

Rapport de la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse chargée d'examiner la motion du 25 janvier 2016 de M^{mes} et MM. Sylvain Thévoz, Jennifer Conti, Olivier Gurtner, Joris Vaucher, Tobias Schnebli, Grégoire Carasso et Alia Chaker Mangeat: «Pour un menu végétarien hebdomadaire dans les restaurants scolaires et les institutions de la petite enfance».

Rapport de M^{me} Michèle Roulet.

La motion M-1209 est renvoyée à la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse par le Conseil municipal lors de la séance du 7 mars 2017. La commission, sous la présidence de M^{me} Patricia Richard, a étudié cette motion durant quatre séances: les 23 mars, 30 mars, 4 mai et 1^{er} juin 2017. Les membres de la commission sociale remercient MM. Nicolas Rey et Curtis Andrew pour la qualité de leurs notes de séances.

Rappel de la motion

En 2014, la Commission fédérale de l'alimentation recommandait une modération de la consommation de viande, mettant en évidence le fait que les Suisses en mangent trop. En 2015, un rapport de l'Organisation mondiale de la santé met en lumière d'autres risques liés à une surconsommation de viande. Il est reconnu qu'il ne faudrait pas en manger à chaque repas. Enseigner de bonnes habitudes alimentaires aux enfants leur permet d'éviter d'éventuels problèmes de santé dans le futur. L'instauration d'une journée végétarienne par semaine dans les restaurants scolaires et les institutions de la petite enfance permet la concrétisation de ce but, tout en découvrant les nombreuses alternatives à la viande et au poisson. Il faut pour cela une stratégie volontariste des collectivités publiques et, dans un deuxième temps, des acteurs parapublics et privés.

Considérant:

- que la consommation régulière et en quantité excessive de viande est un facteur de risque pour l'organisme, qui favorise les maladies de type cardiovasculaire, l'obésité, le diabète ainsi que certains cancers, colorectal particulièrement (excès de graisses cachées, protéines);
- que l'augmentation de la production de viande a pour conséquence des pressions accrues sur les ressources et l'environnement et que de plus en plus d'espèces marines sont menacées et/ou disparaissent en raison de la pêche intensive;
- que, en plus d'impacts environnementaux, la production industrielle de viande a des impacts sociaux. La Suisse importe annuellement 350 000 tonnes de

soja des pays du Sud afin de nourrir nos animaux d'élevage, alors que des êtres humains y souffrent de la faim;

- que proposer une alimentation équilibrée, principalement basée sur des produits de saison cultivés localement en pleine terre, idéalement en agriculture biologique, doit être un réflexe de base, tels que les labels Fourchette verte et Genève Région – Terre Avenir déjà implantés dans les menus des restaurants scolaires de la Ville et les institutions de la petite enfance,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- d'instaurer une journée hebdomadaire végétarienne dans les menus des restaurants scolaires et des institutions de la petite enfance de la Ville de Genève, afin de développer plus encore auprès des enfants des habitudes alimentaires respectueuses de l'environnement;
- d'encourager les restaurants d'entreprises privées à se joindre à la démarche.

Séance du 23 mars 2017

Audition de M^{mes} Jennifer Conti et Alia Chaker Mangeat, motionnaires

M^{me} Conti explique que deux raisons principales ont motivé le dépôt de cette motion: l'ambition d'inciter à consommer localement et l'expérience d'un jour végétarien par semaine non fixe dans les cantines, qui a rencontré un franc succès. Elle conclut avec la citation d'Alain Ducasse: «Manger est un acte citoyen.»

M^{me} Chaker Mangeat ajoute que, selon une étude récente, les Suisses consomment trop de viande. La sécurité alimentaire a tiré la sonnette d'alarme. Ainsi, un menu végétarien par semaine, tel que proposé dans la motion, représente une bonne mesure pour la santé des adultes de demain.

Discussion et questions

Un commissaire s'interroge sur la deuxième invite et demande comment les motionnaires envisagent d'agir sur les acteurs privés de la restauration.

