

*Proposition présentée par les députés :*

*M<sup>mes</sup> et MM. Romain de Sainte Marie, Christian Frey, Isabelle Brunier, Salima Moyard, Cyril Mizrahi, Caroline Marti*

*Date de dépôt : 22 février 2016*

## **Proposition de motion**

### **pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants et les cafétérias scolaires**

Le GRAND CONSEIL de la République et canton de Genève considérant :

- que le gaspillage alimentaire est une problématique mondiale majeure dont Genève n'est pas exempt ;
- que plus de 2 millions de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires et les cafétérias de l'enseignement primaire, du cycle d'orientation, de l'enseignement secondaire II, des hautes écoles spécialisées et de l'Université de Genève ;
- qu'environ 150 g en moyenne par repas sont jetés, selon une étude sur les restaurants scolaires en France ;
- que cela représente 300 tonnes de nourriture gaspillée par les restaurants scolaires par année pour le seul canton de Genève ;
- que ce gaspillage induit un coût social, environnemental et économique prépondérant ;

invite le Conseil d'Etat

- à quantifier au moyen d'un rapport le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires ;
- à procéder à des campagnes de sensibilisation quant au gaspillage alimentaire, notamment au moyen de brochures et d'actions telles que des « gâchimètres » ;
- à établir un plan de mesures auprès des restaurants scolaires visant à réduire la quantité de nourriture gaspillée.

## **EXPOSÉ DES MOTIFS**

Mesdames et  
Messieurs les députés,

Le gaspillage alimentaire est une problématique mondiale majeure. Selon une étude de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO (Gustavsson et al. 2011), environ un tiers de de la totalité des denrées alimentaires produites pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé. Compte tenu qu'un septième des êtres humains souffrent aujourd'hui de malnutrition et que la surface agricole utile et l'eau disponible se raréfient, produire des denrées alimentaires en quantités suffisantes constitue un défi important pour l'avenir. La réduction des déchets alimentaires peut contribuer à maîtriser ce défi et à assurer la sécurité alimentaire ; c'est pourquoi ce sujet fait l'objet de nombreux débats au plan international et, depuis peu d'années, en Suisse également.

En Suisse, selon l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et l'étude de Joao Almeida (2011), « les pertes représentent environ 2 millions de tonnes par année au total pour les denrées alimentaires consommées en Suisse. Avec près de 8 millions d'habitants fin 2011, ce total peut être converti à un maximum de 260 kg par personne et par an ». Au-delà de l'aspect éthique, le gaspillage alimentaire représente un réel coût économique. Ce gaspillage n'est pas chiffré en Suisse, mais les estimations en France révèlent que chaque Français jette en moyenne 20 à 30 kilos de nourriture par an, ce qui représente une somme de 12 à 20 milliards d'euros sur une année. Enfin, il s'agit également d'un coût environnemental. Le fait de produire, stocker, transporter, transformer des denrées alimentaires utilise des ressources : matières premières, eau, énergie, sans compter les pollutions engendrées par la production de nourriture et le traitement des déchets.

L'OFAG conclut par la volonté d'agir en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire en Suisse. « Afin de réduire les déchets alimentaires en Suisse à l'avenir, les Offices fédéraux de l'agriculture, de l'environnement, de la sante publique et l'Office vétérinaire fédéral (OFAG, OFEV, OFSP et OVf) ont créé un groupe de projet début 2012 sous la direction de l'OFAG. L'objectif est de s'attaquer à cette thématique ensemble, d'étendre les connaissances de base et de développer des activités et des mesures ad hoc ».

Quant à Genève, aucun chiffre concernant le gaspillage alimentaire n'existe véritablement. De son côté, le département de l'environnement, des transports et de l'agriculture a lancé en septembre 2013, la campagne

« Trions mieux, jetons moins ! »<sup>1</sup> en faveur du tri des déchets ménagers. Nous pouvons lire sur leur site internet que cette campagne « rappelle au grand public les enjeux du recyclage, tout en portant un accent particulier sur la problématique du gaspillage alimentaire. L'objectif vise à terme à dépasser les 50% de recyclage ». De plus, encore à Genève, l'association Partage redistribue les invendus des grandes surfaces aux plus démunis. Toutefois, il apparaît que peu d'actions sont entreprises pour lutter directement contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de la consommation privée.

La restauration scolaire, dont font partie les cafétérias de l'enseignement primaire, du cycle d'orientation, de l'enseignement secondaire II, des hautes écoles spécialisées et de l'Université de Genève, représente un acteur majeur en matière de gaspillage alimentaire. Selon le département de l'instruction publique, plus de 2 millions de repas y sont servis chaque année. Le DIP est notamment membre de la commission de la restauration collective. Cette commission établit les tarifs, arrête la liste des produits vendus dans les établissements, organise la formation du personnel d'exploitation et d'encadrement des établissements avec les services compétents et, enfin, donne un préavis consultatif sur les candidatures des concessionnaires.

Selon le rapport « Pertes et gaspillages alimentaires »<sup>2</sup> (2011) effectué par le Ministère de l'agriculture français, « en restauration collective scolaire, les cantines des collèges et des lycées enregistrent les plus gros volumes de pertes et gaspillages alimentaires (179-200 g/pers./repas) alors que les écoles primaires enregistrent les volumes les plus faibles de pertes et gaspillages par convive à chaque repas (110-130 g/pers./repas) ».

En reprenant les chiffres mentionnés par le Ministère français, il est dès lors possible d'estimer la quantité totale de perte et de gaspillage par année au sein de la restauration scolaire à Genève, soit 300 tonnes ! Il n'est nul besoin d'expliquer pourquoi il est urgent d'agir.

Les moyens d'agir existent ! Dans un premier temps, il est nécessaire d'informer et de sensibiliser les enfants et les jeunes, notamment au moyen d'actions ludiques telles qu'un « gâchimètre » du pain (sorte de tube dans lequel on matérialise la quantité de pain jetée par semaine). Il est également essentiel d'éduquer les enfants au goût afin de moins craindre certains aliments. Dans un deuxième temps, il s'agit d'optimiser le travail en cuisine, de mieux former le personnel au gaspillage alimentaire.

---

<sup>1</sup> <http://ge.ch/dechets/actualites/trions-mieux-jetons-moins-une-campagne-grand-public-en-faveur-du-tri-des-dechets-menagers>

<sup>2</sup> <http://agriculture.gouv.fr/file/pertes-gaspillagesrapport270112cle02c35dpdf>

Aujourd'hui, lutter contre le gaspillage alimentaire est à la portée de chacun. Les établissements et restaurants scolaires jouent un double rôle. D'une part, ils éduquent les enfants contre le gaspillage alimentaire, d'autre part, ils peuvent concrètement agir au sein des cantines et cafétérias.

Au vu de ces explications, nous vous remercions, Mesdames et Messieurs les député-e-s, de réserver un bon accueil à cette motion.