M-262

Réponse du Conseil administratif à la motion de la commission sociale et de la jeunesse, acceptée par le Conseil municipal le 10 septembre 2003, intitulée: «Pour la participation de la Ville de Genève aux mouvements Slow Food et Slow Cities».

TEXTE DE LA MOTION

Le Conseil municipal invite le Conseil administratif:

– à octroyer une subvention pour l'aide au démarrage des activités d'un Convivium Slow Food à Genève, dès que celui-ci sera officiellement constitué en association et en fera la demande;
– à mettre en place, dans les réseaux sociaux, scolaires, culturels et sportifs où la Ville de Genève est présente, de larges et fréquentes campagnes d'information et de sensibilisation sur le bienfait, pour la santé, de manger lentement, et pour l'environnement, de consommer des produits de saison et des aliments venant de la région proche, ayant un lien avec la biodiversité, la tradition et le terroir;
– à collaborer avec l'Etat (et toute association intéressée), en particulier en se joignant au groupe mis en place par le Département de l'intérieur, de l'agriculture et de l'environnement sur la «souveraineté alimentaire», à mettre en place un label valorisant les produits du terroir de «Genève et sa région»;
– à participer à la redéfinition du cahier des charges et à la promotion du label «Ambassadeurs du terroir», mis en place par l'OPAGE, en encourageant les restaurants et les autres établissements publics, sur le modèle de la «Fourchette verte», à utiliser des produits de saison et du terroir, tout en mettant à leur carte, régulièrement, un menu illustrant la tradition culinaire de Genève et de sa région;
– à octroyer une subvention à Pro Specie Rara pour lui permettre de poursuivre et de développer son travail de préservation et de développement de la biodiversité, dans le droit fil de la riche tradition maraîchère genevoise.

RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF

Octroyer une subvention pour l'aide au démarrage des activités d'un Convivium Slow Food à Genève, dès que celui-ci sera officiellement constitué en association et en fera la demande

Le Convivium Slow Food de Genève a été créé en 2003 (http://www.slowfood-geneve.ch/). Cette association à but non lucratif organise des manifestations à caractère culturel, gastronomique et didactique ainsi que des cours de forma-

tion au goût et à la connaissance des produits alimentaires, etc. Le Convivium Slow Food de Genève n'a pas soumis de demande de subvention à la Ville de Genève. Par conséquent, une subvention pour l'aide au démarrage ne se justifie plus actuellement.

Mettre en place, dans les réseaux sociaux, scolaires, culturels et sportifs où la Ville de Genève est présente, de larges et fréquentes campagnes d'information et de sensibilisation sur le bienfait, pour la santé, de manger lentement, et pour l'environnement, de consommer des produits de saison et des aliments venant de la région proche, ayant un lien avec la biodiversité, la tradition et le terroir

1. *Réseaux sociaux: Service social*

Le Service social ne prévoit pas de «campagnes» d'information, mais est attentif – notamment au sein des clubs d'aînés – à la qualité et la diversité des aliments qu'il se procure, ainsi qu'au cadre dans lequel se déroule le repas. Pour les clubs sociaux, le Service social commande les repas auprès des Hôpitaux universitaires de Genève qui veillent à leur équilibre alimentaire. En ce qui concerne l'alimentation, ce service met également l'accent sur la prévention auprès des aînés. En effet, les personnes âgées, souvent seules, négligent leur alimentation. C'est pour cette raison que de nombreuses activités sont organisées autour des repas pour les aînés (dans les clubs ou à l'extérieur).

Dans certains projets d'actions communautaires, des actions de sensibilisation sont menées, par exemple à:

– Saint-Jean: goûters pour les enfants et les adolescents incluant des produits frais, des fruits, etc.;
– Plainpalais: l'Unité d'action communautaire a monté, avec Pro Juventute, des ateliers destinés aux personnes disposant de petits budgets. L'objectif: apprendre à ce public à faire des achats et à cuisiner des mets équilibrés et peu coûteux.

