

Date de dépôt : 30 août 2019

Rapport

de la commission de l'environnement et de l'agriculture chargée d'étudier la proposition de motion de 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 pour le lancement d'un plan d'action contre le gaspillage alimentaire

Rapport de M^{me} Claude Bocquet

Mesdames et
Messieurs les députés,

La commission de l'environnement et de l'agriculture s'est réunie à deux reprises, soit le 2 mai et le 20 juin 2019, pour traiter la motion 2523, sous la présidence de M^{me} Marion Sobanek.

Les procès-verbaux ont été tenus par M^{me} Maëlle Guitton, que la commission remercie pour la qualité de son travail.

Ont participé aux séances :

- M^{me} Karine Salibian Kolly, secrétaire générale adjointe (DT) ;
- M. Rémy Zinder, directeur du service cantonal du développement durable (DT).

Ont été auditionnés :

- M. Bertrand Buchs, auteur de la motion ;
- M. Marc Nobs, directeur de la Fondation Partage.

Séance du jeudi 2 mai 2019 – présentation de la motion par le 1^{er} signataire, M. Bertrand Buchs

M. Buchs indique que l'Office fédéral de l'environnement a sorti son rapport sur le gaspillage alimentaire cette semaine¹. Les chiffres sont un peu différents de ce qu'il y a dans la motion, mais ils sont quand même globalement semblables puisqu'il y a environ 190 kilos d'aliments comestibles par personne qui sont perdus en Suisse chaque année.

Il y a deux volets importants en lien avec le gaspillage alimentaire. Le premier concerne l'environnement et le climat, car pour pouvoir produire des aliments on utilise de l'eau et de l'énergie. Le deuxième volet concerne le fait que la plupart des aliments sont peu ou mal valorisés. On sait en effet que, pour les ménages, la plupart des produits sont jetés à la poubelle et sont brûlés, ce qui crée une déperdition énorme et une pollution importante alors qu'on pourrait faire beaucoup mieux.

Le but de la motion est de déterminer ce qu'on pourrait faire pour éviter le gaspillage alimentaire, sachant que beaucoup de choses se font, mais d'une façon un peu éclatée et sous l'impulsion de certains groupes. Il y a par exemple des groupes purement sociaux qui récupèrent des aliments en fin de journée dans certains magasins pour les redistribuer aux personnes qui ont des problèmes financiers. Il y a aussi des groupes sur internet qui mettent des applications à disposition. Il y en a actuellement deux, dont un qui permet d'acheter des aliments ou de voir où il est possible d'acheter des aliments meilleur marché en fonction de certaines heures. Il y a également des logiciels qui sont mis à la disposition des restaurants afin de les aider à mieux gérer leurs stocks et leurs commandes pour leur éviter de se retrouver avec trop de choses en fin de journée.

Malgré toutes ces mesures déjà prises, il manque une colonne vertébrale, c'est-à-dire un plan sur le gaspillage alimentaire. Il faudrait fédérer les bonnes volontés ainsi que toutes les idées qui sont mises à disposition afin d'essayer de réduire le gaspillage alimentaire. On pourrait en effet le diminuer de $\frac{2}{3}$ en prenant certaines dispositions.

A propos de l'agriculture, elle a un diplôme de satisfaction car elle fait déjà extrêmement bien son travail puisque quasiment rien n'est jeté (l'agriculture représente 9% des déchets). L'agriculture se plaint uniquement du calibrage de certains aliments en disant qu'on est trop strict en Suisse et que les gens veulent trop des fruits et des légumes d'une certaine forme ou

¹ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html#-1239155920>

d'une certaine grandeur, ce qui a pour conséquence que certains produits ne sont pas mis en vente car ils ne sont pas calibrés. Dans l'agriculture, seulement 1% des déchets sont valorisés thermiquement.

