

Date de dépôt : 25 mai 2018

Rapport

de la commission de l'enseignement, de l'éducation, de la culture et du sport chargée d'étudier la proposition de motion de M^{mes} et MM. Romain de Sainte Marie, Christian Frey, Isabelle Brunier, Salima Moyard, Cyril Mizrahi, Caroline Marti pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants et les cafétérias scolaires

Rapport de M^{me} Salima Moyard

Mesdames et
Messieurs les députés,

La commission de l'enseignement, de l'éducation, de la culture et du sport a examiné la motion 2315 au cours de quatre séances – celles des 22 juin, 21 septembre et 5 octobre 2016, ainsi que celle du 21 février 2018 – sous les présidences de M. Olivier Baud et de M^{me} Isabelle Brunier. Elle a pu bénéficier de la présence de M^{me} Anne Emery-Torracinta, conseillère d'Etat chargée du DIP, et de M^{me} Marta Perucchi Graf, directrice de la logistique au DIP. La rapporteure tient par ailleurs à remercier M^{me} Tina Rodriguez et M. Sylvain Maechler pour leur retranscription des débats.

Outre l'audition des motionnaires, en la personne de M. Romain de Sainte-Marie, la commission a procédé dans le cadre de l'étude de cette motion aux auditions suivantes :

- Novae Restauration SA, en la personne de M. Maxime Ballanfat ;
- le service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), en la personne du D^r Patrick Edder, directeur et chimiste cantonal ;
- l'ACG, en les personnes de M^{me} Esther Alder, présidente, M^{me} Anne Hiltbold, membre du comité, et M. Nicolas Diserens, directeur.

1. Présentation de la motion 2315 par les motionnaires, en la personne de M. Romain de Sainte-Marie

Présentation par les motionnaires

Il s'agit d'un **problème de société** qui concerne le monde, de manière globale. Les Nations Unies ressortent également des chiffres impressionnants concernant le gaspillage qui a lieu dans la production et dans la consommation : un tiers des productions est jeté. Cette proportion est colossale alors que 1/7^e de la population souffre de malnutrition sur terre.

Les Français chiffrent beaucoup plus le gaspillage alors qu'aucune étude n'existe en Suisse, ou presque. **En France**, il y a 12 à 20 milliards d'euros de pertes, avec 20 à 30 kilos par personne qui sont jetés. L'association *Food Waste* est la seule association qui chiffre ce gaspillage allant jusqu'à 2 millions de tonnes de déchets alimentaires par année. D'un point de vue éthique et économique, ceci est scandaleux et on se demande ce qui est fait par rapport à cette surproduction dont un tiers est jeté. Cela a des impacts environnementaux et cela entraîne des coûts de consommation et de transport importants.

Toutefois, **les actions sont faibles en Suisse**. Il y a eu un débat au Conseil national et la volonté de réduire drastiquement le gaspillage alimentaire en Suisse d'ici 2020 a émergé des débats.

Il est ici proposé **d'agir par la sensibilisation dans les écoles**. C'est un axe fondamental. L'association *Partage* intervient en reprenant les invendus, mais cela concerne tout type d'objet, alors que c'est la nourriture qui est concernée ici. L'idée de cette motion est vraiment de réduire le gaspillage alimentaire. Il n'y a pas de chiffres concrets là-dessus mais, selon les chiffres issus du site du DIP, ce sont 2 millions de repas qui sont servis par année.

Une étude du Ministère de l'agriculture français montre qu'il y a une perte de 150 grammes par repas et par personne, en moyenne. Un lien a été inséré dans l'exposé des motifs de la motion afin que le détail puisse être observé par les députés. C'est le primaire qui « gaspille » le moins. Au niveau du secondaire II, dans les lycées, c'est là où il y a plus de gaspillage.

Grâce à un produit en croix, on aboutit à un **gaspillage annuel de 300 tonnes pour le canton de Genève**, ce qui fait beaucoup. Des économies seraient possibles à mettre en place et des idées simples pourraient permettre cela. Il convient de sensibiliser les enfants dès leur plus jeune âge. Il y a certainement un nombre croissant de repas distribués sachant que les enfants vont de plus en plus dans les cantines scolaires.

L'action du gâchimètre avec le pain gaspillé qui est placé dans le dispositif permet par exemple de montrer aux enfants l'important gaspillage

qu'il convient de réduire. Il faudrait aussi mener des campagnes de sensibilisation et avoir un plan de mesures pour déterminer comment éviter ce gaspillage en proportionnant mieux les assiettes. La commission qui établit les tarifs et les menus ne prévoit rien pour le gaspillage alimentaire. Il espère que cette motion sera acceptée et différentes auditions seraient, selon lui, les bienvenues.

Echanges avec les commissaires

Q (UDC) Quelles sont les causes, selon le motionnaire, de cet important gaspillage alimentaire ? R : c'est une très bonne question. Il conviendrait de quantifier précisément ce gaspillage pour ensuite en identifier les causes. L'un des meilleurs moyens serait de sensibiliser les enfants en leur faisant découvrir différents saveurs. Le DIP, les communes et d'autres entités comme les crèches le font, ce qui est positif. Ce n'est pas la qualité des plats qui compte mais la sensibilisation aux saveurs et au fait de manger de tout. Il n'a cependant pas d'éléments concrets en ce qui concerne le gaspillage dans le cadre scolaire. Il conviendrait peut-être de demander cela dans le cadre des auditions comme celle de *Food Waste* par exemple, qui est la seule association dans le domaine.

