



*Date de dépôt : 15 avril 2024*

## **Rapport**

**de la commission de l'environnement et de l'agriculture chargée d'étudier la proposition de motion de Anne Bonvin Bonfanti, Sophie Desbiolles, Marta Julia Macchiavelli, Dilara Bayrak, Ruth Bänziger, Marjorie de Chastonay, Yves de Matteis, Didier Bonny, Adrienne Sordet, François Lefort, Corinne Müller Sontag, Philippe Poget, Pierre Eckert : Une offre alimentaire saine et répondant à l'urgence climatique**

*Rapport de Jean-Pierre Tombola (page 4)*

## **Proposition de motion (2874-A)**

### **Une offre alimentaire saine et répondant à l'urgence climatique**

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève

considérant :

- que le rapport du GIEC paru en 2019 démontre le fort impact de la consommation de viande sur les émissions de gaz à effet de serre ;
- que le plan climat cantonal 2<sup>e</sup> génération, dans sa mesure 3.1, vise à promouvoir et soutenir une alimentation bas carbone saine et équilibrée ;
- que, grâce à la mise en œuvre de cette mesure, l'objectif est une réduction de 350 000 tCO<sub>2e</sub> pour 2030, soit 11,3% de la part totale de l'objectif de réduction des émissions de CO<sub>2</sub> ;
- qu'en Suisse, l'alimentation représente 28% de l'impact environnemental généré par la consommation des habitantes et habitants ;
- qu'une augmentation de la consommation de fruits et de légumes permettrait de protéger de nombreuses personnes contre des maladies non transmissibles telles que cancers ou maladies cardiovasculaires,

invite le Conseil d'Etat

- à revoir les contrats de prestations et les conventions d'objectifs de toutes les institutions de droit public, afin que l'offre en matière de restauration, qu'elle soit internalisée ou sous-traitée, soit conforme aux objectifs de réduction de CO<sub>2</sub> du plan climat cantonal 2<sup>e</sup> génération (fiche 3.1) ;
- à ce que l'achat et l'offre alimentaire dans l'administration cantonale et les institutions de droit public s'inscrivent dans une démarche qui respecte les limites planétaires, soient adaptés aux objectifs climatiques et promeuvent une alimentation bas carbone, saine et équilibrée ;
- à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose au minimum un plat végétarien par jour ;
- à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose au minimum une journée végétarienne par semaine ;

- 
- à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose un maximum de produits issus de la production agricole de proximité, transformés localement et, si possible, issus de l'agriculture biologique.

## Rapport de Jean-Pierre Tombola

### Introduction

La motion 2874 « Une offre alimentaire saine et répondant à l'urgence climatique » a été examinée par la commission de l'environnement et de l'agriculture lors de ses séances du 2 novembre 2023, ainsi que du 18 janvier, des 8 et 15 février et du 7 mars 2024. Dans le cadre de ses travaux, la commission a d'abord auditionné M<sup>me</sup> Marjorie de Chastonay, motionnaire, M<sup>me</sup> Tania Lehmann, directrice de Fourchette verte, et M. Eddy Farina, diététicien chez Fourchette verte. Ensuite, la commission a entendu séparément deux groupes professionnels de la restauration collective représentés respectivement par M<sup>me</sup> Laura Châtel, directrice RSE chez Novae Restauration, et M. Pierre Veyrat, directeur du service qualité et durabilité d'Eldora Groupe. Par ailleurs, la commission a entendu M. Damien Gumy, chef de secteur climat – DDC, et M<sup>me</sup> Valentina Hemmeler, directrice générale de l'OCAN.

La commission a également auditionné M. François Lefort, président de l'association Ma-Terre, et M. Guillaume Lambert, secrétaire général de l'association Ma-Terre. La présidence a été assurée par M. Raphaël Dunand. Lors de ses travaux, la commission a été assistée par M<sup>me</sup> Christine Hilaire, secrétaire générale adjointe – DT. Les procès-verbaux ont été tenus avec exactitude par M<sup>me</sup> Clara Veuthey, M<sup>me</sup> Carla Hunyadi, et M<sup>me</sup> Lara Tomacelli ; qu'elles en soient remerciées.

### Récapitulatif des dates importantes

- Date de dépôt : 26 septembre 2022 ;
- le 2 novembre 2023 : audition de M<sup>me</sup> Marjorie de Chastonay, motionnaire ;
- le 18 janvier 2024 : audition M<sup>me</sup> Tania Lehmann, directrice, Fourchette verte, et M. Eddy Farina, diététicien, Fourchette verte ;
- le 8 février 2024 : audition de M. Damien Gumy, chef de secteur climat – DDC, et M<sup>me</sup> Valentina Hemmeler, directrice générale de l'OCAN, ainsi qu'audition de M. François Lefort, président de l'association Ma-Terre, et M. Guillaume Lambert, secrétaire général de l'association Ma-Terre ;
- le 15 février 2024 : audition de M<sup>me</sup> Laura Châtel, directrice RSE – Novae Restauration ;
- le 7 mars 2024 : audition de M. Pierre Veyrat, directeur du service qualité et durabilité d'Eldora Groupe.

## Rappel du contexte

Le changement climatique caractérisé par les hausses de températures et des sécheresses caniculaires en été entraînent des conséquences qui mettent à rude épreuve les systèmes naturels et humains. Les dérèglements climatiques menacent l'agriculture et mettent en péril la diversité biologique (la faune et la flore). Il est donc urgent de repenser notre système alimentaire pour le rendre plus résilient et moins nuisible. Notre mode de production et de consommation n'est pas durable à long terme. En effet, les aliments que nous consommons et particulièrement des produits carnés issus de la production intensive émettent davantage de gaz à effet de serre que les produits d'origine végétale.

Selon les auteurs de la motion, le déficit en nourriture touche environ 820 millions de personnes à travers le monde alors que deux milliards d'individus souffrent de déficits en micronutriments. De l'autre, plus de deux milliards de personnes à travers le monde souffrent de surpoids et d'obésité liés à des régimes qui deviennent trop riches en calories, plus riches en sucres raffinés, en viande et en graisses d'origine animale ou hydrogénées.

Au regard des mesures du plan climat cantonal 2<sup>e</sup> génération s'agissant de l'alimentation, les choix des régimes alimentaires ont un impact significatif sur les émissions de gaz à effet de serre.

L'alimentation représente 28% de l'impact environnemental généré par la consommation des habitant-e-s de Suisse. L'impact d'un plat végétarien est trois fois plus petit qu'un plat à base de viande. On sait aussi que la consommation de fruits et de légumes protège de nombreuses maladies non transmissibles telles que cancers ou maladies cardiovasculaires.

La motion s'inscrit dans le contexte relatif à l'urgence climatique qui est toujours d'actualité. Cette motion se focalise sur le volet alimentation, car il existe encore une grande marge de manœuvre en termes d'alimentation saine et durable au niveau de l'offre et de la demande.

L'idée de la motion est que les restaurants des offices et services de l'Etat et ceux de toutes les institutions de droit public subventionnées ou non puissent proposer une offre alimentaire qui soit conforme aux objectifs climatiques.

*Esprit de la motion qui vise l'exemplarité de l'Etat.* A cette fin, la motion propose que les institutions publiques et parapubliques bénéficiant des contrats de prestations ou des conventions d'objectifs, lors des événements organisés par elles, répondent à deux enjeux majeurs :

- agir immédiatement sur la santé des citoyen-ne-s genevois-es ;
- lutter contre le réchauffement climatique et contribuer aux objectifs climatiques que le canton s'est fixés.

### *Quelles sont les demandes concrètes de la motion ?*

La motion invite le Conseil d'Etat :

- à revoir les contrats de prestations et les conventions d'objectifs de toutes les institutions de droit public, afin que l'offre en matière de restauration, qu'elle soit internalisée ou sous-traitée, soit conforme aux objectifs de réduction de CO<sub>2</sub> du plan climat cantonal 2<sup>e</sup> génération (fiche 3.1) ;
- à ce que l'achat et l'offre alimentaire dans l'administration cantonale et les institutions de droit public s'inscrivent dans une démarche qui respecte les limites planétaires, soient adaptés aux objectifs climatiques et promeuvent une alimentation bas carbone, saine et équilibrée ;
- à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose au minimum un plat végétarien par jour ;
- à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose au minimum une journée végétarienne par semaine ;
- à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose un maximum de produits issus de la production agricole de proximité, transformés localement et, si possible, issus de l'agriculture biologique.

A la suite des différentes auditions susmentionnées, la commission a été informée que la motion M 2874 fait le lien avec la fiche mesure 3.1 du plan climat cantonal, et que plusieurs objectifs de cette fiche mesure sont en lien direct avec les invites de la motion, notamment ceux d'adapter les pratiques pour viser une alimentation bas carbone, saine et équilibrée au sein de l'administration et des institutions de droit public (IDP), de réduire le gaspillage alimentaire et de privilégier les produits locaux de saison.

Par ailleurs, les députés ont relevé plusieurs points portant notamment sur la validité et la plus-value de cette motion, le rôle du DIP et des restaurants scolaires, ce qu'il en est des restaurants privés sis dans l'enceinte des bâtiments de l'aéroport, le rôle des programmes de sensibilisation et des ateliers de cuisine pour les cuisiniers professionnels de la restauration collective, des élèves, des jeunes et des familles.

La commission a relevé l'importance du rôle et l'exemplarité de l'Etat ainsi que des institutions de droit public en matière d'alimentation durable. Un effort doit être consenti à la sensibilisation et l'éducation des jeunes qui doivent apprendre à s'adapter à l'alimentation saine et durable. La commission a relevé également la nécessité de sensibiliser à la promotion des menus végétaliens

pour les rendre plus attractifs avec le moins d'impact sur la clientèle de la restauration collective.

La réflexion dépasse le seul volet de l'alimentation évoqué dans cette motion, la réflexion doit aborder également le système d'approvisionnement, la production et la transformation, les coûts inhérents à la production biologique, le soutien aux produits agricoles de proximité et de circuits courts qui a pour finalité le soutien des producteurs locaux. Après échange et discussion, la commission a accepté à l'unanimité la motion M 2874.

Pour plus d'information détaillée, je vous prie de vous référer à la partie suivante concernant les travaux de la commission ainsi qu'à la conclusion du présent rapport.

## **TRAVAUX DE LA COMMISSION**

### **Séance du 2 novembre 2023**

#### **Audition de M<sup>me</sup> Marjorie de Chastonay, motionnaire**

Le président remercie M<sup>me</sup> de Chastonay et lui propose de passer à la M 2874.

#### ***Les restaurants publics et ceux des institutions de droit public doivent proposer une offre alimentaire qui soit conforme aux objectifs climatiques***

M<sup>me</sup> de Chastonay présente la M 2874. Elle rappelle que le contexte relatif à l'urgence de la situation climatique est toujours le même. Elle explique que la motion se focalise sur le volet alimentation. Elle affirme qu'il existe une grande marge de manœuvre en termes d'alimentation saine et durable au niveau de l'offre et de la demande. Elle déclare que l'idée de la motion est que les représentants de l'Etat et de toutes les entités subventionnées ou non, soit les institutions de droit public, puissent proposer une offre alimentaire qui soit conforme aux objectifs climatiques. Elle annonce que les invites préconisent de proposer au minimum un plat végétarien par jour, une journée végétarienne par semaine et un maximum de produits issus de la production agricole de proximité et issus de l'agriculture biologique. Selon elle, l'idée est d'avoir un impact sur l'empreinte écologique et d'avoir une alimentation qui respecte les limites planétaires. Elle rappelle que le concept scientifique de limites planétaires consiste à définir le niveau de pollution que la terre peut supporter, qui pose un cadre sûr et des limites claires qui s'appliquent au domaine du climat. Elle affirme qu'il s'agit d'une sorte de responsabilité environnementale de l'Etat, qui impliquerait de proposer ce type d'alimentation au sein de ses institutions. Elle affirme qu'il faudrait mettre en place une alimentation « bas carbone », saine et équilibrée.

## ***L'administration cantonale doit rester exemplaire aussi dans le domaine de l'alimentation durable***

M<sup>me</sup> de Chastonay déclare que l'idée de cette motion est que l'Etat soit un modèle dans l'alimentation durable. Elle affirme que ceci découle des objectifs climatiques contenus dans l'Accord de Paris, mais également en lien avec le plan climat cantonal. Elle indique que, selon le WWF, l'adaptation de notre mode d'alimentation permettrait de réduire de 40% les émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2050. Elle mentionne que la Ville de Genève a récemment affirmé que les restaurants scolaires de la Ville sont sur la bonne voie pour aller vers une alimentation plus durable.

Le président remercie l'auditionnée pour sa présentation. Il laisse la parole aux députés.

### ***Echanges et discussion avec les députés***

#### ***La motion M 2874 est-elle encore d'actualité ?***

Une députée (PLR) constate que, dans toutes les cafétérias des écoles, il y a toujours un plat végétarien et régulièrement une journée végétarienne. Elle demande si cette motion n'est pas déjà réalisée, et M<sup>me</sup> de Chastonay répond par la négative. Elle affirme qu'il existe une iniquité territoriale en termes d'offres de repas. Elle explique que l'offre varie selon les communes et dépend de l'éventuelle labellisation des établissements scolaires. Sur ce point, elle propose aux commissaires d'auditionner Fourchette verte, qui est la principale entité agissant à Genève. Elle explique que tous les établissements scolaires ne sont pas labellisés Fourchette verte. Elle précise que, dans les critères du label Fourchette verte, il y a l'offre de plats végétariens, au moins deux fois par semaine. Elle ajoute qu'en ville de Genève, il y a une convention entre Fourchette verte et la commune, mais que ce n'est pas le cas pour toutes les communes. Elle précise que Fourchette verte est un label de santé, qui implique que les plats proposés soient des plats sains, mais qui n'oblige pas à proposer des plats durables. Selon elle, le travail sur la question de l'alimentation durable n'est pas fait ou ne l'est pas dans tous les domaines. Elle ajoute que la motion s'adresse à toutes les entités, à savoir les HUG, l'aéroport, les SIG, l'administration cantonale, les EMS, etc. Selon elle, l'idée est d'élargir l'alimentation durable à toutes les personnes qui mangent de manière collective.



***La motion 2874 s'applique-t-elle aux restaurants privés présents dans l'enceinte de l'aéroport ?***

La même députée (PLR) affirme que la motion s'adresse à l'administration cantonale et aux institutions de droit public et donc ne toucherait pas les communes. Elle estime que les différences communales mentionnées par M<sup>me</sup> de Chastonay ne seront pas résolues par cette motion. Elle demande ce que comprend selon elle l'aéroport et si elle pense à tous les restaurants présents dans l'enceinte de l'aéroport. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> de Chastonay répond que, si les restaurants sont privatisés, il n'y a rien à faire, à part des suggestions. Elle affirme que la motion concerne les cafétérias pour les employés de l'aéroport, car la motion porte sur les personnes qui travaillent sur site et qui mangent de manière collective.

***La motion est-elle réalisée ou pas ? Est-ce que les communes sont concernées par cette motion ?***

La même députée (PLR) qui estime que, s'agissant de l'offre de restauration interne à l'Etat, les objectifs de la motion sont déjà réalisés. Elle reprend la réponse de M<sup>me</sup> de Chastonay à sa première intervention, qui affirmait qu'il y a encore quelque chose à faire au sujet de la différence de l'offre entre les communes. Or, elle rappelle que cette motion ne s'applique pas aux communes. Elle redemande si la motion n'est donc pas déjà réalisée, et M<sup>me</sup> de Chastonay répond qu'elle ne sait pas. Elle sait que les HUG ne sont pas labellisés Fourchette verte. Elle pense qu'il serait pertinent de se renseigner sur l'offre de ce type d'établissement, afin d'évaluer l'utilité de la motion. Selon elle, l'offre dépend beaucoup du fournisseur et du cuisinier. Elle pense que c'est au bon vouloir des acteurs, et non pas une politique étatique étendue. Elle estime qu'il faudrait systématiser ceci.

