

*Date de dépôt : 3 mai 2017*

## **Réponse du Conseil d'Etat**

**à la question écrite de M. Marc Falquet : « Que ta nourriture soit ton médicament et que ton médicament soit dans ta nourriture » Hippocrate. Qu'en est-il aux Hôpitaux universitaires de Genève ?**

Mesdames et  
Messieurs les députés,

En date du 17 mars 2017 le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une question écrite ordinaire qui a la teneur suivante :

*De nos jours, chacun est au courant des méfaits du sucre raffiné sur notre santé. Pourtant, le sucre est tellement présent partout qu'il est devenu « normal » d'en consommer à longueur de journée, au petit-déjeuner, à la cafétéria au goûter, le soir devant sa télé et même dans les hôpitaux.*

*Notre corps supporte durant des années tous les abus que nous lui faisons subir, surtout lorsque nous sommes jeunes, mais il y aura forcément un moment où le corps dira stop, et c'est là que les dégénérescences apparaîtront (elles apparaissent d'ailleurs de plus en plus tôt).*

*Le corps est une machine hautement performante qui nécessite un entretien et une attention réguliers. L'ignorer c'est courir à sa destruction progressive.*

*Au début du XX<sup>e</sup> siècle, nous consommions 1 kg de sucre par an, contre 35 kg aujourd'hui. Le sucre blanc est inadapté à l'organisme humain et produit sur lui un effet néfaste constant. En effet, ce sucre raffiné n'existe pas dans la nature et donc il agit comme un véritable poison dans le corps une fois ingéré, et provoque toutes sortes de dysfonctionnements et maladies.*

*Les aliments raffinés comme le sucre sont appauvris en vitamines et oligo-éléments, nutriments catalyseurs indispensables à la vie. La digestion fait intervenir des réactions biochimiques qui consomment ces catalyseurs : s'ils ne sont pas présents dans l'aliment, ils seront prélevés dans l'organisme, qui se verra ainsi perdre son équilibre et sa vitalité.*

*Le fait d'avoir raffiné le sucre l'a transformé en un aliment superflu et un parasite pour le corps.*

*Ainsi, vidé de ses substances minérales et de ses oligo-éléments, il favorise le développement de la carie dentaire, du diabète, de l'obésité, etc.*

*Sa consommation en excès perturbe l'équilibre acido-basique, favorise une altération de l'état général, des mycoses, des syndromes et maladies inflammatoires, des maladies cardio-vasculaires, de la déminéralisation des os, etc. Bref, une dévitalisation, une dégénération progressive et anticipée de l'organisme.*

*Alors que la dangerosité du sucre blanc dénaturé n'est plus à démontrer, il est surprenant qu'un lieu de soin, comme l'hôpital, ne l'ait pas encore supprimé. Il n'a aucune valeur, si ce n'est pour l'industrie.*

*Quant aux édulcorants artificiels chimiques, le principe de précaution voudrait que les hôpitaux, conscients de leur mission de santé, évitent au moins d'en proposer aux patients et visiteurs.*

*Il existe du sucre complet, qui contient encore minéraux et oligo-éléments, ainsi que des édulcorants alternatifs naturels comme la stévia et le xylitol et bien d'autres produits sucrants à base de fruits.*

*Encore plus surprenant pour un lieu de santé, on trouve la publicité des HUG sur des sachets de sucre blanc !!??*

***Dans un concept de santé globale, un lieu de soin comme les HUG, ne devrait-il pas tout mettre en œuvre pour que les aliments proposés aux patients, employés et visiteurs soient totalement partie prenante dans un processus bénéfique au rétablissement et au renforcement de la santé ?***

*Questions :*

- Q1. Est-il judicieux pour un lieu de soin et de santé d'afficher sa publicité sur un produit comme le sucre raffiné, dont les effets sur la santé ne sont plus à démontrer ?***
- Q2. Quelle est l'approche des HUG vis-à-vis du rapport entre alimentation et santé ? Un lieu de soin ne devrait-il pas montrer l'exemple et privilégier des aliments et boissons connus pour leurs vertus curatives ou tout du moins connus pour ne pas avoir d'incidence défavorable ou controversée sur la santé ?***
- Q3. Les HUG pourraient-ils envisager une approche plus prophylactique par rapport à l'offre en sucre blanc, boissons sucrées et autres douceurs bourrées de sucre, et renoncer à en proposer dans l'enceinte des lieux de soin ?***

- Q4. Les HUG pourraient-ils envisager une approche prophylactique et renoncer aux édulcorants ainsi qu'aux produits et boissons contenant des édulcorants artificiels, ingrédients douteux dont l'innocuité sur la santé n'est pas prouvée ?**
- Q5. Pourquoi les HUG ne proposent-ils pas à leurs patients, employés et visiteurs des produits, aliments, boissons issus de culture biologique ?**
- Q6. Quelle est l'approche des HUG par rapport aux produits carnés et la santé ? Il existe aujourd'hui une large gamme de substituts de viande, sans produits carnés. Pourquoi ne pas en proposer ?**
- Q7. Les cafétérias, restaurants, traiteurs, kiosques travaillant pour les HUG et dans l'enceinte des HUG ont-ils un cahier des charges à respecter concernant l'alimentation en rapport avec la santé ?**

*Le Conseil d'Etat est vivement remercié.*

## **RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT**

Dans un contexte hospitalier, le repas est l'un des seuls repères du patient, commun à son monde et celui de l'hôpital.

