



*Date de dépôt : 11 décembre 2024*

## **Rapport du Conseil d'Etat**

**au Grand Conseil sur la motion de Anne Bonvin Bonfanti, Sophie Desbiolles, Maria Julia Macchiavelli, Dilara Bayrak, Ruth Bänziger, Majorie 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**

En date du 3 mai 2024, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une motion qui a la teneur suivante :

*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.*

## RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

Selon le rapport du Conseil fédéral de 2022, « Environnement Suisse 2022 », l'alimentation est le premier poste d'émissions de gaz à effet de serre (GES) dues aux ménages suisses. Il est bien supérieur à la moyenne mondiale, en raison du niveau de consommation élevé des habitants et parce qu'il s'agit principalement d'émissions liées aux importations de denrées alimentaires (cf. rapport du Conseil fédéral « Environnement Suisse 2022 », du 16 décembre 2022, p. 26).

A Genève, les émissions liées à l'alimentation et aux biens de consommation représentaient environ 28% des GES du canton en 2012. Seuls 10% des biens alimentaires consommés proviennent du territoire cantonal (cf. plan climat cantonal 2030 – 2<sup>e</sup> génération (PCC 2<sup>e</sup> génération), du 14 avril 2021, p. 37).

Suite à la déclaration d'urgence climatique, le 4 décembre 2019, le Conseil d'Etat a fixé des objectifs visant une réduction de 60% de GES d'ici à 2030 et à atteindre la neutralité carbone en 2050.

Il a, par ailleurs, renforcé son PCC 2<sup>e</sup> génération, lequel prévoit des mesures afin de promouvoir et de soutenir une alimentation bas carbone, saine et équilibrée (fiche 3.1 du PCC 2<sup>e</sup> génération). Cette fiche 3.1 vise à adapter les pratiques en vue d'une alimentation bas carbone, saine et équilibrée au sein de l'administration cantonale et des établissements publics, à réduire le gaspillage alimentaire et à privilégier les produits locaux de saison. Cette dernière mesure correspond au demeurant à l'article 13 de la loi sur la promotion de l'agriculture, du 21 octobre 2004 (LPromAgr; rs/GE M 2 05), lequel mentionne que la consommation de produits agricoles genevois est encouragée dans la restauration.

Or, pour réduire nos émissions dans le domaine de l'alimentation, il faudrait notamment développer la production, la transformation et la commercialisation locales, afin de limiter les importations. Il faudrait surtout encourager un changement des habitudes alimentaires, en privilégiant les produits locaux de saison, en réduisant notre consommation de viande et en diminuant le gaspillage alimentaire.

Pour réussir ce changement, l'Etat de Genève s'est engagé à réduire ses propres émissions de GES et à fédérer l'ensemble des acteurs du territoire dans les enjeux climatiques, en particulier les institutions de droit public. C'est ainsi que la mesure 7.1 du PCC 2<sup>e</sup> génération a été introduite et consacre l'exemplarité de l'administration cantonale et des institutions de droit public.

S'agissant plus précisément de l'alimentation, il y a lieu de relever que le canton de Genève est pionnier en la matière, puisqu'il a introduit le droit à l'alimentation dans sa constitution. En effet, le 18 juin 2023, près de 67% de l'électorat cantonal a accepté le nouvel article 38A de la constitution de la République et canton de Genève, du 14 octobre 2012 (Cst-GE; rs/GE A 2 00), dont la teneur est la suivante : « Le droit à l'alimentation est garanti. Toute personne a droit à une alimentation adéquate, ainsi que d'être à l'abri de la faim ».

La notion d'alimentation adéquate a été définie par un comité de pilotage, chargé de définir les lignes directrices du droit à l'alimentation. Ce comité réunit une trentaine de personnes issues des milieux de l'agriculture, de la distribution, de l'aide alimentaire, de la restauration, des consommateurs, des diététiciens et des experts en matière de gaspillage alimentaire. Cette notion garantit une alimentation sûre, saine, locale, de saison et produite dans des conditions équitables et favorables à l'environnement. Un avant-projet de loi d'application de cet article 38A de la Cst-GE est en cours d'élaboration et il est prévu d'inscrire, dans les dispositions générales, le rôle exemplaire des collectivités publiques en matière d'alimentation.

La présente motion vise essentiellement la restauration collective dans l'administration cantonale ou dans les institutions de droit public.