Dans l'industrie agroalimentaire, les choses sont un peu plus compliquées, car il y a certains produits qui ne sont pas utilisables au niveau de l'alimentation et qui doivent être recyclés ou jetés. L'industrie agroalimentaire représente 37% des déchets.

Il y a trois origines importantes à prendre en considération : la consommation des ménages, la restauration et le commerce de détail. Sur le total du gaspillage alimentaire, 39% des déchets proviennent de la consommation des ménages, 11% de la restauration et 4% du commerce de détail.

A propos de la consommation des ménages, il y a 1 million de tonnes de déchets par année et la moitié sont dans les ordures ménagères et donc valorisés thermiquement, c'est-à-dire brûlés. Et puis, il y a 170 000 tonnes de déchets qui sont valorisés énergétiquement, c'est-à-dire qui sont transformés en engrais ou en biogaz. Le reste est composté ou sert à nourrir les animaux, mais c'est quand même environ 60 kilos par personne et par an qui sont jetés et qui pourraient ne pas l'être. Il y a donc tout un travail à faire à ce niveau afin de mieux gérer nos quantités d'aliments, mieux gérer nos achats et partir du principe qu'on peut utiliser les produits et les aliments beaucoup plus longtemps que ce qui est indiqué sur les dates limites de consommation. Il y a d'ailleurs tout un travail qui a été fait par certains groupes afin de démontrer qu'on peut consommer plus tardivement les produits. Il faudrait également revoir les lois au niveau fédéral afin de permettre cette consommation plus tardive et il faudrait aussi faire une collecte séparée au niveau des déchets.

Le commerce de détail engendre quand même 100 000 tonnes de déchets par année et 95% pourraient être évités. La plupart des déchets concernent des aliments invendus qui ont dépassé la date de consommation. Ces déchets proviennent d'une offre excessive, d'une mauvaise gestion des stocks, mais aussi de pertes durant le transport. A ce niveau, les grandes enseignes jouent le jeu pour certains produits, puisqu'elles permettent à certains groupements de venir chercher des aliments qui sont invendus pour les mettre à disposition de personnes qui n'ont pas les moyens. Cependant, les consommateurs paient pour cette perte alimentaire, puisque le prix de ce qu'on ne vend pas représente environ un demi-milliard de francs par année. Il s'agit donc d'une perte pour les grandes entreprises, mais qui est reportée sur le prix de vente des aliments. Comme les prix de vente augmentent à cause des invendus, il faut aussi réfléchir à la manière de mieux gérer les stocks et avoir une discussion avec les grandes enseignes. A propos de la restauration, il y a

environ 150 grammes par repas qui sont jetés et ces déchets pourraient être évités, car ils proviennent la plupart du temps d'une mauvaise gestion des stocks.

Il y a deux façons d'agir. La première façon de faire concerne, au niveau fédéral, la question de savoir comment on peut valoriser les aliments qu'on jette. Par exemple, les Valaisans sont en train de mettre en place une centrale de biogaz et il y a 130 ménages qui sont en train de tester cela. Ces gens doivent quand même payer pour pouvoir déposer leurs aliments à certains endroits. La deuxième façon d'agir vise à apprendre à consommer différemment et à revoir les normes afin de pouvoir consommer plus longtemps les produits. On sait en effet qu'à part certains produits pour lesquels il faut faire attention aux risques d'infection, on peut les consommer plus longtemps que ce qui est indiqué sur la date limite de consommation. On peut par exemple consommer les yogourts encore 2-3 mois après la date de péremption s'ils sont bien conservés. Donc il faut pousser les gens à mieux consommer leurs produits et à faire attention aux quantités qu'ils achètent.

