

*Date de dépôt: 14 juin 2006*

*Messagerie*

**Rapport du Conseil d'Etat  
au Grand Conseil sur la motion de M<sup>mes</sup> 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 et équilibrée**

Mesdames et  
Messieurs les députés,

En date du 25 juin 1999, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat  
une motion qui a la teneur suivante :

*Le GRAND CONSEIL*

*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 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 ;*

- *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'OGM.*

## **RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT**

### **1. Contexte général**

Véritable enjeu de société, l'importance d'une alimentation saine et équilibrée s'impose progressivement dans tous les esprits. Les pouvoirs publics d'abord, la population ensuite, prennent conscience des répercussions potentiellement très importantes que peuvent avoir les modes alimentaires actuels sur la santé. D'où la nécessité de poursuivre les efforts entrepris en matière d'information et de sensibilisation à cette problématique.

Les démarches actuelles se focalisent plus particulièrement sur l'obésité et ses risques inhérents, tels que les maladies cardio-vasculaires ou le diabète notamment.

Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments, également évoquées dans la présente motion, ont elles aussi été à l'origine d'un renforcement des contrôles et de la prévention.

### **2. Rappel de la motion 1177**

La motion 1177-A constitue l'aboutissement du travail effectué par la commission de la santé sur une proposition de motion déposée le 19 décembre 1997. Ce texte demandait, pour les établissements appartenant à l'Etat ou subventionnés, de renoncer à la distribution d'aliments génétiquement modifiés et de promouvoir la consommation de nourriture de culture biologique.

Un inventaire exhaustif des établissements concernés et qui offrent une restauration collective à leurs employés et/ou à leur public a alors été établi. Au total, 220 établissements servant des repas ont été identifiés et sollicités dans le cadre de cette analyse.

### **3. Organisation actuelle de la restauration au sein des établissements publics**

La restauration collective au sein de ces 220 établissements offre plus de 3,5 millions de repas par an, non compris ceux servis aux patients des Hôpitaux universitaires genevois (HUG) et aux résidents des établissements médico-sociaux (EMS).

La capacité d'accueil avoisine 30 000 places et se répartit entre établissements de différentes catégories: restaurants scolaires et réfectoires des cycles d'orientation, institutions dépendant du service médico-pédagogique, foyers dépendant de diverses fondations, associations diverses ou encore institutions rattachées à l'Hospice Général ou au département des institutions (DI).

Le nombre de places disponibles – qui varie entre 8 et 500 places – détermine l'offre et le système de restauration collective. D'où l'importante diversité constatée dans l'organisation des repas: certains établissements sont équipés de cuisines de type traditionnel, professionnel partiel ou complet. Pour les structures non équipées, les repas sont fournis principalement par des entreprises de restauration, des traiteurs et des restaurateurs.

La responsabilité de la restauration et de la cuisine est assumée de manière variable d'un établissement à l'autre: par la direction de l'établissement, le comité de l'association concernée, les gérants ou les cuisiniers employés, les entreprises de restauration collective mandatées, les traiteurs ou encore les restaurateurs.

Pour ce qui est de l'information, les cuisiniers suivent les recommandations du département de l'instruction publique (DIP), publiées dans le « guide pratique du cuisinier ». Ils peuvent également se faire épauler par les diététiciennes du service des écoles de la Ville de Genève et du service de santé de la jeunesse (DIP).

### **4. GIAP – Association des restaurants et cuisines scolaires**

Plusieurs systèmes de restauration existent :

- les associations préparent des repas sur place et les livrent aux réfectoires dépendant de leur association, voire à une association « cliente »;

- les repas sont livrés par des entreprises de restauration collective;
- les repas sont livrés par des traiteurs ou restaurateurs privés;
- les repas sont consommés par les enfants dans des restaurants privés de leur commune;
- les repas sont consommés dans les cafétérias d'établissements publics (collèges, hôpital de gériatrie);
- les enfants apportent leur pique-nique.

En fonction du système de restauration pratiqué, la responsabilité de la cuisine appartient soit au comité de l'association et au personnel engagé par celle-ci, soit est déléguée par l'association à l'entreprise, aux restaurateurs ou aux traiteurs qui fournissent les repas.

## 5. Fourchette Verte

Lancé par ce qui était alors le département de l'action sociale et de la santé (devenu entre-temps département de l'économie et de la santé-DES) en novembre 1993, le label *Fourchette verte* est un label de restauration de qualité, qui cherche à concilier plaisir et santé, dans le cadre de la promotion de la santé et de la prévention de certaines maladies (divers cancers, pathologies cardio-vasculaires, obésité).

Le label *Fourchette Verte* est attribué aux établissements de restauration qui s'engagent à appliquer les critères suivants :

- un plat du jour sain et équilibré,
- des boissons sans alcool à un prix favorable,
- un véritable espace non-fumeur,
- une hygiène respectée.

Géré depuis septembre 1995 par l'association du même nom, le label a été repris par d'autres cantons dès 1997. Il s'est même étendu à toute la Suisse en 1999, avec la naissance d'une Fédération *Fourchette Verte* suisse. Le chef du DES, M. Pierre-François Unger, vient d'ailleurs d'en céder la présidence à M. Thomas Burgener, conseiller d'Etat chargé du département valaisan de la santé, des affaires sociales et de l'énergie.