Les Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), avec leurs 10 000 repas préparés chaque jour, soit 3,46 millions de repas par année, représentent le plus important centre de restauration hospitalière de Suisse. Ces repas sont principalement destinés à la patientèle et au personnel des HUG. Les HUG fournissent les divers établissements hospitaliers publics du canton, l'Institution genevoise de maintien à domicile (IMAD) et certains établissements de détention. Les HUG sont le principal acteur de la restauration collective publique à même de proposer une offre alimentaire saine et durable tout en étant conforme aux normes diététiques et d'hygiène. Des objectifs en matière d'alimentation durable sont fixés dans le contrat de prestations des HUG 2024-2027.

Par ailleurs, plus de 2 millions de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires et les cafétérias de l'enseignement primaire, du cycle d'orientation, de l'enseignement secondaire II, des hautes écoles spécialisées et de l'Université de Genève. La restauration scolaire constitue un levier important en matière d'éducation nutritionnelle, d'alimentation durable et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La nutrition des enfants est un enjeu majeur de santé publique. Dès le plus jeune âge et durant toute leur scolarité, il faut encourager les enfants à consommer une nourriture saine, équilibrée et également durable. Une alimentation équilibrée est essentielle à la croissance, au bon développement psychomoteur et à la concentration des élèves. Elle contribue aussi à prévenir les maladies non transmissibles, telles que l'obésité, le diabète ou les maladies cardiovasculaires.

Les labels, tels que « Fourchette verte », « Fourchette verte Ama Terra » ou l'éco-score « Beelong », garantissent une alimentation saine et durable. Ces labels veillent à ce que les aliments soient issus d'une production écologique et régionale ou, s'ils sont importés, proviennent de labels bio ou du commerce équitable.

C'est pourquoi, depuis de nombreuses années, l'Etat de Genève et les communes incitent leurs restaurants scolaires à adhérer à ces labels, garantie de repas équilibrés et sains. C'est d'ailleurs en ce sens que le Conseil d'Etat s'était engagé dans sa réponse à la QUE 1960 et c'est dans ce sens que la future loi sur l'alimentation s'oriente.

### **1. Révision des contrats de prestations et des conventions d'objectifs afin que l'offre en matière de restauration soit conforme aux objectifs de réduction de CO<sub>2</sub> du PCC 2<sup>e</sup> génération (fiche 3.1)**

En avril 2019, le Conseil d'Etat a défini des objectifs en matière de développement durable pour les institutions de droit public, telles que définies à l'article 3 de la loi sur l'organisation des institutions de droit public, du 22 septembre 2017 (LOIDP; rs/GE A 2 24). Il a inscrit, dans le cadre du renouvellement des conventions d'objectifs et des contrats de prestations de ces institutions, différents objectifs et indicateurs en matière de développement durable et, parmi ceux-ci, « augmenter la consommation de produits locaux labellisés GRTA pour les marchés de restauration attribués de gré à gré ». Les objectifs de progression sont fixés au cas par cas et en accord avec l'entité et avec son département de tutelle.

Un accompagnement, piloté par la direction de la durabilité et du climat (DDC) du département du territoire (DT), a été mis en place sous la forme d'une plateforme, créée en 2018. Cette plateforme est composée d'un comité de pilotage, regroupant un représentant par établissement public autonome, et 6 groupes de travail, dont un dédié à l'alimentation. La plateforme a pour but de soutenir les institutions de droit public dans la mise en œuvre des objectifs de développement durable inclus dans leur contrat de prestations. L'objectif des groupes de travail est d'échanger sur les bonnes pratiques, de développer des projets ou des outils communs et de mutualiser les ressources.

A ce jour, des objectifs et des cibles conformes aux objectifs de réduction de CO<sub>2</sub> du PCC 2<sup>e</sup> génération ont été fixés dans les contrats de prestations et les conventions d'objectifs pour les offres de restauration des établissements publics autonomes, tels que les HUG, l'IMAD, les Transports publics genevois (TPG), les Etablissements publics pour l'intégration (EPI), les Services industriels de Genève (SIG) ou l'Aéroport international de Genève (AIG).

Il est prévu de renforcer ces objectifs, afin que toute la restauration collective publique propose une alimentation bas carbone, saine et équilibrée.

## **2. 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**

Une charte liée au choix des produits fait partie intégrante des cahiers des charges lors de leur soumission, pour la restauration collective, au sein de tous les restaurants scolaires de l'enseignement secondaire II et des restaurants de l'administration cantonale, soit au restaurant de l'Hôtel des finances, à la cafétéria de l'office cantonal des véhicules ou encore à la cantine de l'Hôtel de police. Cette charte prévoit que :

- 10% au maximum de l'ensemble des produits alimentaires achetés sont des produits carnés;
- au minimum un plat végétarien et équilibré est proposé par jour;
- l'utilisation des aliments végétariens ultra-transformés est à éviter;
- un modèle de grille des menus est proposé 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.