Puisque le gaspillage alimentaire semble intéresser beaucoup de monde étant donné l'impact sur le climat qu'il peut avoir, il faut essayer de voir ce qu'on peut faire avec toutes les personnes qui font déjà quelque chose. C'est pour cela que la motion demande d'organiser des assises cantonales afin d'essayer de mettre ensemble toutes les associations. Il faut discuter et savoir ce qu'on peut faire, savoir quelles personnes peuvent intervenir afin de valoriser les déchets qu'on ne peut pas éviter. Cette réflexion est intéressante mais elle est personnelle parce qu'on demande aux gens de changer leur façon d'être. La conclusion du rapport de l'OFEV montre qu'avec des moyens simples on pourrait éviter en tout cas $\frac{2}{3}$ du gaspillage alimentaire.

Questions des députés

Un député PLR remarque qu'il y a déjà passablement de choses qui sont mises en place. Son entreprise participe par exemple à la plateforme Too Good To Go depuis un mois avec un succès assez important puisqu'ils ont déjà vendu 500 paniers. C'est une excellente chose que cette plateforme ait été mise en place.

Il indique ensuite qu'ils ont aussi travaillé avec la Fondation Partage pendant quelques années avant qu'ils ne déménagent et avant que leur succès ne soit grandissant. Il explique que leur succès a été tellement grandissant qu'aujourd'hui ils font la fine bouche en n'acceptant que des produits emballés et étiquetés. Il explique que cela a été un immense frein puisque dans le commerce de détail, à l'inverse des grandes surfaces, on n'emball

pas tous les produits. Il précise qu'il a discuté avec le directeur de Partage et qu'il lui a expliqué qu'ils avaient été victimes de leur succès.

Il indique qu'il existe aussi d'autres associations avec lesquelles ils travaillent comme Frater Noël et Frater Pâques qui viennent chercher les invendus des différents magasins. Il explique par ailleurs que certains clients viennent aussi, après la fermeture, chercher des produits à 50%. Il remarque que c'est quelque chose qui se fait déjà dans certains commerces de détail, mais qui pourrait se faire à une plus large échelle. Concernant les invendus de pain, il indique qu'ils les distribuent à un agriculteur pour ses brebis.

Il rappelle quand même qu'un commerce de détail et même les grandes surfaces ne peuvent pas être totalement vides à partir de 17h30 parce qu'il y a encore beaucoup de ventes qui se font entre 17h et 19h. Pour pouvoir faire ces ventes, il explique qu'ils doivent quand même achalander les rayons. Il explique que les commerces ne peuvent pas aller à l'encontre du client et qu'ils sont donc obligés d'avoir des invendus. Il souligne le fait que c'est une véritable problématique.

Par rapport à la mauvaise gestion des stocks des restaurants, il considère qu'au jour d'aujourd'hui, avec la concurrence effrénée qui existe dans la restauration, celui qui ne gère pas bien ses stocks peut très vite mettre la clé sous le paillason.

Il déclare ensuite que le fait de pousser les gens à mieux consommer des produits est une bonne idée, mais que la question se pose quand même de savoir comment. Tous les jours on peut lire des articles à ce sujet, il y a donc une prise de conscience importante à ce niveau-là.

Par rapport aux tomates qui ne sont pas calibrées, il explique qu'il existe désormais un jus de tomate.

M. Buchs remarque que cette intervention montre qu'il y a beaucoup de choses qui sont faites et qu'il y a une prise de conscience. Il remarque toutefois que ces choses se font de manière personnelle et volontaire et qu'il faudrait qu'il y ait une discussion. Il faudrait en effet mettre les gens autour d'une table et discuter afin de déterminer ce qu'on peut faire et améliorer. Cela permettrait aussi aux communes de lancer des actions. La commune de Carouge, par exemple, voudrait être une ville Zéro Déchet, donc il y a déjà des actions qui sont faites, mais cette motion permettrait de fédérer les gens ou de citer des exemples de choses qui ne fonctionnent pas ou qui ont de la peine à fonctionner. Il termine en déclarant qu'un magasin ne peut pas être vide à 17h, mais il remarque que les chiffres actuels sont quand même très importants et qu'il y a encore des progrès à faire. Peut-être que Genève est en

avance par rapport à cela, mais il semble que dans les autres cantons il y ait quand même pas mal de déchets.

