

**Réponse du Conseil administratif du 22 août 2025 à la motion du 7 octobre 2020 de M<sup>mes</sup> et MM. Denis Ruyschaert, Vincent Milliard, Leyma Milena Wisard Prado, Ana Maria Barciela Villar, Philippe de Rougemont, Louise Trottet, Matthias Erhardt, Valentin Dujoux, Léonore Baehler, Delphine Wuest, Brigitte Studer, Jean-Luc von Arx, Alia Chaker Mangeat, Anne Carron, Alain de Kalbermatten, Olivier Gurtner, Joëlle Bertossa et Ahmed Jama: «Stimulons nos cinq sens pour apprendre, redécouvrir notre alimentation et saisir les enjeux agricoles».**

*TEXTE DE LA MOTION*

Considérant que:

- les établissements scolaires constituent des lieux d'apprentissage et de socialisation;
- l'élaboration des aliments et le partage des repas sont des moments fondamentaux dans la sociabilité humaine et dans le processus d'apprentissage;
- l'alimentation agro-industrielle actuelle a un impact direct sur la santé des enfants avec un adolescent sur trois en surpoids. Ce surpoids jeune a des effets morbides à l'âge adulte en augmentant les risques d'hypertension, de diabètes, d'infarctus ou d'avoir une forme de COVID-19 sévère<sup>1</sup>;
- la distance physique est toujours plus importante entre une production agricole industrielle détruisant notre planète (premier responsable du changement climatique et de l'effondrement de la biodiversité) et l'acte de manger. Cela rend toujours plus crucial de reconnecter cette production agricole avec l'acte de manger. C'est aussi une demande récurrente de la population genevoise comme l'atteste l'acceptation de l'initiative pour la souveraineté alimentaire en 2018;
- les êtres humains comprennent et communiquent avec le monde par leurs cinq sens (vue, toucher, ouïe, odorat, goût). Le corps humain a établi au cours de l'évolution sur des millions d'années des relations intimes avec la nourriture: les propriétés physico-chimiques des préparations influencent notre perception du goût, des odeurs et du toucher; il existe des fondements physico-chimiques du plaisir de se nourrir sainement; les molécules alimentaires créent des chaînes de réaction dans nos organes;
- les disciplines scientifiques telles que la physique et la chimie sont souvent considérées difficiles voire inaccessibles aux étudiants en milieu scolaire, trop aride, trop conceptuel, pas liées aux pratiques quotidiennes. Pour autant, une compréhension plus profonde des fondements physico-chimiques contribue à former les jeunes consommateurs à se nourrir plus sainement et avec plaisir;

---

<sup>1</sup> «Obésité et risque de COVID-19 sévère», Revue médicale suisse, n° 695 (2020)

- des projets réussis sur plusieurs années tels que SENSO5 en Valais ont déjà démontré qu’il est possible d’apporter l’alimentation au plus près du curriculum scolaire des élèves; de même dans le cadre de la Semaine du goût 2018, la Ville et la Canton ont soutenu l’établissement de Ma-Terre comme lieu de sensibilisation, d’échanges et de coopération sur l’agriculture genevoise et l’alimentation;
- de nombreuses études scientifiques<sup>1</sup> ont démontré la relation entre une production alimentaire qui ne répond pas aux critères du développement durable (élevage intensif, destruction de zones à haute biodiversité pour un usage agricole) et le risque de zoonose et pandémie. L’apparent bénéfice économique de certaines pratiques alimentaires devient risible face aux coûts économiques conséquents à une pandémie,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- de veiller à ce que les ateliers «croquons local au restaurant scolaire» et le projet «menu des enfants» soient développés afin que davantage d’enfants y participent à l’avenir;
- de faciliter le travail des associations de parents d’élèves afin d’améliorer la reprise de la Semaine du goût dans le plus grand nombre possible d’établissements scolaires;
- de déployer complètement la charte alimentaire Ville de Genève dans tous les restaurants scolaires;
- de présenter un calendrier des priorités pour le déploiement de la charte et les coûts assortis, y compris pour les ateliers;
- de proposer ces ateliers didactiques aux employé-e-s des crèches et parents des enfants en crèche;
- de soutenir la participation des associations et d’intervenants externes dans le domaine pour faire des ateliers.