M^{me} Chaker Mangeat explique qu'il est question d'une journée végétarienne par semaine, mesure que les entreprises peuvent également appliquer.

Le même commissaire demande si cette invite ne concerne que des restaurants de la Ville de Genève.

M^{me} Chaker Mangeat répond que la motion vise avant tout les restaurants scolaires et les institutions de la petite enfance. Pour le reste, il ne s'agit que d'une incitation.

Un commissaire estime que le sens de cette motion est évident, et que les professionnels de la restauration devraient être les premiers à lutter contre le gaspillage et les mauvaises habitudes alimentaires.

Une commissaire rappelle que les restaurants de la Ville sont tous labellisés Fourchette verte. Il s'agit à présent d'harmoniser les cuisines, car pour l'heure chacune fait les choses comme elle l'entend.

Une commissaire estime que cette motion pêche avec sa deuxième invite. Comment encourager les entreprises privées? Cela ne relève pas des compétences du Conseil municipal. Par ailleurs, elle juge que cette moralisation de la société est malsaine et engendre de la violence. Favoriser la diversité alimentaire, c'est bien, mais il faut préserver l'autonomie des restaurateurs.

M^{me} Chaker Mangeat souligne le fait qu'il est question d'encourager, de promouvoir. La dimension est positive. Même les multinationales revendiquent cet aspect de menus végétariens et le font valoir comme argument marketing lors d'entretiens d'embauche.

Une commissaire ajoute qu'elle ne comprend pas bien cette invite d'imposer un jour végétarien dans les entreprises. Elle suppose que ce serait pour sensibiliser des parents par l'intermédiaire du monde du travail, mais demande quel serait le rôle de la Ville.

M^{me} Chaker Mangeat répond que les questions d'ordre organisationnel ne sont pas du ressort des motionnaires. Les personnes intéressées y répondront au mieux en fonction de leurs moyens. Mais elle indique que la Ville de Lausanne a instauré une journée verte hebdomadaire sur toute la municipalité.

M^{me} Conti répète qu'il n'est pas question d'imposer un jour fixe, mais de prévoir un jour par semaine avec un menu végétarien.

Un commissaire propose d'amender la première invite en y inscrivant «au moins un journée hebdomadaire».

M^{me} Conti propose plutôt de mentionner la notion de jour «non fixe».

Un commissaire estime que si on ne parle que d'une journée, cela signifie que pendant les quatre jours restants, il serait possible de cuisiner uniquement de la viande.

M^{me} Conti répond que non. Elle rappelle que le label Fourchette verte prévoit un contrôle en la matière.

Une commissaire demande si les motionnaires disposent d'une liste des restaurants scolaires qui ne respectent pas ce principe.

M^{me} Chaker Mangeat signale qu’il suffit que l’équipe associative en charge du restaurant en question change pour que la constitution des menus change.

Une commissaire rappelle que dans la pratique, le menu végétarien se fait déjà. Par ailleurs, elle s’oppose au surplus de règles, d’autant plus qu’elles ne sont pas nécessaires, le label Fourchette verte suffisant à contrôler les menus.

M^{me} Conti explique que Fourchette verte intervient dans l’élaboration des menus et plats équilibrés, alors que la motion M-1209 parle de menu végétarien.

La même commissaire estime que ces obligations imposées risquent de développer davantage de demandes comme celle de repas vegans.

M^{me} Conti propose de préciser alors: «repas sans protéine carnée».

M^{me} Chaker Mangeat rappelle que la plupart des enfants ne mangent jamais les légumes accompagnés par autre chose. Ainsi, les plats végétariens permettent d’apprendre aux enfants à apprécier les légumes.

Une commissaire estime qu’il serait plus logique de parler de menus équilibrés tel que le prône Fourchette verte.