Le député PLR remarque qu'il existe dans certains cantons alémaniques et dans le canton de Fribourg des magasins alimentaires qui vendent des produits de la veille, du type « second hand shop », alors que cela n'existe pas à Genève.

Une autre députée PLR précise que ça existe à Globus.

Le député PLR indique que pour la Fondation Partage il faut emballer les produits. Il déclare que sa corporation est très active dans ce sens-là et que c'est sûrement aussi le cas des autres, tellement le thème est important aujourd'hui. Il considère donc que le fait d'organiser des assises cantonales pour faire encore plus semble un peu difficile.

M. Buchs remarque qu'il y a quand même une demande de la Confédération de diminuer de $\frac{2}{3}$ le gaspillage alimentaire d'ici à 2030.

Le député PLR répond qu'on va très certainement y arriver.

Une députée Ve remarque que tout le monde est d'accord avec le constat qui est fait par cette motion. Elle demande s'il ne serait pas possible d'être plus ambitieux que des assises et de demander un plan d'action. Elle demande pourquoi il s'en est tenu à des assises.

M. Buchs répond qu'il y a déjà beaucoup de bonnes choses qui sont faites, beaucoup de bonne volonté, et une réflexion qui a déjà été faite. Si on impose un plan d'action à des gens qui ont déjà eu la volonté de changer, ils vont peut-être mal le prendre. Il considère qu'il y a déjà beaucoup de choses qui se font et qu'il y a peut-être des petites choses à changer, mais sans qu'un règlement de l'Etat ne soit nécessaire. Après, si les assises démontrent qu'il faut un plan d'action, alors on mettra en place un plan d'action, mais d'abord il faut faire des assises. Il explique qu'il y a des secteurs qui font beaucoup de choses comme les boulangeries et les pâtisseries, mais qu'il y a en a d'autres qui en font beaucoup moins et c'est donc un peu sectoriel. En venant aux assises, les gens vont donc pouvoir se rendre compte de ce qu'il est possible de faire et du fait qu'il y a des exemples à suivre. Rien que le fait d'avoir lancé ces paniers qu'on peut aller chercher avec des invendus c'est fantastique. Il explique que sur le site internet de Too Good To Go, il y a un nombre très important de lieux de vente dans lesquels on peut réserver un panier et venir le chercher, ce qui est formidable. Il déclare qu'il aimerait que les gens se rendent compte de l'état des lieux. Ensuite, en fonction de cet état des lieux, il y aura peut-être une demande d'aller plus loin, mais il ne faut pas tout de suite aller dans un plan d'action qui risque d'imposer des choses. Il

déclare que ce n'est pas sa façon de voir les choses, surtout pour ce sujet-là où il faut vraiment que les gens soient volontaires et responsables.

La députée Ve remarque qu'un plan d'action ce n'est pas forcément quelque chose qui met de mauvaises exigences ou des taxes. Ça peut aussi être quelque chose qui garantisse le fait que les assises débouchent sur des mesures motivantes par rapport à tous ces acteurs. Elle précise que c'est dans ce sens-là qu'elle voyait les choses.

M. Buchs répond qu'avec des assises on peut arriver à de bonnes idées faciles à mettre au point. Il considère par ailleurs que c'est plus simple que de commencer à mettre les gens autour d'une table afin qu'ils discutent sur ce qu'ils peuvent faire et sur ce qui existe déjà, car il y a des gens qui ne savent parfois même pas que ces choses existent.

Une députée S demande si cette motion veut, d'une part, diminuer globalement le gaspillage alimentaire et, d'autre part, mieux valoriser les déchets alimentaires qui vont rester.

M. Buchs acquiesce.

La députée S demande à M. Buchs s'il pense qu'on devrait aller dans le sens de généraliser la Fondation Partage et faire en sorte qu'il puisse y avoir davantage d'acteurs qui y travaillent. Elle demande s'il faudrait donner des moyens supplémentaires à Partage. Elle demande également s'il faudrait essayer de faire en sorte que le créneau qui est rempli par Partage puisse prendre de l'ampleur ou s'il pense que ce n'est pas tellement possible d'en faire davantage pour des questions de taille critique ou d'acteurs.