Q (UDC et PLR) La sensibilisation n'est-elle pas une tâche éducative, relevant des parents ? R : le meilleur lieu pour mener cette sensibilisation serait malgré tout l'école. On ne peut forcer les parents à apprendre à leurs enfants à ne pas gaspiller et c'est pour cela que cette mission revient à l'Etat qui pourrait déléguer cette tâche à l'école. Concrètement, il serait possible d'agir sur la formation du personnel, les tarifs, les produits vendus, etc.

Q (PLR) La deuxième invite s'adresse-t-elle aussi aux enfants ? R : la troisième invite concerne précisément le personnel des restaurants scolaires. L'obésité a certes augmenté, mais la lutte contre le gaspillage alimentaire est justement liée à la lutte contre l'obésité dans le sens où, en agissant sur l'apprentissage des saveurs, cela permettra de donner cette culture de manger sain et de ne pas gaspiller ce genre de produits.

Q (PLR) Qui est responsable, l'élève ou la personne qui sert la nourriture ? R : il faut agir des deux côtés, auprès des élèves et auprès des restaurateurs.

Q (UDC) Avez-vous des chiffres plus précis à fournir ? R : il faudrait analyser plus en détail.

Q (UDC) L'interdiction de l'alimentation des porcs avec les déchets alimentaires suite à des abus est problématique, car elle diminuait les

quantités des déchets alimentaires inutilisés. R : en effet. Les normes ont certainement été poussées un peu trop loin.

Q (MCG) Ne faut-il pas plutôt penser à recycler les déchets de nourriture ? Cela paraît moins compliqué à mettre en place sachant qu'il y aura probablement toujours de la surproduction. R : il ne faut pas penser que nos actions n'auront aucun impact car, si chacun réussit à changer ses habitudes en matière de gaspillage, il pourrait y avoir un impact sur la surproduction. Cette dernière amène une concurrence aux produits locaux. La motion semble trop ambitieuse et trop difficile à mettre en place aux yeux de certains mais, au contraire, cette motion ne mange pas beaucoup de pain et encourage le DIP à agir en la matière, en développant quelques petites actions. Il s'agit de sensibiliser davantage la population. Dans l'octroi des contrats, il serait intéressant de voir quelle est l'importance accordée au gaspillage alimentaire.

Q (PLR) Que peut faire le Conseil d'Etat alors que ces problématiques sont déjà gérées par les communes, les gérants des cafétérias de l'enseignement secondaire II ou de l'université ? R : le DIP est membre de la commission de la restauration collective. Cette commission établit les tarifs pour l'ensemble des restaurants scolaires, la liste des produits vendus et la formation du personnel d'exploitation. Elle donne aussi un préavis consultatif sur les candidatures des concessionnaires. La motion vise en effet large, mais il convient d'agir et de ne pas rester les bras croisés. Le DIP peut faire sa part.

Q (MCG) Une sensibilisation à la faim dans le monde et à la préservation de la nature pourrait-elle être insérée dans le plan d'études romand ? R : le développement de l'obésité a lieu partout dans le monde et il y a un paradoxe dans le sens où le « finis ton assiette » est devenu « fais attention à ce que tu manges ». Un changement a eu lieu et les 300 tonnes de gaspillage devraient effectivement être recyclées en énergie. L'énergie qu'il faut en matière de production pour cultiver cela est énorme. L'eau est une denrée rare pour certains pays et il en faut beaucoup pour produire de la nourriture. Il convient de freiner la surproduction et de mieux calibrer cette production alimentaire.

Compléments du département

La conseillère d'Etat déclare que les **cafétérias sont gérées différemment selon les âges des enfants** notamment. Le DIP est sensible à la question du gaspillage. D'ailleurs, l'art.10 de la nouvelle loi sur l'instruction publique ouvre la possibilité de faire connaître aux élèves le

développement durable. Le GIAP est chargé des restaurants scolaires et des mesures existent en amont. Par exemple, au niveau des inscriptions, les enfants ont des repas préparés en fonction du nombre de présences. Les menus sont calculés en fonction de l'âge des enfants et un fruit ou un produit lacté leur est donné. L'enfant est toujours encouragé à prendre moins pour en reprendre ensuite s'il le souhaite. Il conviendrait d'auditionner le GIAP. Pour le secondaire II, il y a des cafétérias mises en gérance et les gérants y perdent s'il y a du gaspillage, ils font donc très attention aux quantités. Les enfants ont droit à une tranche de pain à la fois.

Le DIP a fait un calcul en pesant le nombre de conteneurs de poubelles sortants d'une cafétéria, en moyenne, sur une année. Les résultats de cette analyse montrent qu'entre 15 et 20 grammes par élève et par assiette, en moyenne, sont jetés. On ne pouvait pas faire le tri entre la préparation du repas et le repas en lui-même mais le chiffre reste assez faible, par rapport à ce qui a été annoncé par les motionnaires. Ils l'ont fait pour le secondaire II.

