

*Date de dépôt : 6 avril 2018*

## Rapport

**de la Commission des visiteurs officiels du Grand Conseil chargée d'étudier la proposition de motion de M<sup>mes</sup> et MM. Christian Zaugg, Pierre Vanek, Salika Wenger, Jean Batou, Olivier Baud, Claire Martenot : Une alimentation respectueuse du développement durable en milieu carcéral**

*Rapport de majorité de M. André Python (page 1)*

*Rapport de minorité de M. Christian Zaugg (page 15)*

## RAPPORT DE LA MAJORITÉ

### Rapport de M. André Python

Mesdames et  
Messieurs les députés,

La Commission des visiteurs officiels a examiné cette motion au cours de 4 séances, celles des 14 septembre, 21 septembre et 5 octobre 2017 ainsi que du 18 janvier 2018, sous la présidence de M<sup>me</sup> Anne Marie von Arx-Vernon.

Assiste : M. Jean-Luc Constant, secrétaire scientifique, Secrétariat général du Grand Conseil.

Nos remerciements à M. Stefano Gorgone, procès-verbaliste.

### Présentation de la motion par M. Christian Zaugg, premier signataire

Il peut dire que ce qui est dit dans cette motion est exact, il l'a vérifié. Il s'agit effectivement de viandes qui viennent d'ailleurs que de Suisse, par exemple les poulets viennent de Chine. Champ-Dollon n'est pas le seul établissement à consommer ce genre de viande. Il trouve en l'occurrence

aberrant de consommer des viandes qui viennent d'Amérique du Sud, d'Australie ou d'ailleurs dans le monde. De plus, le cuisinier a mentionné que ces viandes posaient des problèmes de préparation (décongélation, etc.). Par ailleurs, il trouve que c'est inadmissible de ne pas faire vivre et travailler les producteurs locaux, même si le problème est toujours le coût. Toutefois, avec 2 F par jour et par détenu en plus, il serait possible de faire venir de la viande uniquement de Suisse ou de France voisine. Paradoxalement, les personnes d'Amérique du Sud qui produisent ces viandes ne sont pas bien rémunérées et sont mal nourries. Il trouve ce genre de pratique anormal.

### **Discussion sur la motion**

Un député (MCG) indique que la viande importée ne concerne pas uniquement Champ-Dollon. Cette motion a un bon fond, mais il ne voit pas une solution qui ne concerne que cette prison.

M. Zaugg est d'accord. En l'occurrence, il est possible que Champ-Dollon puisse commander des viandes locales avec 2 F de plus par jour.

Un député (UDC) note qu'il faut se poser la question de manière générale. Il faut favoriser en effet les producteurs locaux.

Un député (Ve) ne peut que soutenir le principe de cette motion. Il faudrait voir comment la somme de 10,50 F par jour et par détenu est divisée. De connaître aussi la part de viande dans cette somme. Bien entendu, il soutiendra sur le principe cette motion.

Un député (PLR) remarque que les viandes exotiques sont une nécessité pour pouvoir varier les menus à des prix corrects, d'autant plus que le porc n'est pas servi, alors que c'est la viande la moins chère. En outre, 2 F de plus c'est un surcoût. Il y a beaucoup de gens qui ne peuvent pas s'offrir des viandes locales, donc c'est paradoxal de servir ces viandes à des détenus. Il refuse totalement cette motion.

M. Zaugg informe que Champ-Dollon est le seul établissement pénitentiaire qui propose des viandes exotiques venant de Chine ou d'Amérique du Sud.

Un député (S) note que, si les coûts des transports et des émissions de gaz à effet de serre étaient inclus, le prix de ces viandes serait beaucoup plus élevé. Ces externalités ne sont pourtant pas incluses dans le prix. Il faut que l'Etat montre l'exemple, et soutienne la consommation locale.

Une députée (PDC) trouve personnellement que la consommation de viande exotique ne pose pas de problème éthique. Concernant le développement durable, elle pense que les externalités sont incluses dans le

prix. Il est vrai que le porc ne peut pas être servi et donc il faut se rabattre sur d'autres viandes. Elle est la première à soutenir le local, donc, s'il faut voter le budget avec 2 F de plus, elle le fera.