Elle demande ensuite ce qu'il a comme pistes pour une meilleure sensibilisation et une meilleure information pour les ménages, vu que c'est là qu'il y a de quoi faire. Elle remarque que les commerces y voient déjà leurs intérêts, mais que pour les ménages il faut une certaine ampleur, sinon cela peut vite passer inaperçu.

Elle indique pour finir qu'elle est très sensible à la question du gaspillage et qu'elle avait beaucoup travaillé sur la question de la diminution du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires. Elle explique qu'ils avaient réussi à faire 2-3 choses mais pas non plus des montagnes. Organiser des assises permet de se retrouver tous ensemble, mais au final, au terme des assises, on n'aura pas diminué le gaspillage pour autant.

M. Buchs répond que la Fondation Partage a des problèmes de stockage et qu'elle a de la peine à accepter plus. Il faudrait donc discuter avec eux afin de déterminer ce qu'il serait possible de faire en plus. Concernant la valorisation, il explique qu'il s'agit d'une valorisation des déchets. Il faudrait en effet éviter de les brûler et les valoriser différemment. Pour les ménages, il

explique qu'il faudrait mettre en place des campagnes dans lesquelles on explique aux gens ce qu'ils peuvent faire. Il précise que la FRC a par exemple déjà mis sur son site internet des recettes à faire avec des aliments passés de date. Il considère qu'il y a donc un rôle de l'Etat et des communes de faire des campagnes pour expliquer aux gens qu'ils peuvent éviter le gaspillage alimentaire. C'est un travail de prévention qui doit être fait. Il indique qu'on pourrait aussi mettre en place des ateliers pour expliquer aux gens comment acheter mieux, stocker, prévoir la quantité qu'on achète, etc. Il y a vraiment tout un travail à faire. Il souligne le fait qu'il y a une conscience sur le gaspillage alimentaire qui est très importante et qu'on pourrait donc arriver à de bonnes solutions même avec des assises.

La présidente demande sous quelle forme il imagine ces assises. Elle demande s'il s'agirait de rencontres et d'ateliers pratiques, par exemple.

M. Buchs répond que pour la santé ils ont fait des ateliers et ont mis ensemble le privé et le public. Ensuite, comme il y a énormément d'idées qui sont sorties, il explique qu'ils ont continué à les développer.

La présidente demande, selon lui, qui doit organiser ces assises.

M. Buchs répond que c'est le rôle du Conseil d'Etat.

Une députée MCG explique qu'à l'époque les personnes qui travaillaient dans les lounges VIP de l'aéroport pouvaient, à la fin de la journée, emporter chez elles ce qui n'avait pas été utilisé, mais qu'il y a 2-3 ans il y a eu une interdiction d'emporter quoi que ce soit chez soi. Elle explique qu'il y a un employé qui a même été licencié pour avoir pris un aliment chez lui. Elle considère que cela est profondément scandaleux et choquant. Elle demande à M. Buchs s'il a envisagé de prendre contact avec eux afin de déterminer s'il est possible de faire quelque chose par rapport à cela. Elle remarque ensuite qu'en fin de journée, dans la grande distribution, les employés retirent des aliments encore parfaitement consommables et que c'est ensuite au gérant qu'il appartient de décider si on colle une étiquette -50% ou si au contraire le produit est jeté. Lorsque le produit est jeté, elle explique qu'en général ils disent que ces aliments servent aux paysans qui élèvent des porcs. Elle déclare que tout cela est très choquant. Elle indique pour finir qu'il existe un grand hangar à La Praille qui est occupé par Manor et dans lequel les objets invendus sont détruits.