La présidente lit la description du label Fourchette verte trouvée sur internet (cf. <http://www.fourchetteverte.ch/fr/articles/2>):

Fourchette verte est un label de restauration de qualité, qui cherche à concilier plaisir et santé, dans le cadre de la promotion de la santé et la prévention de certaines maladies (cancers, pathologies cardio-vasculaires, obésité). En améliorant les connaissances en matière d’alimentation et de santé, Fourchette verte tente de modifier non seulement le comportement des restaurateurs mais également, par effet démultiplicateur, celui des consommateurs.

Une commissaire aimerait élargir la motion en l’étendant au poisson et aux crustacés par exemple.

Une commissaire demande si cette motion se limite au sens classique de «végétarien».

M^{mes} Conti et Chaker Mangeat confirment.

Un commissaire rappelle qu’en 1998-1999 deux objets (R-544 et M-181) ayant trait à l’alimentation saine (à l’époque il s’agissait de la lutte contre les organismes génétiquement modifiés – OGM) avaient été déposés, et que leurs rapports pourraient s’avérer instructifs.

La présidente procède aux votes sur les auditions de Fourchette verte, M^{mes} Alder et Widmer et la Fédération des restaurants scolaires. Les trois auditions sont acceptées à l’unanimité.

Séance du 30 mars 2017

Audition de M^{me} Esther Alder, conseillère administrative en charge du département de la cohésion sociale et de la solidarité, accompagnée de M^{me} Francine Koch, directrice adjointe du département, et de M^{me} Isabelle Widmer, cheffe du Service des écoles et institutions pour l'enfance

M^{me} Alder explique, concernant la question des menus végétariens, que rien n'est, pour l'heure, imposé, même si de nombreux restaurants scolaires proposent régulièrement des repas sans viande ni poisson (à raison d'une à deux fois par semaine). Elle ajoute que l'introduction du label Fourchette verte a permis de réduire la quantité de viande servie par enfant (40 à 60 g) au profit de légumes ou de féculents. En termes de diminution de la charge environnementale, la Ville de Genève poursuit ses efforts au travers de la campagne «Croquons local», initiée en 2011 dans les restaurants scolaires, et qui vise à favoriser les produits locaux Genève Région - Terre Avenir (GRTA).

Le Service des écoles et institutions pour l'enfance a demandé aux associations de faire évoluer leurs menus, afin qu'un repas par semaine ne contienne aucune matière animale. Cet objectif devrait être atteint à la rentrée 2017-2018, mais, certaines associations se sont exprimées contre cette demande perçue comme une contrainte.

S'agissant des menus de remplacement pour les végétariens, elle explique qu'il n'existe aucune obligation de manger de la viande ou du poisson, et que souvent l'enfant concerné se voit servir davantage de légumes et de féculents.

M^{me} Alder reconnaît que le contexte de la restauration collective rend ce type de gestion individuelle difficile. Concernant les implications financières et logistiques que l'introduction systématique d'un menu de remplacement impliquerait, M^{me} Alder explique que ces implications seraient pour le moins importantes (achat de matériel et engagement de personnel supplémentaire). Néanmoins elle précise qu'elle n'est pas contre, d'autant plus si le Conseil municipal lui alloue des moyens suffisants. Un crédit d'étude est en train d'être élaboré avec la Direction du patrimoine bâti (DPBA) afin d'analyser les éventuels besoins de maintenance et de mise aux normes des cuisines, engendrés par l'augmentation constante de la fréquentation des restaurants scolaires.

M^{me} Alder précise que le Service des écoles et institutions pour l'enfance va demander aux associations d'introduire un repas végétarien par semaine, étant précisé que toute imposition n'est pas simple dans le cadre du tissu associatif en question. Il est donc nécessaire de négocier. A ce sujet, elle invite la commission de la cohésion sociale et de la jeunesse à interroger la Fédération des restaurants scolaires, le cas échéant, afin que celle-ci fasse part des contraintes que cette mesure engendre. Quoi qu'il en soit, M^{me} Alder rappelle que les gens ont tendance

à manger trop de viande, et qu'à ce titre cette mesure ne peut être que bénéfique pour tout le monde.