M. Zaugg demande si l'agenda 21 signé par l'Etat est du vent ou non. Ces protocoles sont-ils signés pour uniquement se donner bonne conscience ou non ?

Une députée (PLR) est surprise de tout ce qui est proposé comme viandes dans cette prison. Elle serait intéressée de connaître les menus proposés à Champ-Dollon, afin de se faire une meilleure idée. En effet, elle trouverait grave que les menus contiennent de la viande tous les jours. Il faut tout d'abord réduire la consommation de viande.

La présidente souligne que c'est difficile dans le milieu carcéral de soutenir un régime diététique, car les détenus mangent beaucoup pour compenser.

Un député (Ve) est interpellé par l'impossibilité d'utiliser la viande de porc, même si 75% des détenus n'en consomment pas. Par ailleurs, les viandes exotiques sont considérées comme un luxe. Il ne trouve pas normal que l'Etat n'assume pas ses propres responsabilités. Il faudrait voir quel type de menus est proposé aux HUG qui sont un autre établissement étatique, car le parallèle serait intéressant.

M. Zaugg a eu une discussion avec le directeur des HUG. Ce dernier a été formel : il n'y a pas de viande exotique qui est servie, mais que des produits locaux.

Un député (MCG) indique que cette motion va dans le bon sens, mais il la refusera car cela implique un trop grand coût. De plus, s'il va dans ce sens, il faudrait interdire tous les produits exotiques, y compris le poisson, les fruits et les légumes venant de loin.

La présidente propose l'audition de Champ-Dollon et de l'OPAGE.

M. Zaugg propose l'audition des HUG, car ils doivent serrer les coûts aussi et y arrivent visiblement avec des produits locaux.

Un député (Ve) pense qu'il faudrait aller voir sur place comment se passe la cuisine. Par ailleurs, l'audition de l'OPAGE n'est pas forcément nécessaire, car la motion parle de produits locaux qui comprennent la France voisine aussi.

### **Audition de M. Nicolas Délétroz, responsable cuisine de Champ-Dollon, et M. Alexandre Maggiacomo, administrateur de la prison de Champ-Dollon**

M. Maggiacomo a traité cette affaire sur trois axes : la disponibilité des articles, la diversité des menus et l'aspect financier. Au niveau de la

disponibilité, M. Délétroz a pris contact avec l'ensemble des fournisseurs des produits carnés et de fruits et légumes.

M. Maggiacomo attend toujours des réponses des fournisseurs.

M. Délétroz ajoute qu'il a demandé d'envoyer une liste de prix avec des produits uniquement suisses. Les prix actuels sont connus, donc il faudrait les comparer avec des produits de Suisse seulement, afin de s'en rendre mieux compte. A priori, les produits de provenances étrangères font baisser les coûts.

La présidente demande si les détenus font des remarques à propos des viandes exotiques.

M. Délétroz répond que oui, mais cela varie.

M. Zaugg précise que M. Délétroz n'est pas visé en tant que personne par cette motion. Il est clair qu'une viande de lama est bonne, mais la faire venir d'aussi loin est aberrant. Il y a de la viande produite localement, mais le problème est le prix. Il faut savoir qu'il n'y a pas que la prison de Champ-Dollon qui recourt à ces viandes importées, toutefois les HUG par exemple ne le font pas. M. Zaugg demande si Champ-Dollon a pu comparer leur prix avec d'autres entités qui ont un budget restreint et qui servent des viandes locales.

M. Délétroz répond que les cuisses de poulet sont suisses. Le poulet qui a été travaillé (émincé par exemple) vient du Brésil ou de Thaïlande. Toutefois, il ne connaît pas beaucoup d'entités qui cuisinent de si grandes quantités avec un petit budget.

M. Maggiacomo explique que M. Délétroz gère la cuisine lui-même en regardant quels produits sont en action, par exemple, afin de faire des économies. Prochainement, les produits seront achetés selon la pratique des marchés publics. Dans ce cadre, Champ-Dollon a approché les HUG, car ces derniers le font déjà avec la centrale commune d'achats. En outre, Champ-Dollon travaille parfois avec les HUG lorsqu'il faut un dépannage en raison de l'indisponibilité de la cuisine de la prison. A ce titre, les HUG ont dû s'adapter en faisant des volumes plus importants que pour les patients à l'hôpital.

