

*Question présentée par la députée :*

*M<sup>me</sup> Céline Zuber-Roy*

*Date de dépôt : 12 octobre 2017*

### **Question écrite urgente**

**Quelles mesures pour limiter le gaspillage alimentaire aux HUG et dans les établissements médico-sociaux ?**

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les pertes et le gaspillage de nourriture à l'échelle mondiale s'élèvent à 1,3 milliard de tonnes par an, soit environ 30% de la quantité totale de nourriture produite dans le monde. Rien que pour la Suisse, c'est 2,3 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées chaque année. Ces chiffres sont non seulement inacceptables au niveau éthique, mais également aberrant sur le plan économique et environnemental.

Pour lutter contre ce gaspillage, il est important d'agir à tous les niveaux. A Lucerne par exemple, l'hôpital cantonal vient d'adopter un plan de mesures pour réduire les déchets alimentaires qu'il produit (voir le reportage du journal de 12h45 du 2 octobre 2017). Les HUG ont pour leur part préparé plus de 3,5 millions de repas en 2016. De leur côté, les EMS totalisent plus de 3300 résidents, ce qui représente également un important nombre de repas ajoutés à ceux du personnel. Il s'agit donc d'un secteur où il est utile d'agir contre le gaspillage alimentaire.

Mes questions sont donc les suivantes :

- 1) **Quelle quantité de déchets alimentaires produisent les HUG, ainsi que les EMS ?***
- 2) **Quelles mesures sont mises en place pour limiter la production de déchets alimentaires dans ces établissements ?***

Que le Conseil d'Etat soit vivement remercié par avance pour les réponses qu'il apportera à la présente question écrite urgente.