### *RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF*

Depuis 2011, le Service de l’enfance (SDEN) – anciennement Service des écoles et institutions pour l’enfance – a lancé une campagne intitulée «Croquons local au restaurant scolaire», qui vise la promotion des produits régionaux dans les restaurants scolaires et s’accompagne d’un volet pédagogique auprès des enfants et de leurs encadrantes et encadrants (animations Genève Région - Terre Avenir (GRTA) dans les écoles à midi). Quelque 800 à 1000 élèves participent

---

<sup>1</sup> Par exemple: Allen T., et al.; Global hotspots and correlates of emerging zoonotic diseases.- NATURE COMMUNICATION 8 1124 (2017); Di Marco M., et al.; Sustainable development must account for pandemic risk.- PNAS 117 (8) 3888-3892 (2020)

chaque année à ces animations, soit plus de 13 400 enfants depuis leur lancement. Le nombre annuel d’animations est passé de 8 à 15 en 2025, pour toucher environ 1300 enfants. La provenance des produits, les filières d’agriculture et de production genevoises et la saisonnalité des fruits et légumes sont notamment abordées lors de ces ateliers ludiques et didactiques.

Les animations GRTA sont également l’occasion de sensibiliser les animatrices et animateurs parascolaires aux questions de production locale et de saison. Les enseignantes et enseignants sont systématiquement informés de la tenue des animations et sont invités à les découvrir. Ils peuvent emprunter le matériel des animations pour l’utiliser en classe.

De plus, des ateliers intitulés «Le menu des enfants» sont organisés, depuis 2016, durant le temps parascolaire, pour favoriser la participation des enfants et des animatrices et animateurs dans le processus d’élaboration des menus et stimuler les échanges entre cuisinier, enfants et équipe parascolaire. Les enfants visitent la cuisine de production et sont sensibilisés à l’alimentation équilibrée et durable, en établissant eux-mêmes une semaine de menus, tout en participant à un atelier de cuisine. Habituellement, six à huit projets sont proposés chaque année, ce qui représente 18 à 24 ateliers. En 2025, les projets sont montés à 11. Chaque projet concerne une douzaine d’enfants. Le SDEN incite chaque cuisinier à participer à un projet par année, avec une école différente à chaque édition.

A cela s’ajoutent des ateliers Découverte et des ateliers Mobiles sur le thème de l’alimentation (jardinage, exploration du monde de l’alimentation durable, cuisine locale) mis en place depuis l’année scolaire 2014-2015 durant le temps parascolaire de midi et du soir. Ces derniers se sont développés avec plusieurs partenaires, notamment le Fonds mondial pour la nature (WWF), l’association Terragir, Cultura Natura, l’Union des paysannes et femmes rurales genevoises, et l’association Bariolée.

Depuis 2014, les élèves des écoles de Cayla, Pâquis-Centre, Zürich, De-Chateaubriand, Micheli-du-Crest, Europe, Seujet, Necker, Hugo-de-Senger, Contamines, Plantaporêts, Ferdinand-Hodler, Saint-Antoine, Cité-Jonction, Grottes, Charles-Giron, Vollandes, Montchoisy, Pré-Picot, Le Corbusier, XXXI-Décembre ont bénéficié de ces ateliers. Environ 1000 enfants ont pris part à ces ateliers Découverte et ateliers Mobiles sur l’alimentation depuis leur mise en place.

En outre, la Semaine du goût est mise en valeur dans les restaurants scolaires. Ces derniers y participent chaque année en mettant à l’honneur dans leurs menus le thème annuel. Pour rappel, la Semaine du goût suisse choisit chaque année un thème national, en collaboration avec la Fourchette verte suisse. Les animatrices et animateurs sont invités à proposer un concours de dessin aux enfants et des idées

d'activités autour de cette thématique. Ainsi, la majorité des prestataires de restauration organisent des animations au sein des réfectoires afin de faire découvrir aux enfants des spécialités culinaires, comme des fondues ou des repas japonais.

Au sein des crèches, des ateliers pour les enfants sont régulièrement organisés avec les cuisinières et cuisiniers, notamment durant la Semaine du goût. Ces ateliers permettent de sensibiliser les enfants au thème de l'alimentation, par exemple sur la manière dont les aliments se transforment ou, en fonction de leur âge, sur la provenance des produits qu'elles et ils consomment.

Les cuisinières et cuisiniers interviennent également régulièrement lors de réunions avec les parents afin d'expliquer les critères de qualité qui sont employés, les différents labels ou encore la manière dont les menus sont créés. Les diététiciennes et diététiciens de la Fourchette verte interviennent régulièrement auprès des équipes éducatives et des familles afin de communiquer des informations et explications sur les exigences diététiques selon les recommandations du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ).

De plus, les cuisinières et les cuisiniers des crèches bénéficient d'un accompagnement et de conseils de la part de la Société suisse Beelong, mandatée par le département de la cohésion sociale et de la solidarité (DCSS). Cette société a pour mission d'évaluer les achats des cuisinières et des cuisiniers et de proposer des pistes d'amélioration ainsi que des formations. Ceci dans le but de faire appliquer la charte de l'alimentation durable de la Ville de Genève.