Un député (EAG) note que la prison a parfois recourt aux HUG. Cela modifie-t-il le coût lorsque la prison sollicite les HUG ?

M. Maggiacomo répond que cela coûte 21 F par jours (donc les deux repas : midi et soir) par détenus lorsque les HUG sont sollicités. C'est du simple au double. Il faut savoir que le budget alloué est de 10 F par repas par détenu. La nourriture est d'une nature à deux positions dans le budget de la prison. Pour arriver à 10,50 F, il faut aller piquer dans l'une ou l'autre position. Bien entendu, il faut rester toujours dans la même nature est pas aller piocher dans d'autre domaine du budget. Ensuite, le calcul fait par les finances de la prison

est basé sur une moyenne de 600 détenus par année. Actuellement, la moyenne est de 603 détenus. Il faut savoir que M. Délétroz cuisine pour 100 unités supplémentaires afin que tout le monde puisse être repu notamment.

Le député (EAG) se souvient, lors d'une visite à la cuisine de Champ-Dollon, qu'il en était ressorti que les viandes exotiques demandaient des préparations particulières comme la décongélation, ce qui pouvait impacter la qualité.

M. Délétroz indique que même les cuisses de poulets suisses arrivent congelées. Le problème c'est que les détenus ne comprennent pas pourquoi les repas sont préparés la veille pour être servis le lendemain. C'est une pratique que se fait, même si parfois les aliments peuvent perdre un peu en qualité.

Il demande si les auditionnés ont parlé aux autorités concernant les viandes exotiques.

M. Maggiacomo répond que ces questions sont toujours d'actualité. Toutefois, il s'agit plus de spécificités, comme la nourriture un peu « fast food » qui marche trop bien auprès des détenus. Les détenus sont intéressés davantage par la diversité et la manière dont c'est cuisiné.

M. Délétroz indique que, si la viande d'autruche était suisse, les détenus ne l'aimeraient pas non plus. Donc, la provenance n'est pas forcément le problème. Concernant les hamburgers, par exemple, ils marchent bien, mais coûtent plus cher que la viande de lama par exemple.

La présidente comprend que le ragoût de bœuf est suisse, tout comme les cuisses de poulet. Les autres provenances sont le Brésil, la Thaïlande, le Vietnam, l'Amérique latine et l'Afrique du Sud notamment. M. Délétroz indique que la provenance dépend surtout du type de découpe qui est faite. Le pangasius, par exemple, vient du Vietnam. Un député (UDC) pense qu'au-delà des coûts, il faut se demander s'il est utile de servir tous les jours de la viande. Ce n'est pas un bienfait de manger tous les jours de la viande. Les protéines végétales sont bien plus saines et sont très bonnes aussi. Les détenus mangent-ils tous les jours de la viande actuellement ?

M. Délétroz répond que, dans la réalité carcérale, les pensionnaires n'ont pas les mêmes idées que la commission. Les repas sont toujours avec de la viande en grandes quantités, même s'il y a des féculents et des légumes à chaque fois. Si la viande était diminuée, les détenus le supporterait mal.

M. Maggiacomo ajoute que les détenus ont des besoins primaires et vivent au jour le jour. Leur enlever la viande ou la cigarette, car la réflexion concernant la fumée a été aussi menée, ne fera qu'empirer la situation et augmenter la tension dans la prison. Les détenus ne sont pas dans ce type de réflexions. Par ailleurs, les EPO ont leurs propres productions de viande et ils

procèdent à l'abattage eux-mêmes. Néanmoins, il n'est pas vraiment possible de leur acheter leur production car ils ne sont pas autonomes totalement.

Un député (S) avait déjà demandé à la prison il y a quelques années si une politique diététique était envisagée. En effet, un détenu ne bouge pas beaucoup et son alimentation est imposée par la prison. La plupart des détenus prennent du poids lorsqu'ils entrent en prison. Les arguments qu'il entend aujourd'hui sont les mêmes qu'auparavant

M. Maggiacomo explique que certains détenus sont médicamentés et prennent du poids à cause de ces traitements. Bien entendu, l'alimentation est aussi un facteur de prise de poids, mais n'est pas le seul.