Cela fait **dix fois moins que les chiffres mentionnés par les motionnaires**. Les élèves ont le choix des plats en secondaire II. Ils ne vont généralement pas prendre des plats qu'ils ne vont pas manger, sachant qu'ils peuvent choisir ce qu'ils veulent manger. Au cycle, une action pourrait être menée, mais très peu de repas y sont servis. **La situation est donc loin d'être la même qu'en France.**

M^{me} Perucchi présidait **la commission** qui était une association de personnes de bonne volonté. Elle se réunissait une fois par année pour discuter des prix des repas. Au niveau des HES et de l'université, les prix sont les mêmes, mais pour les communes les prix diffèrent. Au niveau de l'Etat, ils harmonisent les prix pour un certain nombre de mets. Le plat de la *Fourchette verte* devrait être au même prix. L'université prend des externes, ce que le DIP ne fait pas. Sur les mets servis, ils ont le choix et il y a eu un travail sur l'aspect santé avec des plats et des grammages, comme dans le cadre de la *Fourchette verte*. Ils ont travaillé pour trouver des repas qui puissent plaire aux jeunes tout en étant équilibrés. Ils ont revisité la pizza en y ajoutant des légumes et en diminuant la quantité de pâte. Il y a très peu d'élèves qui mangent à la cafétéria et ils aimeraient développer cela, pour que les élèves n'aillent pas manger des aliments malsains près de l'école.

Si **le gérant** a dans son étalage des choses préparées et non consommées, il doit les jeter. C'est malheureusement la norme d'hygiène à suivre. Les gérants travaillent 145 jours par année et la clientèle est fluctuante. Ils font des commandes à flux tendu. Ils ont appris au fur et à mesure à ajuster les repas, quitte à en avoir moins que ce qu'il faudrait avoir et à préparer quelque chose à la minute. Les problèmes de gaspillage se retrouvent certainement au

niveau du cycle d'orientation, mais très peu de repas y sont servis. Le travail est plutôt en amont. Elle a regardé les **différentes analyses et actions françaises**. Beaucoup de mesures de ce type étaient déjà en place à Genève. Il faut que la prestation soit adaptée aux élèves qui consomment.

La **question du pain** est revenue plusieurs fois sur la table, et c'est une tranche par personne. La personne peut revenir se servir si elle a encore faim. Elle confirme que beaucoup de choses sont en place, même s'il est toujours possible de faire mieux.

Questions des commissaires au département

Q (S) Les gérants des cafétérias sont-ils tenus de les respecter sans avoir à côté un stand de « bonbonnaille » ? R (DIP) : ils ont donné des fiches aux gérants et font des ateliers de formation avec eux. La haute école de santé dispense des formations. Dans les sociétés de restauration collective, il y a des diététiciens. Ce n'est pas le cas des gérants indépendants, mais des alternatives sont proposées. R (motionnaires) : le système français est peut-être en retard, mais cette grande différence est étonnante. Le but de la motion est d'accentuer encore cette sensibilisation. Il conviendrait d'avoir quelques chiffres même si le but n'est pas de demander une étude coûteuse.

Q (PLR) Quelle est la marge de manœuvre pour ce qui n'a pas été touché ? R (DIP) : il ne sait pas comment expliquer cette différence avec la France. Est-ce parce que ce sont des gérants privés en Suisse qu'il y a une telle différence ? On ne sait pas quelle est la quantité de restes et la commission n'a pas essayé de mettre en place un service de récolte ; d'ailleurs, qui serait l'entité qui pourrait faire le ramassage ? Il conviendrait de demander aux différentes cafétérias ce qu'elles font actuellement avec les restes.

2. Audition de Novae Restauration SA, en la personne de M. Maxime Ballanfat

Présentation de l'auditionné

Il convient de **faire attention aux fausses bonnes idées**. La question à se poser est « qui fait quoi ? ». La motion se base sur des chiffres français et il semblerait que, dans les restaurants des communes de Carouge, Versoix, Mont-sur-Lausanne et Collonge-Bellerive, le retour par assiette se situe entre une quarantaine et une soixantaine de grammes. Cela représente en moyenne 10% des aliments qui sont proposés aux élèves.

Du temps est laissé aux élèves pour manger. **Il convient également de prévoir du temps** pour s'occuper de l'enfant et lui dire de terminer son assiette. Il est préférable de faire des petites portions afin que l'enfant se resserve si besoin, mais sans se sentir obligé de consommer trop. En imposant un label comme *Fourchette verte*, le revers est que cela génère des déchets, sachant que l'enfant n'a pas forcément envie de manger les quantités de légumes imposées par ce label. Il faut amener de la variété afin de faire découvrir des aliments, des mets et des recettes. Si on cherche à être varié, des pistes positives peuvent être explorées, mais au début cela génère du déchet. Les intervenants du domaine sont les restaurateurs et les dames de service du GIAP.

Entre les directions d'écoles et les municipalités qui sont impliquées, **il est difficile de savoir exactement qui va veiller à ce qu'il y ait moins de déchets**. Il arrive parfois que les enfants partent en journée de visite en oubliant de prévenir les personnes qui préparent les repas. La coordination est difficile à mettre en œuvre. Ce n'est pas impossible, mais c'est difficile. Il y a « zéro déchet » actuellement. Dans les écoles, l'on dit aux enfants que, s'ils souhaitent se resservir, il n'y a pas de problème, mais ils doivent d'abord terminer leur assiette. Novae gère les restaurants scolaires des communes susmentionnées ainsi que celle d'Onex. Novae travaille pour des écoles publiques, des restaurants d'école privée, les écoles internationales, Uni Mail, et également sur le canton de Vaud avec notamment l'EPFL et quelques établissements scolaires. Le tiers de l'activité de Novae concerne l'activité scolaire.