***Les institutions de droit public adhèrent-elles à Fourchette verte ?***

Un député (Ve) demande si, au regard de toutes ces invites, les initiants se retrouveraient dans une invite qui préconiserait que les institutions de droit public adhèrent à Fourchette verte. Il ajoute qu'ensuite, le cahier des charges de Fourchette verte, qui contient déjà le critère GRTA, pourrait être renforcé. Il affirme que Fourchette verte est une organisation qui est en contact avec les institutions de droit public et qui est spécialisée dans ce rapport d'accompagnement des restaurateurs dans un processus d'alimentation durable. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> de Chastonay précise qu'elle a été présidente de l'organisation de Fourchette verte, mais qu'elle n'a plus cette fonction. Elle partage l'idée du député (Ve) et affirme que Fourchette verte est composée de

diététiciens experts. Elle ajoute qu'il faudrait élargir le contrat de prestations. Elle précise que cette association est rattachée à la direction générale de la santé, qui est en faveur de travailler avec l'association Fourchette verte et d'élargir la collaboration, notamment en matière d'obésité. Selon elle, l'idée serait d'atteindre cette équité dans l'offre alimentaire. S'agissant de l'aéroport, elle mentionne une convention d'objectifs existante entre l'AIG et l'Etat, dans lequel rien n'est prévu sur l'alimentation.

Le même député (Ve) se demande si, dans l'hypothèse où toutes les entités adhèreraient à Fourchette verte, il existerait une marge de manœuvre d'évolution pour intégrer plus d'éléments sur le climat au sein de l'association Fourchette verte. Selon M<sup>me</sup> de Chastonay, l'association Fourchette verte est actuellement à flux tendu. Elle explique qu'il faut élargir le contrat de prestations, car, avec les moyens actuels, ce n'est absolument pas possible. Elle ajoute que l'objectif de Fourchette verte est de tendre en priorité vers une alimentation saine et que tout un travail est fait sur l'environnement et la durabilité, notamment par le biais du tri de tous les déchets. Elle déclare qu'il y a toute une réflexion autour du gaspillage, tant auprès des cuisiniers qu'auprès des enfants. Elle rappelle qu'à Genève, le droit à l'alimentation est ancré à la constitution.

### ***L'agriculture biologique est-elle un élément de marketing auquel il convient de renoncer ?***

Un député (PLR) revient sur la dernière invite de la motion, et s'étonne de voir un mélange entre la notion de proximité locale et l'agriculture biologique. Il demande si M<sup>me</sup> la motionnaire craint ce mélange et a peur de potentielles contradictions. Selon lui, l'agriculture biologique est plutôt un élément marketing, et M<sup>me</sup> de Chastonay répond ne pas avoir peur de ceci. Elle souligne que la motion utilise l'expression « propose un maximum de produits ». Selon elle, l'idéal serait que toute la population genevoise se nourrisse de produits locaux, de saison, les moins transformés possible. Elle mentionne également la question de la consommation de viande. Elle affirme qu'un plat végétarien allège le bilan carbone. Elle estime que l'agriculture biologique est un plus, mais que l'idée en priorité est de tendre vers des produits locaux, de saison et moins carnés.

Le député (PLR) demande si les initiants seraient d'accord de renoncer à la mention de l'agriculture biologique dans la mention, et M<sup>me</sup> de Chastonay répond par l'affirmative.

***Il est important de proposer moins de produits carnés pour la santé et pour l'environnement***

En réponse à la question d'un député (PLR) demandant la raison pour laquelle on a besoin de la troisième et de la quatrième invite si la première et la deuxième sont respectées, M<sup>me</sup> de Chastonay indique qu'il s'agit d'exemples de propositions d'actions. Elle estime qu'il faudrait auditionner des experts, notamment l'association Fourchette verte, ou alors des experts en agriculture. Elle pense qu'il est important de proposer moins de produits carnés, pour la santé et pour l'environnement. Elle précise que tendre vers une alimentation « bas carbone », ne veut pas dire sans viande. Elle affirme que le bas carbone est une notion large. Elle déclare que les deux dernières invites sont des points spécifiques et que les deux premières invites sont générales. Le même député (PLR) pense que, si on voulait vraiment respecter les deux dernières invites, il serait nécessaire d'avoir plus qu'un plat végétarien.

Un député (S) demande si l'auditionnée pense à des institutions publiques importantes au sein desquelles les objectifs de cette motion ne seraient pas déjà mis en œuvre, et M<sup>me</sup> de Chastonay revient sur l'inéquité territoriale. Elle répond qu'on ne sait pas, puisque ça dépend de chaque entité. Elle sait que les HUG ont une politique volontariste de tendre vers une alimentation saine et durable, mais qu'on ne sait pas ce qui se passe dans d'autres établissements. Selon elle, l'idée est d'élaborer un système et une pratique uniforme de proposition de plats durables. Elle précise que l'idée n'est pas de faire plus de contrôle, mais plutôt d'accompagner vers une alimentation plus durable, dans toutes les entités.

Le président passe la parole au département.

***Les cafétérias des institutions de droit public proposent au minimum un plan végétarien par jour. Il existe une série d'objectifs et d'indicateurs de développement durable qui ont été fixés dans les contrats de prestations et les conventions d'objectifs***

M<sup>me</sup> Hislaire explique qu'à l'intérieur de l'administration cantonale, des plats végétariens sont servis. S'agissant des institutions de droit public, la direction de la durabilité et du climat anime une plateforme développement durable dans laquelle il y a un groupe de travail « Alimentation durable » qui travaille avec les établissements de droit public, tels que les HUG, les SIG, les EPI, les TPG et l'AIG, sur une partie de la question.

M. Zinder ajoute que les membres de cette plateforme sont les établissements publics autonomes soumis à la LOIDP. Il explique qu'il existe toute une série d'objectifs et d'indicateurs de développement durable qui ont

été fixés dans les contrats de prestations et les conventions d'objectifs, dans le domaine de l'énergie et de la mobilité notamment. Il affirme que, dans le domaine de l'alimentation, il y a un indicateur pour les produits GRTA qui a été fixé et qui vise une augmentation annuelle de 5% de l'indice GRTA, sur la moyenne annuelle de ces différents établissements. Il précise que ceci vaut pour les établissements qui ont de la restauration. Il ajoute que les cafétérias des IDP ou EPA proposent au minimum un plan végétarien par jour. Il affirme qu'il y a une charte sur l'alimentation durable qui est actuellement en discussion, le but étant que l'ensemble des EPA la signe. S'agissant des restaurants scolaires du secondaire II, il annonce que, sur les 350 000 repas chauds servis par année, ceux-ci respectent, dans la mesure du possible, les critères de la Fourchette verte et, sauf exception, un plan végétarien est proposé quotidiennement. Enfin, s'agissant de l'Etat de Genève, il affirme qu'il existe très peu de restaurants collectifs dans l'administration.

***Y a-t-il une nécessité de sensibiliser à la notion de « Plan végétalien » pour qu'elle soit bien comprise ?***

Un député (Ve) estime que le fait d'offrir, sur un menu, un choix de plat végétarien n'apporte pas vraiment une réponse à la problématique. Il pense que ce n'est que dans la restauration dans les écoles primaires, dans lesquelles on n'a pas le choix du plat, qu'une journée végétarienne est pertinente, car elle est vraiment végétarienne pour tout le monde. Selon lui, quand on a le choix, comme dans les restaurants pour adultes ou pour le secondaire II, cela ne change pas grand-chose. Il demande s'il est correct de dire que ce n'est qu'à l'école primaire qu'on n'a pas le choix, et M<sup>me</sup> de Chastonay répond par l'affirmative.

Une députée (PLR) ajoute que, dans les EMS ou les HUG, il est possible que les plats soient imposés. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> de Chastonay répond qu'il y a, selon elle, un travail à faire sur le vocabulaire, car le fait de dire « végétarien » crispe un peu. Selon elle, le terme a une connotation qui laisse penser que c'est différent de la normale. Elle revient ensuite sur le propos du département concernant le label GRTA. Elle précise que GRTA implique une production locale, mais que cela ne veut pas forcément dire que le plat est diététiquement équilibré ou durable. Elle affirme que ce sont des nuances importantes, notamment en termes de formation et d'accompagnement des professionnels de l'alimentation qui doivent tendre vers des propositions de plats équilibrés et durables. Elle revient sur la charte, qui est en cours de discussion sur l'alimentation durable. Selon elle, une charte engage, mais en même temps, n'engage pas trop. De plus, elle affirme que la charte n'est pas encore signée, donc que la motion a du sens, selon elle.

## Séance du 18 janvier 2024

**Audition de M<sup>me</sup> Tania Lehmann, directrice, Fourchette verte, et M. Eddy Farina, diététicien, Fourchette verte**

*La Fourchette verte s'inscrit dans le programme de l'action cantonale de prévention de la santé et de la mobilité. Aujourd'hui, 281 établissements sont labellisés Fourchette verte*

M<sup>me</sup> Lehmann explique que l'action de Fourchette verte s'inscrit dans le programme de l'action cantonale et dans le programme de prévention de la santé et de la mobilité. Elle énonce, ensuite, les axes stratégiques dans lesquels s'inscrit l'action de Fourchette verte. Elle précise que 281 établissements sont labellisés Fourchette verte. Ces établissements se situent dans le domaine de la petite enfance, l'enseignement tertiaire et les restaurants d'entreprises privées. Elle évoque différentes actions mises en place par l'organisme, dont la diminution de consommation de viande et l'obligation du tri des déchets. Elle présente aussi le nouveau label mis en place en 2017 : Ama Terra. Finalement, elle cite les différents partenaires commerciaux de Fourchette verte, dont Bio Suisse et Beelong.

*La mention de « bas carbone » devrait être précisée afin qu'elle puisse être comprise par le plus grand nombre*

M. Farina souhaite faire part à la commission de leur avis sur la motion. Il indique qu'ils la trouvent pertinente au vu du contexte actuel tant au niveau écologique qu'au niveau sanitaire. Il pense qu'il serait pertinent d'auditionner un représentant de la restauration collective afin que les commissaires comprennent mieux les enjeux qui pourraient mettre en péril la mise en place de la motion. Il explique s'être demandé pourquoi la motion se limitait à vouloir proposer une offre alimentaire saine et durable dans l'administration cantonale et non aussi dans les universités et HES. Aussi, la mention de « bas carbone » devrait être précisée afin de pouvoir être comprise par le plus grand nombre. Ainsi, il conseille, par exemple, d'ajouter des indicateurs comme la précision de la quantité de viande devant être consommée par semaine (100 à 120 g deux fois par semaine). Pour le gaspillage alimentaire, il invite à proposer une catégorisation des poubelles accompagnée d'une formation du personnel. Il ajouterait des précisions aussi quant à ce qu'est un produit local. Il explique qu'il n'y a pas de consensus sur la question. Pour Fourchette verte, un produit local est un produit ayant été produit à une distance de 80 à 100 km de Genève maximum. Pour les transports en avion, il conseillerait d'y limiter à 1% des denrées. Pour la maîtrise de consommation de certains produits (café, chocolat, alcool), il conseillerait d'avoir au moins les labels Fairtrade et Bio.

Finalement, il invite les commissaires à s'assurer que le plat végétarien soit aussi équilibré. Pour la journée végétarienne, il conseille de se renseigner auprès des restaurateurs collectifs afin de comprendre si leur clientèle pourrait apprécier une telle démarche.

M<sup>me</sup> Lehmann explique, concernant le poisson, qu'il faut indiquer la fréquence : 1 fois par semaine et un poisson labellisé. Les œufs, quant à eux, doivent être élevés en plein air. Elle rappelle aussi l'importance de vérifier que la matière grasse utilisée soit aussi locale et de bonne qualité nutritionnelle. Elle précise que les aliments ultra-transformés ne devraient pas être consommés plus d'une fois par semaine.

### **Discussion et échanges avec les députés**

#### ***Consommer les produits de proximité et de circuit court, tels que les produits GRTA, favorise l'économie locale et préserve l'environnement***

Un député (UDC) demande quel pourcentage la pondération de proximité a dans le bilan carbone, et M. Farina pense qu'il faudrait plutôt poser cette question à Beelong. Il explique que cela dépend de la façon dont la denrée a été transportée. La valeur la plus importante est le mode de production. Il est déterminant dans l'impact écologique. Ainsi, sa valeur est plus importante que l'impact du transport. Il précise tout de même que, si le transport est aviaire, le bilan écologique explose. Il rappelle aussi que consommer local favorise l'économie locale également. Le même député (UDC) demande si le label Bio Bourgeon est plus décarboné que le label GRTA, et M<sup>me</sup> Lehmann indique qu'elle va se renseigner.

Une députée (S) demande comment la mise en œuvre de la motion impacterait Fourchette verte, et M<sup>me</sup> Lehmann pense qu'elle renforcerait de 10% à 20% au maximum l'action de Fourchette verte.

En réponse à la question de la même députée (S) demandant si la motion permettrait de faire évoluer le label Fourchette verte, M<sup>me</sup> Lehmann répond que le label Fourchette verte a déjà mis en place un nouveau label Ama Terra qui, toutefois, n'est pas accessible aux adultes. Elle pense que la motion pourrait de toute façon être un renforcement. La même députée (S) demande si Fourchette verte est partie prenante de la mise en œuvre de la réflexion sur le nouveau droit constitutionnel à l'alimentation, et M<sup>me</sup> Lehmann répond par l'affirmative.

#### ***Les invites de la motion sont pour un public adulte et pas pour les jeunes***

Un député (Ve) demande si la motion va dans le sens de ce que tente de mettre en place le label depuis 30 ans. Il se demande si indiquer (dans la

motion) « au minimum un plat végétarien par jour » n'est pas déjà une évidence, et M. Farina répond par l'affirmative. Il précise quand même que le label Ama Terra est plus strict que la motion et que le label de base. Elle que, pour s'affranchir de l'évidence, il faudrait proposer une version végétarienne de chaque menu. Il précise qu'il y a, en général, 4 menus par jour proposés dans les établissements.

Répondant à la question du même député (Ve) qui demande si les invites de la motion seraient acceptables pour des professionnels de la restauration collective, M. Farina pense qu'elles le sont pour un public adulte, mais pas pour de jeunes adultes. A la suite de quoi le député (Ve) précise qu'avoir un label bio sur un produit carné ne veut pas dire que l'animal n'a pas été nourri avec du soja provenant, par exemple, de forêts brésiliennes. En revanche le label Bio Suisse permet d'éviter cela.

***Il est important d'aussi prendre en compte les critères sociaux de production au regard des produits agricoles importés de l'étranger***

Un député (LC) rappelle que le label le plus exigeant est Bourgeon Suisse. Aussi, il s'inquiète des exigences de contrôles pour les produits cultivés dans des pays lointains. Il se demande s'il est rentable d'avoir le label Fourchette verte puisque les produits coûteront forcément plus cher à la fabrication et que le label GRTA peine à rentrer dans la restauration collective. Aussi, il pense qu'il est important d'aussi prendre en compte les critères sociaux de production. Il rappelle que la Suisse a les meilleures conditions au monde pour le monde agricole, et M. Farina indique que de plus en plus d'entreprises sont prêtes à augmenter le budget pour répondre à une meilleure qualité de produits.

En réponse à la question d'un député (S) demandant si Fourchette verte collabore avec le groupe Eldora, M<sup>me</sup> Lehmann répond que nombre de leurs établissements sont gérés par Eldora.

