

Date de dépôt: 8 juin 1999

Messagerie

Rapport

de la Commission de la santé chargée d'étudier la motion de M^{mes} et MM. Anne Briol, Régis de Battista, Fabienne Bugnon, Gilles Godinat, Véronique Pürro, Pierre Vanek, Françoise Schenk-Gottret, Caroline Dallèves-Romaneschi, Erica Deuber-Pauli et Marie-France de Tassigny pour une alimentation saine

Rapporteur: M^{me} Nelly Guichard

Mesdames et
Messieurs les députés,

La motion 1177 pour une alimentation saine, déposée le 19 décembre 1997, a été envoyée à la Commission de la santé le 19 février 1998. Cette dernière l'a traitée lors de ses séances des 18 septembre, 2 et 9 octobre, ainsi que le 9 novembre 1998 sous la présidence de M. Gilles Godinat, en présence de M. Paul-Olivier Vallotton, directeur de cabinet du DASS. Les procès-verbaux ont été rédigés par M. Thierry Hürlimann.

Auditions

Le professeur Denis Duboule, de la Faculté des sciences a été entendu le 2 octobre 1998

Il explique que cette motion soulève deux problèmes distincts :

1. la toxicité de la nourriture dérivée de plantes transgéniques ;
2. l'impact des manipulations génétiques sur l'environnement.

M. Duboule estime que le problème de la toxicité des aliments transgéniques est un faux problème. Il a été particulièrement frappé, voire choqué, par les termes utilisés dans la motion, qui font apparaître sans nuances, au travers de raccourci simplistes, la nourriture transgénique comme « dangereuse » pour la santé.

M. Duboule comprend qu'une forte majorité de la population estime que de tels gènes ne devraient pas être présents dans l'alimentation. Il relève que les grandes compagnies concernées produisent déjà aujourd'hui tous leurs OGM sans aucun gène résistant aux antibiotiques.

L'interdiction de tels aliments ne pose en soi guère de problème. Mais en prononçant une telle interdiction, la population risque de croire qu'il y a un grave danger. La motion pose donc, à ce titre, une bonne question, mais les réponses données sont mauvaises. Il lui paraît donc excessif d'interdire l'importation de tout produit contenant des OGM pour ce motif.

Quant au problème des allergies, il estime que le danger reste minime. Ce ne sont pas les protéines qui les provoquent. Si, pour reprendre l'exemple donné dans la motion, on produit une tomate contenant des gènes de poisson, il y aura sans aucun doute des tests préalables pour déterminer si une personne allergique au poisson est susceptible de réagir à cette tomate. Bien qu'on ne puisse les ignorer, M. Duboule estime que les risques d'allergie sont mineurs et ajoute que de manière générale, une sécurité totale n'existera jamais.

Il précise enfin qu'il n'est pas justifié d'opposer, comme cela transparaît dans la motion, la qualité de la nourriture et les OGM. Il serait beaucoup plus favorable à une motion qui traiterait de la qualité de la nourriture dans son ensemble, et pas seulement au regard des OGM.

Pour répondre à la question de savoir quels étaient les risques provoqués par les OGM en matière d'environnement, M. Duboule explique que la crainte principale des écologistes concerne le risque de dissémination incontrôlée d'OGM dans des biotopes qui ne sont pas les leurs. Or la science sait aujourd'hui ne manipuler que les seuls gènes dont la transmission n'est pas possible. Si l'on évite de toucher aux pollens, toute dissémination est impossible. On peut comparer cela avec la thérapie génique de la mucoviscidose : en injectant dans les poumons du malade des gènes modifiés, on ne crée aucun risque pour le patient d'engendrer des enfants transgéniques.

Concernant la deuxième invite, soit la promotion des cultures dites « bio », supposées être plus saines, M. Duboule rappelle qu'en principe un tel produit n'est cultivé qu'aux moyens de produits naturels. Cela exclut effectivement les insecticides par exemple, mais pas le cuivre ou d'autres produits naturels, qui ne sont pas forcément « innocents ». On peut néanmoins dire à ce titre que la nourriture « bio » serait à coup sûr plus saine si l'on instituait là aussi une chaîne de contrôle. Certaines entreprises commencent d'ailleurs à travailler dans ce sens.

