



Date de dépôt : 12 mars 2025

Réponse du Conseil d'Etat **à la question écrite de Emilie Fernandez : Repas à domicile de l'IMAD et vaisselle réutilisable**

En date du 24 janvier 2025, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une question écrite ordinaire qui a la teneur suivante :

Dans son rapport d'activité 2023, l'IMAD mentionne prendre en considération les enjeux de durabilité, dans le cadre des projets intra et interinstitutionnels. L'IMAD travaille en étroite collaboration avec le département du territoire et la direction de la durabilité et du climat (DDC). Une cellule RSE de l'IMAD établit annuellement des cibles de développement durable contrôlées et évaluées selon des indicateurs spécifiques. Dans le cadre de son rapport, l'IMAD met en avant ses efforts en matière de mobilité et d'employeur responsable.

Dans ce chapitre, rien n'est mentionné concernant le service de livraison de repas à domicile. Pourtant, chaque jour, l'IMAD sert plus de 1500 repas à domicile à des personnes qui en ont besoin. Si l'institution se targue d'utiliser des produits frais, labellisés GRITA, et équilibrés, elle ne dit rien sur les contenants utilisés pour acheminer les repas.

Le canton a pour objectif de limiter l'utilisation de la vaisselle à usage unique dans la restauration. Il fait également la promotion d'une vaisselle réutilisable¹ pour sensibiliser et informer sur les alternatives à disposition.

¹ <https://www.ge.ch/document/emportons-malin-adoptons-vaisselle-reutilisable-dans-notre-consommation-emporter>

A ce titre, il serait normal que les institutions publiques et parapubliques soient exemplaires en la matière, notamment au vu du nombre de repas proposés – notamment par l’IMAD. Certain-e-s bénéficiaires de la prestation nous ont, en outre, directement sollicités pour nous faire part de la masse de déchets qu’ils et elles devaient jeter à la fin des repas et s’enquérir des éventuelles alternatives.

Vu ce qui précède, mes questions au Conseil d’Etat, que je remercie d’avance de ses réponses, sont les suivantes :

- ***Est-ce que l’IMAD utilise de la vaisselle réutilisable pour les repas livrés à domicile ?***
- ***Sinon, est-il prévu qu’elle passe à l’usage d’une vaisselle réutilisable à l’avenir et quels sont les obstacles éventuels qui empêcheraient son utilisation ?***

RÉPONSE DU CONSEIL D’ÉTAT

L’Institution genevoise de maintien à domicile (IMAD) livre en moyenne 2 200 repas par jour du lundi au vendredi (les repas pour le week-end étant livrés le vendredi). En 2024, 5 536 patientes et patients ont bénéficié de cette prestation dans tout le canton de Genève. Pour rappel, elle est destinée aux personnes qui n’ont pas, pour des raisons de santé, la possibilité de préparer leurs repas au quotidien.

L’offre de repas est coordonnée entre le Centre de nutrition et diététique de l’IMAD et le Service restauration des Hôpitaux universitaires de Genève (HUG). Les repas sont élaborés et conditionnés par les HUG, puis mis à disposition de l’IMAD. La distribution de ces repas constitue l’un des piliers du maintien à domicile, sachant qu’elle vise également à ce que les collaboratrices et collaborateurs concernés contribuent au lien social des patientes et patients et veillent à l’évolution de leur état de santé.

Est-ce que l’IMAD utilise de la vaisselle réutilisable pour les repas livrés à domicile ?

A ce jour, l’IMAD n’utilise pas de vaisselle réutilisable pour les repas livrés à domicile, bien que la volonté de le faire soit forte et existe de longue date. La question des déchets est un point central de la politique de responsabilité sociétale d’entreprise (RSE) mise en place par l’IMAD depuis de nombreuses années. Ainsi, la question du recyclage ou de la réutilisation des contenants des repas fait l’objet de travaux entre les HUG et l’IMAD;

ceci a permis dans un premier temps de mettre en place des sacs de portage biodégradables.

Sinon, est-il prévu qu'elle passe à l'usage d'une vaisselle réutilisable à l'avenir et quels sont les obstacles éventuels qui empêcheraient son utilisation ?

Pour les contenants des aliments (barquettes, raviers, poches plastiques), la question est plus complexe dans la mesure où ceux-ci doivent répondre à de nombreux critères :

- hygiène et sécurité alimentaire;
- maniabilité (la patientèle pour cette prestation étant en moyenne âgée de 83 ans);
- mise en température (les contenants devant être adaptables à tous les types de four et éviter tout risque de brûlure);
- visuel (la lutte contre la dénutrition passe également par la présentation du repas, qui doit favoriser l'appétit et le plaisir de manger).

Des tests de conditionnement ont été effectués avec des contenants recyclables. Ils se sont néanmoins avérés insatisfaisants jusqu'à présent, sachant que la priorité de l'IMAD est la sécurité et la santé des patientes et patients. Naturellement, les échanges avec les HUG quant à la mise en place de matériel réutilisable se poursuivent. Une forte volonté commune existe pour trouver une solution durable dans un avenir proche.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite à prendre acte de la présente réponse.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :
Michèle RIGHETTI-EL ZAYADI

La présidente :
Nathalie FONTANET