***Les buts principaux de Fourchette verte sont d'avoir un impact sur la santé et les jeunes***

Le même député (S) demande pourquoi Fourchette verte n'a actuellement pas accès aux établissements publics, outre les écoles. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> Lehmann estime que Fourchette verte n'en avait ni l'intérêt ni les moyens. Elle précise qu'un des buts principaux de Fourchette verte est d'avoir un impact sur la santé et les jeunes. C'est pourquoi ils ont surtout mis en place des moyens pour améliorer l'alimentation en crèche (label Ama Terra) et dans les écoles. S'agissant de la question du même député (S) qui se demande si

financièrement il est envisageable d'avoir accès aux produits bio, M<sup>me</sup> Lehmann répond que cela se fait de plus en plus.

### *Comment réussir la mise en place d'une journée végétarienne ?*

Un député (PLR) s'inquiète de la mise en place d'une journée végétarienne. Il craint que cela ne pousse les jeunes à aller manger ailleurs ce jour-là. De ce fait, ils se détourneraient d'une alimentation saine. M<sup>me</sup> Lehmann répond qu'il y a toujours un risque, mais cela fait partie de l'évolution des habitudes alimentaires. A la suite de quoi, M. Farina répond qu'il y a effectivement plus de chances qu'une telle démarche fonctionne chez les adultes que chez les jeunes adultes.

Le même député (PLR) se demande s'il ne faudrait pas plutôt proposer une journée végétarienne une fois par mois ou une fois toutes les deux semaines, et M<sup>me</sup> Lehmann pense qu'il est surtout question de communication. Elle pense qu'il suffit de proposer un repas sans viande ni poisson, il n'y a pas besoin de préciser qu'il est végétarien.

M. Farina donne l'exemple de l'EPFL qui propose une cantine 100% végétarienne. Il pense que, d'un point de vue scientifique, une telle démarche serait bénéfique pour la santé. Toutefois, il pense qu'il faut veiller à réfléchir au public qui est visé avant de mettre en place de telles mesures afin de s'assurer qu'elles fonctionnent.

Un député (Ve) demande si les auditionnés ont des propositions de professionnels de la restauration collective du domaine public, et M<sup>me</sup> Lehmann pense à Novae, Eldora ou SV Group.

Répondant à la question d'un député (S) demandant si Fourchette verte intervient aussi dans la formation de ses cuisiniers ou uniquement dans la sensibilisation des enfants, M<sup>me</sup> Lehmann indique qu'ils interviennent pour la formation des cuisiniers déjà labellisée, mais pas au niveau des formations professionnelles. Elle précise que Fourchette verte forme notamment le personnel de cuisine comme les animateurs du GIAP.

Une députée (Ve) trouve intéressant de proposer une option végétarienne. Elle explique que celle-ci pourrait servir aux enfants devant suivre un régime particulier (par exemple pour raisons religieuses). Ainsi, le gaspillage alimentaire serait aussi limité. Elle demande quelle est la proportion d'institutions ayant choisi le label Ama Terra, et M. Farina indique que seulement 7 établissements sont labellisés Ama Terra. Il précise qu'ils ont beaucoup de demandes, mais que celles-ci demandent beaucoup de ressources. Ils ont depuis un an mis en place une liste d'attente.

Le président prend congé des auditionnés.



## Discussion interne

Le président indique que la commission attend toujours la réponse de l'association Ma-Terre. Au sujet de professionnels de restauration, il propose d'auditionner Novae, Eldora ou Idelice.

Une députée (PLR) pense important d'avoir le point de vue (écrit ou oral) de deux sociétés de restauration.

Un député (UDC) propose d'avoir l'audition des deux sociétés le même jour. Il se demande sous quel prisme devait être auditionnée l'association Ma-Terre.

Une députée (S) répond qu'il s'agissait du prisme de l'éducation et de la sensibilisation.

Une députée (Ve) propose d'auditionner Agenda 21 qui ont mis en place la charte sur l'alimentation durable.

Un député (PLR) propose d'attendre les prochaines auditions avant d'en prévoir de nouvelles.

Le président indique qu'il va prévoir l'audition de deux professionnels de la restauration, de l'association Ma-Terre et du département. Il n'y a pas d'opposition.

## Séance du 8 février 2024

### **Audition de M. Damien Gumy, chef de secteur – secteur climat – DDC, et M<sup>me</sup> Valentina Hemmeler, directrice générale de l'OCAN**

Le président remercie les auditionnés et de leur venue et leur laisse la parole.

M. Gumy annonce que la direction de la durabilité et du climat a pris contact avec plusieurs départements et offices pour préparer cette présentation, notamment le DIP, l'office cantonal des bâtiments et le DCS. Il rappelle le contexte du plan climat cantonal (PCC). Il explique que la motion fait le lien avec la fiche mesure 3.1 du plan climat, et que plusieurs objectifs de cette fiche mesure sont en lien direct avec les invites de la motion, notamment ceux d'adapter les pratiques pour viser une alimentation bas carbone, saine et équilibrée au sein de l'administration et des IDP, de réduire le gaspillage alimentaire et de privilégier les produits locaux de saison. Puis, il énumère plusieurs motions qui ont été traitées par le Grand Conseil, ces dernières années et qui ont un lien plus ou moins fort avec les invites de la M 2874.

***La motion M 2874 est en cohérente avec les objectifs du plan climat cantonal et l'article 13 de la loi sur la promotion de l'agriculture***

M. Gumy démontre l'impact, en termes de gaz à effet de serre, de l'alimentation en Suisse. Il déclare que le poste de l'alimentation, selon les données fédérales, est le premier poste d'émission des ménages suisses et qu'il représente 16% des émissions des ménages suisses. Il affirme qu'il s'agit principalement des émissions qui sont liées aux importations. Il rappelle que l'objectif de la M 2874 est de faire évoluer notre système alimentaire actuel en proposant une offre alimentaire saine, bas carbone et qui réponde aux enjeux climatiques. Il affirme que cet objectif s'inscrit en cohérence, non seulement avec la mesure 3.1 du PCC, mais également avec la mesure 7.1 du PCC relative à l'exemplarité des acteurs publics, en particulier l'administration cantonale et les IDP. Il énumère ensuite d'autres éléments avec lesquels l'objectif de la M 2874 est en cohérence : l'article 13 de la loi sur la promotion de l'agriculture, qui mentionne que la consommation de produits agricoles genevois est encouragée dans la restauration ; la feuille de route contre le gaspillage alimentaire en cours de rédaction ; l'axe 1 du plan cantonal de promotion de la santé et de prévention qui promet un environnement physique propice à un mode de vie de sain et exempt de risques sur la santé ; l'article 38A de la constitution qui stipule que toute personne a droit à une alimentation adéquate ; la charte du Grand Genève en transition.

Il se concentre ensuite sur la première invite. Il explique que le département travaille avec les IDP à travers une plateforme « Développement durable et IDP », dans lequel il existe plusieurs groupes de travail, dont un qui est spécifique à l'alimentation durable. Il affirme qu'à travers ce groupe de travail, différents objectifs sont établis avec les IDP. Il déclare que ces objectifs ont déjà été fixés dans des contrats de prestations et des conventions d'objectifs pour les IDP offrant des services de restauration, tels que les SIG ou les HUG, afin d'augmenter notamment la consommation de produits locaux labellisés GRTA. Il ajoute qu'en plus de ceci, le département est en train de travailler avec les IDP pour instaurer des objectifs supplémentaires spécifiques à chaque IDP.

S'agissant de la deuxième invite, M. Gumy explique qu'ils se sont intéressés à la manière dont les appels d'offres et les soumissions étaient établis dans les différents endroits de restauration. Il explique qu'il existe trois grandes catégories : les IDP, les restaurants scolaires et les autres offres d'alimentation de l'administration. S'agissant des IDP, M. Gumy estime que les actions seront abordées dans les autres invites de la motion. Il se concentre donc sur les restaurants scolaires du secondaire II. Il affirme que tous les restaurants scolaires du secondaire II sont labellisés Fourchette verte et GRTA. De plus, il

déclare qu'un certain nombre de critères supplémentaires sont fixés dans les appels d'offres et les cahiers des charges de soumission, notamment en lien avec le pourcentage des produits carnés. Il affirme que les 18 restaurants scolaires de l'ES II suivent ces critères. S'agissant de la troisième catégorie, soit les autres offres alimentaires de l'administration cantonale, il explique qu'il y a plusieurs restaurants, notamment le restaurant de l'HOFIN, qui doit suivre également des critères de durabilité, notamment en lien avec le GRPA, de plats végétariens et des produits de saison.

***Tous les restaurants et les cafétérias des IDP proposent d'ores et déjà au minimum un plat végétarien par jour***

M. Gummy passe à la troisième et à la quatrième invite. Il rappelle que la troisième invite propose que les restaurants proposent au minimum un plat végétarien par jour et que la quatrième propose d'avoir au minimum une journée végétarienne par semaine. Il affirme qu'au niveau des IDP, tous les restaurants et les cafétérias proposent d'ores et déjà au minimum un plat végétarien par jour. Il affirme que quelques initiatives proposent actuellement des offres strictement végétariennes, comme c'est le cas dans une des cafétérias d'Uni Mail. Il explique que, dans les cycles d'orientation, il n'existe pas vraiment de cafétérias. Il explique qu'il y a, dans certains cycles, des services de livraison de repas. Il affirme que ce système propose un plat par jour, dont un plat végétarien par semaine. Il ajoute que 100% des restaurants scolaires de l'ES II sont labellisés Fourchette verte, qui exige deux plats végétariens par semaine. Il affirme que la moitié des restaurants scolaires vont déjà au-delà de cette limite et proposent, tous les jours, un plat végétarien aux élèves. Enfin, il déclare que le restaurant de l'HOFIN propose deux menus par jour, dont un végétarien. Dès lors, selon M. Gummy, la troisième invite est déjà largement respectée actuellement, mais pas la quatrième pour l'instant.

***L'OPAGE a rencontré les gérants des différents restaurants du DIP pour faire une promotion des produits GRTA et aborder leurs difficultés d'approvisionnement***

M<sup>me</sup> Hemmeler passe à la cinquième invite. Elle explique que l'OPAGE a rencontré, en 2022, les gérants des différents restaurants du DIP dans le but de faire une promotion des produits GRTA et d'échanger avec eux sur les besoins et les difficultés qu'ils peuvent rencontrer, en termes d'approvisionnement. Elle affirme que ces échanges peuvent être reconduits régulièrement. Elle affirme que les IDP qui offrent des services de restauration ont comme cible une augmentation annuelle de 5% de l'indice GRTA sur leur moyenne annuelle totale. Elle ajoute que les HUG ont mis en place quatre semaines annuelles

avec un approvisionnement qui est 100% local. Elle déclare que, pour les restaurants scolaires ES II, une quantité minimale de produits GRTA est fixée d'un commun accord avec chaque gérant et un suivi est assuré entre le DIP, la DDC et les gérants. Elle souligne ensuite une révision de la directive restauration GRTA qui entre en vigueur cette année. Elle affirme qu'avant cette révision, la directive demandait de respecter deux à trois produits GRTA, mais sans spécification. Désormais, il est prévu qu'il faudra respecter trois produits GRTA, de catégories différentes (par exemple un produit laitier, un produit à base de céréale et un fruit qui doivent être GRTA). Elle explique qu'il est prévu également une publication des indices qui permet de mettre une petite pression et de donner une visibilité aux efforts fournis par les prestataires. Selon elle, il est important que les prestataires puissent assurer le service après-vente. En effet, elle affirme que ce n'est pas parce qu'une entreprise a répondu à l'ensemble des critères lors de l'appel d'offres qu'elle va forcément suivre sur la durée toutes ces exigences. Elle estime qu'une attention particulière doit être apportée au suivi.

### ***Formation des cuisiniers professionnels et organisation d'ateliers de sensibilisation aux élèves du cycle d'orientation***

Elle se concentre ensuite sur l'éducation et les différentes formations en la matière. Elle déclare que, depuis 2017, la DDC propose une formation à la cuisine végétarienne à l'attention des cuisiniers professionnels ainsi qu'un prix spécial « cuisine végétarienne » dans le cadre du « Mois du Goût ». Elle ajoute que, depuis 2023, la maison de l'alimentation du territoire de Genève Ma-Terre propose notamment des ateliers de sensibilisation aux élèves du cycle d'orientation, qui ont été élaborés avec les enseignants. Elle affirme que ces ateliers sont entièrement pris en charge dans le cadre d'un contrat de prestations et promeuvent une alimentation saine et durable. Elle ajoute que l'OCAN met en avant les produits GRTA auprès des élèves du primaire par le biais d'interventions dans les cantines scolaires. Ces actions sont menées dans les écoles dans le cadre des « Goûters sains », organisés par le DIP, mais aussi lors des différents événements organisés dans le canton (Agrifête, Festiterroir, etc.). Enfin, elle relève que le DIP collabore avec les « Chefs Goutatoo » pour créer des recettes végétariennes, avec des produits GRTA, et promouvoir les plats dans le respect des saisons, depuis 2020.

### ***Plusieurs actions d'accompagnement et de sensibilisation à l'alimentation durable ont été entreprises***

M. Gummy développe les autres actions mises en œuvre, en lien avec l'alimentation durable. Il cite la mise en place du « Guide d'accompagnement pour des réceptions, repas professionnels, apéritifs et collations durables ». Il explique que ce guide est proposé à tous les offices de l'Etat et vise à favoriser les produits locaux, de saison et respectueux de l'environnement. Il ajoute que les produits GRTA sont également promus dans d'autres guides. Il mentionne les différentes recommandations édictées par l'OFEV ou par l'association Beelong en matière d'alimentation durable. Il énumère également le défi alimentaire « RE: PAS challenge » qui est proposé chaque année aux collaborateurs du DT, dont l'objectif est de favoriser une alimentation saine et durable. Enfin, il rappelle qu'une campagne de communication sur les enjeux climatiques a été lancée en 2023 auprès de toute la population, qui perdurera en 2024. Il affirme que cette campagne porte notamment sur le thème de l'alimentation durable.

### ***Il est difficile de trouver des prestataires répondant aux appels d'offres, lorsque trop de critères sont demandés***

M. Gummy passe aux différents freins et obstacles qui ont été relevés à ce stade, sur le sujet. Il affirme qu'ils ont pu noter, lors des différents entretiens qu'ils ont menés, des difficultés récurrentes pour trouver des prestataires répondant aux appels d'offres, lorsque trop de critères sont demandés. Il affirme que tel a été le cas avec l'appel d'offres sur l'Hôtel des finances, pour lequel aucun prestataire n'a été trouvé.

M<sup>me</sup> Hemmeler relève la question du prix des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique qui impacte les marges des prestataires ou le prix des repas. Selon elle, c'est forcément plus cher, car les coûts de production ne sont pas les mêmes que dans d'autres régions du monde. Elle mentionne également la problématique de la disponibilité et la diversité des produits locaux qui peuvent être limités. Elle rappelle que le taux d'autoapprovisionnement n'est pas très élevé à Genève (entre 11 et 15%). Elle estime qu'une des pistes pourrait être de faciliter l'accessibilité au marché pour des structures agricoles plus petites, qui n'arrivent pas à répondre à ces attentes, et de faire des commandes groupées. Elle ajoute que l'approvisionnement est également complexifié, car il y a beaucoup de fournisseurs. Elle explique que les prestataires trouvent souvent plus simple qu'il n'y ait qu'un seul lieu où ils peuvent tout récupérer.

M. Gumy affirme qu'ils ont remarqué le risque avéré de perte de la clientèle non captive, notamment pour les restaurants scolaires et les IDP (concurrence des commerces et des services de restauration à proximité). Enfin, il estime qu'il est important d'être attentif au fait que l'empreinte carbone d'un repas végétarien ou de produits locaux n'est pas systématiquement meilleure que celle d'un repas carné ou à la base de produits importés.