Questions

Une commissaire demande si l'imposition d'un menu végétarien peut voir des implications en termes de gaspillage, dans la mesure où l'on sait que les enfants n'aiment pas trop les légumes.

M^{me} Alder reconnaît que la restauration pour les petits n'est pas chose facile. Elle rappelle que, dans le cadre de la campagne «Croquons local», il avait été question de menus colorés et d'activités ludiques afin de sensibiliser les enfants à ce type de problématique.

M^{me} Widmer confirme qu'il s'agissait d'une expérience pilote organisée avec des associations volontaires. Certains chefs, déjà très impliqués, se sont lancés dans l'élaboration des menus de la semaine suivante en collaboration avec les enfants. Cet exemple illustre bien le fait que la pédagogie peut s'exercer de manière pragmatique.

Quelles sont les contraintes invoquées par les associations pour ne pas mettre en place un menu végétarien par semaine?

M^{me} Widmer rappelle qu'il s'agit d'un tissu associatif varié avec des profils de bénévoles très différents. Certaines associations sont centenaires et portées par leurs membres depuis fort longtemps et parfois à bout de bras. Le Service des écoles apporte donc son soutien, ce qui engendre une forme de formatage non seulement administratif, mais également en termes de qualité alimentaire (Fourchette verte, etc.).

M^{me} Alder ajoute que certaines communes ont municipalisé leurs restaurants scolaires, ce qui engendre des coûts très importants. Même si tout n'est pas simple, elle tient à souligner le fait que ces bénévoles se donnent beaucoup de peine et que les restaurants scolaires ont fourni un important effort qualitatif (menus variés, etc.) Cela participe de la sensibilisation relative au gaspillage. La pédagogie relative à l'alimentation de l'enfant se décline donc de différentes façons. Elle signale que l'objectif est d'inciter les restaurants scolaires à faire évoluer leurs menus, mais que certains proposent déjà un menu végétarien régulier. Elle rappelle que quel que soit le mets, la façon dont il est préparé (visuellement) ou servi (saison, climat) a une incidence. Un important travail a été effectué en collaboration avec les services de M. Pagani afin que l'environnement des restaurants scolaires soit amélioré (insonorisation, restaurant de plain-pied plutôt qu'en sous-sol, etc.).

M^{me} Widmer rappelle que les associations sont tenues de souscrire systématiquement à un contrat de contrôle de nourriture externalisé. L'ensemble des

associations a souscrit à un abonnement avec la société Abiolab qui transmet un rapport annuel au Service des écoles et institutions pour l'enfance sur l'état des cuisines. En outre, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) effectue lui aussi des contrôles réguliers.

Une commissaire demande si l'adoption de la motion à propos des repas végétariens par le Conseil municipal permettra de favoriser la position du Service des écoles et institutions pour l'enfance dans le cadre des négociations qu'ils mènent avec certains restaurants scolaires.

M^{me} Alder répond que cela permettrait de se reposer sur une décision prise par le Conseil municipal dont la légitimité est reconnue par tous. Mais elle précise qu'elle ne veut pas interférer d'une manière invasive dans la constitution des menus des associations.

Un commissaire demande si les repas végétariens peuvent contenir des organismes génétiquement modifiés (OGM).

M^{me} Alder rappelle que les OGM sont interdits en Suisse.

Le même commissaire demande ce que M^{me} Alder pense de la deuxième invite de la motion M-1209 qui a trait aux entreprises privées.

M^{me} Alder répond qu'elle ne voit pas très bien quel impact la Ville pourrait avoir sur les entreprises privées.