C'est pour cette raison que les HUG marient le facteur santé à la notion de plaisir. L'appréciation de la saveur joue un rôle déterminant dans le niveau d'appétence. Les saveurs les plus appréciées permettent d'augmenter les prises alimentaires, en particulier chez les patients dénutris durant leur séjour. Depuis plusieurs années, la cuisine des HUG est en permanente mutation et l'importance de son rôle pédagogique pour proposer des produits locaux ou de circuit court, de saison et d'agriculture raisonnée est pleinement assumée.

Le sucre n'est pas un poison pour le corps. Au contraire il est vital. C'est l'excès d'apport énergétique total qui est la problématique dans les sociétés sédentaires.

**Q1. Est-il judicieux pour un lieu de soin et de santé d'afficher sa publicité sur un produit comme le sucre raffiné, dont les effets sur la santé ne sont plus à démontrer ?**

Le sucre blanc raffiné est produit en Suisse, le sucre brun doit être importé. A part la couleur, il n'y a pas de différence notable. Le seul sucre qui présenterait un intérêt au niveau dentaire (réduction du risque cariogène), serait la mélasse en raison de sa teneur élevée en électrolytes, en particulier le potassium. Nous voyons mal comment la mélasse pourrait être distribuée de

façon pratique et stérile à l'ensemble des patients hospitalisés pour sucrer leur thé, leur café, leur yaourt, etc. Les sachets de sucre blanc rendent un service attendu par les patients hospitalisés et permettent une distribution hygiénique d'un élément nutritif produit en Suisse.

***Q2. Quelle est l'approche des HUG vis-à-vis du rapport entre alimentation et santé ? Un lieu de soin ne devrait-il pas montrer l'exemple et privilégier des aliments et boissons connus pour leurs vertus curatives ou tout du moins connus pour ne pas avoir d'incidence défavorable ou controversée sur la santé ?***

Grâce aux enquêtes successives « Bien Manger, Un+ pour la Santé », il a été démontré que la priorité pour l'alimentation des patients hospitalisés est d'augmenter les apports en protéines et en énergie. En effet, la dénutrition touche 30 à 50% d'entre eux lors de l'admission, et les prises alimentaires des patients hospitalisés durant leur séjour sont clairement inférieures à leurs besoins pour optimiser leur guérison. Dans ce contexte, la priorité médicale a été donnée à une satisfaction du patient afin de favoriser ses prises alimentaires et non pas à promouvoir une alimentation exemplaire. En effet une telle approche réduirait davantage encore les prises alimentaires et augmenterait les risques de dénutrition et ses conséquences néfastes sur l'évolution clinique.

***Q3. Les HUG pourraient-ils envisager une approche plus prophylactique par rapport à l'offre en sucre blanc, boissons sucrées et autres douceurs bourrées de sucre, et renoncer à en proposer dans l'enceinte des lieux de soin ?***

Cf. Q1.

***Q4. Les HUG pourraient-ils envisager une approche prophylactique et renoncer aux édulcorants ainsi qu'aux produits et boissons contenant des édulcorants artificiels, ingrédients douteux dont l'innocuité sur la santé n'est pas prouvée ?***

Les édulcorants (aspartame, saccharine) ont une innocuité prouvée. En effet, les tests qui ont alarmé l'opinion publique ont été réalisés chez des rongeurs. Ils consommaient leur poids corporel par jour d'édulcorant, sur de longues périodes, ce qui a finalement entraîné des altérations hépatiques. Aucun être humain n'a jamais été exposé à des charges aussi colossales. Il n'y a aucun argument scientifique pour exclure les édulcorants des aliments proposés par les HUG.

***Q5. Pourquoi les HUG ne proposent-ils pas à leurs patients, employés et visiteurs des produits, aliments, boissons issus de culture biologique ?***

Les aliments dits biologiques représentent une production mineure par rapport à la consommation globale en Suisse et en Europe. Ils offrent des avantages et des désavantages, mais qui doivent être pondérés par leur disponibilité, la qualité des contrôles, le surcoût et les pertes associées à leur utilisation. La politique actuelle des HUG en la matière est de proposer des produits de proximité lorsque cela est possible.

***Q6. Quelle est l'approche des HUG par rapport aux produits carnés et la santé ? Il existe aujourd'hui une large gamme de substituts de viande, sans produits carnés. Pourquoi ne pas en proposer ?***

Les produits carnés sont bons pour la santé. La surconsommation des produits carnés est problématique. Les HUG font déjà un effort important pour équilibrer la portion alimentaire des patients hospitalisés. Mais la priorité est à la prise alimentaire de protéines et d'énergie suffisante pour promouvoir la guérison. Il n'y a pas de protéines d'origine végétale qui offrent la même biodisponibilité pour un patient en situation de cicatrisation et de convalescence. Les HUG offrent toutefois évidemment déjà une alternative au plat carné grâce au menu végétarien.

***Q7. Les cafétérias, restaurants, traiteurs, kiosques travaillant pour les HUG et dans l'enceinte des HUG ont-ils un cahier des charges à respecter concernant l'alimentation en rapport avec la santé ?***

Il faut différencier les restaurants des collaborateurs, qui proposent globalement une alimentation équilibrée et où les plats du jour sont validés par une diététicienne chargée de production. Dans les points de vente sous-traités et dans les automates, des boissons riches en sucre et des snacks hyper énergétiques sont mis à disposition, ces points de vente ne faisant pas l'objet d'un cahier des charges.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite, Mesdames et Messieurs les Députés, à prendre acte de la présente réponse.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :  
Anja WYDEN GUELPA

Le président :  
François LONGCHAMP