En conclusion, M. Gumy affirme que l'alimentation constitue un enjeu capital en matière de transition écologique et climatique. Il explique que la charge environnementale induite par ce secteur est en augmentation. Il affirme qu'il est clair que les propositions de la M 2874 vont dans le sens des objectifs du plan climat. Toutefois, il rappelle que différents freins ont été identifiés. Il estime que les invites de la motion ne permettent pas de lever ces obstacles actuellement rencontrés. Il affirme qu'une évaluation plus détaillée des contraintes et des potentiels d'amélioration permettra de faire évoluer les pratiques dans le cadre des nombreuses actions menées actuellement par l'administration cantonale. Il termine en déclarant que certains éléments mentionnés dans cette motion et certains éléments relatifs à l'exemplarité de l'administration et des IDP pourraient être inscrits dans le PL relatif au droit à l'alimentation en cours d'élaboration par le DCS.

Le président remercie les auditionnés de leur présentation et passe la parole aux députés pour leurs éventuelles questions.

## **Discussion et échange avec les députés**

### ***Le canton n'a pas beaucoup de marge de manœuvre s'agissant des accords de libre-échange***

Un député (UDC) soulève une confusion entre le fait que la Confédération signe des accords de libre-échange et le discours des auditionnés, et M<sup>me</sup> Hemmeler répond qu'il y a effectivement deux niveaux en la matière. Elle affirme que c'est la Confédération qui signe les accords de libre-échange avec d'autres pays et que le débat se fait au niveau du Parlement fédéral. Elle explique que le canton peut intervenir à son niveau, quand il y a des consultations, mais que ce n'est pas lui qui signe les accords. Selon elle, il est clair que les accords de libre-échange peuvent faciliter l'arrivée de certains produits en Suisse. Elle affirme que la marge de manœuvre dont dispose le canton est faible, puisque la grande majorité de la politique fédérale se fait à Berne. Le canton peut agir sur la sensibilisation de la population, mais ne peut pas ordonner. Elle estime qu'une critique pourrait être soulevée et que certains pourraient penser que ce n'est pas à l'administration de prescrire ce que la population doit manger. Elle affirme que la marge de manœuvre cantonale

réside également dans la facilitation de l'accès aux produits locaux pour la restauration collective.

***Mutualiser des outils de transformation semi-industriels pour permettre à plusieurs agriculteurs de transformer leurs produits à des coûts plus raisonnables***

Un député (Ve) affirme qu'il existe une chaîne entre la production, la transformation et la consommation. Il relève que la motion se concentre uniquement sur le volet de la consommation. Il se demande si les auditionnés partagent ce choix de travailler uniquement sur la consommation ou alors s'il serait pertinent, selon eux, de travailler également sur la production et la transformation. M<sup>me</sup> Hemmeler répond qu'il est très important de travailler aux différents échelons. Elle affirme que c'est d'ailleurs ce qui a été inscrit dans la loi sur la promotion de l'agriculture. Elle explique que, depuis 2005, l'OCAN et les filières agricoles ont permis de remettre à jour et de recréer des outils de transformation des produits agricoles qui avaient disparu (par exemple des moulins, huileries, abattoirs locaux, etc.). Elle affirme qu'il existe également des personnes qui essaient de mutualiser des outils de transformation semi-industriels pour permettre à plusieurs agriculteurs de transformer leurs produits à des coûts plus raisonnables. Selon elle, ils essaient donc de maintenir l'ensemble des acteurs sur la filière. Il ne suffit pas de proposer de nouveaux produits ou des produits labellisés bio, par exemple. En bout de chaîne, il faut que les consommateurs répondent présents à l'offre. Elle donne l'exemple de l'évolution de l'agriculture biologique à Genève (évolution allant de 2% à aujourd'hui environ 20%). Elle affirme qu'alors que la production augmente, l'augmentation de la consommation ne va pas à la même vitesse. Elle pense qu'il faut donc travailler à tous les niveaux. Au niveau de la commercialisation, elle pense qu'elle doit être autant diverse que l'agriculture. Selon elle, le lien avec la restauration est utile, car cela représente une quantité non négligeable de plats qui sont servis chaque jour. A la suite de quoi, M. Gumy précise que leur présentation a abordé uniquement le volet de la consommation, car la motion se concentre sur ce point.

En réponse à la question du même député (Ve) demandant si les auditionnés estiment que l'accent de cette motion mis sur la consommation est problématique, M<sup>me</sup> Hemmeler répond que la motion va dans le sens d'une série d'actions qui sont déjà menées. Il est évident pour elle qu'il faut principalement travailler sur le volet consommation.

***Le consommateur paie le bio au prix du standard, car il est impossible de valoriser le bio à Genève***

Un député (UDC) estime que le problème de l'agriculture bio n'est pas que le consommateur ne consomme pas du bio, mais plutôt le prix du bio. Il affirme que le consommateur paie le bio au prix du standard, car il est impossible de valoriser le bio à Genève. Selon lui, ceci est sûrement dû à un excès de l'offre par rapport à la demande. Il affirme que le bio est valorisé au même prix qu'un produit standard, alors qu'il a un surcoût à la production. Concernant la transformation à Genève, il relève qu'il existe actuellement un énorme projet de transformation de produits locaux. Il a toutefois entendu que l'OCAN met des réserves sur le projet, ce qu'il lui empêche d'être réalisé. Selon lui, l'OCAN devrait être partenaire plutôt que le contraire. De plus, il se questionne sur le taux d'auto-approvisionnement de 11%. Il demande ce que fait l'OCAN pour augmenter ce taux d'auto-approvisionnement. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> Hemmeler répond à la remarque concernant le projet de transformation. Elle affirme que l'OCAN a effectivement financé une part des études et accompagne largement ce projet. Elle affirme qu'il y a effectivement une difficulté par rapport au choix de la zone. Toutefois, elle explique qu'il s'agit d'un projet qu'ils ont salué et qu'ils soutiennent. S'agissant du taux d'auto-approvisionnement, elle rappelle que la politique agricole se fait à 90% à Berne. Elle affirme que la politique agricole fédérale impose 7% de surface de promotion de la biodiversité. Elle affirme qu'aujourd'hui, l'agriculture genevoise est bien au-delà. Elle pense qu'une des problématiques est que les prix des denrées agricoles ne sont pas suffisamment rémunérateurs, alors que le paiement qui est versé pour les surfaces de promotion de la biodiversité est attractif. Elle affirme qu'il existe effectivement des solutions pour essayer d'augmenter ce taux d'auto-approvisionnement, que l'OCAN recherche activement, mais que la décision finale reste dans les mains des agriculteurs. Selon elle, on n'arrivera jamais à un taux de 50%. Elle apporte un dernier élément sur ce chiffre de taux d'auto-approvisionnement, qu'il faut prendre, selon elle, avec des pincettes. Elle explique qu'il est calculé sur le nombre de mètres carrés à disposition pour les habitants, en fonction des calories. Dès lors, elle affirme que, selon le régime alimentaire d'une personne, ce chiffre peut énormément changer.

Un député (PLR) fait part d'une expérience personnelle. Il déclare qu'il travaille dans une institution qui offre des repas à des apprentis. Il affirme que, lorsque le restaurant propose des repas végétariens, 4 fois moins de repas ont été pris à la cantine. Il explique que les apprentis sont allés acheter leur repas, qu'on ne peut pas considérer comme sain, au supermarché. Il aimerait entendre les auditionnés sur ce sujet. Il leur demande s'ils ne craignent pas d'arriver à



une situation contraire au but recherché. M. Gumy répond qu'il s'agit du même constat qui a été soulevé par des IDP et d'autres cafétérias. Il affirme que, si on met trop de plats végétariens, les personnes vont manger ailleurs. Selon lui, la quatrième invite de la motion semble problématique.

Un député (S) se demande pourquoi il n'existe pas de restaurants scolaires dans tous les cycles d'orientation, et M. Gumy indique qu'il n'est pas sûr d'avoir la réponse à cette question. Il le renvoie à la réponse à sa question écrite et l'invite à reposer cette question au DIP. Il pense que ceci peut s'expliquer par le fait qu'il y a peu de demandes. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> Hemmeler ajoute que ce n'est pas pour rien qu'ils ont ciblé au niveau de la maison de l'alimentation les élèves du secondaire I, car étonnamment, alors qu'ils sont à l'âge où ils prennent leur autonomie, les élèves du cycle ne disposent d'aucune offre.

Un député (Ve) comprend de la présentation des auditionnés qu'actuellement, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, il est difficile d'être rentable si on veut respecter les limites planétaires. Il a l'impression qu'il y aurait vraiment besoin d'un changement culturel, voire sociétal. Il veut savoir quelle est la marge de manœuvre cantonale sur ce point, et M<sup>me</sup> Hemmeler répond que le respect des limites planétaires se fait à tous les échelons. Elle ajoute que, lorsqu'on regarde les conditions environnementales et sociales imposées en Suisse et à Genève, il est logique que le prix à la production soit plus élevé qu'un produit qui vient d'Espagne, d'Argentine ou de Pologne. Elle pense que la question réside également dans le prix que les consommateurs sont prêts à mettre pour ces produits. Elle affirme qu'aujourd'hui, un consommateur moyen consacre entre 6% et 10% de son budget à l'alimentation. Elle précise qu'il s'agit d'un des taux les plus bas du monde. Selon elle, il faut se demander si les communes ou les entreprises qui tiennent les restaurants collectifs sont prêtes à augmenter le budget alloué actuellement.

Le même député (Ve) se questionne sur Beelong. Il demande s'ils l'utilisent comme indicateur ou alors si ce sont des recommandations qui sont contenues dans les appels d'offres. M. Gumy répond que ce sont des recommandations qui peuvent être utilisées pour orienter les appels d'offres. Le même député (Ve) est critique sur Beelong et sur les notes d'écoresponsabilité produites par Beelong.

### ***Faut-il rendre les plats végétaliens plus attrayants ?***

Un député (LC) a l'impression que, dans les appels d'offres, il n'y a que le prix qui compte. Selon lui, il faut corriger le tir avec des effets de pondération. S'agissant des repas végétariens, il affirme qu'un repas végétarien peut être

très triste, mais peut aussi être très bon. Il demande si l'Etat forme les cuisiniers des restaurants scolaires pour rendre un plat végétarien plus attrayant. Par ailleurs, il ajoute qu'un projet de développement régional a été lancé dans le but de faire de la protéine végétale genevoise, et M<sup>me</sup> Hemmeler ajoute un élément concernant les appels d'offres. Elle invite les commissaires à se référer à la motion sur le lait où ils ont donné toute une explication de cet enjeu. Elle rappelle que, à la suite d'une jurisprudence, le prix doit peser au minimum 20% dans la pondération.

S'agissant de la formation, M. Gumy soulève deux initiatives. Il explique qu'une formation a été mise en place pour tous les cuisiniers professionnels qui vise à améliorer la cuisine végétarienne. De plus, il rappelle que depuis 2020, le DIP collabore avec les « Chefs Goutatoo » pour créer des recettes végétariennes, avec des produits GRTA, et promouvoir les plats dans le respect des saisons.

Le président remercie les auditionnés et les libère.

### **Séance du 8 février 2024 (suite)**

#### **Audition de M. François Lefort, président de l'association Ma-Terre, et de M. Guillaume Lambert, secrétaire général de l'association Ma-Terre**

Le président accueille les auditionnés et leur laisse la parole.

#### ***Présentation de l'association Ma-Terre***

M. Lefort commence par présenter l'association Ma-Terre. Il énumère les membres du comité de l'association. Il affirme que l'association est un assemblage hétéroclite des personnes qui s'occupent de l'alimentation, avec une présence forte des milieux agricoles. Il explique la transversalité des missions de l'association. Il explique que l'une des missions est de renforcer le réseau d'acteurs interdisciplinaire, du champ à l'assiette, en contribuant à la mise en place d'un SADT (système alimentaire durable et territorial), en mettant en place des projets innovants. Il explique qu'une autre mission est de sensibiliser la population genevoise dans son ensemble sur les enjeux et les outils de la transition alimentaire, à travers de l'information, des événements et des ateliers pratiques. Enfin, il affirme que *l'association a pour but de favoriser une alimentation saine et durable (prioritairement à la base de denrées locales), afin d'augmenter ses contributions à la santé, à l'économie, à la société, à l'environnement, etc.* Il explique que ces missions sont réalisables grâce à des soutiens financiers du canton, de la Confédération et de la Ville de Genève.

### ***Le programme d'ateliers scolaires de l'association Ma-Terre est validé par le DIP***

M. Lefort présente ensuite les différentes activités et les différents publics concernés. Tout d'abord, il explique que l'association a un programme d'ateliers scolaires validés par le DIP et d'autres actions de sensibilisation (famille, socio-culturel, formation professionnelle, team-building entreprises). Ensuite, il affirme que l'association organise des visites immersives en milieu agricole, pour amener les personnes de la ville à comprendre comment se produisent les aliments. Il explique qu'ils organisent également des débats, des conférences et des événements sur les thèmes de l'alimentation saine et de l'agriculture durable. Enfin, il déclare qu'ils portent et accompagnent des projets et des programmes. M. Lefort donne plus de précisions sur les ateliers jeunes scolaires et périscolaires, qui sont donnés principalement sur trois sites : la Ferme de Budé, la Ferme des Vergers et la Ferme du Lignon. Il explique que 80 ateliers sont prévus en 2024.

### ***L'autosuffisance alimentaire est liée à la souveraineté alimentaire et à la sécurité de l'approvisionnement***

M. Lambert explique que ces ateliers sont du champ à l'assiette. Il affirme qu'il s'agit d'une expérience culinaire. A la suite de quoi, M. Lefort se concentre ensuite sur le SADT. Il affirme que l'alimentation est naturellement une question territoriale par la production, la distribution et la consommation des denrées alimentaires. Il ajoute que cette question territoriale est connexe aux notions d'autosuffisance alimentaire, elles-mêmes liées à la souveraineté alimentaire et à la sécurité de l'approvisionnement. Il affirme qu'alors que la France a un taux d'autosuffisance de 110 à 120%, donc un pays qui produit plus qu'il ne consomme, la Suisse, elle, a un taux d'environ 50% et Genève de 10% à 15%, selon les années. Il déclare que ces taux varient entre 30% et 210% selon les régions du monde. Il estime que l'association Ma-Terre est un lieu d'échange et de réflexion pour les acteurs clés de l'alimentation et de l'agriculture à Genève. Selon lui, Ma-Terre doit être une force de proposition d'activités.

### ***Prise de position de l'association Ma-Terre sur la motion 2874***

M. Lefort commente les différentes photos prises lors des activités, et passe ensuite à leur prise de position sur la M 2874. Il précise qu'il est cosignataire de cette motion. Selon lui, la première invite est clairement atteignable et est réalisable grâce au contenu de la fiche 3.1 du PCC. Il estime que, si cette première invite est mise en œuvre, ceci entraînera des conséquences

économiques pour les producteurs. Il affirme que cela permettra d'injecter des moyens financiers et de sauver des producteurs agricoles en difficulté. Selon lui, la deuxième invite est tautologique. Il poursuit avec la troisième invite, qui n'implique pas de devoir supprimer un plat carné, mais qui permet qu'il y ait au moins le choix végétarien. Selon lui, la cuisine végétarienne peut être très bonne. Il se concentre ensuite sur la quatrième invite qui prévoit de mettre en place une journée végétarienne par semaine. Il estime que cette invite n'est pas inatteignable non plus. Selon lui, la dernière invite raisonne avec la première invite.

En conclusion, M. Lefort affirme soutenir toutes les invites de la M 2874, sans formuler de réserves.

Le président remercie les auditionnés et laisse la parole aux commissaires pour leurs éventuelles questions.