2. *Réseaux scolaires: Service des écoles et des institutions pour l'enfance*

Le Service des écoles et institutions pour l'enfance met en place des actions et des projets dans les restaurants et cuisines scolaires de la Ville de Genève (plus de 4000 repas par jour), qui sont aussi destinés à la promotion d'une alimentation plus «consciente»:

2.1 Adoption du label «Fourchette verte» junior

Les associations de cuisines et restaurants scolaires sont encouragées à adopter le label Fourchette verte junior. Actuellement, six restaurants scolaires

(sur 39) l'ont obtenu et quatre autres en ont fait la demande et sont en attente de labellisation. Le label Fourchette verte a pour but de prévenir l'apparition de certaines maladies (certains cancers, obésité, maladies cardiovasculaires) par la promotion d'une alimentation saine (équilibre alimentaire) consommée dans un environnement respecté (sans fumée, hygiène et tri des déchets). Le label ne répond pas exactement aux mêmes objectifs que Slow Food, mais il se rapproche de l'idée de l'alimentation comme agent de santé.

2.2 Agriculture durable: expérience pilote de restaurant scolaire bio

Depuis mai 2004, les cuisines scolaires du quartier de Saint-Gervais proposent des repas dont les aliments proviennent en grande majorité de productions biologiques (60 à 80%). L'expérience a été étendue au restaurant scolaire des Ouches depuis la rentrée 2005. Il est difficile d'envisager sa généralisation compte tenu de la difficulté d'approvisionnement en produits bio sur Genève et dans la région proche. Actuellement, le fournisseur principal est Bio-Service (entreprise basée à Neuchâtel s'approvisionnant dans la Suisse entière et à l'étranger). Le surcoût (+ 30% sur le prix des marchandises) représente également un frein. Les autres restaurants scolaires proposent tous les jours du pain de production bio.

2.3 Promotion du goût

Dans le cadre de la semaine du goût (15-25 septembre 2005) en Suisse, les restaurants scolaires labellisés Fourchette verte ont proposé des repas articulés autour de «la pomme de terre bonne à tout faire». Il s'agit d'un produit du terroir, un aliment de saison et de nombreuses variétés et préparations peuvent être proposées. Les enfants des écoles du canton inscrits aux activités surveillées (GIAP) ont dégusté durant cette semaine des goûters à base de tartines salées et sucrées afin de valoriser le pain.

2.4 Parcours du goût

Un parcours du goût a été proposé par le Service des écoles et institutions pour l'enfance durant la fête du développement durable 2005. Ce petit parcours entendait sensibiliser le public, et les enfants en particulier, à certains sens mis à contribution lorsque nous mangeons.

2.5 Soutien aux visites de fermes

Le Service des écoles et institutions pour l'enfance soutient financièrement les classes souhaitant participer au projet «L'école à la ferme».

Le Conseil administratif encourage le Service des écoles et institutions pour l'enfance à renforcer les actions déjà entreprises et à intégrer des informations sur

Slow Food dans ses différents supports: site internet, brochures d'informations aux parents, formation des cuisiniers, etc.

Ce service devrait également organiser des événements hors restaurants scolaires, par exemple lors de manifestations festives de quartier ou dans les écoles où le «Bien manger» ainsi que la consommation de mets du terroir seraient à l'honneur. En effet, le restaurant scolaire reste un lieu un peu «fonctionnel» où le temps est compté, d'où la difficulté de prôner Slow Food dans un contexte où deux services doivent être organisés entre 12 h 15 et 13 h 30.

