

Motion du 7 octobre 2020 de Mmes et MM. Louise Trottet, Delphine Wuest, Denis Ruyschaert, Philippe de Rougemont, Vincent Milliard, Bénédicte Amsellem, Amanda Ojalvo, Salma Selle, Brigitte Studer et Maryelle Budry: «Changement climatique, santé et biodiversité: la Ville de Genève revoit son alimentation!»

(amendée par la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse et acceptée par le Conseil municipal lors de la séance du 9 février 2026)

MOTION

Considérant:

- que la consommation de viande, en particulier de viande rouge, produit un impact considérable en matière de déforestation amazonienne et d'émissions de gaz à effet de serre¹. Ainsi, l'impact d'un plat végétarien² sur le climat est entre trois et cinq fois moindre que celui d'un met à base de viande, notamment en raison des émissions de méthane provenant du fumier et des ruminants³. Les produits laitiers étant également coûteux en matière d'émissions CO₂⁴;
- que lorsqu'un citoyen suisse change de type d'alimentation et devient ovo-lacto-végétarien⁵, il réduit son empreinte écologique alimentaire de près de 24%, voire de 40% s'il devient vegan⁶. A titre de comparaison, privilégier les produits régionaux ne permet de réduire son empreinte que de 4%⁷;
- la surpêche est un problème mondialement reconnu en raison de son impact sur la biodiversité; la consommation de poisson en elle-même pouvant également être nocive pour la santé, au vu de l'accumulation de métaux lourds dans certains grands poissons au sommet de la chaîne alimentaire tels que le thon ou le saumon;
- l'impact prouvé des pesticides utilisés en agriculture sur la santé⁸ et la biodiversité⁹, qui pourrait être réduit en privilégiant autant que possible une alimentation biologique;
- que sur le plan sanitaire, les recommandations de l'OMS en matière de consommation hebdomadaire de viande (deux fois par semaine) sont largement inférieures à ce qui est pratiqué en moyenne à Genève;

¹ <https://www.nature.com/articles/d41586-019-02409-7>

² Défini comme un plat où la viande ou le poisson ont été substitués par des légumineuses (ex. soja, pois chiches, lentilles), des œufs ou des produits laitiers

³ <https://www.geneve.ch/fr/actualites/dossiers-information/changement-climatique-geneve/agir/mange-plus-souvent-vegetarien>

⁴ https://www.swissveg.ch/effet_de_serre?language=fr

⁵ Défini comme contenant des œufs et/ou des produits laitiers, mais pas de viande ni poisson

⁶ Défini comme exclusivement d'origine végétale

⁷ <https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/viande-et-produits-laitiers>

⁸ <https://www.publiceye.ch/fr/thematiques/pesticides/les-pesticides-extremement-dangereux/les-ravages-des-pesticides-sur-la-sante>

⁹ <https://www.nature.com/news/pesticides-spark-broad-biodiversity-loss-1.13214>

- que pour l’instant, seul un repas sur cinq dans les cantines scolaires de la Ville de Genève est végétarien;
- l’étude Swissaid réalisée en 2019 à la demande du Département de la cohésion sociale et de la solidarité (DCSS) de la Ville de Genève, qui conclut à la nécessité de promouvoir les menus végétariens avec deux repas sans viande ni poisson par semaine dès 2019;¹⁰
- que pour des raisons éthiques ou religieuses, une minorité de personnes refuse également de consommer certains ou tous types de viande et/ou produits laitiers;
- le moindre coût financier d’un repas d’origine végétale, comparé à un repas contenant de la viande, qui permettrait de compenser le surcoût de l’augmentation de la part d’aliments biologiques et locaux;
- la propension des élevages intensifs à favoriser les zoonoses¹¹, et l’inquiétude croissante que ces dernières provoquent en termes de santé et de stabilité économique^{12,13};
- le développement exponentiel de substituts de la viande dans le secteur agroalimentaire¹⁴,

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- de passer de deux à trois repas végétariens hebdomadaires d’ici à 2028 dans la restauration collective de la Ville de Genève;
- d’exiger un plat végétarien équilibré et attractif à la carte de tout établissement de la Ville de Genève, ainsi que, lorsque le plat du jour n’est pas végétarien, une alternative végétarienne quotidienne;
- d’effectuer une importante campagne de sensibilisation sur les impacts environnementaux comme sanitaires de la surconsommation de produits animaux au niveau scolaire comme public, par exemple via des cours de cuisine, des expositions, ou des vidéos;
- de privilégier, dans la restauration collective, l’utilisation de produits animaux selon la charte «alimentation durable» de la Ville de Genève;
- de privilégier dans la restauration collective l’utilisation de produits animaux biologiques et d’origine GRTA ou suisse, nourris au fourrage suisse, dont les coûts plus élevés pourraient être compensés par la diminution de la consommation de ces mêmes produits;
- de soutenir la formation continue à la préparation de repas équilibrés ainsi que végétariens et la motivation du personnel de cuisine des établissements de restauration collective de la Ville de Genève.

¹⁰ Denis Ruyschaert, Marie-Clémence Mouron et Mélissa Garry-Santamaria « Alimentation responsable en Ville de Genève : Soutenir les démarches proactives en alimentation responsable au sein de la restauration collective en Ville de Genève », janvier 2019

¹¹ Infections transmises de l’animal à l’être humain, telles que la grippe porcine, le VIH ou le Covid-19

¹² <https://www.letemps.ch/opinions/lindustrie-viande-une-menace>

¹³ <https://www.ffw.ch/fr/nouvelles/raisons-pour-lesquelles-les-zoonoses-comme-sont-en-augmentation/>

¹⁴ <https://www.letemps.ch/economie/viande-vegetale-nouvelle-star-bourse>