M. Délétroz indique que certains détenus qui travaillent avec lui en cuisine perdent du poids.

Si un détenu est préoccupé par son alimentation, il a le choix de ne pas prendre de viande, car il y a aussi un système de buffet aujourd'hui.

Un député (MCG) demande si la prison contacte des producteurs directement à l'étranger.

M. Délétroz répond que non, les fournisseurs sont suisses.

Le même député demande si le poisson est servi tous les vendredis. Il demande par ailleurs si certains fruits exotiques comme les ananas sont aussi servis.

M. Délétroz indique que cela ne se fait plus. Le poisson est servi deux fois par semaine.

Concernant les fruits, il y a de l'ananas parfois, mais plus souvent des bananes.

Le même député demande combien de moyens il faudrait en plus pour donner suite à la proposition de motion.

M. Maggiacomo relève qu'il fera suivre ces informations lorsqu'il les aura. Par ailleurs, il note que la diversité est aussi une raison pour laquelle la prison fait venir des denrées alimentaires de l'étranger.

La présidente souhaite que, à la prochaine visite de la commission, la nourriture des détenus soit servie, avec si possible une viande exotique.

### **Audition de M. Stéphane Galeazzi, responsable du secteur cuisine centrale et production, et M. Laurent Faivre, chef de cuisine**

M. Galeazzi est responsable de la cuisine de production qui fournit tous les repas aux HUG. Il est aussi responsable de la cuisine patients qui sert des plateaux-repas à La Roseraie notamment.

Il y a 140 collaborateurs dans ces services. Le coût de revient d'un plateau est d'environ 11 F pour l'IMAD par exemple, mais ces repas sont plus complets qu'à Champ-Dollon.

M. Galeazzi ajoute que, lorsque les HUG livrent à Champ-Dollon, les plateaux sont facturés 10,50 F (donc 21 F pour les deux repas – hors petit déjeuner – par jour et par détenu).

Un député (EAG) indique que le directeur des HUG notamment lui avait dit que la cuisine avait recours à des produits locaux dans l'immense majorité des cas.

M. Galeazzi répond que, pour les viandes, c'est un peu plus compliqué, contrairement aux légumes qui sont tous certifiés GRITA. Concernant les viandes, leurs provenances sont généralement suisses. C'est la priorité. Il ne va pas prendre de la volaille de Chine ou d'Italie (un document des produits carnés et des légumes a été transmis). Concernant les poissons d'élevages, ils viennent de France la plupart du temps. Il y a aussi du poisson du lac Léman quand le volume le permet.

Un député (UDC) demande quelle est la politique des HUG par rapport à la consommation de viande. Il se demande si la viande est servie tous les jours.

M. Galeazzi répond que la viande est servie presque tous les jours, avec du poisson le vendredi. Aux HUG, le patient a le choix, donc il peut choisir des repas sans viande. Il y a bien une tendance à manger moins de viande. Il y a régulièrement quelques dizaines de patients qui ne mangent pas de viande.

Un député (EAG) demande quelle est la part du transport dans les 10,50 F facturés à Champ-Dollon.

M. Galeazzi répond que la part « matière alimentaire » est de 4,50 F à 5 F HT pour les repas destinés à la prison.

Un député (EAG) comprend que la matière en tant que telle coûte bien 10 F en comptant deux repas par jour, par détenu. Par ailleurs, lorsque les repas sont servis à Champ-Dollon, sont-ils composés avec les viandes de la même sélection que les autres repas des HUG ?

M. Galeazzi répond que oui. Toutefois, les grammages des repas destinés à la prison sont plus grands. Il faut savoir que les HUG ont un volume bien plus grand que Champ-Dollon, donc leur pouvoir de négociation auprès des fournisseurs est bien plus grand aussi. Par ailleurs, la plupart des mets sont préparés dans les cuisines des HUG.

La présidente demande quelle est la proportion pour les clients des hôpitaux.

M. Galeazzi répond que les grammages pour l'IMAD sont presque deux fois moindres que ceux de la prison.

Les HUG livrent-ils des repas à d'autres prisons aussi ?