Echanges avec les commissaires

Q (PLR) **Y a-t-il un chiffre global pour le gaspillage sur Genève ?** R : les retours assiettes sont de 60 grammes par assiette en moyenne mais l'auditionné ne peut donner les chiffres sur l'ensemble de Genève. Il y a également les repas confectionnés qui n'ont pas été servis. Ceux-ci doivent malheureusement être jetés, ce qui génère du déchet.

Q (S et PLR) **Qu'en est-il de la quantité des restes (15 g par repas selon le DIP, 150 g selon les motionnaires) ?** R : les chiffres paraissent trop importants dans la motion. La production non servie représente 40 à 50 grammes de surproduction, en moyenne, soit tous les repas proposés à la vente qui n'ont pas été consommés. Ils doivent malheureusement être détruits s'ils ont été réchauffés. Sinon, il y a maximum 48 heures pour les redistribuer si ces produits n'ont pas été transformés ou réchauffés. Novae a tenté de mettre en place un partenariat avec l'association Partage, mais il y a un problème de responsabilité. Novae doit se décharger de la responsabilité,

mais cela n'est pas possible a priori. Par conséquent, Novae détruit le surplus. Le problème ne doit pas être minimisé, cependant. Il y a du dialogue avec les parties prenantes ici, ce qui est très positif et qui doit être maintenu. Au niveau de la restauration primaire, cela doit faire une centaine de grammes au total entre les déchets de retours assiettes et ceux des produits préparés mais non servis.

Q (PLR) L'indication des calories des plats, aux 100 grammes, serait-elle une bonne idée ? McDonald's le fait, même si c'est peu perceptible !

R : ce qui dérange c'est l'à-peu-près de la mesure sachant qu'il est difficile d'imaginer ce que sont 100 grammes dans une assiette. Cela se fait parfois en entreprise, mais ce n'est jamais tout à fait juste. Le label *Fourchette verte* est bien dans le sens où il est clair et explicite. Le label *Fourchette verte* est préférable au fait d'inscrire des calories.

Q (PLR) On lutte contre le surpoids mais l'on dit aux enfants de finir leurs assiettes, ce qui paraît contradictoire. Il y a un conflit entre deux biens et deux vérités qui sont légitimes mais incompatibles. R : lorsque l'on a le temps, on sert moins et il n'y a pas de problème de sur-quantité. La solution idéale est de prendre le temps pour limiter les problèmes qui pourraient se poser.

Q (PLR) Comment prendre le temps de bien faire les choses ? R : on ne va pas prévoir un réfectoire pour 150 élèves mais pour 50, avec des tournus. Le personnel d'accompagnement se substitue aux parents lors du repas scolaire. Le GIAP est très bien formé pour cela et demande à l'enfant de prendre le temps de manger. C'est ainsi que l'accompagnement se fait actuellement.

Q (S) Le label *Fourchette verte* impose apparemment des quantités.

R : *Fourchette verte* est un label qui promet un bon équilibre alimentaire et qui demande à ce que les enfants aient une certaine quantité de protéines, de légumes et de féculents dans leur assiette. L'on se rend compte que, en suivant ces directives, les enfants mangent moins. Sur les restes de l'assiette et les restes de plats préparés mais non entamés, 120 portions label *Fourchette verte* sont préparées s'il y a 120 enfants dans l'école. Cela ne veut pas dire que tout sera mangé sachant qu'il est difficile de tout leur faire manger, surtout les quantités importantes de légumes.

Q (S) Y a-t-il des stands de vente de bonbons dans les cafétérias Novae ? R : oui. Les cafétérias du secondaire ont une approche différente dans le sens où le DIP met en place certaines mesures, mais le consommateur est tout à fait libre. Le budget de l'étudiant est relativement limité et il va

souvent acheter de la nourriture moins chère et moins bonne sur le plan nutritionnel. Ils essaient de proposer des aliments sains autant que possible.

Q (MCG) Comme les cuisiniers, les personnes qui cuisinent chez Novae savent-ils adapter pour refaire un plat en utilisant la base de la veille ? R : il y a une volonté de cuisson minute de qualité. Même en cuisant certains aliments la veille, cela peut altérer un peu le goût et les qualités de l'aliment. La production se fait justement au plus tôt la veille. La cuisine de Satigny produit les repas et les cuisiniers commencent vers 5h00 du matin.

Q (MCG) Qu'il en est des lavures ? R : il n'est plus possible aujourd'hui de donner les restes aux animaux, car ils doivent fournir le plan de menu deux à trois semaines à l'avance aux municipalités. Cela coupe court à la réutilisation des restes. Les chefs travaillent au plus près de ce qui va être consommé. Même dans les restaurants les plus traditionnels, il n'y a plus ce procédé.

