

Question présentée par le député :

M. Marc Falquet

Date de dépôt : 7 mars 2017

Question écrite

« Que ta nourriture soit ton médicament et que ton médicament soit dans ta nourriture » Hippocrate. Qu'en est-il aux Hôpitaux universitaires de Genève ?

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^e 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.