



*Signataires : Anne Bonvin Bonfanti, Sophie Desbiolles, Marta Julia Macchiavelli, Dilara Bayrak, Ruth Bänziger, Marjorie de Chastonay, Yves de Matteis, Didier Bonny, Adrienne Sordet, François Lefort, Corinne Müller Sontag, Philippe Poget, Pierre Eckert*

*Date de dépôt : 26 septembre 2022*

## **Proposition de motion**

### **Une offre alimentaire saine et répondant à l'urgence climatique**

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.

## ***EXPOSÉ DES MOTIFS***

L'été 2022 n'a fait que confirmer les conséquences que le changement climatique fait peser sur les systèmes naturels et humains. Les épisodes de canicule et la sécheresse ont mis à rude épreuve les récoltes, la faune et la flore. Il est urgent de repenser notre système alimentaire pour, d'une part, le rendre plus résilient, mais également le rendre radicalement moins nuisible.

Les aliments ont des empreintes environnementales, et notamment carbone, très variables. Généralement, la production d'aliments d'origine animale est beaucoup plus intensive en ressources utilisées et plus émettrice en gaz à effet de serre que les produits d'origine végétale<sup>1</sup>.

D'un côté, le déficit en nourriture touche environ 820 millions de personnes à travers le monde et deux milliards d'individus souffrent de déficits en micronutriments. De l'autre, plus de deux milliards de personnes à travers le monde souffrent de surpoids et d'obésité liés à des régimes qui deviennent trop riches en calories, plus riches en sucres raffinés, en viande et en graisses d'origine animale ou hydrogénées.

Ceci s'accompagne d'un accroissement de la prévalence des maladies chroniques. On estime par exemple que le diabète a doublé en 30 ans et affecte plus de 10% de la population occidentale, l'hypertension touche environ un tiers de la population et l'hypercholestérolémie un quart<sup>2</sup>. Des changements diététiques des régimes alimentaires actuels vers des régimes sains auront des effets bénéfiques majeurs sur la santé.

Comme stipulé dans le plan climat cantonal 2<sup>e</sup> génération, les choix des régimes alimentaires ont un impact significatif sur les émissions de gaz à effet de serre. « L'alimentation représente 28% de l'impact environnemental généré par la consommation des habitant-e-s de Suisse. L'impact d'un plat végétarien est trois fois plus petit qu'un plat à base de viande. On sait aussi que la consommation de fruits et de légumes protège de nombreuses maladies non transmissibles telles que cancers ou maladies cardiovasculaires. Une augmentation de la consommation de légumineuses, de noix et de graines permettrait de réduire certaines carences d'une grande part de la population. »<sup>3</sup> De plus, une grande partie de ces produits de garde (lentilles, pois chiches, noix, noisettes, graines de lin, de courge, de tournesol, etc.) sont

---

<sup>1</sup> Revue médicale suisse, <https://www.revmed.ch/cobenefices/>

<sup>2</sup> *Ibid.*

<sup>3</sup> Plan climat cantonal 2<sup>e</sup> génération, fiche 3.1.

déjà largement produits à Genève ou à proximité. Une alimentation bas carbone, saine et équilibrée vise notamment à :

- diminuer la consommation de produits carnés en veillant au respect de l'équilibre alimentaire ;
- réduire le gaspillage alimentaire ;
- privilégier les produits locaux et de saison ;
- éviter les transports en avion des denrées alimentaires ;
- maîtriser la consommation de denrées d'agrément (café, chocolat, alcool) ;
- privilégier l'eau du robinet.

Dans les pays à revenus élevés comme la Suisse, le suivi des recommandations nationales de nutrition, et notamment la réduction de la consommation de viande rouge, de nourriture ultra-transformée et de l'apport calorique, devrait être aligné avec les objectifs environnementaux.

De nombreuses études confirment que les produits biologiques contiennent moins de résidus de pesticides et de nitrates, ou de bactéries résistantes aux antibiotiques. Même si les implications cliniques restent encore peu comprises et que nous manquons encore de recul, l'impact positif de l'absence de produits synthétiques pour notre corps et son environnement n'est plus à prouver. L'agriculture biologique et l'agroécologie pourraient, en outre, nourrir la population mondiale sans accentuer la déforestation si elles sont combinées à une réduction du gaspillage alimentaire et une diminution de la consommation de viande.

Adapter l'offre alimentaire dans les établissements de droit public, ainsi qu'au sein des services de l'Etat et lors des événements qu'ils organisent, répond à deux enjeux majeurs :

- agir immédiatement sur la santé des citoyen-ne-s genevois-es ;
- lutter contre le réchauffement climatique et contribuer aux objectifs climatiques que le canton s'est fixés.

Vu ce qui précède, nous vous encourageons, Mesdames et Messieurs les député-e-s, à soutenir la présente proposition de motion.