Q (MCG) Quel est le coût des repas ? R : à la production, un repas coûte entre 3,20 et 3,90 F, avec autant de main-d'œuvre, 1 F de transport et quelques centimes de marge. Ceci représente le prix facturé à la commune, par repas. L'économie, sans le gaspillage actuel, serait donc de 30 centimes environ par assiette, ce qui n'est pas négligeable.

Q (MCG) Novae utilise-t-elle les poubelles de compost ? R : les déchets sont triés et des partenaires s'occupent de cela.

Q (PLR) Qu'en est-il de la teneur en sel et en sucre ? R : ce qui se fait dans les cuisines reste assez artisanal. Aucune norme n'est imposée.

Q (PLR) Que pense l'auditionné de chaque invite ? R : le fait de quantifier est une bonne chose. Sur les campagnes de sensibilisation et les gâchimètres, il convient d'avoir des cibles et non pas une seule cible. Différents acteurs interviennent et l'on ne peut se décharger sur l'un ou l'autre de ces acteurs.

3. Audition du service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) en la personne du D^r Patrick Edder, directeur et chimiste cantonal

Présentation de l'auditionné

L'auditionné s'occupe principalement de **l'hygiène et de la sécurité alimentaire**. Face à ce problème, il faut soit produire moins, soit réutiliser ce qui reste. Le problème est que le fait de réutiliser les restes ne peut pas se faire n'importe comment. Il faut être très prudent sur la manière de le faire. La problématique de la redistribution des produits qui ont déjà été manipulés

et utilisés est importante. Dans la restauration classique, c'est souvent là où il y a des problèmes. D'après ce qu'il sait, tous les restes ne sont pas réutilisés. Soit il y a une préparation sur place, soit il y a un transport de la nourriture. Il n'y a pas beaucoup de restes généralement dans le domaine scolaire et le peu de restes n'est pas réutilisé.

Echanges avec les commissaires

Q (UDC) Qu'en est-il du contrôle des repas préparés en avance pour les transports ? R : les contrôles ont lieu surtout dans les lieux de production et plus rarement sur les lieux de distribution et de livraison. Si une cuisine centrale livre, ils vont vérifier les camionnettes, les températures, etc. Il y a des fréquences de contrôle obligatoires. La fréquence de base est d'une fois tous les deux ans, mais à Genève ils vont chaque année contrôler, dans la pratique. Si les résultats sont mauvais, ils y retournent évidemment plus souvent. Si les personnes travaillent très bien, soit de manière très hygiénique, les denrées pourront avoir une durée de conservation de 3 ou 4 jours, mais s'il y a beaucoup d'intervenants dans la chaîne cela devient très difficile. Dans la restauration professionnelle, la nourriture est conservée autant que possible. Les plus gros problèmes concernent la conservation des restes. Il y a en fait deux catégories de normes avec celles pour éviter les bactéries dangereuses pour la santé comme la salmonelle. Ces bactéries sont assez rares. Il y a d'autres normes qui sont des indicateurs d'hygiène. L'auditionné intervient souvent en prévention et observe régulièrement des dépassements de normes.

Q (UDC) Qu'en est-il des produits préparés à l'avance ? R : il y a une traçabilité qui permet de savoir quand a été fait le produit et, même si certains repas ont été faits à l'avance, il n'y a généralement aucun problème sur le plan de l'hygiène. Les sociétés sont très sérieuses et travaillent très bien, globalement. Les processus sont vérifiés sur place. Ils prélèvent des échantillons et des analyses sont faites ensuite en laboratoire.

Q (MCG) Pourquoi ces aliments parfaitement comestibles ne sont-ils pas distribués pour l'alimentation animale ? R : c'est à cause de la lutte contre les épizooties. Le droit vétérinaire a restreint et contrôlé davantage l'alimentation des animaux. Tous les restes qui contiennent des produits d'origine animale ne peuvent être donnés. Cela doit être appliqué strictement. Il y a un risque sanitaire et économique énorme. Il rappelle la fièvre aphteuse.

Q (S) Le chimiste cantonal pourrait-il éventuellement libérer des autorisations les associations qui pourraient récupérer les restes pour

réutilisation ? R : cela peut se faire mais à des conditions très précises. Cela demande une logistique importante ; cela en vaut-il la peine ?

Q (UDC) Les poudres d'origine animale vont-elles de nouveau être autorisées pour les animaux ? R : oui, pour la volaille. Cela relève du droit fédéral.

Q (PLR) La politique des HUG (se désinfecter avec un produit antibactérien) ne pourrait-elle pas être appliquée ? R : la législation fédérale est très restrictive dans ce domaine et c'est peut-être même plus hygiénique qu'à l'hôpital. L'auditionné n'est pas forcément favorable au fait que les personnes utilisent ces lotions antibactériennes au lieu de se laver les mains de manière traditionnelle. La situation n'est pas la même dans les hôpitaux que dans les cafétérias.

Q (S) Comment le poulet (contenant notamment des antibiotiques) peut-il être imposé à la population ? R : l'auditionné a justement commencé sa carrière en traquant les antibiotiques dans les aliments. Il dénonce depuis toujours l'utilisation des antibiotiques dans la nourriture. Ils ont beaucoup avancé sur le plan des recherches scientifiques dans le sens où il y a un vrai lien entre ce que l'on retrouve dans les poulets et dans les humains. Parfois, il n'y a plus d'antibiotiques dans les poulets mais des bactéries résistantes. Il ne trouve pas satisfaisant qu'il n'y ait pas de législation en lien avec cela. C'est certainement un problème de lobby. Il faudrait renoncer complètement aux antibiotiques dans la nourriture et que la mesure aille au-delà de la Suisse.