M. Galeazzi répond que oui : la Favraz (1500 repas mensuels en moyenne), Villard, Curabilis (4200 repas mensuels en moyenne) et La Brenaz (10 000 repas mensuels en moyenne).

La présidente demande s'il y a une centrale d'achats commune avec les prisons, dans le but de faire baisser les coûts.

M. Galeazzi répond que non, il n'y a pas d'accord commun.

Un député (UDC) demande, concernant La Brenaz et Curabilis, pourquoi les repas ne sont pas cuisinés à Champ-Dollon.

M. Galeazzi ne saurait répondre. Il suppose que l'effectif manque pour pouvoir faire ces repas.

Un député (MCG) demande quel est le pourcentage des repas « tout faits » servis par les HUG.

M. Galeazzi répond que cela représente environ 15%. Il s'agit de certains desserts par exemple, mais il n'y a pas de repas entiers qui sont « tout faits ».

Au terme de l'audition, la présidente note qu'il y a aussi de la viande qui provient de l'étranger dans les menus des HUG.

### **Audition de M. Fabrizio Bervini, directeur de Champ-Dollon**

M. Bervini explique que la pratique alimentaire est basée sur un tournus alimentaire sur sept semaines. Cela donne une variété aux repas offerts. D'où le fait d'aller chercher certaines viandes dans des pays lointains. Par rapport au développement durable, le fait de consommer local est bien, mais le budget en souffrirait. Le budget de l'Etat se reporte d'année en année. Actuellement, le budget est de 10 F par jour par détenu. Pour maintenir ce prix, le cuisinier établit des listes de produits qu'il adresse à des fournisseurs potentiels, puis le moins cher est choisi. Le ragoût de bœuf, le steak haché et les cuisses de poulet sont suisses.

M. Bervini précise qu'il y a une démarche AIMP qui va être mise en place à Champ-Dollon, à l'instar des HUG. Toutefois, ces derniers disposent d'un budget de 21 F. Il serait possible de limiter l'appel d'offres à une nourriture genevoise ou européenne. L'AIMP fixe les prix sur une durée plus longue, contrairement à la situation actuelle. Si ce processus est suivi, il y a aura une limitation qui fera augmenter les coûts. Cette augmentation varie selon la définition de l'AIMP.

M. Bervini, au sujet du budget, voudrait éviter que le budget nourriture n'augmente trop au détriment d'un autre budget de la prison.

Un député (EAG) fait remarquer, suite à l'audition des HUG, que ces derniers ont davantage recours aux producteurs locaux, mais pas exclusivement. Néanmoins, le coût réel de la nourriture HUG par repas est de 4 F. Bien entendu, il n'y a pas de transport, ni de service dans ce coût. Il aimerait connaître la réaction de M. Bervini à ce sujet.

M. Bervini relève qu'il ne peut que se réjouir de voir de tels coûts annoncés par les HUG en effet. Dans la démarche AIMP, les résultats seraient plus satisfaisants que ce qu'il s'était imaginé jusqu'à maintenant.

Un député (UDC) pense que le but de la motion est d'attirer l'attention sur les produits locaux.

Lorsqu'il y a des actions, les produits locaux ne sont pas forcément plus chers que des produits exportés.

M. Bervini indique que, si la démarche CCA est suivie, il ne sera plus possible de bénéficier des actions comme aujourd'hui.

Un député (EAG) demande comment les viandes exportées sont reçues.

M. Bervini répond que tout arrive congelé. En revanche, il n'y a pas plus d'intoxication alimentaire à Champ-Dollon que dans le reste de la population.

### **Audition de M. Laurent Girardet, membre de conseil de fondation de l'OPAGE, filière production animale, et M. Alexandre de Montmollin, membre du conseil de fondation de l'OPAGE et représentant de l'Etat**

M. Alexandre de Montmollin fait un bref historique de l'OPAGE. Au sujet de la motion, la filière de la viande est petite à Genève. En 2010, une étude sur l'auto-approvisionnement à Genève a montré qu'il y avait que 20% d'auto-approvisionnement seulement concernant tous produits confondus en termes de protéine. Concernant la filière animale (produit carné), elle est modeste, car son taux d'auto-approvisionnement est de 5%. Cette filière est aussi très individuelle et chaque producteur a ses propres canaux de distribution. Les légumes bénéficient de plus de disponibilité (64% d'auto-approvisionnement). La Brenaz est la seule boulangerie carcérale certifiée en Suisse qui produit pour les HUG aussi. Il y a aussi quelque chose à faire pour le lait, car cette filière bénéficie des laitières réunies et 40% bénéficie du label GRTA.

