

Communiqué de presse
1^{er} novembre 2023

Aux représentant-e-s des médias

Les restaurants scolaires de la Ville de Genève proposent l'assiette la plus durable de Suisse

La Ville de Genève promeut une alimentation durable, saine, favorable à l'environnement et à l'économie locale. Une étude vient confirmer les progrès exemplaires réalisés dans les restaurants scolaires. La même démarche s'applique aux crèches et, plus largement, à l'ensemble des services de restauration de la Ville de Genève, en vertu de la mise en œuvre de la Charte pour une alimentation durable de 2021. Sur plus de 350 cuisines collectives, les cuisines scolaires de la Ville obtiennent les meilleurs résultats jamais observés en Suisse par le spécialiste en impact environnemental « Beelong ».

A la demande du Département de la cohésion sociale et de la solidarité et du Service Agenda 21 – Ville durable, la société Beelong, spécialisée dans les éco-scores alimentaires, a mené une étude portant sur la qualité de la restauration scolaire offerte aux enfants fréquentant les écoles de la Ville de Genève. Les résultats obtenus confirment les progrès réalisés en la matière.

Grâce au travail qu'elles et ils ont entrepris (recherche de produits plus respectueux de l'environnement et élaboration de nouvelles recettes) depuis 2019, les chef-fe-s des cuisines scolaires ont réussi à :

- > augmenter la part de produit locaux (suisses 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 6.5%)

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

- 93% de produits de saison
- 6.8% de produits carnés
- 87% de produits faits maison

Autrement dit : 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 bien dans la trajectoire des objectifs climatiques globaux (neutralité carbone 2050).

« Le Département de la cohésion sociale et de la solidarité est extrêmement satisfait et fier du travail accompli par les chef-fe-s de cuisine, qui se montrent très engagé-e-s et motivé-e-s à répondre aux objectifs fixés », a rappelé **Christina Kitsos**, Vice-présidente du Conseil administratif de la Ville de Genève, en charge du Département de la cohésion sociale et de la solidarité. « Le repas de midi est d'abord un moment de détente et de plaisir, mais aussi un moment d'éducation à des goûts, des recettes et des saveurs qui contribuent à la santé de l'enfant et de la planète. »

Beelong a été mandatée pour faire un état des lieux de manière simultanée pour les neuf cuisines de production des repas scolaires de la Ville de Genève. Il a eu lieu entre 2022 et 2023. « 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 », a souligné **Charlotte de la Baume**, co-fondatrice de la société Beelong.

Un travail de toutes les personnes concernées a été nécessaire pour parvenir à ce résultat, et notamment des cheffes et chefs de cuisine. « Cuisiner des repas durables est un défi quotidien car cela implique de créer de nouvelles recettes - moins riches en chair animale - à base de produits locaux et de saison et qui en même temps plaisent aux enfants ! », a témoigné **Franck Lacroix**, chef de la cuisine à l'Association des restaurants scolaires de l'Europe.

Une démarche similaire est en cours au niveau des crèches, où la moitié des cuisines ont déjà été analysées par Beelong et présentent également de très bons résultats, même légèrement supérieurs à ceux des restaurants scolaires. L'autre moitié est en cours d'analyse. Les cuisinier-ère-s sont extrêmement volontaires et motivé-e-s pour créer le changement.

Afin de réduire ses impacts négatifs et d'atteindre la neutralité carbone en 2050, le Conseil administratif de la Ville de Genève a adopté, en 2021, une Charte de l'alimentation durable. Ce document définit une série de principes généraux (tels que « favoriser les produits locaux », « privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable » ou encore « réduire les emballages des denrées alimentaires »), à appliquer dans le domaine de la restauration.

Pour **Alfonso Gomez**, Maire de Genève, en charge du développement durable, la question de l'alimentation est centrale. « La Charte est par ailleurs appliquée par toutes les institutions municipales proposant un service de restauration, en gestion directe ou concédée et lors de toutes les procédures d'attribution de marché public liée à la

restauration en Ville de Genève. Pour que cette Charte ne soit pas une simple déclaration d'intention, déconnectée des réalités du terrain, il s'agira de mesurer régulièrement les résultats, notamment à l'aide de la démarche Beelong, puis de proposer des formations et suggérer de nouveaux fournisseurs ou partenariats avec l'agriculture locale lorsque cela s'avérera nécessaire », a conclu le Maire de Genève.

Lien vers la Charte : <https://www.geneve.ch/fr/document/charte-alimentation-durable>

Contacts

Christiane Pasteur
Adjointe de direction en charge de la communication
Département de la cohésion sociale et de la solidarité
T. 022 418 49 22/ 076 358 73 86
christiane.pasteur@ville-ge.ch

Anne Bonvin Bonfanti
Conseillère de direction en charge de la communication
Département des finances, de l'environnement et du logement
T. 022 418 22 43 / 079 594 14 92
anne.bonvin-bonfanti@ville-ge.ch