Le label a visé dans un premier temps un public adulte prenant ses repas de midi hors du domicile. Il s'est depuis largement répandu, puisque le label *Fourchette verte* est aujourd'hui présent dans 134 établissements du canton de Genève (toutes catégories confondues).

Au fil des années, avec l'accroissement du nombre d'établissements participants, on a d'ailleurs pu assister à la déclinaison du label en plusieurs catégories, adaptées à des publics différents :

- label et affiliation<sup>1</sup> fourchette verte ;
- label et affiliation fourchette verte junior ;
- affiliation fourchette verte senior ;
- label fourchette verte des tout petits.

## 6. Quant à la sécurité alimentaire...

### 6.1 ... en général

Les affaires liées à l'alimentation (veau aux hormones, poulets à la dioxine, crise de la vache folle, etc.) ont fait de la sécurité sanitaire des aliments un dossier sensible. A Genève, le service de protection de la consommation (SPCo) ([www.geneve.ch/consommation/welcome.html](http://www.geneve.ch/consommation/welcome.html)) est plus particulièrement chargé de suivre et contrôler les différentes facettes de cette problématique (processus de fabrication, respect des règles d'hygiène, contrôle des aliments, etc.). Aujourd'hui, la qualité et le sérieux de son travail ont d'ailleurs fait du SPCo une référence largement reconnue en matière de sécurité alimentaire.

### 6.2 ... liée aux organismes génétiquement modifiés (OGM)

En ce qui concerne les OGM, la Suisse se réfère pour le moment au principe de précaution.

A Genève, les contrôles sont assurés par le SPCo.

Pour la restauration collective, la plupart des responsables des établissements demandent à leurs cuisiniers ou à leur personnel de ne pas acheter de produits alimentaires pouvant en contenir, sans émettre pour autant une directive précise. D'autres établissements demandent à respecter les normes en vigueur. Les grandes entreprises de restauration collective se sont prononcées contre l'utilisation de produits OGM dans les menus proposés.

---

<sup>1</sup> L'**affiliation** est l'adaptation du label Fourchette verte à des établissements dont la **clientèle prend tous ses repas sur place**. Dans ce cas, l'équilibre alimentaire est considéré sur toute la journée et sur l'ensemble de la semaine.

## 7. Actions en cours et envisagées

Le Conseil d'Etat manifeste une volonté claire de voir les cafétérias self-service attachées à une institution dépendant de l'Etat servir une nourriture répondant aux critères d'une alimentation saine ; il tient aussi à voir ces mêmes cafétérias labellisées « Fourchette verte ». Dans ce sens, il prend les dispositions nécessaires et veille à ce que la qualité et l'intensité de ses contrôles se maintiennent élevées.

### 7.1 Actions en cours

Les départements de l'économie et de la santé, d'une part, de l'instruction publique, d'autre part, mènent des actions concertées en faveur d'une alimentation saine. Preuve en est par exemple la campagne *Fourchette verte* organisée dans le courant du printemps depuis maintenant plusieurs années.

Elle a pour objectif d'offrir un repas équilibré aux élèves, apprentis et collégiens de l'enseignement secondaire post-obligatoire. C'est ainsi que, cette année encore (du 16 janvier au 12 avril 2006), ces derniers se sont vus proposer dans 22 cafétérias un plat du jour et un fruit pour la modique somme de 6 francs.

On peut d'ailleurs signaler que, depuis son lancement, cette opération remporte un succès croissant, Ainsi, en 2005, pas moins de 60 000 repas *Fourchette verte* ont été servis pendant les 57 jours de la campagne promotionnelle, soit en moyenne plus de 1 000 repas par jour.

### 7.2 Actions envisagées

Parmi les actions envisagées, on peut plus spécifiquement citer les suivantes :

- créer des supports adaptés pour donner aux cuisiniers/responsables d'établissements les informations permettant la mise en pratique des règles de base de l'alimentation saine et équilibrée ;
- créer des supports adaptés pour les publics fréquentant les établissements subventionnés ou appartenant à l'Etat de Genève ;
- initier/intensifier l'information sur l'alimentation saine et équilibrée auprès de certains publics (notamment certains publics marginalisés ou précarisés) ;
- faire intervenir des professionnels de la nutrition dans la formation des apprentis cuisiniers ;
- acheter des denrées alimentaires sans OGM dans les établissements subventionnés ou appartenant à l'Etat de Genève. Informer le public sur

les exigences légales et les résultats des contrôles concernant les OGM. Par ailleurs, l'Etat veillera à une bonne information de la population dans son ensemble concernant les dispositions légales en vigueur et les résultats obtenus par les autorités de contrôle.

## 8. Conclusion

Ainsi que le démontre le présent rapport, le Conseil d'Etat est très sensible à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, pour la population en général, et pour les jeunes en particulier. Il en témoigne de manière claire et concrète, tant par les actions menées sur le terrain que par le maintien de son soutien à *Fourchette verte*.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite, Mesdames et Messieurs les députés, à prendre acte du présent rapport.

AU NOM DU CONSEIL D'ETAT

Le chancelier :  
Robert Hensler

Le président :  
Pierre-François Unger