La présidente demande, concernant les viandes provenant d'autres continents, si des lamas et des autruches pourraient être élevés à Genève.

M. Girardet indique que tout est faisable. Le lama et l'autruche sont des animaux domestiques, donc il y a des autorisations moins strictes que pour les animaux sauvages comme le bison.

Toutefois, cela reste une filière de niche, donc un grand élevage sera plus dirigé sur le bovin traditionnel. Concernant la viande, il n'y a pas d'union comme pour le lait et les légumes. Chaque producteur a ses propres filières de vente. Concernant la viande bovine, il faut sensibiliser les gens sur le label GRTA, pour augmenter la demande. Cela doit être amélioré.

Un député (EAG) note que les importations carnées proposées par la motion ne se limitent pas qu'au canton de Genève, mais à la région genevoise. Concernant les faibles taux de production genevoise, il faut prendre en compte aussi la région alentour.

M. de Montmollin indique que l'étude qu'il a mentionnée analyse aussi la région franco-valdo-genevoise. Le taux d'approvisionnement est de 34% pour la région.

Il y a deux nouveaux élevages de volailles depuis 2016 qui représentent 240 000 volailles par jour. La production est déjà toute vendue, car la demande est forte.

Il demande pourquoi il est plus facile d'obtenir des cuisses de poulet locales moins chères que d'autres morceaux.

M. Girardet répond que les cuisses de poulet sont moins demandées que les blancs par exemple. C'est comme les morceaux nobles d'un bœuf qui sont plus prisés que les bas morceaux.

Ce même député demande ce qu'il en est du poisson.

M. de Montmollin répond que la question de labelliser les poissons du lac a été abordée. Les pêcheurs de la région genevoise répondent à 10% de la demande, donc cela n'était pas intéressant de faire un label.

Le député indique que les responsables des HUG disent qu'ils proposent parfois de la viande locale aux patients. Est-ce que l'OPAGE a les proportions de la viande locale servie aux HUG ?

M. de Montmollin répond qu'il n'a pas ces proportions. Il propose de demander ce qu'il en est à M. Petry, le directeur de Del Maître.

La présidente indique que Champ-Dollon va devoir être en AIMP suite à la recommandation de la Cour des comptes. Qu'en pense l'OPAGE ?

M. de Montmollin répond qu'il s'occupe de veiller à ce que les produits avec le label GRTA soient vraiment GRTA. L'AIMP provient de deux motions (M 1923 et M 1926), mais il peut être un frein à fournir des produits locaux.

Le député (EAG) demande si l'OPAGE pense que l'importation de viandes de provenances lointaines est de nature à étouffer la production locale. En effet, il n'y a pas que Champ-Dollon qui a recouru à ce type de viandes.

M. de Montmollin répond qu'il y a une question de prix qui entre en ligne de compte. Il y a un tourisme d'achat.

M. Girardet ajoute que sa grande peur est de voir des viandes importées étouffer le marché local. Les méthodes de production aux USA ou au Canada ne sont pas du tout les mêmes, avec bien moins de contrôle. Le nombre nécessaire de litres d'eau pour produire un kilo de bœuf (qui est entendu actuellement dans les médias) provient de ce genre de production de masse outre-Atlantique. La production locale tient à peu de choses en effet. La viande de masse qui arrive sur le marché genevois n'est pas produite de manière biologique, même si cela commence à se faire au Canada.

Un député (UDC) demande si les producteurs locaux pourraient augmenter encore leur production.

M. de Montmollin répond que non, la production ne peut pas être étendue. Il précise que les légumes de la région sont annoncés par les producteurs et les exportations sont limitées en fonction de manière hebdomadaire.