Séance du 4 mai 2017

Audition de M^{me} Marie-Pierre Theubet, représentante de la Fourchette Verte

M^{me} Theubet distribue un dossier comportant plusieurs documents relatifs à Fourchette verte ainsi que les menus hebdomadaires de trois restaurants scolaires. Elle rappelle l'historique de Fourchette verte, ses aspects organisationnels et diététiques. Ces données peuvent être consultées sur le site <http://www.fourchetteverte.ch/fr/articles/6>.

Abordant la question des éléments sur lesquels ce label est basé, M^{me} Theubet précise que, dès l'obtention du label Fourchette verte, les diététiciennes accompagnent la structure concernée. L'idée, dans le cadre d'un projet de santé publique, est de systématiser une cuisine en fonction des besoins et non pas des envies. Elle y souligne qu'aucun aliment n'est exclu des menus Fourchette verte. L'objectif principal est qu'aucun enfant ne sorte du restaurant scolaire en ayant faim. On s'assure que tous les enfants aient accès à du pain, y compris ceux qui ne mangeraient pas pour des raisons de confort ou pour des motifs culturels. Un autre objectif est de favoriser un apprentissage progressif des goûts, car ceux-ci changent au cours du temps et particulièrement entre l'enfance et l'adolescence. L'idée n'est en aucun

cas de forcer, mais d'adopter une certaine souplesse. Les cuisiniers sont invités à mettre du goût. Le principe de base est de ne rien interdire mais de contrôler la quantité et la fréquence de consommation des mets gras, sucrés ou salés.

Prenant la page 3 du document «Fourchette Verte junior», qui a trait à la motion M-1209, elle précise que le «végétarisme» signifie des aliments qui ne proviennent pas d'animaux tués – alors que le «véganisme» consiste à ne consommer aucun produit animalier. Concernant le végétarisme, cela ne pose pas de problème, car il existe des mets de remplacement: le tofu, le lait ou les légumineuses qui représentent un excellent apport en protéines. Mais cuisiner pour les enfants n'est pas forcément évident. En effet, ces derniers n'aiment pas les mélanges (elle donne quelques exemples) et on constate parfois des incohérences de réception pour certains plats. Mais, pour revenir à la question du plat végétarien, elle explique qu'il serait logistiquement impossible de prévoir un menu végétarien à côté d'un menu «classique».

Une commissaire constate que la nourriture est un sujet pour le moins complexe et demande si auparavant, on cuisinait également de manière équilibrée, mais plus naturellement et si cette nécessité de manger équilibré ne consiste pas à aller d'une certaine manière à l'encontre de ce que veulent les enfants.

M^{me} Theubet précise que les repas des cuisines scolaires sont plutôt basiques, mais que le principe de variété est primordial. Un mémoire en santé publique, portant sur l'équilibre nutritionnel des personnes défavorisées, a révélé que celles-ci mangent souvent la même chose. En ce qui concerne la notion de répondre aux désirs des enfants, elle précise que cela vise avant tout à n'avoir aucun gaspillage ou très peu de restes. Elle prend l'exemple des endives, dont l'amertume devient un goût plaisant dès 13-14 ans. Il faut par conséquent être conscient des goûts des enfants, afin de ne pas les forcer ni commettre des erreurs, sachant qu'il est question d'immenses volumes de nourriture. Elle aborde la question du label GRTA, en précisant qu'il ne s'agit pas de produits bio, même si certains produits bio peuvent être GRTA. Ce label vise à soutenir les producteurs et maraîchers locaux.

Certains établissements ont décidé de ne plus proposer de sucreries lors de récréations, suite à des concertations entre les professeurs et la direction.

Un commissaire demande s'il est sûr que les enfants mangent à la cantine.

M^{me} Theubet reconnaît que les premiers jours au restaurant scolaire peuvent représenter une période difficile. Le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP) a fourni un grand travail afin de faire manger les écoliers par vagues successives afin d'éviter que les réfectoires ne soient trop bondés. Dans l'ensemble, les enfants mangent bien. Si un cas problématique est repéré par les animateurs, ces derniers parlent avec les parents et peuvent même faire

appel à l’infirmière scolaire. En cas de régime spécial (reposant sur un certificat médical), un plan d’accueil individualisé est mis sur pied. Elle précise qu’il est logistiquement impossible d’offrir des prestations relatives à tel ou tel régime. De plus, il n’est pas admissible de faire porter cette responsabilité aux cuisiniers.

