

M 074B/2023

PROJET DE MOTION
au sens de l'article 32 du Règlement du Conseil municipal

relative à l'objet suivant :

POUR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

La consommation constitue le plus gros poste émetteur de gaz à effet de serre (43%), dont 16% rien que pour l'alimentation¹. Celles-ci découlent principalement des modes de production des aliments, de la forte consommation de viande et du gaspillage alimentaire. L'impact est presque équivalent à celui du transport aérien genevois.

Ces émissions ont pour effet de modifier l'équilibre naturel entre le rayonnement solaire et le rayonnement infrarouge. Depuis les débuts de l'industrialisation, le dioxyde de carbone (CO₂), le méthane et l'oxyde nitreux, augmentent drastiquement et impactent le climat. Aujourd'hui, nous émettons 40% de CO₂ en plus par rapport au début de l'ère industrielle. En conséquence, la température de la surface terrestre mondiale a augmenté de plus de 1 °C² depuis le début du 20e siècle. En Suisse, la température a augmenté de +1,8°C. Selon une étude du Réseau de recherche sur le changement climatique urbain³, Genève figure parmi les villes du monde qui pourrait être soumise aux plus fortes hausses des températures dans les années 2020, en augmentant de 2,5°C.

Ces changements de températures engendrent des problèmes de santé : apparition de maladies exotiques, augmentation des problèmes cardiovasculaires, des maladies des voies respiratoires et des allergies. Les périodes de sécheresses ont un impact négatif sur l'agriculture. Les fortes pluies entraînent des glissements de terrain, l'érosion des sols et des dégâts importants sur nos infrastructures. En bref, le climat change et devient plus extrême, ce qui rend nos conditions de vie plus difficiles, ainsi que celles de nombreuses espèces animales et végétales qui migrent ou disparaissent.

Afin de limiter ce changement et éviter que nos conditions de vie se dégradent davantage, chacun-e peut réduire son empreinte carbone par deux gestes fort simples : manger plus de légumes ainsi que des légumineuses et privilégier les produits locaux.

Réduire la consommation animale (qui a tendance à augmenter)⁴ et manger durable est à la portée de toutes et tous⁵. En effet, la diminution des produits d'origine animale, des produits industriels transformés et prêts à manger ainsi qu'une réduction du gaspillage alimentaire permettent largement de compenser les surcoûts liés à une agriculture locale et biologique. Cela demande toutefois un changement de comportement, qui, comme tout changement, doit être accompagné. Dans ce cadre, les collectivités publiques ont un rôle essentiel à jouer, non seulement en informant leurs administré-e-s, mais aussi en montrant l'exemple et en faisant appliquer les principes d'une alimentation durable à chaque fois que leurs prérogatives le permettent.

¹ <https://www.geneve.ch/fr/actualites/dossiers-information/changement-climatique-geneve/comprendre/empreinte-carbone>

² <https://www.cnrs.fr/cw/dossiers/dosclim1/sysfacte/effetserre/index.htm>

³ <https://www.tdg.ch/geneve-sera-plus-chaude-de-2-5c-d-ici-dix-ans-539465045849>

⁴ <https://www.agrarbericht.ch/fr/marche/produits-dorigine-animale/viande-et-ufs>

⁵ <https://www.frc.ch/manger-durable-est-a-la-portee-de-tous>

Une commune a une réelle marge de manœuvre pour faire en sorte que la population prenne de bonnes habitudes pour sa santé à court terme et sa survie à moyen terme. Lancy propose actuellement deux événements dans ce sens (Faites du jardin et Fête de l'abeille) et a dernièrement mené une admirable campagne de sensibilisation à l'alimentation bas carbone. Elle peut toutefois faire beaucoup mieux et devrait utiliser tous les outils et leviers à sa disposition afin de réduire l'empreinte climatique de son administration et de sa population dans le domaine de la consommation alimentaire.

Par ces motifs, le Conseil municipal invite le Conseil administratif à :

1. Continuer à organiser des actions de sensibilisation grand public.
2. Augmenter le nombre d'actions de sensibilisation à destination de publics cibles comme les membres du personnel communal, les restaurants et autres métiers de bouche (par exemple comment cuisiner les légumineuses de manière attractive, comment apprêter les restes, éviter le gaspillage...).
3. Adapter les critères d'attribution des baux des commerces dont elle est propriétaire, en y intégrant des clauses concernant les aliments proposés par les restaurants et ayant une politique de location favorisant les prestations et services permettant de répondre à la problématique sus-citée (commerces en vrac, de produits locaux...).
4. Revoir le cahier des charges des prestataires de restauration dans les crèches et les écoles primaires.
5. Fournir une charte alimentaire aux entités subventionnées qui réalisent des repas dans le cadre de leurs prestations ainsi qu'aux usagers et usagères des salles communales.
6. Privilégier des réceptions officielles et autres collations à l'interne végétariennes et à base de produits locaux.
7. Soutenir les commerces alimentaires locaux qui prennent des initiatives afin de réduire leur empreinte carbone.
8. Mettre à disposition du public une liste de lieux permettant de se fournir en produits compatibles avec la lutte contre le changement climatique.
9. Augmenter le nombre de potagers urbains notamment grâce au dégrappage de places de parc et autres surfaces bitumeuses.

Conseil municipal du 20 octobre 2022

Motion renvoyée à la Commission de l'environnement et du développement durable par 16 oui, 6 non, 7 abstentions

Conseil municipal du 23 mars 2023

Motion amendée acceptée par 17 oui, 11 non, 4 abstentions