Q (PLR) Quelle est l'évolution de la quantité de déchets à Genève ? R : les grandes sources de déchets sont à la production primaire, sachant que les règles ont eu pour conséquence de devoir jeter. Chez les privés, il y a également du gaspillage et des déchets sachant que, souvent, ils achètent trop et doivent jeter ensuite. Les restes représentent des pertes et les restaurants essaient d'éviter cela au maximum.

Q (PLR) Comment trouver la bonne quantité pour la bonne personne ? R : au primaire, les personnes sont inscrites pour manger mais, au secondaire, c'est très aléatoire. Dans la diététique, il y a aussi le noble dessein de faire manger aux enfants ce qu'ils n'ont pas l'habitude de manger. Il n'a pas vraiment de réponse à cette question.

Q (MCG) Les restes comme des trognons de pomme peuvent-ils réellement être utilisés ? R : l'auditionné n'a pas de point de vue particulier sur la question si ce n'est que les restes des composts sont effectivement réutilisés pour les cultures.

Q (EAG) **N'y a-t-il pas un risque que les humains et les animaux ne supportent plus rien sur le plan de la nourriture, à force d'essayer d'éviter toute bactérie ?** R : sur les dix dernières années, les normes n'ont pas tant évolué et cela va plutôt vers une dérégulation.

Q (EAG) **Une hausse des intoxications alimentaires est-elle constatée ?** R : la plupart des gastro-entérites ne sont pas répertoriées et les causes ne sont pas recherchées dans le détail, mis à part dans les situations où plusieurs personnes dénoncent des maux de ventre ou une salmonelle suite à l'ingestion d'une certaine nourriture. Sur la redistribution des restes, il convient de ne pas se créer un nouveau problème.

4. Audition de l'ACG, en les personnes de M^{me} Esther Alder, présidente, M^{me} Anne Hiltbold, membre du comité, et M. Nicolas Diserens, directeur

Présentation des auditionnés

Le gaspillage alimentaire peut se trouver au niveau de la production des repas, mais l'ACG a un **système assez pointu** pour cela. Les chiffres issus de ce système sont fournis aux structures qui préparent les repas. Jusqu'au jour d'avant, ces chiffres sont transmis pour que cela se fasse au plus juste.

Les déchets se font au moment de la consommation des repas par les enfants. Les acteurs sont assez sensibles à cela. Cette année, ils travaillent à la sensibilisation, notamment sur les quantités dont se servent les enfants. Des normes *Fourchette verte* sont appliquées et ils incitent les enfants à goûter de tout. Il est vrai qu'il est difficile de faire manger des légumes aux enfants, mais ils leur en font tout de même manger. Pendant un mois, le gaspillage dans le cadre scolaire a été évalué à Plan-les-Ouates et les quantités, contrairement aux chiffres évoqués, étaient d'environ 60 grammes de restes par enfant, pain compris.

La question a été abordée à **Carouge**. Ils ont des responsabilités dans le domaine. **Ils ont une cuisine sur place** qui distribue dans 5 restaurants scolaires et les restaurants sont labellisés *Fourchette verte*. Il y a un système d'abonnement, car il fut un temps où les parents pouvaient annuler le matin même. Ainsi, les parents payent, même si leur enfant ne va pas à la cantine, ce qui les incite à faire manger leur enfant dans les restaurants scolaires. Il n'y a pas suffisamment pour récupérer et redistribuer ensuite, au niveau des restes. Le but est que les enfants mangent de tout et en quantité suffisante. Ils avaient pris contact avec l'association Partage mais les quantités restantes sont trop aléatoires pour que cela vaille la peine. Ils font le tri des déchets et utilisent des composts.

La Ville de Genève a lancé un programme ambitieux pour promouvoir un cadre de vie durable. Un axe concerne l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire figure en bonne position. La Ville de Genève sert environ un million de repas entre la petite enfance et les restaurants scolaires, chaque année. 3000 repas sont préparés chaque jour pour la petite enfance et 5700 repas pour les enfants dans les 45 restaurants scolaires.

Le problème est distinct entre les restaurants scolaires et la petite enfance. Il y a **peu de gaspillage au niveau de la petite enfance**. Une étude a été menée et le résultat démontrait qu'il n'y avait aucun problème de gaspillage alimentaire. Par contre, pour les restaurants scolaires, il y a des restes dans les assiettes et, pour des questions d'hygiène, ils ne peuvent être redistribués. Un refroidissement direct des plats serait nécessaire et des équipements spécifiques devraient être utilisés.

Le problème de **l'information des absences qui arrive trop tardivement** est aussi contré par un système d'abonnement, sachant que les parents sont bien plus responsabilisés. La question de la présentation des mets joue aussi un rôle, tout comme le phénomène de masse. Ils ont des équipes de cuisine qui s'efforcent de tenir compte des labels *Fourchette verte* et qui favorisent l'agriculture de proximité. Cependant, des aliments sont parfois jetés, ce qu'ils déplorent.