M. Duboule ajoute enfin que le problème majeur de la culture « bio » est lié aux coûts engendrés par les exigences de base de cette agriculture. Le principe veut que les plants soient séparés lors de la production. On perd donc de la place, le travail est plus important. Le problème est donc avant tout économique.

Interrogé sur les possibilités de contrôle à l'intérieur du canton et à l'importation, M. Duboule précise que ce dernier est difficile pour les produits « tout faits » ou intégrés (c'est-à-dire qui sont déjà composés de plusieurs produits). Le contrôle de l'importation, nécessite l'existence d'une commission fédérale compétente à qui serait adressée les demandes d'importation. Il faudrait aussi que soit instauré un contrôle au niveau européen.

En matière d'allergie et particulièrement au sujet de l'asthme, M. Duboule rappelle qu'à Genève, un enfant sur 4 développe une grosse tendance à l'asthme, alors qu'il y a 25 ans, ce problème ne concernait qu'un enfant sur 60. Il estime que la cause en est essentiellement la pollution qu'il faudrait réduire. Cet état de fait n'est donc pas lié aux OGM. Il rappelle aussi qu'il est tout à fait possible de tester le pouvoir allergène d'une plante avant de la créer et de la commercialiser.

En conclusion, il précise qu'aucune étude scientifique, aucun cas répertorié par l'OMS n'a démontré qu'un aliment contenant des OGM présente un danger. Et si tel était le cas, il faudrait l'interdire à tous et pas seulement dans le cadre d'établissements tels qu'hôpitaux et écoles.

Audition du Dr Pascal Pointaire, le 2 octobre 1998

M. Pointaire explique qu'il connaît la motion qui vise à limiter la consommation d'aliments transgéniques, puisqu'il a été consulté lors de son élaboration.

Il affirme que ces aliments peuvent poser des problèmes scientifiquement reconnus. Ainsi, en 1996, une équipe de scientifiques a démontré qu'un maïs contenant une protéine transgénique empruntée à la noix du Brésil avait provoqué chez certaines personnes de graves allergies.

Quant aux gènes de résistance aux antibiotiques, il estime que le risque de passage dans la flore intestinale est évident.

Il y a également des arguments plus écologiques qui parlent en faveur de la motion. Ainsi les produits génétiquement modifiés risquent de limiter la biodiversité

Pour étayer ses affirmations, il fait référence à un article tiré du *New England Journal of Medicine* du 14 mars 1996.

Un député demande comment tracer la limite entre ce qui est génétiquement modifié au sens de la motion et ce qui ne l'est pas, tout en précisant que beaucoup de choses se sont modifiées au cours de l'histoire de l'humanité. M. Pointaire confirme que certaines plantes, comme le blé sauvage, se sont modifiées génétiquement. Il estime que ces modifications ont déjà conduit à l'apparition de certaines pathologies, il cite les personnes qui ont développé une intolérance au gluten. Certaines personnes ne se sont donc pas adaptées à ces changements, bien que ceux-ci soient intervenus il y a plusieurs milliers d'années.

M. Pointaire reconnaît que les croisements entre plantes qui s'opèrent spontanément dans la nature existent depuis toujours. Par contre, insérer des gènes de croissance humains dans un saumon dans le but d'en augmenter le poids est une manipulation qui ne s'opère pas naturellement. Le gène ainsi prélevé est transféré dans un organisme de nature foncièrement différente. Il craint donc que le risque, qui existe certes déjà dans la nature, augmente si l'homme procède lui-même à ces manipulations.

En réponse à une question posée, M. Pointaire pense qu'il est tout à fait envisageable de dresser une liste d'aliments contenant des OGM, comme le suggère une invite de la motion. Mais il reconnaît qu'il sera difficile de cibler les OGM dans les produits complexes.

Une députée demande si le problème ne concerne vraiment que les malades ou les écoliers, ou si on ne pourrait pas parler en faveur d'un problème diététique plus général qui ne serait pas limité à la présence d'OGM dans une assiette.