M. Buchs répond qu'il a aussi lu cette actualité par rapport à l'aéroport dans les journaux. Il explique qu'il y a pas mal d'entreprises qui doivent gérer beaucoup de nourriture qui prennent des décisions très strictes pour éviter des vols. Concernant la grande distribution, il répond que les commerces décident ce qu'ils vendent à 50% ou pas et que c'est chaque

gérant qui gère son stock. Il explique que c'est donc pour cela qu'il serait important de discuter afin de voir ce qu'il serait possible de faire. Il termine en déclarant que si on arrivait à avoir moins d'invendus et donc moins de gaspillage, on aurait des aliments meilleur marché puisqu'il y a quand même une partie du prix de l'aliment qui tient compte du fait qu'il ne sera pas vendu.

La députée MCG demande à M. Buchs son avis sur la pratique de prolonger les dates limites de consommation des aliments.

M. Buchs répond que c'est comme les médicaments et que c'est tout à fait possible.

Un député PDC indique qu'il est signataire de cette motion et que s'il l'a signée c'est justement en référence à cette approche « assises ». Il remarque que pour Monsieur et Madame Tout-le-Monde, c'est inadmissible et incompréhensible qu'on jette des produits alimentaires mais que la réalité est complètement différente parce qu'il y a parfois des produits et des déchets contre lesquels on ne peut rien faire. Il explique qu'il arrive parfois qu'il y ait des récoltes gigantesques qui font qu'il y a trop de produits et pour lesquelles il faut trouver des solutions. Il précise que ce ne sont donc pas des problèmes structurels mais bien plutôt des problèmes conjoncturels. Et puis, il y a aussi un certain nombre de problèmes qui sont liés à notre société et à notre structure qui font qu'on a des déchets.

Concernant le calibrage des fruits et légumes, il explique que c'est une décision de la branche, car elle a décidé de mettre de l'ordre pour avoir des références, parce que lorsqu'on parle business et prix d'une pomme on parle de poids.

A propos du jus de tomates que fait l'Union maraîchère de Genève, il explique que dans le monde on est à moins de 5 centimes le kilo de tomates. Il précise que les jus de tomates de l'UMG sont quand même vendus parce qu'il y a des gens qui comprennent la démarche mais qu'ils sont 8-10 fois plus chers que des jus de tomates industriels. Il indique qu'il faut simplement expliquer aux gens pourquoi ils sont plus chers.

Il explique ensuite que dans la grande distribution il y a deux business plans et que chez Coop et Migros si on veut du basilic à 18h30 on peut le trouver. D'ailleurs si on ne le trouve pas, on peut le réclamer au chef de rayon qui s'arrangera pour qu'il y en ait jusqu'à 18h30 le lendemain, ce qui génère des déchets de l'ordre de 3-5% dans les magasins. Par contre, on sait que Monsieur et Madame Tout-le-Monde jettent après beaucoup plus.

Concernant les restaurants, il explique qu'ils ne vont pas acheter pour jeter, mais qu'il y a toujours pas mal de restes dans les assiettes qui passent à

la poubelle. Il y a donc tout un travail à faire par rapport à cela. Il y a une partie des déchets qu'on devrait recycler.

Par rapport à la Fondation Partage, il explique qu'on ne peut pas non plus tout donner, parce qu'il y a une économie qui doit fonctionner et que le mieux c'est donc de ne pas générer des déchets.

En conclusion, il déclare que les assises c'est bien, parce que c'est une analyse globale qui amènera des mesures diverses et variées. Il termine en déclarant que les principaux responsables des déchets c'est nous-mêmes.

Une députée PDC demande à M. Buchs si les assises seraient vraiment suffisantes pour toucher les consommateurs et le grand public.