Tous les restaurants des hautes écoles (Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO) et Université de Genève) et de l'enseignement secondaire II (ES II) sont labellisés « Fourchette verte ».

Dans les autres restaurants scolaires, environ 80% de ces restaurants sont labellisés « Fourchette verte », « Fourchette verte Ama Terra » ou « Beelong ». Ces labels garantissent une alimentation équilibrée, saine et durable.

En la matière, « Fourchette verte » est un acteur majeur bénéficiaire, depuis de nombreuses années, d'un contrat de prestations avec le département de la santé et des mobilités (DSM), pour labelliser les restaurants scolaires et former les cuisiniers. Le département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP), par l'action du service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), collabore lui aussi étroitement avec « Fourchette verte », afin de procéder à une évaluation annuelle de ce label dans une cinquantaine d'établissements et dans tous les restaurants scolaires de l'ES II.

Des formations aux équipes d'intendance, d'animation ou de cuisine autour des critères du label sont organisées. L'Etat propose également aux cuisiniers scolaires des formations en lien avec l'alimentation saine et diversifiée. L'action cantonale pour une alimentation saine auprès de la jeunesse s'étend également aux animateurs scolaires ou aux maisons de quartier. A fin 2023, 281 établissements étaient labellisés « Fourchette verte », dont 9 « Ama Terra ».

### **3. L'offre de restauration collective publique doit proposer au minimum un plat végétarien par jour ou une journée végétarienne par semaine**

Dans l'administration cantonale, le restaurant de l'Hôtel des finances propose 2 menus par jour, dont un végétarien. Il en est de même pour la cafétéria de l'office cantonal des véhicules, également ouverte au public.

Tous les restaurants scolaires de l'ES II proposent au minimum 2 plats du jour végétariens par semaine et la moitié propose une offre végétarienne tous les jours.

Tous les restaurants-caféterias des institutions de droit public proposent d'ores et déjà au minimum un plat végétarien par jour.

Ainsi, les TPG, qui servent 36 220 repas par an, proposent tous les jours un plat végétarien. A ce jour, 5% des plats servis sont végétariens.

Les HUG proposent aussi quotidiennement un plat du jour végétarien au personnel et à la patientèle, ainsi que d'autres options végétariennes, telles que buffet de salades, plat de pâtes ou autres spécialités.

A l'AIG, où plus de 68 000 repas ont été servis en 2023, un plat végétarien est proposé tous les jours.

Aujourd'hui, 80% des restaurants de l'école primaire sont labellisés « Fourchette verte ». Certains ont adhéré à des labels plus exigeants, tels que « Fourchette verte Ama Terra », ou à l'éco-score « Beelong », garantissant une alimentation saine et durable et veillant à ce que les aliments soient issus d'une production écologique et régionale ou, s'ils sont importés, de labels bio ou du commerce équitable.

Selon le contrat de prestations de « Fourchette verte », conclu en application de la loi sur les indemnités et les aides financières, du 15 décembre 2005 (LIAF; rs/GE D 1 11), il est prévu de labelliser, en 2025, 80 crèches et espaces publics de vie enfantine, sur les 124 établissements, et de porter ce nombre à 113 en 2028. Pour les restaurants scolaires primaires, il est prévu que 115 d'entre eux soient labellisés en 2025 et 139 d'ici 2028. Depuis l'année scolaire 2022-2023, ce label exige 2 plats végétariens par semaine, au lieu d'un auparavant.

Dans les restaurants scolaires de l'ES II, pour inciter à la consommation des plats « Fourchette verte », le prix pour les élèves est de 6,40 francs, au lieu de 9,40 francs. Une salade ou un fruit font aussi partie de l'offre du plat « Fourchette verte ».

Au niveau des cycles d'orientation, les prestations de restauration ne sont pas proposées systématiquement dans tous les établissements, mais lorsqu'un service de livraison de repas est proposé, il comprend un plat par jour respectant les portions préconisées par « Fourchette verte » pour l'équilibre alimentaire, dont un plat végétarien par semaine.

A noter encore que, depuis 2017, le DT 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.