### **Echanges et discussion avec les députés**

#### ***L'association Ma-Terre fait de l'éducation avec les ateliers de sensibilisation en vue d'inciter les jeunes et les familles à travailler des aliments bruts et à les cuisiner tout en diversifiant l'alimentation***

Un député (PLR) revient sur la quatrième invite. Il refait part de fait de son expérience personnelle, sur la diminution de la fréquentation des apprentis dans le restaurant de l'établissement dans lequel il travaille, lorsque ce dernier propose des repas végétariens. Il aimerait avoir l'avis des auditionnés sur cette invite et leur demande s'ils n'estiment pas que cette invite est contre-productive. M. Lefort ne pense pas qu'elle est contre-productive, car il s'agit d'un objectif atteignable. Il affirme toutefois que ce que M. Meyer décrit découle d'un défaut d'éducation des jeunes. Il pense que cette éducation débute dans la famille, mais doit se poursuivre à l'école. Il affirme qu'il n'existe qu'un cours de cuisine en secondaire I. Il pense qu'il serait opportun d'avoir plus de cours de cuisine. Il mentionne également l'idée de rouvrir certains restaurants scolaires au secondaire II. A la suite de quoi, M. Lambert explique qu'ils essaient, avec l'association Ma-Terre, de faire de l'éducation avec les ateliers de sensibilisation. L'idée est d'inciter les jeunes et les familles à travailler des aliments bruts et à les cuisiner. Il estime qu'il faut aller vers une diversification de l'alimentation. A la suite de quoi, M. Lefort pense que la tendance alimentaire peut changer, et M. Lambert pense qu'il faut que ce type d'alimentation s'ancre dans les habitudes, alors que M. Lefort estime qu'il nous faut des influenceurs, pour la jeunesse. Il ajoute que la nourriture n'est pas une marchandise comme les autres.

*La nourriture n'est pas une marchandise. S'agissant des perspectives, la situation sera différente, au vu de l'épuisement des ressources et du réchauffement climatique*

Un député (Ve) pense qu'on a besoin d'un changement culturel total concernant notre rapport à l'alimentation. Il pense que ce n'est qu'en étant exposé au changement que les gens changent sur la longue durée. Il se demande s'il n'y a pas également le besoin d'avoir un accompagnement des jeunes, jusqu'à ce qu'ils atteignent une totale autonomie alimentaire. Il a l'impression qu'on enferme les enfants dans notre vision de l'alimentation et notre façon de nous nourrir, qui ne sera de toute manière pas leur manière de se nourrir, car ils n'auront plus les mêmes ressources à disposition. Il estime qu'il n'y a pas une réelle approche longitudinale pour les préparer aux futures contraintes. A la suite de quoi, M. Lefort rappelle qu'il n'y a pas si longtemps, la nourriture était plus rare et plus chère. Il explique que les prix ont beaucoup baissé et que ceci a contribué à un irrespect de la nourriture. Il réaffirme que la nourriture n'est pas une marchandise. S'agissant des perspectives, il est d'accord que la situation sera différente, au vu de l'épuisement des ressources et du réchauffement climatique. Il affirme que l'agriculture suisse va faire face à des moments plus difficiles. Il déclare que la production va baisser et qu'il convient, dès lors, de changer la production. Il pense que les ateliers pour les enfants, proposés par Ma-Terre, sont satisfaisants, mais ne sont pas suffisants. Il pense qu'il faut faire bien plus, pour entraîner la population à cuisiner. Il affirme qu'actuellement la population ne cuisine plus, ce qui est problématique. Il soulève la problématique des plateformes de livraison de nourriture. M. Lambert ajoute que l'offre de repas préparés est de plus en plus énorme. Il affirme que l'offre de repas préparés est gigantesque dans les magasins de grande distribution. Il constate une transformation de la consommation chez la population. Selon lui, le fait que les personnes cuisinent moins est un vrai problème de santé publique. Il pense qu'il faut redonner l'envie de cuisiner.

Selon un député (UDC), l'argument qui va toucher la population et qui va la pousser à changer sa consommation n'est pas l'argument climatique, mais plutôt la problématique de la souffrance animale. Il relève qu'aucun des auditionnés sur la motion n'a abordé cette problématique. Or, il a l'impression que la majorité des personnes sont motivées par cet argument. Il se demande si on pourrait oser montrer cette réalité aux enfants, dans le but de les éduquer à consommer moins de viande. M. Lambert estime qu'aujourd'hui, on cache la réalité sur le sujet. M. Lefort précise que, dans leur discours, ils ne font pas la promotion de la nourriture végétarienne.

Le même député (UDC) estime que la souffrance animale devrait être un point important de l'éducation des jeunes. Il affirme que les adultes ont vu des images sur la souffrance animale. Il se demande si les jeunes s'intéressent à ceci. A la suite de quoi, M. Lefort affirme que, sur les réseaux sociaux, il y a une abondance d'images qui montrent des méthodes d'élevage extrêmes. Toutefois, il précise que les images dont il parle ne concernent pas la Suisse.

Le même député (UDC) estime que, si on souhaite changer la consommation de l'individu par le simple fait de lui dire qu'il faut manger un repas végétarien par semaine, cela risque d'être compliqué. Il pense qu'il faut avoir plusieurs angles d'attaque, et M. Lefort pense qu'il faut avoir une proposition de plat végétarien par jour dans tous les restaurants.

### ***L'approvisionnement agricole local est insuffisant***

Un député (S) revient sur le SADT. Il a compris que l'approvisionnement local n'est pas suffisant et qu'il résulte de l'importation à 90%. Il demande s'il existe assez de production pour assurer la consommation des produits locaux. Il demande si certains de ces produits locaux sont également exportés de Genève vers l'extérieur, et M. Lefort répond qu'il arrive que nous produisons beaucoup plus d'un aliment que nous n'en consommons et donc nous en exportons (p. ex. tomates), principalement dans le reste de la Suisse. Toutefois, il existe des denrées qu'on consomme trop (p. ex. vin). Il affirme qu'on est donc obligé d'en importer. Il pense qu'une des solutions serait également de consommer moins de certaines choses. A la suite de quoi, M. Lambert précise qu'en réduisant la consommation de viande, en ajoutant des plats de production, on ne réduit pas forcément la production de viande. Le même député (S) salue la diversité des personnes ciblées par la sensibilisation à la cuisine menée par Ma-Terre. A la suite de quoi, M. Lefort explique que sont touchées la population « normale », la population précaire, mais aussi la population immigrée. Il affirme que la population immigrée a sa propre manière de s'alimenter, a ses propres magasins et importe énormément d'aliments. Il pense qu'il est important de convaincre la population immigrée de manger des produits qui viennent de chez nous, ainsi que de convaincre les producteurs maraîchers de produire des aliments utilisés fréquemment par la population immigrée.

Le président remercie les auditionnés et les libère.

## Séance du 15 février 2024

### Audition de M<sup>me</sup> Laura Châtel, directrice RSE – Novae Restauration

#### *L'idée d'une journée végétarienne hebdomadaire est déjà réalisée dans les restaurants scolaires gérés par Novae à Genève*

M<sup>me</sup> Châtel donne son avis sur la proposition de la motion. Elle précise qu'elle est la directrice chargée de la durabilité au sein de l'entreprise Novae, une entreprise de restauration collective basée en Suisse romande, active principalement sur les cantons de Vaud et de Genève. Pour avoir une idée, ils gèrent environ 85 restaurants, une majorité de restaurants d'entreprises privées. Mais il y a aussi un bon tiers de restauration scolaire. Ils sont un peu actifs dans les EMS également, notamment à Genève. Concernant la motion, elle a justement la charge de cette thématique-là au sein de Novae. Ils ont un axe fort sur la durabilité. Ils ont fait les études nécessaires pour essayer d'évaluer leur impact. Ils se sont rendu compte que 80% de leur impact concerne les produits alimentaires qu'ils achètent, et c'est donc aussi là-dessus qu'ils peuvent agir pour réduire leur impact. C'est ce qu'ils tentent de faire. Cela passe par un certain nombre d'actions. Ils sont en lien avec les producteurs locaux avec un système de filière en direct sans intermédiaire. Ce qu'ils ont développé depuis un certain nombre d'années c'est plutôt la partie alimentation végétale et végétarienne. C'était un gros sujet. Ils ont mis en place des formations pour les chefs à la cuisine végétarienne. Ils ont un expert culinaire, qui sert de référence. Il y a aussi le programme interne intitulé Label Ecotop qui vise à offrir une prestation de restauration en lien avec l'alimentation durable. Leur logique en la matière est d'essayer d'accompagner sans opposer. L'alimentation est un sujet très intime qui peut être assez clivant.

#### *Les journées 100% végétariennes sont plus difficiles à mettre en place dans les restaurants pour adultes*

D'ici 2025, ils aimeraient avoir environ 40% de vente de choix de plats végétariens dans leurs restaurants, ce qui permettrait de réduire leur impact. Mais ils ont envie de le faire en mesurant leur capacité à séduire avec l'option végétarienne. C'est un défi à relever. Concernant la motion, l'option végétarienne systématique dans les restaurants existe déjà chez eux. Aujourd'hui, on ne voit plus de restaurants sans option végétarienne quotidienne. L'idée d'une journée végétarienne hebdomadaire existe déjà dans les restaurants scolaires qu'ils gèrent à Genève, notamment avec le label Fourchette verte (même deux repas végétariens par semaine). Cela s'est mis en place sans difficulté. Ces journées 100% végétariennes sont plus difficiles à mettre en place dans les restaurants pour adultes. Les adultes ont plus

l'habitude d'avoir le choix. Cela peut être vécu comme une réduction du choix. Au début, ils ont besoin du soutien de l'autorité du lieu, sinon cela ne fonctionne pas bien. Une fois que cela se met en place, cela marche plutôt bien. Il y a parfois une baisse de fréquentation, mais cela se stabilise assez rapidement. Leur défi est de faire en sorte que cette journée végétarienne ne soit pas vécue comme une contrainte et qu'il y ait une offre suffisamment diversifiée. Sur les produits locaux et si possible bio, c'est clairement un engagement qu'ils essaient de prendre, mais cela représente un coût. Il faut trouver le juste prix.

## **Echanges et discussion avec les députés**

### ***Les journées végétariennes n'ont aucun impact dans les restaurants scolaires***

Une députée (PLR) pose une question sur les journées végétariennes. Elle demande s'il y aurait un risque que cela cause de vrais soucis d'exploitation (le risque étant que les personnes aillent ailleurs). Elle demande les chiffres que cela impliquerait, et M<sup>me</sup> Châtel répond que sur le scolaire cela n'a aucun impact. Les enfants mangent ce qu'on leur propose. Pour les adultes, il leur est arrivé de constater une baisse de fréquentation au départ, mais en général cela se stabilise rapidement. Souvent, ils commencent par des tests (une journée végétarienne, puis une par mois, etc.). Tout dépend aussi du jour que l'on sélectionne. Elle a en tête en client qui fait une journée végétarienne le lundi, mais parce que les autres restaurants autour sont fermés le lundi. Ce qu'ils sentent c'est qu'il faut bien l'amener, bien le communiquer.

Un député (UDC) demande s'ils sont actifs autant dans le privé que dans le public. Il demande quelle est la différence de demande entre le privé et le public. M<sup>me</sup> Châtel confirme et répond que, dans le public, ils sont surtout actifs dans les restaurants scolaires. Elle n'a pas d'exemple de restaurants d'administration. Le même député (UDC) comprend donc que dans ce secteur ils répondent déjà à la motion. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> Châtel répond que c'est déjà mis en place. Souvent, ils répondent à des appels d'offres qui demandent le label Fourchette verte, qui prévoit de toute façon deux repas végétariens par semaine. Dans le canton de Vaud, c'est un repas végétarien par semaine.

### ***La motion 2874 ne change rien à la pratique des restaurants scolaires, mais elle pourrait changer les pratiques de la restauration d'administration pour les adultes***

En réponse à la question du même député (UDC) demandant si cette motion a une raison d'être et une utilité par rapport à ce qu'ils font dans la pratique,



M<sup>me</sup> Châtel répond que pour la restauration scolaire cela ne va rien changer. En revanche, cela pourrait changer pour la restauration d'administration pour les adultes. Le même député demande, en tant que producteur, s'ils ont des exemples de producteurs avec qui ils travaillent en direct pour la viande ou les légumes, et M<sup>me</sup> Châtel répond qu'ils travaillent avec Lara Graf sur le canton de Genève et Valentin Chapuis sur le canton de Vaud. Ils n'ont pas de centrale d'achats et c'est leur département achats, composé de nombreux chefs cuisiniers, qui vont rencontrer les producteurs. Ils garantissent également un prix sur l'année, ce qui permet à certains producteurs de s'en sortir mieux qu'avec la grande distribution.

### ***La restauration à base de produits 100% biologiques reviendrait plus onéreuse***

En réponse à la question d'un député (Ve) qui souhaite savoir quelle était la part du coût d'achat des aliments dans l'entier de leurs opérations, M<sup>me</sup> Châtel répond que cela représente environ 35-40%. Le même député (Ve) demande, s'ils choisissent d'acheter des produits plutôt locaux ou bio, si le coût est significatif, et M<sup>me</sup> Châtel répond que le surcoût du bio est encore assez significatif. Après, il faut être stratégique sur les produits choisis. Faire du 100% bio reviendrait cher. Au niveau du local, ils arrivent encore à faire beaucoup de local. Toute leur viande vient de Suisse (à part une petite partie de la volaille). Là où elle mettrait un point de vigilance, c'est qu'ils se retrouvent souvent à refuser des appels d'offres parce que les prix proposés au consommateur final sont trop bas. Le même député (Ve) croit que le texte s'adresse aux institutions de droit public (EMS, hôpital, aéroport). Il demande s'ils s'occupent de la restauration pour adultes. Il demande, dans ce cas, si les clauses de cette motion pourraient être respectées si l'Etat augmentait le budget. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> Châtel répond qu'ils gèrent trois EMS sur le canton de Genève. Elle ne voit pas de difficultés particulières. Le même député (Ve) indique avoir compris que, lorsqu'un jour végétarien est introduit, la première réaction de la clientèle est d'aller manger ailleurs. Il demande ce qu'il se passe ensuite, et M<sup>me</sup> Châtel répond qu'en général ils retrouvent l'affluence d'avant. C'est aussi leur rôle d'avoir une offre qui n'est pas déprimante ce jour-là.

### ***Y a-t-il un gaspillage de nourriture végétalienne dans les restaurants scolaires ?***

Un député (S) a compris que les publics plus jeunes sont davantage enclins à accepter les menus végétariens. Il demande plus d'informations à ce sujet. Et M<sup>me</sup> Châtel répond qu'il y a certainement un phénomène générationnel. Dans

les restaurants scolaires, les enfants n'ont pas le choix, donc forcément ils acceptent. Ils gèrent également quelques cafétérias dans les campus, comme à l'EPFL ou au Graduate Institute, et remarquent que la vente de plats végétariens est beaucoup plus élevée que quand ils ont une clientèle plus âgée. Dans les EMS, il y a une consommation assez courante de viande. Le même député (S) demande, concernant les enfants qui ont moins le choix, s'ils mesurent les taux de gaspillage alimentaire et s'ils ont constaté quelque chose à ce sujet, et M<sup>me</sup> Châtel répond qu'ils font souvent des pesées, mais elle trouve difficile de répondre de manière absolue dans le sens où tout dépend de ce qu'on cuisine. S'il y a un plat végétarien avec des pâtes et de la sauce tomate, il n'y aura pas de gaspillage. Du tofu avec du boulgour, c'est plus compliqué. Les enfants ont tendance à laisser de côté ce qu'ils connaissent moins. Après, il est important aussi de faire découvrir d'autres saveurs aux enfants, donc parfois ils tentent de nouvelles choses. Il y a un équilibre subtil à trouver pour à la fois éviter le gaspillage et diversifier les menus.