Ceci dit, seulement 7% des déchets proviennent des collectivités publiques, **le plus gros gaspillage provient des ménages**. Cela atteint les 47%. COP 21 promeut une économie durable, par exemple, et il faudrait encore plus sensibiliser par rapport à cela. L'on constate encore aujourd'hui qu'un tiers des déchets des poubelles sont des déchets verts.

Echanges avec les commissaires

Q (PLR) **Les maîtres de classe oubliant d'annoncer les sorties de classe et donc l'absence des élèves à midi est un problème.** R : une directive existe au DIP pour que les professeurs préviennent en avance que leurs élèves seront absents. Le cas évoqué reste très marginal et, généralement, les enseignants ou les parents préviennent parce qu'il est indiqué qui d'eux-mêmes ou de l'enseignant doit prévenir. Les communes peuvent facturer la nourriture à l'enseignant ou à l'école, le cas échéant.

Q (PLR) **Quel est le pourcentage de produits qui proviennent de la région ?** R : les auditionnés souhaiteraient que ce soit 100% GRTA. Les chiffres précis du pourcentage actuel ne sont pas connus. Les grèves ont causé un énorme gaspillage.

Q (PLR) Quels sont les chiffres pour le secondaire II ? R : les auditionnés n'ont aucun chiffre pour le secondaire II. Les chiffres dont ils disposent concernent la commune de Plan-les-Ouates. 1600 repas ont été servis et les aliments jetés en fin de repas correspondaient à un peu moins de 60 grammes par repas. L'encadrement des enfants revient au GIAP et ses membres ont pour but de sensibiliser les enfants au fait de goûter de tout mais dans des petites quantités. La nutrition est intégrée à ce concept pédagogique.

Q (UDC) L'entreprise Novae dessert-elle tout le canton de Genève ou seulement la Ville de Genève ? R : Novae fait les repas dans la cuisine de la commune à Carouge, sous contrat de mandat. Cela représente 700 repas environ, pour les écoles de Carouge.

Q (UDC) Un camion venant de Zurich vient-il livrer des repas dans des restaurants scolaires à Genève ? R : pour la Ville de Genève, ils ont des cuisines de production avec du personnel engagé à Genève. Ils peuvent mandater des tiers, mais les conditions de contrat sont extrêmement rigoureuses. Cela existe, mais ce n'est pas la pratique ni la volonté. Le service des repas est à la charge de chaque commune. Le GIAP s'adapte ensuite. Il y a des modèles associatifs et des restaurants municipalisés avec un professionnel de la restauration collective ou alors la commune décide de se faire livrer des repas mais ces derniers viennent de Genève. Les repas ne viennent pas d'un autre canton.

Q (MCG) Le GIAP, avec une subvention moindre, ferait-il plus attention à ses dépenses ? R : la présidente du GIAP précise que le GIAP s'occupe de l'encadrement, c'est-à-dire qu'il y a des accompagnants qui gèrent les enfants le matin, le midi et parfois le soir. Le GIAP n'achète pas de la nourriture, sauf pour les goûters. C'est aux communes qu'il revient de s'assurer de cela. Les parents payent le repas à l'association qui s'occupe de fournir la nourriture au restaurant scolaire, dans le cadre des possibilités mentionnées précédemment. Les communes ont chacune leur système.

Q (Ve) Le Danemark produit 19 kilos de déchets alors que la Suisse en produit 300. La différence est pour le moins étonnante. R : la motion demande de quantifier le gaspillage qui n'est effectivement pas quantifié, à l'heure actuelle. Dans la commune de Carouge, la mise en place de l'abonnement avait clairement diminué le gaspillage. La comparaison entre les communes n'a cependant pas été faite. Les productions sont phénoménales et ce serait un très gros travail que de faire cette comparaison intercommunale. Ce serait intéressant mais pas si simple à faire. Le chiffre de 60 grammes évoqué précédemment est représentatif de seulement 1600 repas. Il est difficile de faire une généralité cantonale par rapport à cela.

Q (MCG) **A Carouge, le système de tri des déchets est-il enseigné ?** R : les enfants sont sensibilisés à cela et jettent leurs déchets dans les poubelles adaptées. La commune de Carouge est très concernée par le tri des déchets. Ils font d'ailleurs la campagne pour la poubelle verte. Il est vrai que certaines personnes ne respectent pas forcément cela, mais, dans le primaire, c'est respecté scrupuleusement.

5. Prises de position de la commission

Le groupe PLR indique que les quantités gaspillées indiquées dans cette motion sont fausses, à savoir que les restes dans les assiettes ne correspondent pas à la réalité, ce qu'a admis le premier signataire. Il y a peu de gaspillage, mais le PLR refuse d'entrer en matière sur cette motion.

Le groupe S maintient cette motion. La quantification n'est pas si fautive (150 grammes jetés en moyenne par repas, selon une étude en France). Le chiffre avancé par le DIP est de 15 grammes, alors que les auditionnés avançaient des chiffres plus proches de ceux de l'étude en France que de ceux du DIP, puisqu'ils ont évoqué 100 grammes (60 grammes qui restent dans l'assiette et 40 grammes qui doivent être jetés car ce sont des plats non servis). Les chiffres sont donc proches, et l'invite n'est donc pas si fautive.