En ce qui concerne le végétarisme, elle estime que cela peut être une bonne chose. Mais elle précise qu’il ne faut pas mentionner de jour fixe afin de ne pas pénaliser les enfants qui ne mangent pas tous les jours à la cantine et de garantir une certaine liberté aux cuisiniers. Elle ajoute que cette dimension de repas végétarien fait déjà l’objet d’une attention particulière dans la conception des menus et que, même si cela n’est pas encore systématique, le réflexe végétarien commence à se développer. De plus, du point de vue de l’équilibre budgétaire, cela peut s’avérer intéressant.

A propos de la question du végétarisme, elle prend l’exemple de l’Organisation mondiale du commerce (OMC) qui propose deux immenses buffets chauds et froids dont l’un est exclusivement végétarien. Cela s’avère particulièrement commode pour une structure de ce genre qui regroupe un grand nombre de nationalités et donc de cultures différentes. Concernant la question des acteurs privés, elle demande s’il faut comprendre les entreprises privées de restauration collective ou toutes les entreprises privées.

Une commissaire estime qu’il faut comprendre le terme de façon large.

Une commissaire a le sentiment que la motion M-1209 comporte un relent anti-viande et demande à M^{me} Theubet si la consommation de viande pose un problème en soi.

M^{me} Theubet confirme que la viande est essentielle pour l’apport de vitamine B12 ou de fer. Les limitations concernent tant les excès de quantité qu’une fréquence de consommation excessive. Elle rappelle que Fourchette Verte lutte contre la malbouffe. Il s’agit donc de prévenir les surcharges métaboliques. La viande doit répondre à toute une série de critères stricts en matière d’hygiène (dont les normes suisses peuvent être parfois considérées comme surfaites). Ainsi, il faut quantifier la viande de manière optimale pour éviter les restes. Elle informe également que 60 g de fromage équivalent à 100 g de viande en termes d’apport en protéines. Il s’agit donc de réaliser une bonne cuisine avec de bons produits tout en restant raisonnable concernant les besoins.

Le label Fourchette verte inclut-il l’offre d’épices et de graines?

M^{me} Theubet confirme que les épices sont tout à fait favorisées, puisqu’il s’agit principalement d’initier les enfants aux goûts (de plus, les épices peuvent remplacer le sel). Concernant les graines, M^{me} Theubet explique que cela dépend du cuisinier mais également d’une question de prix. Elle cite le Canton du Valais qui dispense une éducation alimentaire, adaptée de la première à la huitième

primaire et centrée sur l'apprentissage. Un projet similaire a été mis sur pied et 100 enseignants ont été formés d'une manière pluridisciplinaire. L'évaluation a été réalisée il y a trois ans déjà, mais la Direction générale de l'enseignement doit encore donner son accord.

Séance du 1^{er} juin 2017

Audition de M. Pierre Lathuilière, vice-président de la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du canton de Genève, de M^{me} Nati Gomez, membre du comité de la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du canton de Genève et de M^{me} Lene Gjessing Jensen, secrétaire de la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du canton de Genève

M. Lathuilière entame son intervention en soulignant que la Fédération des cuisines et restaurants scolaires du canton de Genève regroupe environ 30 associations (sur un total d'environ 50 à l'échelle cantonale). Treize d'entre elles se situent en Ville de Genève et accueillent environ 6000 enfants encadrés par les collaborateurs du GIAP, certaines depuis 1880. La fédération s'intéresse à tout ce qui concerne la restauration à midi pour les enfants du canton et collabore avec le Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève.

