

Question présentée par le député :

M. Patrick Lussi

Date de dépôt : 9 février 2016

Question écrite urgente

Le porc banni des cantines. Quel avenir pour la filière porcine genevoise ?

Sous l'impulsion de l'Etat de Genève a été créée en 2004 la marque de garantie Genève « Région – Terre Avenir (GRTA) » visant à promouvoir les excellents produits agricoles de notre canton. Car Genève, malgré son image urbaine et internationale, est aussi un canton agricole. La surface agricole utile est d'ailleurs légèrement supérieure à la moyenne suisse. A l'heure où les promoteurs d'une économie mondialisée souhaitent la fin des frontières pour permettre la libre circulation des personnes, des marchandises et des capitaux, de plus en plus de citoyens souhaitent favoriser l'agriculture et l'économie locales en optant pour des produits locaux de saison.

La viande porcine n'est bien sûr pas exclue de la marque GRTA dont l'Etat de Genève est le détenteur. Nombreux sont les produits ou les spécialités à base de viande porcine bénéficiant du label de proximité de l'agriculture genevoise : carré sans os, chipolata, côte, côtelette, cou, épaule, filet, filet mignon, jambon cuit, ragoût, saucisse à rôtir, saucisson fumé au gamay, terrine aux morilles, terrine de campagne.

Avec la Longeole, Genève dispose d'ailleurs d'un produit charcutier traditionnel. En 2003, les producteurs de porcs et les bouchers-charcutiers genevois se réunissent à l'initiative du service de l'agriculture et prennent la décision de lancer un projet d'enregistrement IGP pour la Longeole. Aujourd'hui, cette saucisse à base de viande de porc agrémentée au fenouil noir est enregistrée au registre fédéral des AOC-IGC.

Pourtant, malgré ce formidable héritage culturel, l'association de restaurants scolaires de l'Europe renonce au porc pour des « raisons logistiques ». Plus de 1500 enfants, dont la majorité ne suit pas des prescriptions alimentaires religieuses, se voient privés d'une viande saine

fournissant des protéines de bonne qualité et qui apporte des éléments indispensables à l'organisme humain. Par son prix, la viande de porc est aussi plus abordable que d'autres viandes, comme le bœuf notamment.

Il est pour le moins curieux que le département de l'instruction publique (DIP) qui intervient par l'intermédiaire du service de la restauration scolaire tout en étant impliqué dans l'action de la commission de la restauration collective ne soit pas intervenu pour s'opposer à cette décision qui méprise notre héritage culturel et contraint les enfants à se plier à des interdits alimentaires religieux à un âge où se forme leur goût.

Mes questions sont les suivantes :

- 1) *Le DIP compte-t-il valider les choix de l'association de restaurants scolaires de l'Europe qui bannit le porc de ses menus ?*
- 2) *Comment est-il possible que nos enfants se voient imposer des prescriptions alimentaires religieuses ?*
- 3) *Quels sont les effets de la suppression du porc dans ces cantines sur le prix de vente de la nourriture ?*
- 4) *L'intégration des populations migrantes ne suppose-t-elle pas également une intégration par l'assiette ?*
- 5) *Que compte faire l'Etat de Genève, promoteur et détenteur de la marque GRTA, pour promouvoir les produits à base de porc GRTA auprès des restaurants scolaires ?*