3. *Réseaux culturels: département des affaires culturelles*

En ce qui concerne les réseaux culturels de la Ville de Genève, deux cas de figure existent:

i. Les cafétérias et restaurants situés dans les édifices culturels gérés directement par le département des affaires culturelles (DAC) (soit le Musée d'art et d'histoire, le Musée Ariana, le Victoria Hall, le Grand Théâtre, le Muséum d'histoire naturelle, les Conservatoire et Jardin botaniques, l'Alhambra et le Grütli). Ils sont tous des fermages de la Gérance immobilière municipale (GIM). Dans le texte du bail figure un article relatif au développement durable (Agenda 21, produits du commerce équitable, produits du terroir). C'est donc la GIM qui est chargée de faire valoir les produits du terroir dans les établissements de la Ville[1] (voir ci-dessous).

ii. Les bars situés dans des édifices culturels qui appartiennent à la Ville, mais qui sont gérés indirectement par des subventionnés (par exemple la Comédie,

---

[1] Liste des établissements en fermage:
- Café-Restaurant Alhambar
- Restaurant Le Lacustre
- Café-Restaurant des Bastions
- Restaurant La Perle du Lac
- Café-Restaurant de l'Hôtel-de-Ville
- Chalet du Bois-de-la-Bâtie
- La Potinière (Jardin anglais)
- Old Cottage (Monument Brunswick)
- Buvette de l'Ile Rousseau
- Restaurant des Halles de l'Ile
- Buvette du Casino-Théâtre
- Buvettes, bars, restaurants du Grand Théâtre
- Bar de la Comédie
- Bar du Victoria Hall
- Café-Restaurant du Grütli
- Cafétéria du Muséum d'histoire naturelle
- Restaurant Le Barocco au Musée d'art et d'histoire
- Buvette du Musée Ariana
- Cafétéria de l'Auberge de jeunesse

le Nouveau Théâtre de Poche, Am Stram Gram, le Casino-Théâtre, etc.). Une lettre a été envoyée par M. Patrice Mugny, conseiller administratif, le 23 mai 2005 à chaque institution culturelle subventionnée par la Ville de Genève. La lettre les invite à faire valoir les produits locaux et donne une liste de références cantonales pour la promotion des produits du terroir (label) ainsi que les coordonnées de la personne responsable du label «Genève région – Terre avenir» au sein du Service cantonal de l'agriculture. Le DAC a donc déjà œuvré dans le sens de la motion pour ce qui est de la promotion des produits locaux.

4. *Gérance immobilière municipale*

La GIM a inséré dans les cahiers des charges pour les fermages et les baux à ferme un article suggérant aux fermiers de promouvoir les produits du terroir genevois et de sa région, ainsi que les produits répondant aux normes du commerce équitable, comme l'avait demandé le Conseil administratif (extrait du Conseil administratif du 24 septembre 2003):

«Obligations du fermier

»Le fermier est tenu d'avoir constamment un choix suffisant de mets et de boissons alcoolisées et non alcoolisées, chaudes et froides, de bonne qualité. La carte des mets et des vins sera soumise à la bailleresse, laquelle entend promouvoir les produits du terroir genevois et de sa région, ainsi que les produits répondant aux normes du commerce équitable (jus d'orange, thé, bananes, miel, etc).»

5. *Réseaux sportifs*

Le Service des sports, à travers ses 10 buvettes-restaurants ouvertes au public (Vernets, Varembé, Bout-du-Monde, Vessy, jeu de quilles et boulodrome de la Queue-d'Arve, stade de Richemont, Frontenex, Tennis-Club Drizia, bains des Pâquis), a passé des conventions avec les cafetiers et buvetiers qui les gèrent. Les plus importants de ces établissements sont en cours de transfert à la GIM. En conséquence, les obligations des fermiers seront établies par la GIM (voir ci-dessus).

6. *Fête du développement durable*

Le Convivium Slow Food de Genève est invité chaque année à participer à la fête du développement durable. A noter que la promotion des produits de saison, du terroir, respectueux de l'environnement, l'alimentation saine, l'éducation au goût (voir ci-dessus), la sauvegarde de la biodiversité sont des thèmes qui sont présentés lors de la fête.