### *L'idée que le végétarien serait systématiquement moins cher est fausse*

Un député (LC) pose une question d'ordre économique. Il imagine qu'un plat végétarien revient à un prix plus bas qu'un plat carné. Il demande s'ils pratiquent une politique de prix différenciée entre un plat végétarien et un plat carné. M<sup>me</sup> Châtel répond que non, pas systématiquement. Là aussi, les mathématiques ne sont pas évidentes. Si on compare du bœuf avec une protéine végétale, le bœuf va être plus cher, c'est certain. Mais si on compare de la volaille avec des protéines végétales un peu travaillées, la différence n'est pas aussi évidente. Les plats végétariens prennent aussi souvent plus de temps à cuisiner que les plats carnés. Ils se battent un peu contre cette idée que le végétarien serait systématiquement moins cher. Le même député demande s'ils trouvent toutes les protéines végétales sur le marché suisse, et M<sup>me</sup> Châtel répond que non, c'est encore assez difficile. Ils n'ont pas accès à tout un tas de produits. Ils sont encore limités, mais ils voient le marché se développer en Suisse.

Une députée (PLR) demande, s'ils devaient appliquer cette motion, si cela impliquerait une renégociation des contrats avec les EMS. Ensuite, elle demande s'ils sont aussi dans les établissements secondaires, et M<sup>me</sup> Châtel ne pense pas que cela nécessiterait une renégociation du contrat. Il faudrait juste discuter avec les conseils de fondation de ces EMS.

En réponse à une question d'un député (UDC) demandant si le gaspillage est remis en question à chaque fois (pour ne pas recommencer à proposer un plat qui n'a pas eu de succès), M<sup>me</sup> Châtel répond que les cuisiniers regardent de près ce qui marche et ce qui ne marche pas. Pour chaque restaurant, le

cuisiner choisit ses recettes et commande ses produits, donc sait aussi ce qui fonctionne et arrive à s'adapter. Il a une marge de manœuvre.

***Parfois les recommandations nutritionnelles sont un peu trop contraignantes pour une restauration pour adultes***

Une députée (S) demande d'abord si, dans d'autres entreprises de restauration collective, il y a des postes similaires au sien ou si c'est une spécificité de Novae. Ensuite, elle demande s'ils envisagent d'aller un cran plus loin et d'être labellisé Fourchette verte Ama Terra. M<sup>me</sup> Châtel répond que le secteur de la restauration collective est très concurrentiel en Suisse, donc ils se copient beaucoup. Il y a des postes similaires dans les autres entreprises de même type. Concernant sa deuxième question, certaines écoles de Genève (Grand-Saconnex et Carouge) sont passées à la Fourchette verte Ama Terra. Pour les adultes, ils ont très peu les labels Fourchette verte, car parfois les recommandations nutritionnelles sont un peu trop contraignantes pour une restauration adulte. La même députée (S) comprend que cette motion pourrait permettre de faire bouger les lignes pour la restauration pour les adultes, et un député (PLR) aimerait savoir s'ils pourraient avoir les chiffres de la part de leurs produits locaux et bio. A la suite de quoi, M<sup>me</sup> Châtel répond qu'ils ont du mal à le faire pour l'ensemble de leurs achats, vu qu'ils n'ont pas de centrale d'achats. En revanche, chaque année l'entreprise Beelong audite chaque année environ 30% de leurs restaurants en termes de nombre de couverts et fait tous les calculs. En termes de matières premières, ils sont à 60% de produits suisses. Pour le bio, ils sont autour de 7-8%, et, concernant le local (plus que régional), elle ne pourrait pas trop dire, mais pour la viande ils sont autour de 70-80% de viande qui vient de Suisse romande. Parfois ils doivent acheter en France ou en Italie.

***Les professionnels de la restauration collective ont un pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire***

Un député (S) croit savoir que le groupe Eldora a un système qui consiste à encourager les clients à adopter les produits durables et qu'une partie du revenu soit reversée à des associations. Il demande si cette politique d'incitation continue dans la restauration collective, et M<sup>me</sup> Châtel explique qu'ils réfléchissent plus largement à tout ce qu'ils peuvent faire pour inciter (même au niveau de la présentation du stand, etc.). Ils n'ont pas d'initiative où le consommateur reverserait lui-même une petite partie à une cause d'intérêt général. Elle n'est pas fan de cette idée-là, car cela ferait peser sur le consommateur un choix de soutenir telle ou telle association. Ils ont des actions

sociales, mais qui sont budgétées en interne. C'est juste une manière différente de faire.

Le même député (S) demande si le fait que le restaurateur verse une partie des recettes à des associations implique que la partie versée fait déjà partie du prix du consommateur. M<sup>me</sup> Châtel répond qu'en général c'est plutôt une partie du prix qu'ils mettent en plus. S'agissant de la question du même député (S) portant sur la concurrence et l'éventualité de collaboration avec les autres entreprises pour atteindre les mêmes objectifs de l'alimentation saine et de la protection du climat, M<sup>me</sup> Châtel explique que certaines instances existent. Ils ont aussi le pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils doivent transmettre leurs données. Il y a des initiatives, assez réduites, mais elles existent.

Le président remercie M<sup>me</sup> Châtel pour sa présentation. Elle quitte la salle.

### **Discussion interne**

Le président rappelle qu'ils avaient prévu d'autres auditions, dont Eldora, le syndicat d'élevage genevois, AgriGenève ainsi que le président de la Société des cafetiers et restaurateurs de Genève. Il demande si les députés ressentent la nécessité de poursuivre ces auditions.

Un député (PLR) serait tout de même intéressé d'avoir un concurrent. Il ne trouve pas opportun d'auditionner le président des cafetiers et restaurateurs.

Le président prend note que la commission souhaite auditionner Eldora. Il demande si le syndicat d'élevage et AgriGenève paraissent toujours opportuns.

Un député (LC) trouve que l'audition d'AgriGenève n'est pas la plus importante.

### **Séance du 7 mars 2024**

#### **Audition de M. Pierre Veyrat, directeur du service qualité et durabilité d'Eldora Groupe**

Le président accueille M. Veyrat et lui laisse la parole.

#### ***Les invités de la M 2874 font partie de la stratégie des acteurs de la restauration collective d'Eldora***

M. Veyrat affirme que les éléments contenus dans la M 2874 font d'ores et déjà clairement partie de la stratégie des acteurs de la restauration collective d'Eldora. Il explique qu'il s'agit d'éléments qui sont inscrits dans les projets d'entreprises. Il déclare que l'on retrouve différents axes qui sont

essentiellement la digitalisation de l'offre alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la construction d'une chaîne d'approvisionnement durable. Selon lui, ce sont les trois axes qui guident Eldora dans ses actions. Il affirme qu'il y a également d'autres éléments secondaires, tels que le choix des énergies et leur consommation, ainsi que le travail sur les fluides frigorigènes, qui est quelque chose qui émet énormément de CO<sub>2</sub>. Il déclare qu'ils travaillent également sur la mobilité. Il affirme que leur métier est particulier, car il a une dimension multisite. Il explique qu'ils ont plusieurs restaurants et que ceci a un impact sur leur business model. De plus, il déclare qu'ils ne sont pas complètement chez eux, car ils travaillent chez leurs clients. Il ajoute que les locaux et les matériaux ne leur appartiennent pas. Il explique qu'un certain nombre de décisions ne peuvent pas être prises de manière unilatérale et doivent faire l'objet d'échanges systématiques avec le client. Tel est le cas notamment de la prise d'une décision qui viserait l'utilisation d'un nouveau matériel ou d'une nouvelle énergie.

Il poursuit en expliquant que, dans la restauration de collectivité, il existe plusieurs typologies d'entreprises. Il annonce que, dans le Groupe Eldora, il existe deux types différents de business model. Premièrement, il affirme qu'il y a certaines entreprises qui sont présentes sur place chez leurs clients, où leurs équipes cuisinent des offres spécifiques pour le client. Il affirme que, dans ce cas, il n'y a pas de plan de menu générique qui est envoyé à l'ensemble de leurs établissements. Deuxièmement, il explique le business model de « cuisine centrale ». Il affirme qu'il s'agit d'une grosse cuisine qui produit en grosse quantité et qui va livrer sur les sites qui ne contiennent pas de cuisine de production, mais uniquement des salles à manger. Il déclare qu'Eldora agit plutôt selon le premier business model. Il donne un exemple pour le deuxième business model avec l'entité Kidelis, qui livre des sites pour l'enfance et la petite enfance.

Le président le remercie. Il lui demande s'il a pris connaissance des invites de la motion et lui demande son avis à leur sujet.

M. Veyrat répond que, globalement, Eldora entreprend déjà ce type de démarches. Il ne voit aucune problématique ou difficulté dans la mise en œuvre de ces invites.

## Echanges et discussion avec les députés

### *Les clients ont-ils demandé l'instauration d'une journée par semaine ou par mois sans viande ?*

Un député (Ve) aimerait savoir si, parmi leurs clients, à Genève, il y en a qui leur ont demandé de prévoir une journée par semaine ou par mois sans viande, et M. Veyrat répond par l'affirmative. Le même député veut savoir comment cela s'est passé, au départ, quand ils ont instauré cette journée. Il aimerait savoir si cela a changé, par la suite, dans le temps. A la suite de quoi, M. Veyrat répond que c'est très variable d'un restaurant à un autre. Il affirme qu'il y a des sites où il y a une culture qui permet de le mettre en place très rapidement, sans aucune difficulté. Il déclare que, sur la restauration d'entreprise, il y a parfois des cultures plus internationales. Il affirme que, dans ce cas, c'est souvent plus problématique. Il explique qu'il n'y a pas de règle générale à appliquer pour permettre une mise en place systématique. Il rappelle qu'Eldora a la volonté de mettre ceci en place, mais, pour ce faire, ils ont besoin de l'appui de la direction du site sur lequel ils opèrent. Il explique que, s'ils n'ont pas ce soutien, la mise en place est un peu plus complexe. Il annonce qu'ils essaient de négocier ceci dès le départ, à savoir dès l'appel d'offres ou dès l'élaboration du contrat, pour qu'il n'y ait pas d'ambiguïté sur ces questions par la suite. Il affirme que ces démarches font partie de leurs engagements de durabilité. Il déclare qu'avec l'évolution des connaissances et du contexte médiatique, c'est de plus en plus facile à mettre en œuvre.

Le même député (Ve) demande s'il constate un phénomène d'instauration d'une journée de ce type-là. Il se questionne sur les éventuelles réactions de la part des personnes qui viennent manger dans les restaurants. Il se demande si ces réactions évoluent dans le temps. M. Veyrat répond que tout dépend de la fréquence des jours sans viande. Il affirme que, s'il est prévu un jour par semaine sans viande, il y a quelques commentaires durant le premier mois. Il déclare qu'ensuite, les réactions s'apaisent. Il affirme que plusieurs de leurs restaurants sont labellisés Fourchette verte, qui prévoit jusqu'à deux jours par semaine sans viande. Il explique que, dans ce cas, les remarques ont été plus véhémentes.

### *La motion M 2874 aurait-elle un impact sur les mandats, notamment sur une éventuelle hausse des prix des restaurateurs ?*

Une députée (PLR) voudrait savoir s'ils ont actuellement des mandats qui seraient concernés par cette motion, c'est-à-dire des prestations dans des établissements publics. De plus, si c'est le cas, elle souhaiterait savoir si cette motion aurait un impact sur leurs mandats, notamment une éventuelle hausse

des prix. Elle précise que Fourchette verte propose effectivement des repas sans viande, mais qu'il y a toujours une alternative qui est possible. Elle rappelle que, dans la proposition de la motion, il n'y a pas d'alternative et que les plats seront uniquement végétariens. Elle demande si M. Veyrat ne craint pas que les clients aillent manger ailleurs ces jours-là. A la suite de quoi, M. Veyrat répond qu'ils ont en effet des établissements qui sont concernés. S'agissant de la partie contractuelle, c'est difficile de lui répondre, étant donné sa fonction. Il affirme tout de même que, globalement, il faudrait voir en fonction de l'offre qui est en place. Il ne pense pas que ceci aurait un impact important sur la partie financière.

### ***Des plats végétariens ont un impact sur les jeunes, qui vont parfois sortir de l'établissement pour aller acheter à manger ailleurs***

M. Veyrat répond à la dernière remarque de la députée (PLR) en se concentrant sur le cas des écoles. Il explique qu'ils ont observé que le fait de proposer des plats végétariens a un impact sur les jeunes, qui vont parfois sortir de l'établissement pour aller acheter à manger ailleurs. Toutefois, il précise que, dans le cas de Fourchette verte, avant même les journées sans viande, certains s'en allaient, parce que les menus ne leur plaisaient pas.

La députée (PLR) se questionne sur les impacts financiers, et la prise en compte de la dernière invite.

M. Veyrat répond qu'il a justement pris en compte la mention du « si possible ». Il partage une expérience qu'ils ont eue avec la Ville de Lausanne. Il explique que, dès la rédaction du plan de la restauration collective durable de la Ville de Lausanne (RCD), il y avait l'ambition d'arriver à 20% de produits bio. Il affirme qu'ils sont revenus en arrière, car financièrement ceci avait un fort impact. Selon lui, s'il y a un facteur qui, aujourd'hui, semble avoir un impact financier, ce serait le bio.

La même députée (PLR) demande si, selon lui, le bio aura plus d'impacts financiers que la question de la proximité et du transport, et M. Veyrat répond par l'affirmative. Il explique qu'avec leurs années d'expérience, ils ont réussi à construire une chaîne d'approvisionnement. Il affirme qu'ils ont environ 90 restaurants qui sont labellisés GRTA.

### ***Y a-t-il un système d'achat de produits locaux ?***

Un député (UDC) souhaite savoir si, dans leur politique d'achat, quelque chose est mis en place pour favoriser les produits locaux par rapport à des produits importés ou des produits qui viendraient de plus loin, et M. Veyrat répond que leur chaîne d'approvisionnement a une structure particulière. Il

rappelle qu'ils n'ont pas un plan de menu global pour l'ensemble des restaurants. Il affirme que chaque restaurant fait ses achats pour lui-même et que chaque responsable de restaurant contacte lui-même les fournisseurs. Il déclare qu'ils ont un service au siège qui référence les fournisseurs. Il affirme que, chez chaque fournisseur, il y a un certain nombre de produits locaux qui sont référencés. Il annonce qu'il existe un catalogue de fournisseurs référencés par canton. Il explique qu'un responsable de restaurant ne peut pas sortir de ces fournisseurs référentiels. Selon lui, ceci permet d'obtenir une chaîne d'approvisionnement qui travaille beaucoup la proximité. Il reprend l'exemple de la Ville de Lausanne et de son plan RCD et explique qu'il y est prévu la limite de 70 km. Il affirme qu'ils essaient aujourd'hui d'être sur un rayon de 70 km, ce qu'ils essaient d'ailleurs parfois de contractualiser.

En réponse à la question d'un député (Ve) qui aimerait savoir s'ils ont des institutions de droit public comme clients (EMS, aéroport, hôpital, etc.), M. Veyrat répond qu'ils ont notamment l'Hôtel des finances, les SIG et les TPG. Il ajoute que, sur le canton de Genève, ils ont une trentaine d'EMS comme clients. Le même député (Ve) demande si, parmi eux, certains ont demandé d'aller plus vers le GRTA, le bio, les locaux, les plats végétariens. M. Veyrat ne peut pas lui répondre au cas par cas. Il déclare toutefois que tous leurs clients demandent ça. Il ajoute que, dans les appels d'offres, ce sont des critères. Selon lui, la chaîne d'approvisionnement est un critère clé dans les appels d'offres. Le même député demande si M. Veyrat connaît un label qui garantit que la viande qu'ils achètent est nourrie avec des produits suisses, et non importés du Brésil, et M. Veyrat répond par la négative. Il explique qu'il existe des labels sur le bien-être animal, mais qu'il n'en connaît pas sur la provenance de l'alimentation. Le député (Ve) croit que c'est le cas de Bio Suisse depuis une année, mais il n'en est pas sûr.