M. Pointaire souligne qu'une bonne information sera difficile à fournir si l'on autorise ces produits. De plus, comment savoir, par exemple en mangeant

au restaurant, si la tomate ou le maïs servis sont des produits transgéniques ou pas ? Il reconnaît qu'il serait toutefois nécessaire de traiter du problème diététique de manière plus générale. Il estime néanmoins qu'il faut prononcer un moratoire sur la diffusion des produits génétiquement modifiés, et que c'est le but de cette motion. En effet, comme il y a déjà des risques avec les produits issus de croisements naturels, il n'est pas utile de prendre des risques supplémentaires en matière d'allergies ou autres pathologies. Il pense en outre qu'une sélection est possible si elle est effectuée par un organisme compétent. En tout état de cause, il vaudrait mieux attendre pour voir comment les choses évoluent ailleurs (aux Etats-Unis par exemple).

Enfin, pour répondre à un député, il confirme qu'une disposition fédérale impose la mention OGM sur les emballages des produits concernés.

Audition de M. Claude Corvi, chimiste cantonal, le 9 octobre 1998

M. Corvi remet un texte qui figure en annexe du présent rapport et précise qu'un des problèmes soulevé par la motion 1177 est celui du contrôle des denrées alimentaires.

Il remarque que la motion soulève encore un autre problème en abordant le sujet de l'alimentation dite « bio ». La question qui se pose, selon lui, est de savoir si, aujourd'hui, nous serions en mesure d'imposer une alimentation exclusivement biologique. En effet, il est probable que la production soit actuellement insuffisante. D'autre part, il trouve surprenant que la motion ne vise que des catégories particulières de la population.

Il informe en outre la Commission qu'une procédure informelle de consultation est actuellement en cours. Cette consultation concerne la modification de l'art. 22 de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et vise à supprimer l'obligation d'étiquetage pour les produits alimentaires qui renfermeraient, dans leur composition, moins de 2 % d'OGM. A son avis le pourcentage proposé est énorme et il ne peut être accepté.

Le président précise que si les motionnaires visent au travers de la première invite une catégorie de la population, c'est parce que ce groupe de personnes (dans le cadre des hôpitaux et des écoles) ne peut pas choisir sa nourriture.

M. Corvi rappelle qu'en théorie, le choix est possible si l'obligation d'étiquetage est respectée. Par ailleurs, les restaurateurs n'ont pas l'obligation d'étiquetage, mais ils devraient donner des informations sur demande.

Estimant que le problème majeur reste l'information, un député trouve considérable le fait que sur 34 produits contrôlés par le SCC, 6 d'entre eux contenaient des OGM sans respecter l'obligation d'étiquetage. Il s'interroge sur la fiabilité et le degré d'exactitude des analyses effectuées par le SCC.

M. Corvi répond que les analyses adéquates sont extrêmement complexes mais bien maîtrisées et les résultats fiables. Par contre, l'existence de filières non différenciées (mélanges, dans la même filière, de produits transgéniques et des produits non transgéniques, comme le maïs aux USA) peut poser problème. Or, les importations de denrées alimentaires sont énormes et nous n'en sommes qu'aux balbutiements du contrôle nécessaire. Il faudra faire pression sur les importateurs.

Sur les 7000 contrôles de denrées alimentaires par an qu'effectue le SCC, seules environ 150 analyses concernent les OGM. Les contrôles ont lieu par sondage.

Un député se demande s'il existe un contrôle et une information au niveau européen ou international.

M. Corvi rappelle tout d'abord que la situation est positive en Suisse. De manière générale, le contrôle est efficace, 20 cantons possèdent leur laboratoire d'analyse des denrées alimentaires. En France, par contre, le contrôle est plus théorique. A l'exception de certaines relations internationales (Suisse-France/Rhône-Alpes) et cantonales (Bâle-Ville, Berne, Vaud et Genève, qui sont les seuls cantons actuellement à faire des contrôles OGM), M. Corvi ne voit pas de solution au niveau mondial dans un proche avenir.

M. Corvi estime que la liberté de choix doit être laissée au consommateur. Par conséquent, l'information est évidemment capitale.

