

MOTION pour une journée hebdomadaire sans viande ni poisson dans les restaurants scolaires du Grand-Saconnex

Motion déposée par le groupe des Verts du Grand-Saconnex : Carole Ammane Studer, Tristan Balmer Mascotto, Gérard Bise, Pierre Eckert, Laurent Jimaja et Lisa Mazzone

Considérant :

- Les recommandations du label Fourchette verte, qui précise que « la consommation d'aliments riches en protéines et graisses cachées (viande, oeufs, fromage, etc.) est en constante augmentation. Pourtant, seule une quantité modérée suffit à l'organisme » et conseille aux établissements qui obtiennent le label Fourchette verte junior (4 à 15 ans) de « modérer la consommation de viandes, volailles, œufs, fromages, etc. ».¹
- Les modèles de menus fournis par le Label, qui comportent toujours en tout cas un repas hebdomadaire sans viande ni poisson.²
- Les bienfaits pour la santé d'une consommation de viande modérée : contribution à la réduction du surpoids, de l'hypertension artérielle, des risques cardiovasculaires et de certains cancers.³
- Les atteintes à l'environnement produites par l'élevage, qui est responsable de 18% des émissions de gaz à effet de serre⁴, soit davantage que les transports.
- Le gaspillage de l'eau induit par l'élevage : pour produire un kilo de viande, il faut environ 15'000 litres d'eau, soit dix fois plus que pour un kilo de céréales.⁵
- L'alimentation en suffisance de l'ensemble des habitants de la planète, qui est mise en péril par une consommation de viande excessive : 70% des surfaces agricoles sont actuellement dévolues à l'élevage⁶, alors que la culture de légumes et de céréales sur la même surface permet de nourrir environ trois fois plus de personnes.⁷
- Le nombre grandissant d'espèces marines qui sont menacées ou qui disparaissent en raison de la pêche intensive.
- Les décisions des Villes de Lausanne et de Lyss (cité de l'énergie) d'introduire une journée végétarienne dans les cantines scolaires.

¹ Fourchette verte junior, 4 à 15 ans, p. 6 :

http://www.fourchetteverte.ch/img/file/Dossiers/label_junior_fr_suisse_03-2012.pdf

² Idem, pp. 9 à 11

³ Rapport d'expert de l'Office fédéral de la santé publique de l'année 2007.

⁴ FAO, Livestock's long shadow. Environmental issues and options, 2006, p. 112 :

www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM

⁵ UNESCO, «Programme mondial pour l'évaluation des ressources en eau. Résumé», 2003.

⁶ FAO, Livestock's long shadow. Environmental issues and options, 2006.

⁷ Conférence de Rajendra Pachauri, président du Groupe Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat (GIEC), «Moins de viande, moins de chaleur: Impacts de l'élevage sur le changement climatique», août 2008.

Demandent par conséquent au Conseil administratif de :

- Introduire une journée hebdomadaire sans viande ni poisson dans les restaurants scolaires de la commune. Il s'agirait chaque semaine d'un jour différent.
- Mettre en place une communication particulière visant à sensibiliser les enfants et les parents aux bienfaits d'une consommation modérée de viande et de poisson.
- Mettre en place une communication particulière visant à faire découvrir aux enfants les différents mets qui peuvent être préparés sans viande ni poisson et les goûts qui y sont associés.

Argumentaire :

Suite à la projection du film « Global Steak » organisée par la commune du Grand-Saconnex, il nous semble intéressant de poursuivre la sensibilisation du public au sujet des bienfaits liés à une consommation modérée de viande et de poisson. L'alimentation représente en effet 30% de notre empreinte écologique. Alors que les restaurants scolaires de la commune proposent régulièrement des aliments labellisés « Genève région terre d'avenir » ou « bio », cette motion vise à poursuivre cet effort en ajoutant la problématique de la consommation de viande et de poisson. Nous y voyons les avantages suivants :

1) A la (re)découverte du goût...

Par l'exemple, les enfants qui fréquentent les cuisines scolaires pourront découvrir qu'un repas sans viande ni poisson peut être savoureux et équilibré, avec des goûts qu'ils ne connaissent peut-être pas encore. Evidemment, il est préférable de coupler cette démarche avec un choix de produits de proximité, idéalement issus de l'agriculture biologique, comme le fait déjà partiellement la commune.

2) Pour la santé

Consommer de la viande en quantité limitée est une bonne source d'acides aminés et d'oligo-éléments. Mais la viande contient aussi certains nutriments dont l'ingestion excessive s'avère nocive pour l'organisme et favorise les risques de maladies cardio-vasculaires (cholestérol et matières grasses), les diabètes (matières grasses), l'obésité et certains cancers.

3) Pour l'environnement

La consommation globale de **viande** a passé de 47 millions de tonnes en 1950 à 276 millions en 2006, ce qui engendre une utilisation accrue des ressources et une détérioration de notre environnement, en favorisant notamment la déforestation. En effet, chaque stade d'élaboration d'un plat de viande, notamment de viande importée, participe à diverses pollutions : émission de grandes quantités de CO₂, pollution de l'eau et des sols, gaspillage d'eau, pluies acides ...

Concernant le **poisson**, de plus en plus d'espèces marines sont menacées et/ou disparaissent en raison de la pêche intensive : selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 144 millions de tonnes de poissons ont été pêchés en 2006, auxquels il faudrait rajouter 40% d'animaux pêchés par erreur selon le WWF.

4) Pour la solidarité internationale

La production d'aliments pour animaux occupe une énorme partie des terres agricoles : il faut en moyenne 9 kilos de céréales pour produire 1 kg de viande, alors que près d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans les pays producteurs.