### **Déclarations des groupes sur la motion suite aux auditions**

Le député (EAG) est conscient que la majorité de la commission sera contre la proposition de motion. Néanmoins, il pense que c'était une bonne question à poser, car le Conseil d'Etat s'est engagé à répondre aux exigences de l'Agenda 21. Pour des raisons de budget et d'opportunités, ces exigences ne sont pas respectées. L'erreur que l'auteur a faite a été de centrer la question sur le domaine carcéral, alors que cela concerne aussi les EMS par exemple. Il est, sur le fond, gêné que la production locale (au sens : bassin genevois) ne soit pas suffisamment sollicitée pour ce type d'établissement. Cette motion pose un vrai problème qui mérite d'être discuté. Il a tout de même retenu le fait que le prix du contenu de l'assiette (en dehors du transfert, etc.) venant des HUG n'était pas sensiblement différent de celui que Champ-Dollon pouvait produire.

La députée (Ve) est tout à fait d'accord avec le fond de la motion. Après, il y a la question des prix, car les détenus veulent de la viande, alors que certains autres détenus se plaignent des repas trop riches. Il faudrait donc pouvoir diminuer les portions de viande pour ceux qui ne veulent pas en manger tous les jours. Il y a aussi le problème des AIMP qui sont un non-sens total, car ils empêchent de travailler avec des entreprises locales. Elle votera cette motion, même si elle préférerait qu'elle soit retirée.

Le député (S) indique que la question sur les importations de viandes est pertinente. La formulation met l'accent sur le cas de l'autruche, du kangourou ou du lama. Toutefois, la volaille importée est bien plus importante, donc la formulation de la motion mériterait un amendement pour englober la viande importée au sens large. La question posée est néanmoins pertinente, notamment pour le développement durable. Il faudrait recourir à des produits qui sont au moins européens ou de proximité.

Le député (PLR) partage l'idée de retirer cette motion, car elle n'amènera rien de nouveau. Il faudrait peut-être voir si les AIMP ne pourraient pas englober une prime pour la proximité. Il garantit que les prix de production suisses et français sont toujours plus élevés qu'ailleurs en Europe ou dans le monde. Personnellement, il ne votera pas la motion, et le plus simple serait de la retirer.

Le député (UDC) indique qu'il soutient la motion sur la consommation locale. Toutefois, il est embêté par le fait que la motion favorise les détenus, alors que le problème est plus global. Cette problématique sera à reprendre en compte d'une manière plus large. Diminuer la consommation de viande est nécessaire, tout d'abord pour la santé des gens.

Le député (MCG) indique que son groupe ne soutiendra pas cette motion pour les raisons qui ont déjà été mentionnées par les autres députés. Il n'y a pas seulement la viande qui est concernée par les importations. Plusieurs détenus ont demandé à manger du porc qui peut venir d'Europe, mais la motion n'en fait pas mention.

La députée (PDC) trouve normal qu'il y ait un accès à divers types de produits. Elle ne soutiendra pas cette motion, car elle se focalise sur une seule catégorie de personnes. Le problème des AIMP est réel, bien entendu. Elle défend la possibilité d'avoir des produits de qualité pour tous les établissements y compris les EMS, les hôpitaux et les prisons. Par conséquent, elle ne soutiendra pas cette motion, car elle est trop restrictive.

Après discussion sur le maintien ou le retrait de cette motion, la commission à décider de la maintenir et de la mettre au vote.

La présidente met aux voix la motion 2391 :

Pour : 2 (1 EAG, 1 Ve)

Contre : 5 (2 PLR, 2 MCG, 1 PDC)

Abstentions : 2 (1 UDC, 1 S)

La motion est refusée.

En conclusion, la majorité de la commission a refusé cette motion et nous vous invitons à faire de même.

## **Proposition de motion**

**(2391-A)**

### **Une alimentation respectueuse du développement durable en milieu carcéral**

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

- que pour des raisons budgétaires la prison de Champ-Dollon, qui dispose d'un montant de 10,50 F par jour et par détenu, doit avoir recours à des viandes importées (lama, autruche, etc.) qui sont transportées d'un continent à l'autre en avion sur des milliers de kilomètres ;
- que certains pays livreurs peinent à nourrir leur propre population vivant à très haute altitude dans des conditions climatiques rigoureuses ;
- que cette situation absurde va à l'encontre du développement durable et de la réalisation de l'Agenda 21,

invite le Conseil d'Etat

à appliquer les recommandations relatives au développement durable contenues dans l'Agenda 21 signé à Rio en juin 2012, notamment à l'alinéa 3 de l'article 4 du chapitre II de la LDD, et à doter la prison de Champ-Dollon d'un budget suffisant permettant ainsi de servir aux détenus des viandes produites localement en lieu et place des importations provenant de l'Amérique du Sud ou de l'Australie.

