Choix limité de produits → risque de répétition → menus moins variés

2.4.2.3 Enquête avec des repas confectionnés sur place

Il était initialement prévu de comparer le coût de deux semaines de menus conventionnels avec deux semaines de mêmes menus composés avec des produits biologiques. Ce mandat a été confié à un cuisinier expérimenté travaillant dans un restaurant scolaire (production quotidienne d'environ 600 repas). Mais l'offre actuelle de produits biologiques dans le cadre du réseau existant de fournisseurs est tellement restreinte que le calcul de coût n'a pas pu être effectué.

En effet, sur les 8 fournisseurs du restaurant scolaire, seuls 3 offrent à ce jour des produits d'origine biologique dans leur assortiment, soit un total de 20 produits différents. Le tableau en annexe IV présente le comparatif de prix complet des 20 produits biologiques et de leurs équivalents conventionnels (18 prix comparatifs disponibles). Le tableau ci-après synthétise les différences de prix par catégorie de produits pour ces quelques aliments.

Catégorie de produit	Fournisseur	Surcoût moyen	Surcoût minimum	Surcoût maximum
Légumes et fruits surgelés	Frigemo	55 %	33 %	72 %
Pâtes surgelées	Frigemo	53 %	26 %	78 %
Pommes de terre surgelées	Frigemo	51 %	24 %	77 %
Produits laitiers	Au petit crémier	31 %	25 %	38 %
Vlande	Volailles Import SA	85 %	85 %	85 %
Tous les produits		53 %	24 %	85 %

Le surcoût est ainsi systématique pour les produits d'origine biologique, s'élevant en moyenne de 31 à 85 %, selon la catégorie de produit. La moyenne de surcoût pour ces 18 produits est de 53 %.

Cette petite enquête ne permet pas d'évaluer le surcoût de repas biologiques dans un restaurant scolaire. En effet, le nombre de produits est trop limité et n'est pas représentatif de l'ensemble des achats effectués par les restaurants scolaires. Aucune conclusion générale ne peut donc en être tirée. Toutefois, l'enquête montre qu'une utilisation de produits biologiques dans les restaurants scolaires nécessite que les fournisseurs réadaptent leurs offres ou qu'un nouveau réseau de fournisseurs soit constitué.

Rappelons à ce propos que, pour des raisons de volume de marchandise commandée, les grandes surfaces chez lesquelles se fournissent les ménages ne conviennent pas aux restaurants scolaires.

2.4.3 Projection de coût pour des repas bio et de culture régionale dans les restaurants scolaires

Les réflexions ci-dessous ne concernent que les restaurants scolaires et non les crèches et les institutions subventionnées par le service social. Pour obtenir une projection de coût proche de la réalité, un professionnel du domaine devrait être mandaté pour mener une étude d'envergure auprès de tous les restaurants scolaires, chacun fonctionnant de manière autonome avec ses propres fournisseurs. On ne peut pour l'instant que retenir que des repas composés à majorité de produits bio coûteraient plus cher que des repas standards, avec un surcoût minimum de 25 %.

Au surcoût « marchandise », il convient d'ajouter des frais logistiques pour le soutien et le conseil des cuisiniers dans leurs achats. De plus, afin d'expliquer les objectifs et avantages des aliments bio, une campagne d'information destinée aux enfants et à

leurs parents devrait être prévue, avec les frais de production de matériel et de personnel que cela implique.

Les coûts supplémentaires liés au repas bio ne pourront évidemment pas être assumés par les associations, mais seront à la charge de l'administration. En ce qui concerne les parents, ils participent actuellement à raison de Frs. 7.- maximum par repas, plus l'encadrement par le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (Frs. 3.- maximum). Il est donc difficile d'envisager une augmentation du prix de vente des repas.