### ***Il existe un code de conduite que tous leurs fournisseurs sont obligés de signer***

Une députée (S) se questionne sur l'achat et l'approvisionnement de produits alimentaires qui viennent d'en dehors de l'Europe. Elle aimerait savoir s'il existe des chartes éthiques ou des règlements internes qui les orientent pour les choix de produits étrangers. Elle soulève la problématique de l'exploitation humaine ainsi que le trajet et la consommation de carbone. M. Veyrat répond que, sur la partie éthique et droits humains, ils disposent d'un code de conduite que tous leurs fournisseurs sont obligés de signer. Il explique que les fournisseurs s'engagent à garantir le respect des éléments relatifs aux droits humains et au travail des enfants. Toutefois, il déplore qu'ils n'aient pas les ressources pour aller vérifier cela. Il affirme qu'ils en ont



conscience. Pour compenser, ils travaillent avec le cabinet DSS+ pour co-construire avec eux une chaîne d'approvisionnement. Il explique qu'ils regroupent les fournisseurs, lors de séances de travail, pour travailler sur différents sujets, tels que le CO<sub>2</sub>, les droits humains, le travail des enfants. L'idée est de creuser ces sujets avec des spécialistes, afin d'apporter de l'amélioration continue et une analyse critique de la chaîne d'approvisionnement. S'agissant du CO<sub>2</sub>, il déclare que moins de 1% de leur approvisionnement est transporté par avion.

### ***Existe-t-il une politique relative aux déchets alimentaires ?***

Une députée (S) se questionne sur les déchets alimentaires. Elle demande s'ils ont une politique relative à ce sujet, et M. Veyrat répond par l'affirmative. Il précise qu'ils sont contraints de travailler avec leurs clients, puisqu'il faut mettre en place des emplacements de tri des déchets. Il affirme qu'ils ont identifié 15 types de tri de déchets qui peuvent être revalorisés, en dehors de l'incinérable. Il explique qu'ils mentionnent dans les contrats avec les clients qu'ils ont besoin que leurs clients les accompagnent dans le processus, notamment en leur donnant des espaces pour prévoir les collectes. Il affirme que, dès l'ouverture d'un restaurant, ils mettent en place 15 tris de déchets, dont les déchets alimentaires. Il ajoute qu'il y a aussi tout un travail de réduction des déchets en amont. Il précise qu'ils monitorent leurs déchets alimentaires. Il ajoute qu'ils sont signataires de l'accord intersectoriel avec l'Office fédéral de l'environnement pour la réduction des déchets alimentaires. Il déclare qu'ils se sont engagés à réduire leurs déchets de moins de 50% d'ici 2030. Il explique qu'ils prévoient deux campagnes annuelles, qui durent chacune un mois, où tous les restaurants monitorent chaque jour tous les déchets alimentaires. Il explique qu'à partir de ces données, ils parviennent à identifier, par couvert, combien il y a de déchets alimentaires. Il ajoute qu'ils mettent ensuite un plan d'action en œuvre pour tenir leur engagement de réduction de 50%.

Un député (PLR) demande quel est le pourcentage actuel de produits bio dans le canton de Vaud, et M. Veyrat répond que, s'agissant de la restauration collective durable des écoles de la Ville de Lausanne, le taux est d'environ 15%. Le même député (PLR) demande si M. Veyrat connaît le pourcentage à Genève de produits bio, pour ces mêmes établissements. M. Veyrat ne connaît pas ce taux. S'agissant de la question du même député demandant quel est le pourcentage de produits locaux (GRTA autre que bio), à Genève, M. Veyrat répond que, sur l'ensemble des établissements, le taux s'élève à 66%. Il confirme également que ce taux est complété par un pourcentage de produits bio.

### ***Qu'en est-il des produits locaux et de saison dans la restauration collective ?***

Un député (LC) revient sur le texte des deux dernières invites de la motion. Il demande si on ne prend pas un risque d'avoir une contradiction, notamment avec la saisonnalité, et M. Veyrat répond qu'effectivement, lorsqu'ils proposent purement des produits locaux et de saisons, ils ont eu des réclamations, notamment à la fin de l'hiver. Selon lui, tout dépend d'où on place le curseur, afin de savoir quelle est la marge de manœuvre pour apporter de la variété dans les menus. Le même député (LC) se demande s'il n'y a pas un risque de devoir abandonner les chartes de proximité si on veut amener de la variété. A la suite de quoi, M. Veyrat répond que l'idée n'est pas d'aller chercher très loin. Il mentionne l'existence de technologies qui permettent la conservation de produits suisses et donc de continuer à apporter de la variété aux menus.

### ***Le programme « Green Incentive » développé par Eldora permet de mettre en avant des produits et des comportements vertueux***

Un député (S) rappelle qu'Eldora avait développé un programme « Green Incentive » qui incitait les clients à consommer des produits durables. Il demande si ce programme continue. De plus, il demande s'il existe d'autres acteurs comme Eldora sur le marché. Si c'est le cas, il se demande s'il y a un certain transfert d'expérience entre les différents acteurs, pour aller vers un objectif. M. Veyrat répond que « Green Incentive » fonctionne toujours et qu'Eldora continue à le développer. Il rappelle qu'il s'agit d'un programme dans lequel ils ont voulu changer le paradigme. Il explique qu'ils ont voulu mettre en avant les comportements vertueux et non pas punir les mauvais comportements en termes de durabilité. Il explique que, pour féliciter les comportements vertueux, Eldora reversait un montant dans une cagnotte qui était ensuite reversée à un acteur du système alimentaire local, tel que La Farce. Selon lui, ce programme est très intéressant, car il permet de mettre en avant des produits et des comportements vertueux. De plus, il ajoute que ce programme ouvre le dialogue avec les convives, ce qui permet de sensibiliser les convives à être des « consommacteurs », dans cette transition douce des systèmes alimentaires. S'agissant de la question des concurrents, il répond que cela dépend des business model. Il explique que, par principe, il s'agit d'un métier très concurrentiel, dans lequel les différents acteurs ne se parlent pas beaucoup. Il explique que, si Eldora est basée sur le même type de business model qu'un autre acteur, ils auront globalement des pratiques assez similaires. Il précise qu'Eldora est placée sur le haut de gamme de la restauration de collectivité et qu'ils ont plutôt des concurrents qui sont sur l'entrée de gamme.

Il explique que le business model de ce type d'établissement est basé sur la mise en place de plans de menus génériques, à l'échelle de la Suisse. Il explique que le but est de faire de l'économie d'échelle pour réduire les coûts. Il affirme que, dans ce cas, c'est beaucoup plus difficile d'avoir un modèle avec des produits locaux.

Le président remercie l'auditionné et le libère.

### **Discussion interne**

Le président demande si les commissaires souhaitent faire d'autres auditions.

Une députée (S) demande s'il y a d'autres auditions qui sont prévues pour cette motion.

Le président répond par la négative.

### ***Ce serait une grave erreur de privilégier le bio par rapport à la proximité***

La même députée (S) déclare qu'elle a pris connaissance de l'expérience biennoise sur le sujet. Elle explique que toutes les cantines pour les enfants, à Bienne, offrent des produits régionaux et, la plupart du temps, biologiques. Elle ajoute que, dans l'expérience biennoise, 80% des fruits et légumes sont bio, ainsi que 90% des produits laitiers, 100% des œufs, 70% de la viande de volaille. Elle constate que ces pourcentages sont beaucoup plus élevés que ce que M. Veyrat vient de présenter pour Genève. Selon elle, il serait intéressant de savoir comment Bienne arrive à faire ceci.

Un député (LC) soulève la question du prix. Il pense qu'il faudrait voir si Bienne a un budget plus élevé pour ce qui est de l'alimentation. La députée (S) en doute.

Le député (LC) demande d'où provient le bio utilisé à Bienne, et la députée (S) répond qu'il s'agit de Bio Suisse. Elle se demande s'ils ne devraient pas poser la question à la Ville de Bienne. Elle explique que ceci est le résultat d'une votation populaire, il y a une année. Elle souhaite demander à la magistrate en question si elle pourrait fournir des informations sur la manière dont ils ont réussi ce pari.

Le président trouve que ce serait intéressant de demander cette information.

Un député (S) estime que la question est de savoir s'il existe une quantité suffisante de produits bio pour fournir la restauration collective.

Le président se demande si Bienne impose une quantité. A la suite de quoi, la députée (S) ajoute qu'ils servent 270 000 repas, par an, dans les écoles et les crèches.

Un député (UDC) soulève la question de la proximité. Il se demande si le bio vient d'à côté. Selon lui, ce serait une grave erreur de privilégier le bio par rapport à la proximité. Il pense qu'il serait intéressant de demander à Bienne.

La députée (s) annonce que la personne en charge est la conseillère municipale M<sup>me</sup> Glenda Gonzalez Bassi.

Le député (UDC) demande si l'idée est de poser la question par écrit, et la députée (S) répond par l'affirmative, ce qu'approuve le président.

Une députée (PLR) affirme que le PLR est prêt à voter la motion en l'état.

Le président estime que rien n'empêche de voter ce soir et d'avoir une réponse par la suite. Il propose à la commission de voter. Il demande aux commissaires si cela convient à tous, et tous sont d'accord. Le président demande s'il y a des propositions d'amendements.

Un député (UDC) voudrait mettre un amendement pour privilégier la provenance plutôt que le bio. Une députée (S) lui indique que c'est déjà le cas, et le député (UDC) précise que ça lui convient.

Le président note qu'il n'y a donc pas de proposition d'amendement. Il met au vote la M 2874.

## Vote

Oui :	15 (4 PLR, 3 S, 2 Ve, 1 LC, 1 LJS, 2 MCG, 2 UDC)
Non :	–
Abstentions :	–

***La M 2874 est acceptée à l'unanimité.***

*Catégorie préavisée : Extraits III*

## Conclusion

Le réchauffement climatique est une réalité. Les dérèglements climatiques menacent la vie des personnes, notamment des personnes âgées, et compromettent les productions agricoles et animales, la biodiversité, la faune et la flore en Suisse et dans d'autres régions du monde avec un impact considérable sur les populations les plus vulnérables.

La présente motion 2874 s'inscrit dans le contexte de l'urgence climatique qui est toujours d'actualité. Cette motion se focalise sur le volet alimentation

saine et durable, car il existe une grande marge de manœuvre au niveau de l'offre et de la demande.

L'alimentation constitue un enjeu capital en matière de transition écologique et climatique. La charge environnementale induite par ce secteur est en augmentation. Il est clair que les propositions de la M 2874 sont en cohérence avec les objectifs du plan climat cantonal et l'article 13 de la loi sur la promotion de l'agriculture.

Tout effort visant à réduire notre impact sur l'environnement doit être encouragé. Cet effort passe par le changement de notre comportement et de notre mode de production et de consommation. A cette fin, notre alimentation se doit d'être saine et durable avec le moins d'impact possible sur l'environnement.

La motion demande que l'administration cantonale et les institutions de droit public soient exemplaires dans le domaine de l'alimentation saine et durable. Les auditions menées dans le cadre des travaux de la commission confirment que l'objectif de la M 2874 est de faire évoluer notre système alimentaire actuel en proposant une offre alimentaire saine, bas carbone et qui réponde aux enjeux climatiques.

A la suite des différentes auditions, les députés ont relevé plusieurs points portant notamment sur la validité et la plus-value de cette motion, le rôle du DIP et des restaurants scolaires, ce qu'il en est des restaurants privés sis dans l'enceinte des bâtiments de l'aéroport, le rôle des programmes de sensibilisation et des ateliers de cuisine pour les cuisiniers professionnels de la restauration collective, des élèves, des jeunes et des familles.

La commission a relevé l'importance du rôle et de l'exemplarité de l'Etat ainsi que des institutions de droit public en matière d'alimentation durable. Un effort doit être consenti à la sensibilisation et à l'éducation des jeunes qui doivent apprendre à s'adapter à l'alimentation saine et durable et moins carnée. La commission a relevé la nécessité de sensibiliser autour des menus végétaliens pour les rendre plus attractifs avec le moins d'impact sur la clientèle de la restauration collective.

La part de l'agriculture biologique étant perçue comme une idée de marketing, il est d'importance de mettre en valeur les produits issus de l'agriculture de proximité et favorisant les circuits courts (GRTA). Il a été précisé que le canton a d'ores et déjà pris de nombreuses mesures et actions concrètes de promotion de l'alimentation saine et durable. Une plateforme alimentation durable a été mise en place et permet aux institutions de droit public d'échanger leurs expériences en matière d'alimentation durable. Les contrats de prestations et conventions d'objectifs des institutions des

institutions de droit public intègrent déjà des objectifs et principes directeurs de l'alimentation saine et durable en conformité aux objectifs du plan climat cantonal.

L'audition de l'association Ma-Terre a affirmé que la mise en œuvre de la première invite entraînera des conséquences économiques pour les producteurs, et permettra d'injecter des moyens financiers et de sauver des producteurs agricoles en difficulté.

La commission a relevé qu'il est important de proposer moins de produits carnés, pour la santé et pour l'environnement, et que les journées 100% végétariennes sont plus difficiles à mettre en place dans les restaurants pour adultes. Des plats végétariens ont un impact sur les jeunes, qui vont parfois sortir de l'établissement pour aller acheter à manger ailleurs. Par ailleurs, les professionnels de la restauration collective ont un pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La commission a relevé que la motion n'apporte pas une plus-value s'agissant de la restauration scolaire où les mesures sont déjà prises.

En revanche, cette motion aura une plus-value dans la restauration collective des adultes.

Au vu des explications qui sont présentées, la commission a accepté à l'unanimité la motion 2874 et vous demande de faire de même.

# M 2874 - Une offre alimentaire saine et répondant à l'urgence climatique

Commission de l'environnement et de l'agriculture  
8 février 2024



Département du territoire  
Office cantonal de l'agriculture et de la nature & Direction de la durabilité et du climat

09/02/2024 - Page 1

## Contexte PCC

### Objectifs

2030: -60%

2050: Neutralité carbone



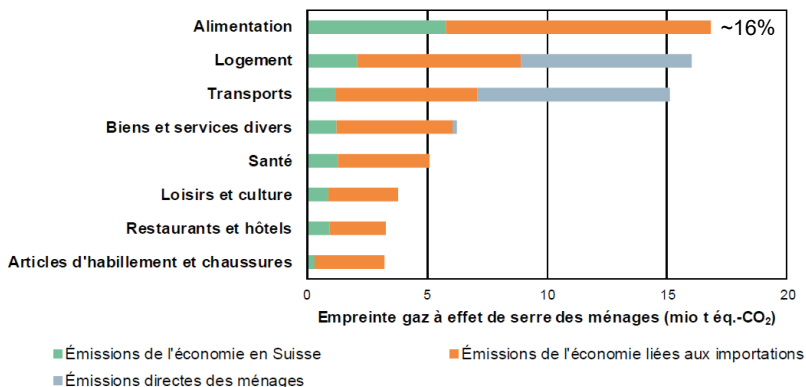
### Fiche 3.1 - Promouvoir et soutenir une alimentation bas carbone, saine et équilibrée

- Adapter les pratiques pour viser une alimentation bas carbone, saine et équilibrée au sein de l'administration et des IDP
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Privilégier les produits locaux de saison
- ...