*Date de dépôt : 5 mars 2018*

## RAPPORT DE LA MINORITÉ

### **Rapport de M. Christian Zaugg**

Mesdames et  
Messieurs les députés,

Une cautèle préliminaire : cette motion n'a pas pour objet de critiquer le travail de la cuisine de Champ-Dollon. Le personnel y fait pour le mieux avec les moyens dont il dispose. Que cela soit bien entendu.

On vous dira que, au nom du principe de réalité, compte tenu de la situation budgétaire et en vertu de la procédure AIMP, il est absolument impossible de servir aux détenus de Champ-Dollon autre chose que de la viande de lama, des poulets du Brésil voire de l'autruche d'Australie. On vous dira aussi que 10,50 F pour des détenus c'est décidément trop cher et qu'ils n'avaient qu'à bien se comporter et ne pas se mettre dans de tels draps. On vous dira probablement tout cela, mais le rapporteur de minorité vous énonce qu'il est totalement absurde de recourir à des produits carnés qui franchissent les océans Atlantique, Pacifique ou Indien avant d'aboutir dans l'assiette d'un détenu de Champ-Dollon. Faut-il rappeler que tout cela ne s'inscrit pas dans les articles de l'Agenda 21 signé par l'Etat de Genève et qu'il est tout simplement insensé de dépenser des tonnes d'énergie d'origine fossile pour nourrir des prisonniers ou plutôt des êtres humains provisoirement incarcérés à Champ-Dollon ? Et ce d'autant qu'à Genève et tout autour, car il ne faut pas se limiter aux frontières cantonales et penser Grand Genève, il y a des producteurs qui font notamment pâître leurs troupeaux au Reculet, bien visible ma foi depuis Genève. Alors on vous dira que leurs produits coûtent plus cher mais, quand on parle de nos vins, les mêmes personnes, font fi de ce raisonnement et n'hésitent pas à acheter une bonne caisse de vin de Satigny, et je fais comme elles car je leur donne raison. Ces personnes le font parce que le vin genevois est excellent mais elles le font aussi afin de soutenir nos viticulteurs. Alors, je vois là une antinomie... pourquoi ne pas en faire autant avec nos produits régionaux et pourquoi ne pas soutenir résolument nos éleveurs genevois, de l'Ain ou savoyards ?

## **Autocritique**

Je reconnais toutefois une erreur, j'aurais dû traiter de ce problème de manière plus systémique, car il ne se limite pas uniquement à Champ-Dollon et pourrait concerner quelques EMS. Ceci dit, tout est dans tout et réciproquement, comme disait Alfred Capus, et rien n'empêche de détricoter ce problème maille par maille.

## **Une information intéressante**

J'ai retenu une information qui m'a interpellé et qui nous a été donnée lors des auditions auxquelles la Commission des visiteurs officiels a procédé. Le contenu des repas journaliers servis par les HUG, si l'on ne prend pas en compte les coûts de personnel et de transport, correspond à peu près à celui de Champ-Dollon. J'ajoute que la quote-part des produits carnés locaux y est très sensiblement plus importante.

## **Conclusion**

Alors oui, je vous invite, Mesdames et Messieurs les députés, à renoncer à cette mondialisation alimentaire et carnée imbécile qui conduit au nom des coûts à préférer faire voyager dans une soute un lama qui aurait dû finir dans une assiette d'un enfant quechua de l'Altiplano. Je vous invite également à défendre nos producteurs locaux et à ne pas dire tare pour barre, c'est-à-dire à respecter la parole de Genève vis-à-vis de nos interlocuteurs et signataires d'Agenda 21.

Autant de raisons pour lesquelles je vous propose de voter la motion qui vous est aujourd'hui présentée.