L'alimentation saine, durable et locale est donc au cœur des exigences de qualité des prestations et des enjeux de l'accueil préscolaire.

Le DCSS a étroitement collaboré dans ce sens avec l'Agenda 21 afin de réaliser un état des lieux de l'impact environnemental de l'alimentation, à la fois dans les restaurants scolaires et dans les crèches, et d'ajuster le budget alimentation afin d'augmenter la part de bio (dans les restaurants scolaires). En parallèle, un travail d'élaboration d'une charte de l'alimentation durable a été mené au niveau de la Ville de Genève. Mise en place depuis 2021, elle s'applique notamment aux institutions municipales et subventionnées.

Cette charte définit des principes généraux:

- la transparence et l'origine des produits;
- le recours principal aux produits locaux et suisses;
- le fait de privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable;
- le bannissement des espèces de poissons menacés;
- ou encore la diversification des sources de protéines.

Elle fixe par ailleurs des objectifs quantitatifs en lien avec les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement:

- 70% de produits suisses;
- 20% de produits biologiques;
- 80% de plats «faits maison»;
- viser 100% de poissons non menacés et de produits «exotiques» labellisés Fairtrade.

C'est dans ce contexte que le DCSS a fortement développé les fonds attribués aux restaurants scolaires afin d'augmenter la part des produits de saison, de la région et bio. De plus, le département a mandaté Beelong pour faire un état des lieux de manière simultanée pour les huit cuisines de production des repas scolaires de la Ville de Genève. Il a eu lieu entre 2022 et 2023. Charlotte de La Baume, cofondatrice de la société Beelong, a souligné à la suite de cette étude que: «Les résultats du diagnostic sont remarquables, parmi les meilleurs observés à ce jour dans toute la Suisse. Les cuisinières et cuisiniers des restaurants scolaires ont fait un travail exemplaire et sont une source d'inspiration pour des milliers de professionnel-le-s».

Sur plus de 350 cuisines collectives en Suisse, les cuisines scolaires de la Ville obtiennent les meilleurs résultats jamais observés par Beelong.

Grâce au travail entrepris (recherche de produits plus respectueux de l'environnement et élaboration de nouvelles recettes) depuis 2019, les cheffes et chefs des cuisines scolaires ont réussi à:

- augmenter la part de produits locaux (suisse et GRTA). Cette dernière est passée de 50 à 55% (pour les produits suisses) et de 27 à 31% pour les produits GRTA;
- augmenter la part de produits bio (passés de 1 à 11%);
- augmenter la part de poissons non menacés (passés de 26 à 77%);
- diminuer la part de produits carnés (passés de 12 à 7%).

Ainsi, dans les cuisines scolaires de la Ville, les menus des enfants sont composés à:

- 93% de produits de saison;
- 7% de produits carnés;
- 87% de produits faits maison.

Ainsi, l'assiette proposée aux 7400 enfants qui fréquentent quotidiennement les restaurants scolaires dépasse, déjà en 2023, les objectifs 2030 de la Confédération en matière d'alimentation durable et se situe déjà dans la trajectoire des objectifs climatiques globaux (neutralité carbone 2050).

Une démarche similaire a été menée pour les repas servis en crèche, en 2021-2022 pour les plus grandes cuisines, puis en 2023-2024 pour les cuisines installées au sein des institutions de la petite enfance. Beelong relève là aussi de très bons résultats, comparables à ceux obtenus dans les cuisines scolaires. Précisons toutefois que ces résultats sont obtenus pour la première fois et ne permettent donc pas un comparatif. Les principaux résultats sont les suivants:

- 61% de produits suisses et 26% pour les produits GRTA;
- 12% de produits bio;
- 68% de poissons non menacés;
- 4% de produits carnés.

Ainsi, dans les cuisines scolaires de la Ville, les menus des enfants sont composés à:

- 87% de produits de saison;
- 4% de produits carnés;
- 98% de produits faits maison.

En conclusion, la Ville de Genève développe de nombreuses actions, notamment pour les enfants, afin d'améliorer la qualité des aliments servis, mais également pour diminuer son impact environnemental tout en favorisant les circuits courts. Ce travail important est le résultat d'un travail volontariste de nombreux services de la Ville de Genève. Le Conseil administratif compte poursuivre son engagement en la matière.

Au nom du Conseil administratif

Le secrétaire général:  
*Gionata Piero Buzzini*

La vice-présidente:  
*Christina Kitsos*