



Signataires : Sylvain Thévoz, Emilie Fernandez, Marc Saudan, Oriana Brücker, Jean-Pierre Tombola, Patricia Bidaux, Céline Bartolomucci, Grégoire Carasso, Leonard Ferati, Alia Chaker Mangeat, Léna Strasser, Caroline Renold, Jacklean Kalibala, François Erard, Julien Nicolet-dit-Félix, Jean-Marc Guinchard, Philippe de Rougemont, Sophie Demaurex

Date de dépôt : 31 janvier 2024

Proposition de motion

Faire pousser des frigos urbains pour réduire le gaspillage alimentaire

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

- qu'en Suisse, selon l'OFEV (Office fédéral de l'environnement), le gaspillage alimentaire s'élève chaque année à 2,8 millions de tonnes, ce qui correspond à une surface de production alimentaire de 180 000 hectares et à l'émission de 1,8 million de tonnes de CO₂ ;
- que les ménages occasionnent près de 40% de ce gaspillage : on jette jusqu'à 100 kg de denrées par an et par habitant (sans prendre en compte les commerces), ce qui correspond environ à un repas par jour et par personne (!) ;
- qu'en 2020, la crise du covid-19 a mis en lumière l'étendue de la précarité à Genève, et que celle-ci ne cesse de croître ;
- que l'inflation qui a suivi, accentuée par la guerre en Ukraine, a un impact significatif sur la vie de nombreuses personnes ;
- que le peuple a voté massivement à 67% le 18 juin 2023 pour inscrire le droit à l'alimentation dans notre constitution ;
- qu'à Genève, 80% des déchets alimentaires sont évitables ;
- qu'en adoptant quelques pratiques simples, un ménage pourrait économiser jusqu'à 2000 francs par an ;

- que la Confédération s'est fixé l'objectif ambitieux de réduire de 50% le gaspillage alimentaire au cours des prochaines années et qu'il est vital que le canton de Genève se donne les moyens de contribuer à cet objectif, ainsi que les entreprises et organisations du secteur alimentaire ;
- qu'il existe à Genève un réseau de réfrigérateurs en libre-service Free-Go, projet initié par l'association Eco-Citoyen, permettant d'atteindre des objectifs sociaux, environnementaux et économiques ;
- que la gestion des Free-Go permet à des personnes de retrouver un chemin vers l'emploi,

invite le Conseil d'Etat

à renforcer le développement et l'installation de Free-Go à l'échelle du canton de Genève.

EXPOSÉ DES MOTIFS

Le projet Free-Go¹, réseau de réfrigérateurs en libre-service, existe déjà sous différentes formes en Suisse, mais également à l'étranger. En Suisse, M^{me} Frigo (Berne) ou encore l'Association Free Go (Neuchâtel) s'emploient à réduire le gaspillage alimentaire en mettant des installations en libre-service. En Allemagne, un projet similaire a été développé à Berlin il y a quelques années. L'innovation du projet Free-Go comprend sa dimension sociale. En effet, en impliquant les acteurs sociaux des quartiers et en collaborant avec l'Hospice général, c'est un modèle inédit qui permet de créer du lien, de renforcer la solidarité et d'agir sur les trois dimensions du développement durable. Le retour des habitantes et habitants rencontrés, quel que soit leur statut social, est très encourageant, ainsi que celui des acteurs sociaux qui contribuent à héberger les installations. Cela participe à développer le respect et l'appropriation des frigos urbains. Un autre aspect innovant comprend les collectes qui sont réalisées directement auprès des particuliers, en bas des immeubles, dans les quartiers comprenant l'un des Free-Go².

Le projet Free-Go a été créé par l'association Eco-Citoyen, à but non lucratif et reconnue d'utilité publique. Depuis 2014, Eco-Citoyen s'emploie à promouvoir le développement durable et l'application de ses principes auprès des habitants de Genève, tout en favorisant l'insertion sociale de personnes en difficulté. Le projet a concrètement vu le jour en été 2022, grâce au soutien de la Ville de Genève, à travers le programme G'innove, avec une première installation aux Charmilles à l'espace de quartier Le 99. **En 16 mois, plus de 10 tonnes de denrées ont été sauvées ; en poursuivant à ce rythme, ce serait plus de 3 tonnes de denrées sauvées par année et par installation.** Le potentiel des denrées à collecter est élevé dans les commerces de petites et moyennes tailles en complément de l'activité de collecte de la Fondation Partage effectuée dans la majorité des plus grands commerces (en 2022, plus de 250 000 kg d'invendus sauvés). Sur la quantité récoltée actuellement, très peu de pertes ont été comptabilisées : moins de 3%, en raison de l'utilisation rapide des denrées (essentiellement dans les heures qui suivent le dépôt). Quatre nouvelles structures ont été installées : à la Maison internationale des associations en novembre 2022, au Centre de la Roseraie en février 2023, à Château-Bruyant, aux Pâquis, en mai 2023 et à la Maison de quartier de la Concorde en décembre 2023.

¹ <https://free-go.ch>

² www.rts.ch/play/tv/-/video/-?urn=urn:rt:video:13776904

Un Free-Go consiste en un réfrigérateur et un espace de dépôt pour les denrées sèches accessible en libre-service. Les installations se situent dans des lieux « semi-protégés » du canton, grâce en particulier à des collaborations avec divers acteurs sociaux (maison de quartier, antennes sociales, travailleurs sociaux hors murs).

Les aliments, qui sont mis à disposition pour toutes et tous, proviennent de trois sources principales : collectes effectuées tous les jours du lundi au vendredi, ou sur appel, dans les quartiers auprès de professionnels partenaires (petits et moyens commerces et maraîchers) ; collectes effectuées dans des immeubles de logement ; dépôts effectués directement par des particuliers.