M. Buchs répond que si à partir des assises il y a de bonnes idées qui touchent le grand public, alors ce sera le cas. Il explique que le grand public a besoin d'être informé simplement et pas qu'on le culpabilise. Il considère qu'il n'y a personne à montrer du doigt, mais qu'il faut simplement montrer les chiffres afin de déterminer ce qui se passe, puisque c'est quasiment 190 kilos par personne et par année qu'on jette. Il termine en déclarant qu'il ne faut pas culpabiliser les gens, sinon rien ne va être fait.

Une députée PLR remarque qu'on parle de quelque chose qui frappe tout le monde et qui frappe les esprits, parce que c'est juste inadmissible de jeter alors qu'on pourrait encore consommer. C'est d'ailleurs tellement prégnant et conscientisé dans la société que déjà beaucoup d'associations et de groupements font de la prévention, de l'accompagnement comme la FRC et certains grands chefs de cuisine. Il y a donc une conscience de l'importance et du prix de ce qu'on mange qui émerge, et qui émerge tellement bien que beaucoup de groupements se chargent donc déjà de conscientiser les gens par des programmes et des actions. Elle demande cependant si la question du gaspillage alimentaire n'est pas avant tout une question d'éducation. Elle demande à M. Buchs s'il ne pense pas qu'à la base c'est déjà dans le b.a.-ba de ce qu'on enseigne à la maison et dans les écoles.

Concernant les assises qui se feraient à un stade où les gens ne sont manifestement pas volontaires pour s'inscrire dans une réflexion, elle déclare qu'elle doute de leur portée. Elle remarque en effet que ceux qui sont volontaires trouvent déjà passablement d'informations sur le sujet pour des raisons d'idéologie mais aussi pour des raisons économiques. Elle rappelle par ailleurs qu'il y a de plus en plus d'associations qui accompagnent les familles qui ont des difficultés financières pour leur apprendre à gérer leur budget, leurs courses et les quantités. Elle demande donc s'il ne faudrait pas plutôt faire une sensibilisation scolaire plutôt que des assises. Elle rappelle

que si on veut toucher la population, les personnes les plus susceptibles d'engager des changements ce sont les enfants.

Elle demande pour finir s'il ne s'agirait pas d'une compétence communale plutôt que d'envisager des assises cantonales qui seraient menées par le Conseil d'Etat. Elle considère en effet que, s'il s'agit d'accompagner, de sensibiliser et de trouver des solutions ensemble, c'est plutôt une compétence communale, surtout qu'il faut quand même que ce soit suivi d'actions sur le terrain.

M. Buchs répond que c'est évidemment une question d'éducation et de sensibilisation qui devraient se faire dans les écoles. Il remarque quand même que les problèmes de gestion alimentaire se font plus ressentir dans certaines catégories de population que dans d'autres et qu'il y a donc probablement des endroits et des quartiers avec plus de déchets. Etonnamment, il explique qu'il y a beaucoup plus de déchets dans les familles qui ont un niveau de vie plus bas que chez les gens qui ont une bonne éducation et un niveau universitaire.

Il précise ensuite que lorsqu'il parle d'assises il ne pense pas à un « grand truc » avec 800 personnes dans une salle qui écoutent à moitié. Il pense au contraire plutôt à des ateliers avec des gens qui discutent ensemble afin de faire mieux et de proposer des solutions qui pourraient très bien être communales. Il considère toutefois qu'une décision devrait être prise au niveau du canton, même si après une déclinaison se fera au niveau des quartiers, des communes et des écoles. Il faut cette décision au niveau du canton, sachant que le plan fédéral demande qu'à l'horizon 2030 on ait diminué de moitié les déchets alimentaires. Il termine en déclarant qu'il y a beaucoup de choses qui sont faites mais qu'au final les chiffres restent quand même énormes au niveau du gaspillage alimentaire.

Séance du 20 juin 2019

Audition de M. Marc Nobs, directeur de la Fondation Partage

La présidente remercie l'auditionné pour sa présence et lui cède la parole.