Il déclare en outre qu'il fait entièrement confiance aux spécialistes de l'OFSP. Si ceux-ci déclarent qu'il n'y a pas de danger, ce doit être vrai. Dans le cas contraire, l'OFSP refuserait ces produits, conformément à la loi qui stipule que la seule présomption de l'existence d'un danger pour la santé suffit à empêcher l'autorisation de commercialisation du produit.

Il précise aussi que pour les risques qui concernent l'environnement, l'OFSP consulte l'Office fédéral de l'agriculture et l'Office fédéral de l'environnement. Les conditions d'autorisation pour un produit contenant un OGM sont extrêmement strictes. La procédure prévoit des contrôles draconiens.

Pour répondre aux interrogations d'une députée, M. Corvi estime que les invites de la motion sont effectivement difficilement applicables car elles impliquent un contrôle qui s'exercerait sur l'alimentation et la consommation genevoises uniquement. En outre, les produits dont elle demande l'interdiction sont aujourd'hui admis.

M. Corvi précise que la mise au point d'un aliment contenant des OGM nécessite de longues recherches. Les premières erreurs de jeunesse (telles que celles qui sont citées à titre d'exemples dans la motion) vont disparaître. A ce titre, M. Corvi déclare qu'il n'a jamais entendu parler d'allergies apparues suite à la consommation de gènes de poisson. Par contre, il a été informé de l'affaire de la noix du Brésil.

Il rappelle que lors des procédures d'autorisation, l'OFSP étudie un dossier volumineux de manière très stricte et dans ce cadre il aborde également le problème des allergies.

M. Corvi estime d'autre part que le but à atteindre est bien évidemment de promouvoir une alimentation « saine » et « équilibrée », l'un n'ayant pas de sens sans l'autre.

Un député doute de la légitimité du label « bio », soit parce que la production concernée n'est tout simplement pas « biologique », soit parce que le produit visé est composé d'éléments pour lesquels il est impossible de prouver que leur production a été biologique. A ce titre, il cite l'exemple d'un pain vendu sous le label « bio », mais qui contient de la farine provenant d'Amérique du Sud.

Pour répondre à un député qui s'interroge sur les possibilités de déceler des OGM dans la viande ou les produits laitiers, provenant d'animaux qui auraient mangé des aliments contenant des OGM, M. Corvi explique que les produits dits de 2^e génération ne sont pas soumis à l'obligation de l'étiquetage. A ce propos, le président rappelle que le professeur Duboule avait expliqué que la possibilité de toute transmission d'OGM d'un organisme à un autre était extrêmement limitée, voire inexistante.

Audition du Dr Paul Bouvier directeur du SSJ et de M^{me} Marie-Pierre Theubet, diététicienne du SSJ, le 9 octobre 1998

Le président explique qu'au cours des débats sur la motion 1177, la Commission de la santé a été amenée à aborder de manière plus large le problème de l'alimentation et ne s'est pas limitée au seul problème des OGM.

M. Bouvier expose son point de vue sur le problème général de la **promotion d'une alimentation saine et équilibrée auprès des enfants** dans le canton de Genève. Il poursuit en développant le problème particulier des OGM. Le contenu de son intervention figure en annexe.

M^{me} Theubet explique quelles sont les actions pratiques effectuées sur le terrain et précise qu'en 1989 a été inaugurée une exposition (« Bienvenue au cirque des aliments ») qui voyage d'une école primaire à l'autre dans le canton de Genève. Elle a pour but d'initier les enfants à quelques règles alimentaires de base. Cette exposition est animée par les enseignants eux-mêmes, sur la base d'un dossier élaboré par le département. Des activités variées sont proposées pour permettre aux enfants d'approcher globalement le thème de l'alimentation. Par exemple, elle tend à rendre les enfants attentifs au problème de la surconsommation de sucre (une canette de Coca = 8 morceaux de sucre, etc.). Dans le cadre de l'exposition, une soirée est organisée pour les parents des élèves. Cette exposition visite environ 8 écoles primaires par année. 18 000 enfants ont pu la découvrir à ce jour, et environ 8000 parents ont assisté aux soirées proposées à ce titre.

M^{me} Theubet précise que cette exposition n'est pas imposée aux enseignants.