3 Conclusion et propositions

3.1 Alimentation saine

Au vu des connaissances actuelles bien documentées relatives aux liens existants entre alimentation et santé et du nombre considérable de repas servis dans les établissements subventionnés par la Ville de Genève, soit plus de 940'000 par année, il est essentiel que ces derniers répondent aux critères d'équilibre et de santé. De plus, le rôle pédagogique d'exemplarité des menus s'avère d'autant plus important que les enfants représentent une proportion très élevée de cette clientèle. L'enfance constitue en effet une période privilégiée de la vie pour l'apprentissage des comportements et habitudes alimentaires.

Afin d'améliorer l'équilibre alimentaire des repas servis dans les restaurants scolaires, le personnel parascolaire doit bénéficier d'une formation théorique et pratique annuelle en matière d'alimentation, dispensée par un/e diététicien/ne. Les restaurants scolaires sont incités à obtenir le label Fourchette verte junior, distinction attestant de l'application des recommandations alimentaires enfantines, des normes d'hygiène et de la mise en place d'un tri des déchets¹³. A l'heure actuelle, quatre réfectoires bénéficient déjà du label et sept autres ont en fait la demande auprès de l'association Fourchette verte.

Pour améliorer le suivi des menus proposés dans les crèches et pour poursuivre, voire amplifier les efforts en cours dans le domaine de la formation continue des cuisiniers, la collaboration déjà engagée par la délégation à la petite enfance avec un/e diététicien/ne est à développer.

Concernant la salle à manger Sainte-Clotilde, le service social mettra en place des normes d'équilibre alimentaire dans les menus proposés, notamment en mandatant un/e diététicien/ne qui participera systématiquement à la commission des menus et collaborera avec le traiteur.

Une directive bannissant les OGM des repas servis au Square Hugo et à la salle à manger Sainte-Clotilde devra être donnée aux responsables de production des repas des deux établissements.

3.2 Repas de culture biologique et de production régionale

Au vu des connaissances scientifiques actuelles, aucun élément ne permet d'affirmer que les aliments d'origine biologique sont plus sains (significativement plus riches en vitamines par exemple) que les produits traditionnels. Le but de l'agriculture biologique est d'abord la protection de l'environnement.

En pratique, en Suisse, la production d'aliments biologiques est encore très restreinte et l'expérience dans la production de repas biologiques en restauration collective est quasi inexistante. Le nombre de fournisseurs et le choix d'aliments disponibles sont extrêmement limités à l'heure actuelle, d'autant plus en restauration

¹³ Pour plus d'information, consulter le site www.fourchetteverte.ch

collectifs. Le choix restreint de produits favorise un risque de répétition d'ingrédients dans les menus et donc une moins grande variété. Avec un réseau suffisamment développé de fournisseurs, il semblerait toutefois que des quotas moyens de 70 % de produits d'origine biologique et de 25 % de produits régionaux soient atteignables dans un repas de restaurant scolaire.

Les rendements plus faibles et les coûts de production plus importants des produits bio entraînent des coûts d'achat plus élevés pour ces produits. Le coût marchandise d'un repas bio dans un restaurant scolaire serait au moins 25 % plus élevé que celui d'un menu standard. Etant donné le manque d'expérience dans le domaine du bio en restauration collective, la difficulté à évaluer le coût du projet, l'incertitude quant à l'adéquation de la production et la réaction des consommateurs, une expérience pilote de restaurant bio en collaboration avec une association de restaurant scolaire a débuté en mai 2004. Le coût du projet (surcoût d'achat, de main d'œuvre, temps de recherche de fournisseurs, etc.) sera pris en charge par la Ville de Genève.

De plus, il a été demandé en décembre 2003 aux quatorze associations de restaurants scolaires de proposer systématiquement du pain d'origine biologique à leur clientèle. Le surcoût éventuel par rapport au pain proposé jusqu'alors sera pris en charge par le service des écoles, dans le cadre des subventions au déficit.

Une introduction généralisée du bio dans les repas des restaurants scolaires, des crèches et des institutions subventionnées par le service social ne peut s'envisager sans concertation avec les responsables de ces structures. En effet, il faut garder à l'esprit que chaque établissement est autonome dans son organisation et dans son approvisionnement. Outre l'aide financière pour le surcoût des produits bio, une aide logistique pour l'approvisionnement sera indispensable. Une information des consommateurs et de leurs parents semble également nécessaire.