Les collectes et dépôts d'aliments mis à disposition doivent être effectués dans le respect de règles strictes imposées par le SCAV (Service de la consommation et des affaires vétérinaires). Celles-ci, issues de la loi fédérale sur les denrées alimentaires (LDAI), concernent principalement les types d'aliments, la chaîne du froid, les dates de conservation. Ce qui est admis : fruits, légumes, pain et produits secs avec DDM (date de durabilité minimale, « à consommer de préf. avant ») non dépassée ou dans la limite d'une année. Ce qui n'est pas admis : viande, poissons crus, tous les produits à DLC (date limite de consommation), plats cuisinés, produits entamés et alcool. Les produits à DLC sont acceptés exclusivement lorsqu'ils proviennent de commerces partenaires qui ont préalablement signé une convention de collaboration, afin de garantir le respect de la chaîne du froid. Ces directives figurent sur chaque installation.

L'association Eco-Citoyen emploie une cheffe de projet à 80%, une responsable de la communication à 80% ainsi qu'un responsable de collectes à 50%, afin de superviser les équipes sur le terrain. Afin de réaliser les collectes et l'entretien régulier des espaces, une collaboration avec l'Hospice général a été mise en place. Actuellement, trois bénéficiaires de l'Hospice ont rejoint l'équipe. Par ailleurs, un réseau de bénévoles se constitue progressivement autour du projet pour des interventions ponctuelles.

Enfin, des collaborations de proximité avec les acteurs sociaux donneront lieu à une activité ponctuelle de mandats en « petits jobs », notamment pour les collectes dans les immeubles. Un objectif du projet est de favoriser l'adoption d'écogestes et autres bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire auprès des ménages genevois. Les informations portent sur les durées de conservation, la gestion des réserves alimentaires dans le réfrigérateur, les recettes utilisant les restes de nourriture, les astuces proposées avant, pendant et après avoir fait ses courses, etc. Cette promotion se réalise dans diverses circonstances, d'une part à l'échelle régionale (articles, interviews), d'autre part à l'échelle locale comme à l'occasion des

collectes dans les immeubles, lors d'évènements de quartiers et sur nos réseaux sociaux. Des ateliers anti-gaspillage alimentaire sont proposés au niveau des maisons de quartiers, des entreprises et des écoles par l'association Eco-Citoyen.

Une phase pilote d'une année s'est achevée, en juillet 2023, avec l'installation de quatre premiers Free-Go. Durant cette année pilote, le projet a été divisé en deux phases ; la préparation (choix des sites, constitution et formation de l'équipe issue de l'Hospice, acquisition de matériel, préparation des collectes, communication et lancement), puis la réalisation (encadrement et gestion du personnel, développement des collectes, promotion du projet, suivi des partenaires sociaux, gestion administrative et financière et préparation à l'extension du réseau).

L'impact du projet, après une année de fonctionnement, est déjà énorme ! Il est impératif, actuellement, de renforcer les bases existantes, sans précipiter le développement, afin d'assurer le bon fonctionnement des installations présentes. Le renforcement des ressources financières et des ressources humaines est indispensable afin d'assurer la pérennité du projet. L'engagement des bénévoles et diverses pistes sont à explorer, comme les possibilités de collaborer avec le service civil.

L'entretien du Free-Go est assuré par l'association Eco-Citoyen (<https://free-go.ch/>). Des bénéficiaires de l'Hospice général participent aux collectes des surplus alimentaires dans les immeubles et commerces partenaires. Ils assurent aussi l'entretien des Free-Go. Le retrait des marchandises est donc effectué par ces personnes.

Les dépôts autorisés par les particuliers sont listés sur les Free-Go. Il s'agit de produits secs, fruits, légumes, boîtes de conserve, etc. Il n'y a pas de dépôts de produits carnés ou produits à risque si la chaîne du froid n'est pas assurée. Si des produits qui ne doivent pas se trouver dans les Free Go y sont (alcool ou autres), les personnes chargées de l'achalandage les retirent.

Le projet existe depuis bientôt 2 ans à Genève, il y a 5 frigos désormais en ville de Genève, le chimiste cantonal a donné son autorisation d'exploitation. Au niveau légal et institutionnel, les choses sont parfaitement posées. On peut parfaitement imaginer, avec le soutien de privés pour l'installation de nouveaux Free-Go et de l'Etat pour l'entretien et l'engagement des personnes issues de l'HG, un développement accru des Free-Go. Le gaspillage alimentaire existe (rien qu'à Noël, plus de 40% des Genevois-es achètent trop, avant de jeter les denrées encore consommables), alors que des franges entières de la population sont plongées dans la précarité et que pour elles l'alimentation est une charge conséquente.

Aujourd'hui, ce projet a fait ses preuves, mais il doit être davantage soutenu par l'Etat afin de pouvoir se déployer largement au niveau du canton. La motion vise à donner un coup de pouce à un engagement plus marqué du Conseil d'Etat pour ce projet et à mieux le faire connaître, afin d'étendre encore l'implantation des Free-Go. Un nombre accru de ces derniers dans un plus grand nombre de quartiers, avec la participation de nombreux partenaires, permettra assurément de lutter contre le gaspillage alimentaire et d'accroître la solidarité sociale !

C'est pourquoi, Mesdames et Messieurs les députés, nous vous invitons chaleureusement à soutenir ce projet Free-Go qui est innovant, bon pour l'environnement et l'économie. Il renforce également les liens sociaux et lutte contre la précarité.