Pour les écoles primaires, il y a environ 45 associations privées à but non lucratif qui s'occupent des restaurants scolaires. Bien que la diététicienne du SSJ soit à disposition de ces associations, seules 8 d'entre elles ont demandé la collaboration de M^{me} Theubet.

Pour le cycle d'orientation, il faut tout d'abord constater qu'une restauration n'est pas proposée partout. Il n'existe pas de cafétérias au sens propre. Il s'agit plutôt de réfectoires où la nourriture consommée se compose de repas livrés. La fréquentation est généralement faible.

M^{me} Theubet a été consultée pour une seule cafétéria auto-gérée par les maîtres et les élèves. Mais un député fait remarquer que la cafétéria auto-gérée en question ne fonctionne pas bien, elle est souvent fermée par manque d'effectifs.

Les cafétérias du post-obligatoire (ECG, ESG, Collèges, CEPTA, EIG, Université ...) sont dirigées par des gérants qui passent une convention avec le DIP. Or, cette dernière ne prévoit pas de contrôle obligatoire de la diététicienne. M^{me} Theubet estime que ce serait un progrès considérable que d'imposer le label « Fourchette verte » à ces cafétérias.

Ce label signifie que le restaurant doit proposer au moins un plat du jour sain et équilibré, au prix de Fr. 7.50. Un effort particulier d'information est fait dans les restaurants « Fourchette Verte ». Cinq plateaux ont, par exemple, été créés sur lesquels apparaissent des messages relatifs aux principes d'un bon équilibre alimentaire.

Une députée se demande si le personnel des restaurants scolaires, voire des cafétérias est suffisamment formé pour élaborer une cuisine imaginative, saine et équilibrée. M^{me} Theubet explique qu'elle n'a aucune emprise sur les cours de santé et de diététique suivis ou non par les cuisiniers engagés. A chaque ouverture d'une cafétéria au label « Fourchette Verte », elle impose une séance de 2 heures pour introduire le sujet. Des cours de formation continue seraient utiles. En effet, généralement, le cuisinier est plus sensible au rapport qualité/prix qu'aux objectifs de santé publique .

M. Bouvier confirme qu'il y a un manque évident de formation et le service ne dispose que d'une diététicienne à mi-temps pour tous les enfants du canton.

Une députée relève que ce besoin est d'autant plus grand que la concurrence est rude, particulièrement face à la restauration de type « fast food » et souhaite aussi un contrôle plus efficace des cafétérias. Elle se demande si, dans le cadre des restaurants scolaires au niveau primaire, le GIAP (Groupement Intercommunal des Activités Parascolaires), joue un rôle à ce titre.

M^{me} Theubet répond qu'elle collabore effectivement avec le GIAP et participe à la rédaction d'un projet de charte qui imposerait le respect de certains principes alimentaires. Elle rappelle toutefois que le GIAP est là pour encadrer les enfants et il n'a pas pour mission le contrôle de l'alimentation.

Alors que la plupart des cuisiniers employés dans les EMS ont une formation de diététicien, un député déplore qu'on n'ait pas les mêmes exigences pour les responsables de l'alimentation dans les écoles. M^{me} Theubet estime qu'il serait effectivement souhaitable de n'employer que des cuisiniers diététiciens mais cela entraînerait des augmentations de coûts. Et les cuisines scolaires bénéficient d'une certaine autonomie puisqu'il s'agit d'associations privées.

Partant du principe bien connu que les gens les plus modestes se nourrissent le plus mal, faute de moyens et de connaissances sur le plan nutritionnel, une députée souhaiterait une même sensibilisation pour tous. Mais d'autres doutent que le DIP puisse édicter des normes d'équilibre

alimentaire à Genève, compte tenu du nombre important de familles de diverses cultures qui sont représentées dans le canton.

M^{me} Theubet répond que les différences de culture n'empêchent aucunement l'application de principes alimentaires qui sont valables partout. Il suffit de composer les repas de manière équilibrée, en fonction des 5 groupes nutritionnels de base.

M. Bouvier estime qu'il y a, dans le domaine de l'alimentation, une responsabilité évidente de l'Etat. A son avis, les familles attendent de l'Etat qu'il contribue à l'éducation de leurs enfants. On ne peut nier la valeur de l'exemple, surtout pas dans le domaine de l'alimentation.