3.2.1 Expérience pilote de repas biologiques

L'expérience pilote de repas biologiques dans un restaurant scolaire a débuté le 3 mai 2004 aux Cuisines scolaires du quartier de Saint-Gervais. Cette association a accepté de relever le défi de servir à sa clientèle, une centaine d'enfants par jour, des repas composés en majorité d'aliments bio. Le fait que ce restaurant scolaire dispose d'une cuisine de production sur place et confectionne peu de repas facilite l'expérience.

La recherche de fournisseurs de produits bio a été difficile : moins d'une dizaine de produits bio ont été trouvés auprès des fournisseurs habituels de la cuisine et auprès des autres fournisseurs genevois. Les cuisines scolaires ont donc dû se tourner vers un grossiste de produits biologiques, installé sur le canton de Neuchâtel, Bio-Service. Cette entreprise distribue quotidiennement dans toute la Suisse une gamme de plus de 2'000 produits bio.

Avec ce large choix de produits, un quota de 90 à 100 % de produits biologiques dans l'assiette est atteint. Le surcoût marchandise par menu, calculé sur la base des menus de mai et juin, est de Frs. 1.40, soit Frs. 140.- par jour pour les 100 repas servis. Ce surcoût représente une augmentation moyenne de 43 % par rapport aux

menus habituels, avec un minimum de - 5 % et un maximum de 76 %. Pour une année d'expérience aux Cuisines scolaires du quartier de Saint-Gervais, on prévoit donc un surcoût de l'ordre de Frs. 21'000.-. A noter que l'extension de l'expérience à d'autres restaurants scolaires permettrait peut-être de négocier les prix à la baisse.

4 Annexes

1. Motion M-181
2. Résolution R-544
3. Part des produits bio et différence de prix entre produits bio et produits conventionnels en Suisse
4. Comparatif de prix des 20 produits biologiques et de leurs équivalents conventionnels

Motion de la commission sociale et de la jeunesse: «L'alimentation saine, c'est possible!»

(ainsi amendée et acceptée par le Conseil municipal
lors de la séance du 3 décembre 2002, dans le rapport M-181 A).

MOTION

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- .. un rapport sur la mise en oeuvre des invites de la résolution R-544 acceptée par le Conseil municipal le 16 mars 1999;

une étude sur la possibilité de fournir une alimentation saine, de culture biologique et de production régionale, dans les établissements appartenant à la Ville de Genève et/ou subventionnés par celle-ci (crèches, cuisines scolaires, services sociaux, homes).

Résolution de MM. Régis de Battista, Roman Juon, Mme Caroline Dallèves Romaneschi et M. Pierre Rymo: «Pour une alimentation saine!»

(acceptée par le Conseil municipal lors de la séance du 16 mars 1999 dans le rapport N° 434 A)

RÉSOLUTION

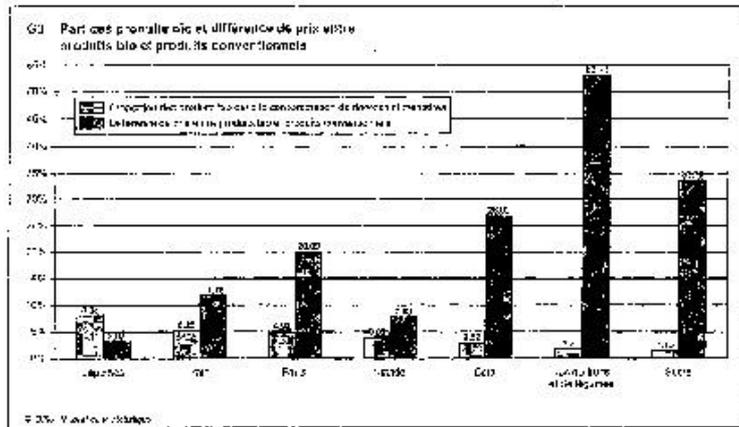
Considérant:

- le risque énorme que représente pour la santé la consommation de produits génétiquement manipulés;
- qu'il est inacceptable de breveter des manipulations génétiques sur des plantes ou des animaux;
- que le génie génétique représente un danger réel pour l'environnement;
- qu'il faut veiller à la dignité et à l'intégrité des êtres vivants, à la préservation et à la mise en valeur de la diversité génétique, ainsi qu'à la sécurité de l'être humain, de l'animal, de l'environnement et des générations futures;
- qu'il est un devoir de surveiller la qualité et la provenance des aliments que nous consommons,

le Conseil municipal invite le Conseil administratif:

- à renoncer, dans les établissements appartenant et supervisés par la Ville de Genève (cuisines scolaires, crèches, services sociaux, homes, etc.), à la distribution d'aliments génétiquement manipulés;
- à promouvoir la consommation d'une nourriture saine (de culture biologique) dans ces mêmes établissements;
- à dispenser une information didactique dans les écoles, afin de démontrer aux élèves l'utilité d'une alimentation saine.

Part des produits bio et différence de prix entre produits bio et produits conventionnels en Suisse



Source : Communiqué de presse "Enquête sur les revenus et la consommation de 1998 - La consommation d'aliments biologiques en Suisse", Office fédéral de la statistique, mars 2002, n° 0321-0202-80

Comparatif de prix des 20 produits biologiques et de leurs équivalents conventionnels

Catégorie de produits (fourrages)	Nom du produit	Prix (€)	Prix du même produit en version conventionnelle, même quantité.	Surcoût	
Légumes (nuits, auberges, courgettes, poivrons)	Chou-fleur BIO	7.05	4.30	64 %	
	Haricots mi-fins BIO	5.80	3.70	57%	
	Brocolis BIO	7.95	4.90	62 %	
	Petits pois jardinière mi-fins BIO	5.90	3.55	66 %	
	Mélange de légumes BIO	7.50	4.70	60 %	
	Carottes en rondelles BIO	6.55	3.80	72 %	
	Carottes bâtonnets BIO	7.30	4.80	52 %	
	Choux-raves bâtonnets BIO	6.35	Pas de comparatif	/	
	Côtes de bœuf BIO	6.65	4.75	40 %	
	Laitues en julienne BIO	6.50	1.90	33 %	
Légumes (autres)	Rhubarbes BIO	5.60	3.90	44 %	
	Financiers avec farine d'entier épinars BIO	21.75	12.20	78 %	
	Lasagne aux légumes BIO	74.50	59.20	26 %	
	Ravioles aux légumes BIO	11	Pas de comparatif	/	
	Lasagne à la viande BIO	95.80	62.40	54 %	
	Min Rôstis nature BIO	7.50	6.05	24 %	
	Pâtisseries (Desserts)	BIO Copeaux	6.2	3.50	77 %
		Yogourt biologique nature	0.50	0.40	25 %
	Pâtisseries (Desserts)	Yogourt biologique fruits	0.55	0.40	38 %
		Cuisse de pou et BIO	17.80	9.50	85 %

CHARTRE « PROJET PILOTE DE RESTAURANT SCOLAIRE BIO » Cuisines scolaires du quartier de Saint-Gervais

PREAMBULE

Le projet pilote de restaurant scolaire bio répond à la motion M-181 « L'alimentation saine, c'est possible I », acceptée par le Conseil municipal de la Ville de Genève en décembre 2002. Cette motion demande de promouvoir une nourriture saine, de culture biologique et de production régionale dans les établissements subventionnés par la Ville. Le projet pilote entend évaluer la faisabilité et l'acceptabilité de repas bio en restauration scolaire et en évaluer le coût.

Cette expérience s'inscrit dans une perspective générale de **développement durable par l'utilisation d'aliments dont la production est favorable à l'environnement** : aliments issus de la production biologique et d'approvisionnement régional.