En ce qui concerne la motion M-1209 proposant d'instaurer un repas végétarien par semaine, il affirme qu'un nombre important d'associations (plus de la moitié actuellement) ont déjà instauré cette pratique. Mais il souligne que le passage vers un tel régime pour l'ensemble des associations n'est pas aisé, car cela nécessite des installations particulières. Si l'objectif est de proposer plus qu'un seul repas végétarien par semaine, cela posera problème.

Questions

Une commissaire revient sur cette affirmation selon laquelle il ne serait pas simple d'instaurer plus d'un repas végétarien par semaine et demande plus d'informations.

M. Lathuilière répond que c'est en train de se mettre en place, mais que cela prend du temps et est plus problématique pour les restaurants scolaires dépendant d'une cuisine centrale. La difficulté ici est au niveau de l'adaptation à ces nouveautés.

La même commissaire comprend donc que les soucis ne se situent pas au niveau logistique.

M. Lathuilière confirme, mais seulement dans la mesure où l'on resterait à un repas végétarien par semaine, pas plus.

Un commissaire, affirmant qu'un quart à un tiers des enfants ont des habitudes diététiques particulières, estime qu'il y a un réel besoin au quotidien, qui justifierait de proposer un plat végétarien plus fréquemment qu'une fois par semaine. Enfin, constatant que les associations servent déjà des menus végétariens, il se demande si la directive, inscrite dans la motion M-1209, est vraiment nécessaire. Il réclame de plus amples informations concernant les problèmes de personnel du GIAP.

M. Lathuilière répond que le GIAP manque malheureusement de main-d'œuvre lui permettant de répondre à cette demande. Il souligne toutefois que cet aspect n'est pas du ressort des associations. Pour terminer, il affirme que gérer un repas végétarien par semaine est faisable, mais difficile à mettre en place.

Un commissaire rappelle que les assemblées générales, composées de centaines de personnes, représentent une importante force sociale, permettant de mettre sous pression les autorités publiques et d'exiger de nouvelles infrastructures.

M. Lathuilière répond que bien que des centaines de parents d'élèves soient invités à participer aux assemblées générales, seuls quelques-uns se déplacent. Il ajoute que les comités des différentes associations sont des bénévoles, mais également composés de personnel rémunéré (notamment le personnel de cuisine).

Une commissaire demande si la motion sur les menus végétariens a motivé les associations à servir un menu végétarien par semaine.

M. Lathuilière lui répond que c'est suite à une recommandation de Fourchette verte qu'il a été convenu d'instaurer graduellement un repas végétarien par semaine.

Discussion et vote

Une commissaire propose deux amendements à la motion M-1209:

- 1) Préciser pour la première invite que la journée hebdomadaire végétarienne ne doit pas être nécessairement un jour fixe et écrire: «d'instaurer une journée hebdomadaire végétarienne non fixe dans les menus des restaurants [...]».
- 2) Supprimer la seconde invite «encourager les restaurants d'entreprises privées à se joindre à la démarche».

La présidente soumet les deux amendements au vote de la commission.

Par 13 oui (2 DC, 3 LR, 1 UDC, 2 EàG, 4 S, 1 Ve) et 2 abstentions (MCG), l'amendement de la première invite qui la modifie en précisant que cette journée doit être «non fixe» est accepté.

Par 15 oui (2 DC, 3 LR, 1 UDC, 2 MCG, 2 EàG, 4 S, 1 Ve), le second amendement qui demande la suppression de la deuxième invite est accepté à l'unanimité.

Vote de la motion M-1209.

Par 13 oui (2 DC, 3 LR, 1 UDC, 2 EàG, 4 S, 1 Ve) et 2 abstentions (MCG), la motion est acceptée.

PROJET DE MOTION AMENDÉE

Le Conseil municipal demande au Conseil administratif d’instaurer une journée hebdomadaire végétarienne non fixe dans les menus des restaurants scolaires et des institutions de la petite enfance de la Ville de Genève, afin de développer plus encore auprès des enfants des habitudes alimentaires respectueuses de l’environnement.