Plutôt que d'édicter des normes de qualité pour la restauration scolaire comme le suggère un député, M^{me} Theubet déclare qu'imposer aux gérants des cafétérias le label « Fourchette Verte » serait déjà un bon début et un progrès certain.

Discussion

Le président tient à préciser que la I^e invite de la motion pose des problèmes en ce sens qu'on lui reproche souvent de ne viser que des catégories restreintes de la population. A ce titre, il souhaiterait préciser que dans l'esprit des motionnaires, il fallait surtout distinguer entre la part de la population qui peut choisir sa nourriture et celle qui ne le peut pas (dans le cadre des hôpitaux, écoles, etc.)

Bien qu'un courrier daté 12 octobre soit parvenu à la commission, cette dernière a renoncé à auditionner le groupement Greenpeace dans le cadre de la motion 1177, d'une part parce qu'elle avait précédemment mis un terme aux auditions et surtout parce que de nouvelles invites et d'autres considérants avaient été élaborés par les motionnaires.

Plusieurs députés estiment qu'aucune étude scientifique ne prouve l'existence de dangers découlant de la consommation de produits génétiquement modifiés, contrairement à ce qu'affirme la motion. M. Duboule a en outre insisté sur l'évolution constante des techniques en matière de génie génétique qui a pour conséquence une amélioration effective des produits contenant des OGM et une sécurité accrue.

Le président relève toutefois que dans les articles relatifs à la noix du Brésil, il est fait état d'allergies qui ont touché la région orale (pharynx). Or, on sait ce que cela peut impliquer en cas d'oedème, entraînant parfois des complications qui dans un cas extrême peuvent être fatales. Cela dit, il n'existe

aucune preuve scientifique attestant que la transmission d'un gène dans un aliment provoque également la transmission des risques d'allergie liés au produit sur lequel ce gène a été prélevé.

Les motionnaires, tout comme les membres de la présente commission, ont réalisé, suite aux auditions, qu'il existait de mauvaises adéquations entre la réalité des faits et les invites de la motion 1177. Les motionnaires ont donc travaillé sur une nouvelle série d'invites.

Face à ces propositions, une députée libérale fait part de ses réticences, car elle estime que cette motion reste une atteinte à la liberté privée.

Un autre député radical rappelle qu'à son avis, la commission semblait d'accord pour donner à cette motion un aspect nutritionnel général, en laissant de côté les OGM. Il entend maintenir cette position.

En ce qui concerne les OGM, une députée socialiste rappelle que les motionnaires ont élaboré des amendements importants qui s'éloignent considérablement de la motion d'origine. Un grand pas a manifestement été fait. Le groupe démocrate chrétien entend soutenir la motion, compte tenu des amendements proposés.

Le président rappelle en outre que les deuxième, troisième et quatrième considérants de la motion d'origine ont été supprimés.

Vote des divers amendements à la motion 1177

Le 1^{er} considérant devient donc :

*« - les risques **potentiels** que représente pour la santé la consommation de produits génétiquement modifiés ; »*

Pour le 2^e considérant, il est proposé de ne pas utiliser la 1^{re} personne du pluriel (« ...*aliments que **nous** consommons.* »). Il est donc modifié comme suit :

*« - qu'il est un devoir de surveiller la qualité et la provenance des aliments **consommés**, ainsi que **l'équilibre de l'alimentation.** »*

Pour le 3^e considérant, la proposition de remplacer un *nombre important* par un *certain nombre* de personnes est acceptée à l'unanimité. En outre, une députée précise qu'il n'y a pas eu de pétition et que l'on ne peut donc pas s'y référer:

Après discussion, le 3^e considérant est modifié comme suit :

« - qu'un **certain** nombre de personnes a manifesté ses craintes quant aux aliments transgéniques ; »

Comme le 2^e considérant est plus général et compte tenu des divers amendements, une députée propose d'inverser le 1^{er} et le 2^e considérant. Cette proposition est acceptée à l'unanimité.

Les commissaires se sont ensuite penchés sur **les invites** et les amendements proposés pour une nouvelle formulation.