Agriculture biologique

*"L'agriculture biologique est un système de gestion holistique de la production qui favorise la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols... Les systèmes de production biologique reposent sur des normes spécifiques et précises de production dont l'objectif est de réaliser les agrosystèmes les meilleurs possibles, qui demeureront durables sur le plan social, écologique et économique."*¹

La charte « Projet pilote de restaurant scolaire bio » a pour objectif de définir le cadre de l'expérience aux Cuisines scolaires du quartier de Saint-Gervais. Elle précise le rôle des cuisines scolaires du quartier de Saint-Gervais, des équipes d'animation et du service des écoles et institutions pour l'enfance.

ALIMENTATION ET IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Une part considérable de la pollution mondiale est provoquée par l'alimentation. En Suisse, le secteur alimentaire représente environ 20 % de la consommation totale d'énergie. Ce chiffre tient compte de la dépense directe en énergie (cuisson) et de la dépense indirecte (culture, préparation et transport des aliments). Les gaz à effet de serre (méthane, ammoniac), issus de l'agriculture, et les émissions issues de la combustion des carburants dans l'agriculture, l'industrie alimentaire et lors du transport des aliments constituent d'autres impacts environnementaux. De plus, l'épanchement de pesticides, engrais, lisiers, fumier et boues d'épuration contenant des produits problématiques (phosphates, nitrates, métaux lourds, etc.) entraînent des pollutions des sols et des cours d'eau.

¹ Tiré des Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique, de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (1996)

DUREE DE L'EXPERIENCE

L'expérience commence le 3 mai 2004 et durera, en principe, jusqu'au 1^{er} juillet 2006.

Selon le bilan de l'expérience, le projet sera :

- arrêté,
- poursuivi tel quel,
- poursuivi avec des modifications,
- étendu tel quel ou avec des modifications à d'autres restaurants scolaires.

PRINCIPES DE L'EXPERIENCE

Les repas proposés, soit environ 100 par jour, sont composés d'aliments provenant de la production biologique. Au moins 70 % des ingrédients du menu proviennent de culture/production biologique et, progressivement, le quota augmentera en fonction des possibilités d'approvisionnement.

Le choix des aliments se fait en priorité sur des produits régionaux ou nationaux. La priorité dans l'approvisionnement géographique des produits est la suivante :

1. Région
2. Suisse
3. Pays limitrophes
4. Pays européens
5. Pays d'outre-mer

CRITERES D'APPROVISIONNEMENT

A. Choix de produits de culture biologique (ou intégrée) et de proximité

Les priorités dans le choix des produits sont les suivantes :

1. Aliments issus de la production biologique régionale et nationale
2. Aliments de production intégrée (nationale)
3. Aliments issus de la production biologique des pays limitrophes et européens
4. Aliments issus de la production conventionnelle nationale
5. Aliments issus de la production conventionnelle européenne
6. Aliments issus de la production internationale (outre-mer), biologique ou conventionnelle

B. Renoncement aux produits frais d'outre-mer

Les produits frais provenant d'outre-mer ne sont utilisés qu'exceptionnellement et seulement si un même produit ou un produit proche, de provenance nationale ou d'un pays limitrophe, n'existe pas.

Le transport par avion a en effet un impact environnemental négatif considérable. On peut partir du principe qu'il y a eu transport par avion lorsque le produit est frais et facilement périssable (poisson, asperge, cerises, fraises, etc.).

C. Produits frais de saison

Les fruits et légumes de **saison** sont privilégiés. Les légumes consommés hors saison (sous serre) entraînent une consommation d'énergie et une pollution quatre fois supérieures à celles occasionnées par des produits cultivés en pleine terre.

Les produits **frais ou réfrigérés** sont privilégiés.

D. Limitation des produits d'origine animale

La consommation de viande et de produits d'origine animale est le facteur ayant le plus fort impact sur le bilan écologique. Les recommandations en matière de santé préconisent également une diminution de la consommation des aliments d'origine animale au profit de produits végétaux.

Les quantités de viande (ou poisson) servies sont faibles, correspondant aux recommandations pour une alimentation saine, soit 40 g max. jusqu'à 7 ans, puis 60 g max. par repas et par enfant (poids cult).

Des plats végétariens sont régulièrement proposés (légumineuses, tofu).

