



Séance du Conseil municipal du 7 décembre 2020

Proposition de motion déposée par les conseillères municipales et les conseillers municipaux : Andris Beaubrun Pascale, Bise Gerard, Bradley Francisco, Concha Celtia, Prieto Antonio, Pruncu Cutile Angelica, Sintado Carlos, Veiga Löffel Damian, Vonlanthen Valérie.

MOTION :

Changement climatique, santé et biodiversité : le Grand-Saconnex revoit son alimentation !

Considérant :

- 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
- 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 santé⁵ et la biodiversité⁶, 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 (2x/semaine) sont largement inférieures à ce qui est pratiqué en moyenne à Genève.
- que les protéines animales peuvent être en partie remplacées par des protéines végétales telles que présentes dans: les légumineuses, les céréales et leurs dérivés, les légumes, noix et graines oléagineuses.

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 (ex. soja, pois chiches, lentilles), des œufs ou des produits laitiers
<https://science.sciencemag.org/content/sci/360/6392/987.full.pdf?ijkey=ffyeW1F0oSl6k&keytype=ref&siteid=sci>

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

⁶ <https://www.nature.com/news/pesticides-spark-broad-biodiversity-loss-1.13214>

- que pour l'instant, seul un à deux repas sur cinq dans les restaurants scolaires du Grand-Saconnex 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 2019.⁷
- 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 parts d'aliments biologiques et locaux
- la propension des élevages intensifs à favoriser les zoonoses⁸, et l'inquiétude croissante que ces dernières provoquent en termes de santé et de stabilité économique^{9,10}
- le développement exponentiel de substituts de la viande dans le secteur agroalimentaire¹¹

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif :

- d'augmenter à trois repas hebdomadaires l'offre végétarienne dans la restauration collective du Grand-Saconnex
- 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 du Grand-Saconnex
- 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

⁷ 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

⁸ Infections transmises de l'animal à l'être humain, telles que la grippe porcine, le VIH ou le COVID19

⁹ <https://www.letemps.ch/opinions/lindustrie-viande-une-menace>

¹⁰ <https://www.ffw.ch/fr/nouvelles/raisons-pour-lesquelles-les-zoonoses-comme-sont-en-augmentation/>

¹¹ <https://www.letemps.ch/economie/viande-vegetale-nouvelle-star-bourse>