Texte proposé pour **la 1^{re} invite** :

« invite le Conseil d'Etat à assurer la distribution d'une alimentation saine et équilibrée dans les établissements appartenant au canton de Genève ou subventionnés (hôpitaux, cliniques, crèches, homes, services sociaux, etc.) ainsi qu'à exclure, dans la mesure du possible, la présence d'aliments génétiquement modifiés »

Cette invite pose problème pour deux députés qui souhaitent exclure toute allusion aux OGM. Mais une députée rappelle que les motionnaires ont fait un grand pas pour trouver un compromis. Il n'est pas possible d'exclure toute allusion aux OGM de cette motion.

Un député propose de dire plutôt « ...ainsi qu'à **éviter**, dans la mesure du possible, la présence d'aliments génétiquement modifiés ; »

Il est aussi proposé de remplacer « invite le Conseil d'Etat à **assurer** la distribution ... » par : « invite le Conseil d'Etat à **promouvoir** la distribution d'une alimentation saine... ».

Une autre proposition est faite pour ajouter, après «...éviter, dans la mesure du possible, », les mots :« et aussi longtemps que leur innocuité n'est pas démontrée ».

Un autre député propose d'ajouter les cafétérias scolaires dans liste des 1^{re} et 3^e invites.

Les différentes propositions sont successivement acceptées et les commissaires se prononcent à l'unanimité pour une première invite ainsi modifiée :

*« invite le Conseil d'Etat à **promouvoir** la distribution d'une alimentation saine et équilibrée dans les établissements appartenant au canton de Genève ou subventionnés (hôpitaux, cliniques, **cafétérias scolaires**, crèches, homes, services sociaux, etc.) ainsi qu'à **éviter**, dans la mesure du possible, **et aussi longtemps que leur innocuité n'aura pas été démontrée**, la présence d'aliments génétiquement modifiés ; »*

2^e invite

La deuxième invite modifiée comme suit est acceptée à l'unanimité :

« invite le Conseil d'Etat à mettre en place dans ces mêmes établissements une politique d'information sur les avantages d'une telle alimentation ; » au lieu de ...politique d'information sur ce sujet.

3^e invite:

« invite le Conseil d'Etat à exiger que ces établissements adoptent progressivement le label Fourchette Verte » .

Face aux réticences de certains collègues, un député rappelle que le label « Fourchette Verte » est une institution qui fonctionne depuis plusieurs années. C'est la direction de la santé publique qui a clairement défini les critères qui devaient être respectés pour obtenir ce label. En outre, les exigences pour obtenir le label « Fourchette Verte » sont modestes : les restaurateurs doivent proposer au moins un plat qui réunit les critères imposés par le label. Pour le reste, ils peuvent servir ce qu'ils veulent.

Une discussion s'engage autour de terme « *exiger* » qui paraît exagéré et inapplicable pour certains députés. D'autres souhaiteraient des conditions de contrôle plus contraignantes, tant pour la qualité que pour la diversité de la nourriture servie. Un consensus se dégage autour d'une proposition qui consiste à formuler l'invite ainsi:

« invite le Conseil d'Etat à s'assurer que ces établissements adoptent progressivement le label Fourchette Verte ; »

4^e invite :

« à intervenir auprès du Groupement intercommunal des activités parascolaires (GIAP) pour qu'il inclue dans les accords avec les cuisines scolaires ces recommandations » ;

Certains députés sont opposés à cette invite estimant que le GIAP, qui est une émanation des communes, n'a pas de directives à recevoir d'autant plus que les associations des cuisines scolaires sont indépendantes. Elles ne sont pas subventionnées par le canton. De surcroît, ce n'est pas le GIAP qui

s'occupe de la nourriture, son rôle consiste à assurer un encadrement aux enfants.

Une députée rappelle que c'est en tenant compte de tous ces éléments que les motionnaires ont décidé de créer une invite particulière pour le GIAP qui sera toujours subventionné à hauteur de 50 %. Elle estime donc que l'Etat peut demander de tenir compte du label « Fourchette Verte », en particulier lorsqu'il signe un nouvel accord avec l'association d'un restaurant scolaire.