Motion 2315 (2018)	Pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les <b>restaurants et la cafétéria scolaires</b>
Motion 2523 (2019)	Pour le lancement d'un <b>plan d'action contre le gaspillage alimentaire invite le Conseil d'Etat à organiser des assises cantonales sur le gaspillage alimentaire qui débouchent sur un plan d'action</b>
Motion 2481 (2019)	<b>Soutenir la production de lait genevois</b>
Motion 2519 (2019)	<b>Pour une consommation locale facilitée pour la consommation de produits du terroir</b>
Motion 2700 (2020)	<b>Pour un système alimentaire durable territorialisé</b>

## Impact GES de l'alimentation en Suisse

### Empreinte gaz à effet de serre des ménages en Suisse par poste de dépenses en 2020



Indicateurs de l'évolution des émissions de gaz à effet de serre en Suisse, OFEV, division climat, avril 2023

09/02/2024 - Page 3

## Contexte M 2874

Objectif de la motion 2874 : faire évoluer notre système alimentaire actuel en proposant une offre alimentaire saine, bas carbone et qui réponde aux enjeux climatiques.

Elle s'inscrit en cohérence avec :

- la mesure 3.1 du Plan climat cantonal (PCC) qui a pour objectif de promouvoir une alimentation durable
- la mesure 7.1 du PCC relative à l'exemplarité des acteurs publics, en particulier l'administration cantonale et les institutions de droit public (IDP).
- l'article 13 de la loi sur la promotion de l'agriculture, lequel mentionne que la consommation de produits agricoles genevois est encouragée dans la restauration.
- la feuille de route contre le gaspillage alimentaire en cours de rédaction
- l'axe 1 du Plan cantonal de promotion de la santé et de prévention qui promeut un environnement physique propice à un mode de vie sain et exempt de risques sur la santé
- L'article 38A de la Constitution qui stipule que toute personne a droit à une alimentation adéquate
- la Charte du Grand Genève en transition



1) Le Grand Conseil invite le Conseil d'Etat à revoir les contrats de prestations et les conventions d'objectifs de toutes les *institutions de droit public*, afin que l'offre en matière de restauration, qu'elle soit internalisée ou sous-traitée, soit conforme aux objectifs de réduction de CO<sub>2</sub> du plan climat cantonal 2e génération (fiche 3.1)

- Des **objectifs et des cibles communs** ont déjà été fixés dans les contrats de prestations et les conventions d'objectifs pour les IDP offrant des services de restauration (SIG, HUG, TPG, EPI, AIG, IMAD) afin notamment d'augmenter la consommation de produits locaux labellisés GRTA.
- Le **groupe de travail "alimentation durable"** de la plateforme "Développement durable et IDP" soutient les IDP pour une restauration collective bas carbone, saine et équilibrée.
- Des **objectifs supplémentaires spécifiques** à chaque IDP seront discutés courant printemps 2024 dans le cadre de cette plateforme.

09/02/2024 - Page 5

2) Le Grand Conseil invite le Conseil d'Etat à ce que *l'achat et l'offre alimentaire dans l'administration cantonale et les institutions de droit public s'inscrivent dans une démarche qui respecte les limites planétaires, soient adaptés aux objectifs climatiques et promeuvent une alimentation bas carbone, saine et équilibrée*

- IDP: voir actions mentionnées dans les autres invites
- Restaurants scolaires (secondaire II):
  - Les 18 restaurants scolaires du secondaire II (ES II) sont labellisés Fourchette verte et GRTA .
  - Une charte liés au choix des produits fait partie intégrante des cahiers des charge lors de soumissions et fixe:
    - 10 % au maximum de l'ensemble des produits alimentaires achetés, sont des produits carnés
    - Au minimum 1 plat végétarien et équilibré est proposé par jour
    - L'utilisation des aliments végétariens ultra-transformés est à éviter
    - Un modèle de grille des menus comme outil de référence à la planification des menus, afin de diminuer l'offre des plats avec viande
    - 2% au minimum de l'ensemble des produits alimentaires toutes catégories confondues doit être labellisé BIO. Ce pourcentage de base sera augmenté de 1% tous les ans.
- Autres offres alimentaires de l'administration cantonale:
  - Restaurant de l'Hôtel des Finances (HOFIN): le dernier appel d'offre (AO) recommande un menu végétarien, et dans la mesure du possible, des produits labellisés GRTA et de saison. (AO non attribué car aucune réponse reçue)
  - Cafétéria à l'Office cantonal des véhicules: AO à venir sur le modèle de celui de l'HOFIN
  - Prison de Champ-Dollon : labélisation GRTA. Pas de spécification dans les AO.

09/02/2024 - Page 6

3) Le Grand Conseil invite le Conseil d'Etat à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose **au minimum un plat végétarien par jour**

4) Le Grand Conseil invite le Conseil d'Etat à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose **au minimum une journée végétarienne par semaine**

- Les restaurants-cafétérias des IDP proposent d'ores et déjà au minimum un **plat végétarien** par jour. Quelques initiatives proposent actuellement des offres strictement végétariennes (1 des 2 cafétérias de l'UNI Mail) et les résultats sont en cours d'analyse.
- Des prestations de restauration ne sont pas proposées systématiquement dans tous les **cycles d'orientation**. Dans 7 CO, un service de livraisons de repas est proposé, (1 plat par jour) dont un plat végétarien par semaine (cf. réponse à la QUE 1960-A).
- 100% des restaurants scolaires de l'ESII sont labélisés Fourchette verte. Le **label Fourchette Verte** exige, depuis l'année scolaire 22-23, deux plats végétariens par semaine au lieu d'un auparavant. La moitié des restaurants scolaires de l'ESII vont au-delà de cette exigence et proposent tous les jours un plat végétarien aux élèves. Pour inciter à consommer les plats Fourchette Verte, le prix pour les élèves de l'ESII est de CHF 6.40 au lieu de CHF 8.90.
- Le restaurant de l'Hôtel des Finances propose deux menus par jour **dont 1 végétarien**.

09/02/2024 - Page 7

5) Le Grand Conseil invite le Conseil d'Etat à ce que l'offre de restauration dans l'administration cantonale et les institutions de droit public propose un maximum de produits issus de la production agricole **de proximité, transformés localement et, si possible, issus de l'agriculture biologique**

- L'OPAGE a rencontré en 2022 les gérants des différents restaurants du DIP afin de faire la promotion des produits GRTA et échanger avec eux sur leurs besoins et difficultés d'approvisionnement. Ces échanges seront reconduits.
- Les IDP offrant des services de restauration (SIG, HUG, TPG, EPI, AIG, IMAD) ont comme cible une augmentation annuelle de 5% de l'**indice GRTA** sur leur moyenne annuelle totale (contrats de prestation et conventions d'objectifs).
- Les HUG ont également mis en place 4 semaines annuelles avec un approvisionnement 100% local.
- Pour les restaurants scolaires de l'ESII, une quantité minimale de produits GRTA est fixée d'un commun accord avec chaque gérant et un suivi est assuré.
- Révision de la directive restauration GRTA pour entrée en vigueur début 2024 : augmentation des catégories de produits afin d'encourager la diversification dans la consommation des produits GRTA et publication des indices de consommation des restaurants en produits certifiés.

09/02/2024 - Page 8

## Autres actions mises en œuvre

### Education & formations

- Depuis 2017, la DDC propose une formation à la cuisine végétarienne à l'attention des cuisiniers professionnels ainsi qu'un prix spécial "cuisine végétarienne" dans le cadre du Mois du Goût"
- Depuis 2023, la maison de l'alimentation du territoire de Genève Ma-Terre propose des ateliers de sensibilisation aux élèves du cycle d'orientation. Ces ateliers, élaborés avec le DIP, sont entièrement pris en charge dans cadre d'un contrat de prestations et promeuvent une alimentation saine et durable (notamment produits GRTA).
- L'OCAN met en avant les produits GRTA auprès des élèves du primaire via des interventions dans les cantines scolaires. Un nouveau module légumineuses a été développé. Elles sont également menées dans les écoles dans le cadre des "Goûters sains " organisés par le DIP. Les thèmes abordés sont l'agriculture, l'alimentation durable et GRTA. De plus, ces animations sont organisées lors des grandes manifestations du Canton (Agrifête, Festiterroir, Fête de l'abeille, Journée Cantonale de la Randonnée...) ou lors de demandes spécifiques (EPI, par exemple) ou demandes d'enseignants.
- Depuis 2020, le DIP collabore avec les **"Chefs Goutatoo"** pour créer des recettes végétariennes avec des produits GRTA et promouvoir ces plats dans le respect des saisons.

09/02/2024 - Page 9

## Autres actions mises en œuvre

### Recommandations, sensibilisation, communication

- Le *"Guide d'accompagnement pour des réceptions, repas professionnels, apéritifs et collations durables"* a été élaboré dans le cadre du système de management environnemental (SME) afin de favoriser les produits locaux, de saison et respectueux de l'environnement.
- Les produits GRTA sont également promus dans les supports tels que le *"Guide des achats professionnels responsables"*, le guide *"Pour une consommation responsable"* ou les livrets de recettes *"Cuisinez malin!"*
- Les recommandations édictée par l'OFEV et Beelong en matière d'alimentation durable sont utilisées lors de l'élaboration d'appel d'offres.
- Le défi alimentaire *"Re:pas challenge"* est proposé chaque année aux collaborateurs du département du territoire, dont l'objectif est de favoriser une alimentation saine et durable.
- La campagne de communication sur les enjeux climatiques lancée en 2023 portera notamment sur l'alimentation en 2024.

09/02/2024 - Page 10

## Points de vigilance

### Différents freins et obstacles ont été relevés à ce stade :

- Difficultés récurrentes pour trouver des prestataires répondant aux appels d'offre (complexité et haut niveau de contrainte des cahiers des charges et des critères d'adjudications).
- Le coût des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique impactent les marges des prestataires ou le prix des repas (diminution des marges).
- La disponibilité et la diversité des produits locaux sont limitées (taux d'auto-apvisionnement alimentaire du canton = 11%). Une piste pourrait être de faciliter l'accessibilité au marché collectif pour les petites structures agricoles en proposant une solution de commandes groupées qui puissent en volume et en prix satisfaire la restauration collective.
- L'approvisionnement est complexifié (multiplication des fournisseurs).
- Les repas sans porc, adoptés par certaines cuisines des restaurants scolaires restreignent l'offre disponible en produits GRTA.
- Le risque avéré de perte de la clientèle non-captive notamment pour les restaurants scolaires et les IDP (concurrence des commerces et des services de restauration à proximité).
- Selon la saison, la provenance, le mode de production et de transport, l'empreinte carbone d'un repas végétarien ou produits localement n'est pas systématiquement meilleure qu'un repas carné ou à base de produits importés.

09/02/2024 - Page 11

## Synthèse

- L'alimentation constitue incontestablement un enjeu capital en matière de transition écologique.
- Le charge environnementale induite par ce secteur est en augmentation (un nouveau bilan carbone détaillé du canton sera publié courant 2024).
- Il convient de mettre en œuvre l'ensemble des mesures nécessaires à réduire les impacts de ce secteur, tant au niveau des modes de production, de transformation, de distribution que de consommation.
- A ce titre, les administrations publiques doivent être exemplaires.
- Les propositions faites par la M 2874 rejoignent de nombreuses actions d'ores et déjà mises en œuvre ou à l'étude au sein de l'administration cantonale.
- En revanche, et bien que les invites mettent en évidence les champs d'action à prendre en compte, elle ne permet pas de lever les obstacles actuellement rencontrés pour aller plus loin dans cette démarche.
- Une évaluation plus détaillée des contraintes et des potentiels d'amélioration permettra de faire évoluer les pratiques dans le cadre des nombreuses actions menées actuellement par l'administration cantonale.
- Certains éléments relatifs au rôle exemplaire de l'Etat et des institutions de droit public pourraient être inscrits dans le PL relatif au droit à l'alimentation (article 38A Cst) en cours d'élaboration par le DCS.

09/02/2024 - Page 12

<https://ma-terre.ch/>


MAISON DE L'ALIMENTATION  
DU TERRITOIRE DE GENÈVE

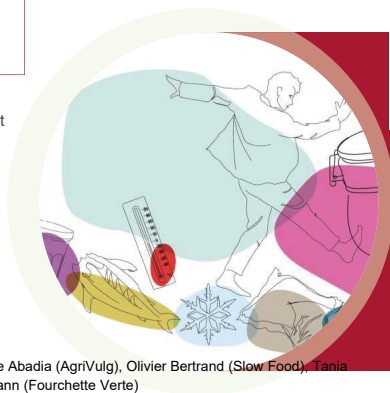
**Audition devant la  
Commission de  
l'Environnement et de  
l'Agriculture – Grand Conseil  
08.02.2024**

## Comité

- Président François Lefort, **HEPIA**
- Secrétaire Général, Guillaume Lambert
- Emmanuel Ansaldi (**OCAN**)
- Marc Nobs (**Partage**)
- Grégory Donzé (**AgriGenève**)
- Amour Lokossou (**FRC**)
- Sandra Baudet (**UPFG**)
- Gaétan Morel (**Agenda 21, Ville de Genève**)

### Autres membres de l'AG:

Claude Meyer (**PRAMU**), Céline Abadia (AgriVulg), Olivier Bertrand (Slow Food), Tania Langhabel (EHG), Tania Lehmann (Fourchette Verte)



Initiative du  
Canton et  
présence forte  
du milieu  
agricole !

## Transversalité des missions

### RENFORCER

le réseau d'acteurs interdisciplinaires, **du champ à l'assiette**, en contribuant à la mise en place d'un SADT, et en, incubant, coordonnant des projets innovants

### SENSIBILISER

**la population genevoise dans son ensemble** et sa diversité sur les enjeux et outils de la transition alimentaire, à travers de l'information, des événements, et des ateliers pratiques

### FAVORISER

une alimentation saine et durable (**prioritairement à base de denrées locales**) afin d'augmenter ses contributions à la santé, l'économie, la société, l'environnement, etc

*Avec le soutien financier du Canton, de la Confédération et de la Ville de Genève !*

## Diversité d'activités et de publics

- Dérouler le programme d'ateliers scolaires validés par le DIP et d'autres actions de sensibilisation (famille, sociaux-culturels, formation pro, team-building entreprises...).
- Organiser des visites immersives en milieu agricole, débats, conférences et événements sur les thèmes de l'alimentation saine et de l'agriculture durable.
- Porter et accompagner des projets et programmes :
  - Projet de « Système alimentaire durable territoriale » (SADT)
  - Projet « Habitat et alimentation » Etude des synergies potentielles entre les coopératives d'habitation et les points de vente direct ou semi-direct (Les Vergers à Meyrin, le Nid à la Jonction)
  - Projet « Précarité et Justice alimentaire » (condition d'accès des personnes précarisées du canton à des produits issus de l'agriculture genevoise)

## Ateliers jeunes scolaires et périscolaires

- Ferme de Budé
- Ferme des Vergers
- Ferme du Lignon
- ...



En collaboration avec les fermes genevoises, **ma-terre** invite les adolescent.e.s et jeunes adultes à explorer l'alimentation durable dans toute sa transversalité!

**80 ateliers  
prévus  
en 2024**

5

## Système alimentaire durable territorial (SADT)

- L'alimentation est naturellement une question territoriale par la production, la distribution et la consommation des denrées alimentaires
- Cette question territoriale est connexe des notions d'autosuffisance alimentaire elle-même liées à la souveraineté alimentaire et la sécurité de l'approvisionnement.
- Si la France pays voisin a un taux d'autosuffisance de 110 à 120%, donc un pays qui produit plus qu'elle ne consomme, la Suisse a un taux d'environ 50% et Genève de 10% à 15%, selon les années. Ces taux varient entre 30% et 210% selon les régions du monde.
- **ma-terre est un lieu d'échange et de réflexion pour les acteurs clés de l'alimentation et de l'agriculture à Genève. Une force de proposition.**












11

Merci pour votre attention

 [contact@ma-terre.ch](mailto:contact@ma-terre.ch)

 <https://ma-terre.ch/>

 Chemin Moïse-Duboule  
2 1202 Genève