

Date de dépôt : 29 janvier 2020

Rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur la 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

Mesdames et
Messieurs les députés,

En date du 30 août 2018, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une motion qui a la teneur suivante :

*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.

RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

En préambule, le Conseil d'Etat rappelle que les restaurants scolaires des écoles primaires relèvent de la responsabilité des communes, alors que les réfectoires des cycles d'orientation et les restaurants scolaires de l'enseignement secondaire II sont gérés par l'administration cantonale.

Dans les 42 communes membres du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP), un système d'abonnement a été introduit depuis la rentrée scolaire 2019 et permet d'améliorer la planification des repas distribués dans les restaurants scolaires auprès des élèves de l'enseignement primaire. Les parents contractent désormais un agenda annuel de fréquentation et ont le devoir d'annoncer toute absence de leur enfant sur le portail my.giap.ch ou sur le répondeur de l'équipe parascolaire, cette mesure permettant notamment de limiter le gaspillage alimentaire. On peut relever en outre que la grande majorité des restaurants scolaires sont labellisés Fourchette verte junior : les menus proposés sont annoncés à l'avance et les enfants sont incités à manger de tout en étant sensibilisés à éviter le gaspillage.

Dans les cycles d'orientation, la fréquentation est peu significative, voire inexistante, et la prestation se limite en majorité à la livraison de repas commandés au plus tard le jour avant.

Dans les écoles de l'enseignement secondaire II (ci-après : ESII), les restaurants scolaires sont gérés soit par des privés, soit par le centre de formation professionnelle services et hôtellerie/restauration (CFP SHR). Dans ce dernier cas, il s'agit de restaurants d'application qui forment des apprentis. Les élèves fréquentent librement ces restaurants scolaires, qui disposent d'une cuisine de production et offrent des prestations variées. Ils sont tous labellisés GRTA et Fourchette verte. Environ 350 000 repas chauds sont servis par année, soit environ 2 300 repas/jour.

Le gaspillage alimentaire est géré en amont par les mesures suivantes :

- L'offre est étudiée pour qu'elle réponde aux envies des élèves de cette classe d'âge, sans pour autant sacrifier les principes d'une alimentation variée et équilibrée.
- Le gérant, qui paye les matières premières, gère les achats au plus juste et en flux tendu.
- Les élèves choisissent ce qu'ils mangent, et peuvent donc refuser un produit si cela ne leur plaît pas. Cela est possible aussi avec le plat « Fourchette verte », mais toujours en restant dans les proportions prévues

(p. ex. remplacement d'un légume par un autre ou des pâtes par du riz, etc.).

- Les élèves peuvent se resservir en légumes et féculents ou bien reprendre des tranches de pain s'ils le souhaitent.
- Le gérant connaît en moyenne la fréquentation du restaurant scolaire selon les horaires scolaires ou la météo, et il prépare un nombre de repas au plus près de la moyenne, quitte à préparer des plats « minute » en cas de fréquentation plus forte.

A l'automne 2018, une campagne de pesage des déchets alimentaires a eu lieu dans les restaurants scolaires de l'ESII. En moyenne, pour une portion correspondant environ à 520 grammes pour cette classe d'âge selon les critères « Fourchette verte », le retour a été de 20 grammes par assiette. A cela s'ajoute environ 25 grammes, toujours par assiette servie, correspondant à la production exposée à la vente et qui ne peut pas être réutilisée. Les quantités constatées sont donc bien en deçà de celles évoquées par l'enquête française.

En outre, dans le cadre d'un cours sur l'alimentation durable dispensé à tous les gérants par le service cantonal du développement durable, la problématique du gaspillage alimentaire a été abordée.

Une analyse des déchets alimentaires est en cours dans un restaurant scolaire dans le cadre d'un projet sur la réduction de l'impact carbone sur l'offre alimentaire, toujours sous l'égide du service cantonal du développement durable.

Dans le cadre du suivi de restaurants scolaires de l'ESII, une attention particulière sera portée au gaspillage alimentaire, comme cela est le cas pour tous les thèmes en lien avec le développement durable.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite, Mesdames et Messieurs les Députés, à prendre acte du présent rapport.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :
Michèle RIGHETTI

Le président :
Antonio HODGERS