Collaborer avec l'Etat (et toute association intéressée), en particulier en se joignant au groupe mis en place par le Département de l'intérieur, de l'agriculture et de l'environnement sur la «souveraineté alimentaire», à mettre en place un label valorisant les produits du terroir de «Genève et sa région»

Le groupe de travail sur la «Souveraineté alimentaire» a été créé dans le courant 2001 sous l'égide de l'ancien Département de l'intérieur, de l'agriculture et de l'environnement (DIAE) et du Service de l'agriculture. La mission et la composition de ce groupe seront redéfinies dans le cadre de la nouvelle législature, vraisemblablement en 2006. Il conviendra, à ce moment-là, d'évaluer l'opportunité, pour la Ville de Genève, de participer à ses travaux.

Le groupe est à l'origine de la création du label «Genève région – Terre avenir» (www.terre-avenir.ch) qui valorise les produits agricoles de «Genève et sa région». Cette marque de garantie identifie les produits agricoles genevois en tant que tels sur les étals des commerces, afin de permettre aux consommateurs de choisir leurs biens alimentaires en toute connaissance de cause. Elle favorise ainsi l'agriculture de proximité pour une meilleure traçabilité et une diminution des transports, vise à renforcer la souveraineté alimentaire du canton de Genève, et cherche à promouvoir des conditions équitables de travail.

Depuis 2001, d'autres actions ont été réalisées par le groupe de travail, notamment:

– la création du Club Terre Avenir;
– la conclusion d'un partenariat avec la grande distribution;
– la formulation d'un cadre légal définissant la politique agricole du canton, en vue de promouvoir les produits agricoles genevois (loi sur la promotion de l'agriculture entrée en vigueur le 1er janvier 2005 – M 205 – et son règlement d'application M 205.01).

La mise en valeur et la commercialisation des produits agricoles genevois sont assurées, notamment par une collaboration au niveau régional (M 205.01).

A participer à la redéfinition du cahier des charges et à la promotion du label «Ambassadeurs du terroir», mis en place par l'OPAGE, en encourageant les restaurants et les autres établissements publics, sur le modèle de la «Fourchette verte», à utiliser des produits de saison et du terroir, tout en mettant à leur carte, régulièrement, un menu illustrant la tradition culinaire de Genève et de sa région

Le label «Ambassadeurs du terroir genevois» est un label qualité et proximité créé en 1997. Depuis lors, une charte a été établie pour l'obtention du label. Actuellement, sur les 1200 établissements affiliés à l'Association des

cafetiers et des restaurateurs genevois, 40 proposent le label «Ambassadeurs du terroir genevois». A ce jour, aucun fermage de la Ville de Genève ne bénéficie du label.

Toutefois, la Ville de Genève est active dans la promotion des produits du terroir à travers ses réseaux sociaux, scolaires et culturels. La Gérance immobilière municipale encourage et suggère l'utilisation des produits locaux à ses fermiers (voir ci-dessus). A noter également que les jus de pomme de production genevoise sont proposés en lieu et place des jus de fruits exotiques lors des réceptions organisées par la Ville de Genève.

Enfin, le magazine *Vinum*, qui promeut le label, est diffusé chaque année auprès de tous les établissements affiliés à l'Association des cafetiers et des restaurateurs genevois y compris auprès des fermages de la Ville de Genève.

Octroyer une subvention à Pro Specie Rara pour lui permettre de poursuivre et de développer son travail de préservation et de développement de la biodiversité, dans le droit fil de la riche tradition maraîchère genevoise

L'antenne romande de Pro Specie Rara est représentée par les Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Genève. Cette fondation vit partiellement des subventions de la Confédération helvétique et de dons privés.

Pro Specia Rara n'a pas demandé de subvention à la Ville de Genève depuis le lancement de la motion M-262. En revanche, un soutien lui est fourni sous forme de prestation en nature par la Ville de Genève. Il s'agit de la mise à disposition d'un bureau dans les locaux des Conservatoire et Jardin botaniques (cf. budget, subventions en prestations en nature).

Le Conseil administratif examinera la demande de subvention de Pro Specie Rara le cas échéant.

Au nom du Conseil administratif

Le directeur général: *Jacques Moret*

Le conseiller administratif: *Christian Ferrazino*

Le 24 février 2006.