#### **4. L'offre de restauration collective publique doit proposer un maximum de produits issus de la production agricole de proximité, transformés localement et, si possible, issus de l'agriculture biologique**

L'Etat de Genève œuvre depuis 2004 à la promotion d'une production et d'une consommation locales. Il a créé la marque de garantie « Genève Région – Terre Avenir » (GRTA) et, depuis 2013, en fait la promotion dans la restauration collective. A la fin 2023, près de 433 établissements, servant plus de 13 826 420 repas annuels, se sont engagés à proposer des produits GRTA. L'indice GRTA mis en place par l'Etat de Genève permet de déterminer un taux théorique moyen de consommation de produits locaux par établissement. Le nombre d'établissements ne cesse de croître; il a ainsi évolué de 75 en 2013 à 433 en 2023.

Les institutions de droit public offrant des services de restauration (SIG, HUG, TPG, EPI, AIG, IMAD) ont comme cible de proposer 3 produits de 3 catégories différentes dans l'offre journalière, avec un total cumulé de 90 points (indice GRTA), ainsi qu'une augmentation annuelle de 5% de l'indice GRTA sur leur moyenne annuelle totale. Ces objectifs sont fixés dans les contrats de prestations et les conventions d'objectifs. Ces cibles peuvent

varier en fonction de la capacité de l'entité. De plus, une réflexion est en cours dans le groupe de travail dédié à l'alimentation de la plateforme développement durable, afin d'intégrer des objectifs supplémentaires, spécifiques à chaque établissement public, notamment sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Depuis de nombreuses années, les HUG font la promotion du manger local et privilégient les produits de saison et de la région. Les HUG s'approvisionnent en légumes frais labellisés GRTA à hauteur de 40%, ce qui représentait en 2023 un chiffre d'affaires annuel de 1,2 million de francs et 300 tonnes de légumes genevois. La totalité de la farine (5,7 tonnes/an) et 75% des 750 800 unités/an servis au personnel et à la patientèle sont d'origine genevoise. Tous les restaurants du personnel, l'unité centrale de production et la cuisine pour les patients du site principal des HUG sont labellisés GRTA. Les HUG ont également mis en place 4 semaines annuelles avec un approvisionnement 100% local. Enfin, tous les restaurants sont également labellisés « Fait maison », ce qui distingue les restaurants dont les plats sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines. La brasserie « Chez Gustave », sise 17, rue Alcide-Jentzer, 1205 Genève, fait partie des établissements distingués par GRTA comme « ambassadeurs du terroir genevois » et elle utilise l'éco-score « Beelong » pour analyser tous ses plats. Le résultat de l'éco-score figure d'ailleurs sur la carte de la brasserie depuis 2022, ce qui permet de sensibiliser la clientèle à son empreinte carbone, tout en l'aidant à faire un choix éclairé sur les produits consommés.

Les HUG fournissent également à l'IMAD 100% de pain GRTA, ainsi que 570 000 portions individuelles de soupe accompagnant les 620 000 repas annuels livrés par cette institution. De plus, 80% du pain livré dans les restaurants du personnel des sites de Belle-Idée, des Trois-Chêne et de Bellerive sont labellisés GRTA. Le pain est produit par l'atelier de boulangerie de l'établissement de détention de la Brenaz, labellisé GRTA.

Quant aux TPG, sa restauration collective propose tous les jours 3 produits GRTA, majoritairement du pain, des fruits et des produits laitiers.

Pour les restaurants scolaires de l'ES II, une quantité minimale de produits GRTA est fixée d'un commun accord avec chaque gérant et un suivi est assuré. De plus, des promotions des plats à bas carbone, contenant des ingrédients GRTA, sont organisées dans tous les restaurants scolaires de l'ES II.

Des sensibilisations à l'alimentation durable sont également organisées par l'Etat de Genève, lors des grandes manifestations du canton (Agri.Fête, Festi'Terroir, Fête de l'abeille, Journée cantonale de la randonnée, etc.), en réponse à des demandes spécifiques ou à des demandes d'enseignants.

Enfin, il y a lieu de mentionner encore le *Guide d'accompagnement pour des réceptions, repas professionnels, apéritifs et collations durables*, élaboré dans le cadre du système de management environnemental de l'Etat de Genève, afin de favoriser les produits locaux, de saison et respectueux de l'environnement.

Il résulte de tout ceci que les invites de la motion 2874 s'inscrivent pleinement dans le PCC 2<sup>e</sup> génération et dans ses fiches d'action, dans le plan cantonal de promotion de la santé et de prévention et dans les propositions de l'avant-projet de loi d'application de l'article 38A de la Cst-GE.

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

#### AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :  
Michèle RIGHETTI-EL ZAYADI

La présidente :  
Nathalie FONTANET