

Proposition présentée par les députés :

M^{mes} et MM. Bertrand Buchs, Anne Marie von Arx-Vernon, Guy Mettan, Delphine Bachmann, Christina Meissner, Jean-Luc Forni, Souheil Sayegh, Jean-Marc Guinchard, Jacques Blondin, Claude Bocquet

Date de dépôt : 7 février 2019

Proposition de motion

pour le lancement d'un plan d'action contre le gaspillage alimentaire

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

- qu'en Suisse 2,3 millions de tonnes d'aliments, soit environ 300 kilos par personne, finissent à la poubelle ;
- que ces déchets sont produits à 61% par les ménages et l'agriculture, à 22% par l'industrie de transformation, à 13% par le secteur de la restauration et à 4% par la grande distribution ;
- que chaque année en Europe, de plus en plus de denrées alimentaires saines et comestibles (jusqu'à 50% selon certaines estimations) sont gaspillées tout au long de la chaîne agroalimentaire ;
- que le gaspillage alimentaire a des conséquences non seulement éthiques, économiques, sociales et nutritionnelles, mais aussi sanitaires et environnementales, car les montagnes de nourriture non consommées contribuent fortement au réchauffement climatique et les déchets alimentaires produisent du méthane, un gaz à effet de serre 21 fois plus puissant que le dioxyde de carbone ;
- que l'ensemble des invendus alimentaire dans le canton de Genève représente à environ 100 millions de francs ;
- l'acceptation de la motion 2315 pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants et la cafétéria scolaires ;

- la volonté de la commune de Carouge de devenir une commune zéro déchet,

invite le Conseil d'Etat

à organiser des assises cantonales sur le gaspillage alimentaire.

EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames et
Messieurs les députés,

En Suisse, chaque année, quelque 2,3 millions de tonnes d'aliments, soit environ 30 kilos par personne, finissent à la poubelle. On estime que ces déchets sont produits à 61% par les ménages et l'agriculture, à 22% par l'industrie de transformation, à 13% par le secteur de la restauration et à 4% par la grande distribution. Entre le champ et l'assiette, parfois plus de la moitié de la récolte se perd. Il s'agit des aliments qui ne remplissent pas les critères de qualité du commerce et de l'industrie ou qui se gâtent au domicile des consommateurs. Une étude réalisée en 2015 par Agroscope et l'EPFZ montre par exemple que 53% de la production de pommes de terre est perdue avant d'être consommée. Dans notre pays, le secteur de la restauration engendre 290 000 tonnes de déchets alimentaires par an selon un rapport de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), ce qui représente en moyenne 124 grammes par repas. 70% de ces déchets sont dus aux quantités cuisinées trop élevées et aux restes laissés dans l'assiette. La restauration dépense près de 20 millions de francs par an en méthanisation et compostage, auxquels il faut ajouter le coût des marchandises, estimé à 5,50 F le kilo. Chaque année, environ un milliard de francs partiraient ainsi en fumée.

Les grands distributeurs (Coop, Migros, Manor, Aldi, Lidl, Denner, Spar et Volg) produisent près de 100 000 tonnes de déchets alimentaires par an, dont la plus grande partie entre dans la catégorie « aliments invendus ». Le commerce de détail dépense environ 10 millions de francs par an pour éliminer ses déchets (méthanisation, compostage) et plus de 500 millions si l'on ajoute le coût des marchandises, estimé à 6,50 F le kilo.

Il est réjouissant de voir que plusieurs initiatives ont vu le jour. Citons les Colis du Cœur, Partage (qui, en 2017, a récolté 1300 tonnes d'invendus), qui permettent grâce à la collaboration de la grande distribution, de redistribuer les invendus alimentaires aux personnes qui en ont le plus besoin. Signalons également l'application TooGoodToGo, qui met en relation sur internet les commerçants et les consommateurs en leur proposant des invendus à prix cassés, ou la start-up Kitro qui propose une solution informatique destinée principalement aux restaurants et hôtels permettant d'éviter des pertes dont les coûts se montent chaque mois à environ 2500 F par établissement.

L'Union maraîchère de Genève (UMG) se préoccupe de ce problème depuis dix ans. Dans ses deux magasins, elle écoule, à un prix bien inférieur à

la norme, des produits qui n'entrent pas dans les standards de vente en raison de leur taille ou de leur forme ou qui sont produits en excédent. Pratiquement rien n'est jeté puisqu'une partie des invendus est distribuée à des associations comme Partage.

Les acteurs du secteur agroalimentaire s'accordent pour dire qu'une grande partie des déchets pourraient être évités. Chez les consommateurs, il suffirait de repenser ses comportements d'achat en achetant la juste quantité. De plus, il ne faudrait pas être trop à cheval sur les dates limites, la majorité des produits pouvant être consommés encore un long moment.

En 2014, le gouvernement français a missionné le député de la Mayenne Guillaume Garot pour qu'il rende un rapport sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce dernier a fait, entre autres, les propositions suivantes :

- créer une agence de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- faire appel à des foyers volontaires pour mesurer le gaspillage alimentaire domestique ;
- organiser des appels à projets pour encourager l'innovation ;
- mettre en place une certification anti-gaspillage ;
- défiscaliser les dons d'aliments ;
- organiser des assises contre le gaspillage alimentaire ;
- intégrer la lutte contre le gaspillage dans les objectifs contre le réchauffement climatique.

En résumé, les bonnes volontés et les solutions existent. Il ne manque plus qu'une volonté fédératrice permettant à l'Etat, aux communes et aux privés de s'entendre et de collaborer.

Nous proposons de mettre sur pied des assises chargées de faire des propositions concrètes et de permettre de fédérer tous les acteurs concernés.