CONCEPTION DES MENUS

Les menus sont conçus selon la façon habituelle, en choisissant des produits répondant aux critères d'approvisionnement.

Les recommandations de la Commission de la restauration collective du DIP pour des repas **sains et équilibrés** sont respectées (« Guide pratique du cuisinier – enfants de 5 à 12 ans – repas de midi, SSSJ, DIP, 2003 ») : les fréquences de groupes d'aliments ainsi que les portions conseillées sont appliquées aux menus proposés.

Les aliments, les préparations et les menus proposés sont **variés**. En cas de baisse importante de la variété dans les menus due à la limitation des produits disponibles en version bio, un éventuel changement au niveau des principes sera discuté entre les Cuisines scolaires du quartier de Saint-Garvais et le service des écoles et institutions pour l'enfance.

Le **type de production** (bio ou intégrée) est précisée dans le libellé des menus.

COMMUNICATION ET INFORMATION

Les **parents** sont informés de la démarche et des buts de l'expérience.

Une information pédagogique destinée aux **enfants** est mise en place dans le **restaurant scolaire** (affiches, panneaux, etc.). Des actions complémentaires pour la promotion d'une alimentation équilibrée pourront être menées durant l'expérience (semaine du goût, découverte de nouveaux légumes, etc.). Ces actions seront discutées entre le service des écoles et les cuisines scolaires. Une collaboration avec l'école pourra être envisagée (bricolages, dessins ou autres activités autour des thèmes de l'environnement, de l'alimentation, de la ferme, etc.).

Le **personnel de cuisine**, les **commissaires bénévoles** et le **personnel parascolaire** sont informés de la démarche et des buts de l'expérience. La formation et l'information du personnel sont organisées par le service des écoles et les cuisines scolaires.

Le **personnel parascolaire** est particulièrement informé des buts de la démarche, sachant qu'il transmettra cette information aux enfants.

BILAN

Pour permettre d'évaluer l'expérience et la faisabilité de son extension à d'autres cuisines et restaurants scolaires, différents éléments devront être relevés :

- Le quota atteint de produits biologiques par menu (poids des ingrédients bio / poids des ingrédients totaux).
- Les caractéristiques des produits bio (variété, qualité et choix des produits, régularité de l'approvisionnement, etc.).
- Le coût marchandise maximum, minimum et moyen par menu (comparé au prix moyen habituel).
- Les différences dans la préparation des produits (travail supplémentaire, modes de préparation et de cuisson).
- La satisfaction des enfants et des animateurs/trices.
- La quantité de restes de repas, comparée avec les mêmes plats avant l'expérience pilote.

Ces éléments permettront de constituer un dossier « guide » pour lancer la même expérience dans un autre restaurant scolaire. Ce dossier devra également comporter la liste exhaustive des fournisseurs de produits biologiques, la liste complète des produits bio disponibles sur le marché avec leur pays de production. Tout conseil pratique utile à l'exportation du concept devra aussi y figurer.

Un bilan sera effectué à la fin de l'année scolaire 2004-2005 et des bilans intermédiaires seront périodiquement établis.

SATISFACTION DES ENFANTS

La réaction et l'appréciation des enfants devront être régulièrement relevées conjointement par l'équipe de cuisine et les animateurs/trices parascolaires. Une méthode d'évaluation facile et réalisable sera mise au point par le service des écoles en collaboration avec le personnel parascolaire.

FINANCEMENT

Le service des écoles et institutions pour l'enfance prend en charge le surcoût lié à l'approvisionnement et à la préparation des repas biologiques.

L'association des Cuisines scolaires du quartier de Saint-Gervais fera apparaître dans ses comptes le détail des coûts liés à l'expérience et s'engage à présenter un projet de budget exhaustif.

Simone IRMINGER
Cheffe de service

Service des écoles et
institutions pour l'enfance

Eric VILLY
Président

Cuisines scolaires du quartier
de Saint-Gervais

Claude HOWALD
Cheffe de service

Groupement
intercommunal pour
l'animation
parascolaire

Genève, le