La 4^e invite amendée n'est donc pas modifiée.

5^e invite

Une députée propose de remplacer les termes « **sur** la présence éventuelle d'OGM » par « **quant à** la présence éventuelle d'OGM ».

Le président propose de remplacer les termes « *faire multiplier* » par « *renforcer* ».

La 5^e invite est finalement modifiée comme suit :

*« invite le Conseil d'Etat à **renforcer** les contrôles par les services du chimiste cantonal sur la conformité entre l'étiquetage des produits alimentaires et le contenu **quant à** la présence éventuelle d'OGM. »*

Conclusion

A l'issue de leurs travaux, une très large majorité des membres de la commission ont adopté la motion 1177 amendée.

Oui : 10 (2 S, 2 Ve, 2 L, 1 R, 2 DC, 1 AdG)

Abstentions: 2 (1 R, 1 L)

Mesdames et Messieurs les députés, je vous recommande donc de voter cette motion et de l'envoyer ainsi amendée au Conseil d'Etat.

Lexique : OFSP : Office fédéral de la santé publique

SSJ : Service de santé de la jeunesse

OGM : Organisme génétiquement modifié

SCC : Service du chimiste cantonal

Annexes : 1. M 1177

2. Commentaires du professeur Denis Duboule au sujet des aliments transgéniques, texte de M^{me} Floriane Koechlin

3. Texte de M. Claude Corvi
4. Lettre du Dr Urs Klemm de l'OFSP
5. Texte du Dr Paul Bouvier

Proposition de motion

(1177)

pour une alimentation saine et équilibrée

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève
considérant :

- qu'il est un devoir pour l'Etat de surveiller la qualité et la provenance des aliments consommés ainsi que l'équilibre de l'alimentation ;
- les risques potentiels que représente pour la santé la consommation de produits génétiquement modifiés ;
- qu'un certain nombre de personnes a manifesté ses craintes quant aux aliments transgéniques ;

invite le Conseil d'Etat

- à promouvoir la distribution d'une alimentation saine et équilibrée dans les établissements appartenant au canton ou subventionnés (hôpitaux, cliniques, cafétérias scolaires, crèches, homes, services sociaux, etc.) ainsi qu'à éviter, dans la mesure du possible, et aussi longtemps que leur innocuité n'est pas démontrée, la présence d'aliments génétiquement modifiés ;
- à mettre en place dans ces mêmes établissements une politique d'information sur les avantages d'une telle alimentation ;
- à s'assurer que ces établissements adoptent progressivement le label « Fourchette verte » ;
- à intervenir auprès du Groupement Intercommunal des activités parascolaires (GIAP) pour qu'il inclue dans les accords avec les cuisines scolaires ces recommandations ;
- à renforcer les contrôles par les services du chimiste cantonal sur la conformité entre l'étiquetage des produits alimentaires et leur contenu quant à la présence éventuelle d'OMG. »

Secrétariat du Grand Conseil

M 1177

Proposition présentée par les députés :

M^{mes} et MM. Anne Briol, Régis de Battista, Fabienne Bugnon, Gilles Godinat, Véronique Pürro, Pierre Vanek, Françoise Schenk-Gottret, Caroline Dallèves Romaneschi, Erica Deuber-Pauli et Marie-France de Tassigny

Date de dépôt : 19 décembre 1997

Messagerie

Proposition de motion pour une alimentation saine

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève
considérant :

- les risques importants que représente pour la santé la consommation de produits génétiquement modifiés;
- 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;
- que les brevets en matière de manipulations génétiques soulèvent des problèmes éthiques, sociaux et économiques de portée considérable;
- qu'il est un devoir de surveiller la qualité et la provenance des aliments que nous consommons;
- qu'un nombre important de personnes a manifesté ses craintes quant aux aliments transgéniques notamment par le biais d'une pétition;

invite le Conseil d'Etat

- à renoncer à la distribution d'aliments génétiquement modifiés dans les établissements appartenant au canton de Genève ou subventionnés (hôpitaux, cliniques, crèches, homes, services sociaux, restaurants scolaires, etc.);
- à promouvoir la consommation de nourriture saine (de culture biologique) dans ces mêmes établissements.