Il y a une différence entre le fait de réduire les restes, ce qui est l'objet de la seconde invite, et la sensibilisation. Tant qu'il y a encore des restes dans de telles quantités, il est possible de mieux faire. Il y a donc quelque chose à faire concernant les habitudes et la sensibilisation des enfants. L'école a un rôle complémentaire à celui des parents, mais que c'est la même chose que dans d'autres domaines, et l'Etat peut faire des actions de prévention.

Il y a une seconde question, à savoir ce qu'on fait des restes. La conseillère administrative de la commune de Carouge a indiqué avoir contacté l'association Partage. Mais il est compliqué de recycler, car les normes sont strictes. Il faut donc travailler sur la première question puisque les restes risquent bien d'être jetés. Les considérants d'une motion ne peuvent pas être modifiés, les invites peuvent néanmoins l'être. Le PS propose d'ajouter « en concertation avec le GIAP et l'ACG » aux 2^e et 3^e invites.

Le groupe Ve indique que cette motion « ne mange pas de pain ». Il souhaite que la quantification du gaspillage (1^{re} invite) soit mise en œuvre, quitte à voir que suffisamment est fait et qu'il n'y a pas tant de gaspillage (et, dans ce cas, les autres invites ne seraient pas nécessairement utiles). Il pense que des campagnes de sensibilisation, même par rapport à d'autres thématiques comme l'hygiène de vie et l'obésité, sont importantes.

Le groupe UDC a l'impression que les mesures proposées risquent de coûter plus cher que la somme de la nourriture gaspillée. Il comprend l'aspect moralisateur de la motion, mais il indique qu'il y a déjà certains chiffres et qu'une étude pour connaître le gaspillage au gramme près ne va pas changer grand-chose. La sensibilisation se fait déjà. Les parents sont les premiers à devoir sensibiliser les enfants. L'UDC est uniquement prête à voter la 3^e invite pour voir s'il est possible d'intervenir auprès des restaurants scolaires.

Le groupe MCG indique que la chaîne débute aussi par la politique générale en matière de développement durable de la Confédération. Il indique que la Confédération va signer un accord avec les pays d'Amérique du Sud pour ouvrir les frontières concernant les produits agricoles. Il souligne que les producteurs locaux vont donc être submergés par des produits agricoles qui vont créer une mentalité de gaspillage, suite à une surproduction. Il ajoute que les normes empêchent le recyclage des produits gaspillés, y compris pour nourrir les animaux. Il souligne que c'est aussi un problème d'éducation à la base, et que de nouvelles règles ne sont pas nécessaires. Il ne pense pas que cette motion permette de prendre conscience de cette problématique. Les restaurants n'arrivent pas à empêcher les déchets et il n'est aujourd'hui plus possible légalement de les donner aux animaux. Si l'on réduit les parts dans les assiettes, alors il y aura des réclamations des parents. Cette motion est obsolète.

Le groupe PDC a une impression favorable quant à cette motion car c'est un problème général, dans l'ensemble de la société, et cela ne concerne pas seulement les familles. Il s'abstiendra cependant si la motion est proposée telle qu'elle, et si la 1^{re} invite n'est pas supprimée. Il craint trop la bureaucratie, et souhaite avant tout un résultat.

Suite aux prises de position, le groupe S indique que son souci est que la situation actuelle s'améliore. Sans rapport, si la motion avait été retirée, il aurait été difficile de savoir quelles mesures mettre en œuvre. Novae et le secondaire II ne sont pas totalement représentatifs. Il est possible de faire mieux en matière de campagne de sensibilisation. **Il propose donc la suppression des deux premières invites ainsi que la modification de la 3^e** par un ajout : « à établir, en concertation avec le GIAP et l'ACG, un plan de mesures ». Elle indique qu'il est important d'avoir une réflexion sur l'ensemble de la filière, puisque c'est au primaire qu'il y a le plus à faire.

Le groupe UDC acceptera la 3^e invite seulement si elle reste non amendée, de même que le groupe MCG. Le groupe S retire alors son second amendement.

Le DIP partage les objectifs de cette motion. Le DIP précise que, si cette motion est acceptée, le DIP ne fournira la réponse que pour le secondaire II, car le DIP ne va pas faire le travail des communes. Le DIP est prêt à faire une campagne de sensibilisation, mais ne pourra rien imposer à l'ECG. Il serait bon de déposer une telle motion au sein des conseils municipaux.

6. Vote de la motion

La présidente met aux voix la suppression des deux premières invites.

Pour : 12 (1 EAG, 3 S, 1 Ve, 1 PDC, 1 PLR, 2 UDC, 3 MCG) [adopté]

Contre : –

Abstentions : 3 (3 PLR)

Les deux premières invites sont supprimées.

La présidente met aux voix la motion telle qu'amendée.

Pour : 11 (1 EAG, 3 S, 1 Ve, 1 PDC, 2 UDC, 3 MCG) [adopté]

Contre : 3 (3 PLR)

Abstention : 1 (1 PLR)

La motion est acceptée.

Au vu de ce rapport, je vous prie, Mesdames et Messieurs les députés, de renvoyer la motion 2315 au Conseil d'Etat, comme proposé par la majorité de la commission de l'enseignement.

Proposition de motion (2315-A)

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 établir un plan de mesures auprès des restaurants scolaires visant à réduire la quantité de nourriture gaspillée.