



GRAND CONSEIL

de la République et canton de Genève

R 1080

Signataires : François Erard, Jacques Blondin, Alia Chaker Mangeat, Sébastien Desfayes, Jean-Marc Guinchard, Christina Meissner, Souheil Sayegh, Thierry Arn, Anne Carron, Louise Trottet, Pierre Eckert, Raphaël Dunand, Julien Nicolet-dit-Félix, Cédric Jeanneret

Date de dépôt : 25 novembre 2025

Proposition de résolution

Du poulet chloré dans nos assiettes ? Non merci ! (Résolution du Grand Conseil genevois à l'Assemblée fédérale exerçant le droit d'initiative cantonale)

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève
vu l'article 160, alinéa 1, de la Constitution fédérale, du 18 avril 1999 ;
vu l'article 115 de la loi fédérale sur l'Assemblée fédérale, du 13 décembre 2002 ;
vu l'article 156 de la loi portant règlement du Grand Conseil de la République et canton de Genève, du 13 décembre 1985,

considérant

- que l'importation de volaille traitée au chlore est actuellement interdite par ordonnance fédérale¹, mais que cette interdiction n'est pas inscrite dans la loi ;
- que le Conseil fédéral a rejeté en novembre 2025 deux motions parlementaires² demandant de renforcer cette interdiction dans la loi, fragilisant ainsi la protection des consommateurs ;
- que l'étiquetage ne constitue pas une garantie suffisante en matière de santé publique et ne saurait remplacer une interdiction claire et ferme ;

¹ OPAT (RS 817.022.42)

² Motions 25.4380 et 25.4010

- que la cohérence entre les exigences imposées aux producteurs suisses et les conditions d'importation est indispensable pour préserver la crédibilité du système alimentaire et la confiance des citoyens ;
- que la Suisse impose à ses producteurs agricoles des standards parmi les plus élevés au monde en matière de qualité, de sécurité et de bien-être animal, et qu'il serait incohérent et injuste d'autoriser l'entrée de produits étrangers ne respectant pas ces mêmes standards,

demande à l'Assemblée fédérale

- d'inscrire explicitement, dans la loi sur l'agriculture (L'Agr) et dans la loi sur les denrées alimentaires (LDAI), une interdiction durable de l'importation en Suisse de viande de volaille et de produits de volaille traités chimiquement, notamment au chlore ;
- de ne pas reproduire le modèle appliqué au bœuf aux hormones, qui autorise l'importation sous condition d'étiquetage ;
- de garantir que les collectivités publiques (cantines scolaires, hôpitaux, EMS, restaurants administratifs) ne puissent pas servir de volaille traitée au chlore dans leurs repas ;
- d'assurer la cohérence entre les standards élevés imposés à la production suisse et les conditions d'importation, afin de protéger la santé publique, l'équité économique et la loyauté envers l'agriculture suisse,

invite le Conseil d'Etat

à soutenir cette résolution cantonale.

EXPOSÉ DES MOTIFS

Le Conseil fédéral a refusé deux motions parlementaires qui, en novembre déjà, portaient la problématique³. La réponse du Conseil fédéral à la motion 25.4010, demandant au Conseil fédéral d'inscrire dans la loi sur l'agriculture et dans la loi sur les denrées alimentaires une disposition explicite interdisant durablement l'importation en Suisse de viande de volaille et de produits de volaille traités chimiquement, notamment au chlore, mérite d'être ici mentionnée lorsqu'on considère les derniers propos du conseiller fédéral Parmelin à ce sujet :

« L'objectif de la motion est actuellement atteint. La désinfection au chlore de la viande de volaille après l'abattage n'est pas autorisée en Suisse. L'annexe 4 de l'ordonnance du DFI sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires (OPAT ; RS 817.022.42) énumère de manière exhaustive la liste des procédés autorisés pour le traitement des denrées alimentaires d'origine animale visant à éliminer la contamination de surface par d'autres procédés que le nettoyage à l'eau potable. L'utilisation du chlore pour le traitement de la viande de volaille n'y figure pas et ne constitue donc pas un procédé de traitement autorisé, y compris pour les importations. En Suisse, l'hygiène doit être garantie tout au long de la chaîne de production, rendant ainsi un tel traitement final inutile. »

Le Conseil fédéral veille à ce que la réglementation suisse demeure compatible avec celle de l'UE, eu égard notamment au nouvel accord sur la sécurité alimentaire négocié avec elle. »

Il faut savoir qu'« une ferme américaine moyenne élève environ un demi-million de poulets. Ces méga-exploitations favorisent la prolifération des germes. Les volailles abattues sont ainsi systématiquement plongées dans un bain de chlore. Le désinfectant dilué est censé tuer, entre autres, les salmonelles et les germes de type *Campylobacter*, qui peuvent provoquer des diarrhées. Selon les autorités alimentaires américaines, il n'y a pas de risque pour le consommateur. En réalité, les données manquent. »⁴

³ <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaef?AffairId=20254010> et <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaef?AffairId=20254380>

⁴ <https://www.rts.ch/info/economie/2025/article/poulets-au-chlore-americains-la-suisse-prete-a-assouplir-ses-regles-28997823.html>

La Suisse impose à ses agriculteurs des standards parmi les plus exigeants au monde. Ces règles garantissent la qualité des produits, la sécurité alimentaire et le respect du bien-être animal. Elles représentent un engagement fort de notre pays envers ses citoyens et envers la crédibilité de son agriculture.

Autoriser l'importation de volaille traitée au chlore, même avec une mention sur l'étiquette, reviendrait à trahir cet engagement. Le Conseil fédéral propose de s'inspirer du précédent du bœuf aux hormones, en estimant que l'inscription sur l'étiquette suffirait à dissuader les consommateurs. Mais cette logique est dangereuse : elle revient à accepter l'entrée de produits potentiellement dangereux sur notre marché, en se cachant derrière un mécanisme d'information qui ne protège ni la santé publique ni la loyauté envers l'agriculture suisse.

Cette position est incohérente : d'un côté, nous renforçons les exigences imposées à l'agriculture suisse dans le cadre d'une politique alimentaire saine et durable ; de l'autre, nous accepterions l'entrée de produits issus de procédés que nous avons volontairement bannis. Une telle contradiction mine la loyauté envers nos producteurs et affaiblit la confiance des citoyens.

Le risque est encore plus grave dans la restauration collective. Dans les cantines scolaires, les hôpitaux, les EMS ou les restaurants administratifs, les consommateurs n'ont aucun moyen de vérifier l'origine ou le mode de traitement des aliments qui leur sont servis. Autoriser le poulet chloré reviendrait à exposer des populations vulnérables à des pratiques contraires aux standards sanitaires suisses, sans que cela soit visible ou annoncé.

Enfin, alors que la Suisse s'apprête à se positionner sur une initiative populaire « pour une alimentation sûre – grâce au renforcement de la production indigène durable, à davantage de denrées alimentaires végétales et à une eau potable propre », qui impose de nouvelles pressions et exigences sur l'agriculture, il serait totalement contradictoire d'ouvrir la porte à des produits trahissant les exigences imposées aux paysannes et aux paysans suisses. La cohérence et la loyauté envers notre agriculture exigent un refus clair et définitif du poulet au chlore dans nos assiettes.