M. Nobs remarque que cette motion traite d'un problème qui est d'actualité, puisque le gaspillage alimentaire est quelque chose qui préoccupe quotidiennement beaucoup de personnes, à Genève, en Suisse et ailleurs. Sur le fond, se préoccuper de cette problématique est quelque chose qui ne peut être qu'intéressant. Par contre, il faut peut-être aussi prendre conscience de ce qui se fait déjà et de ce qui pourrait être mis en place en relevant le fait que parmi les chiffres qui figurent dans cette motion on s'aperçoit que c'est au niveau des ménages et des personnes qu'il y a la plus grosse problématique

de gaspillage. Le problème c'est que c'est à ce niveau peut-être qu'il est le plus difficile de convaincre pour que l'effort soit fait.

Au niveau des détaillants, il explique qu'au sein de la Fondation Partage ils récoltent quotidiennement la totalité des unités de la Coop, de Manor, de la Migros, d'Aldi, de Lidl et de Denner. Il explique qu'ils visitent vraiment tous les détaillants chaque jour afin de récolter des produits frais. A ce niveau-là, il y a donc une grosse part du travail qui est déjà faite. Maintenant, il faut peut-être aussi se préoccuper de la problématique en amont, c'est-à-dire au niveau des producteurs ou des fabricants de produits qui confient des produits aux détaillants. Il explique en effet que c'est aussi à cet étage-là qu'il y a certains produits qui sont gaspillés. Il explique qu'à la Fondation Partage, ils ont par exemple des partenariats avec Nestlé et qu'ils reçoivent régulièrement des palettes d'eau minérale, d'eau aromatisée et de jus de fruits avec des dates limites de consommation qui sont d'une durée de 2-3 mois, ce qui ne permet plus de les intégrer dans les rayons des supermarchés pour pouvoir les vendre. Il explique qu'à ce niveau-là, il y aurait donc peut-être quelque chose à développer avec les fournisseurs et les industriels alimentaires qui mettent des produits sur le marché.

Il termine en déclarant qu'à Genève on est déjà plutôt bien organisé et que la problématique la plus importante qui serait à soulever lors de ces assises serait que les citoyens prennent conscience de cette problématique et fassent une démarche active pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Un député Ve remarque que M. Nobs a affirmé que les magasins de la place genevoise que sont Coop, Manor, Migros, Aldi, Lidl et Denner ne jetaient rien et que tout ce qui était à la limite d'être périmé était remis à la Fondation Partage.

M. Nobs répond qu'il n'a pas dit que les magasins ne jetaient rien, mais qu'il a dit que la Fondation Partage visitait tous les jours ces magasins et qu'ils ramenaient tous les jours des produits frais. Après, il explique qu'il n'est pas allé voir ce qui se passait dans les magasins et qu'il n'a pas d'idée de ce qui se passe de façon précise. Il affirme simplement qu'au sein de la Fondation Partage ils font des visites quotidiennes auprès de l'ensemble des unités de détaillants qui sont installés sur le territoire du canton.

Ce qu'il faut peut-être aussi expliquer c'est qu'il y a de grosses contraintes liées au système de récolte et à la problématique des dates d'expiration. On peut par exemple manger des yogourts bien longtemps après la date limite de consommation (DLC). Il y aurait donc quelque chose à faire à ce niveau-là, car ce sont des produits qui sont encore consommables mais légalement qui ne sont plus récupérables par la Fondation Partage et qui ne

sont plus distribuables. Il explique en effet que la Fondation Partage doit appliquer des contraintes qui leur sont imposées. Il y a peut-être quelque chose à faire à ce niveau-là mais aussi au niveau de la viande en barquette qui est doublement emballée. Après, le problème c'est qu'il faut aussi trouver la personne qui sera d'accord de prendre la responsabilité de dire qu'on peut manger les produits plus longtemps. Pour l'instant, on n'a pas encore trouvé une telle personne.

Un député MCG demande combien de kilos par jour la Fondation Partage récolte dans tous les magasins.

M. Nobs répond qu'ils récoltent environ 500 tonnes de produits frais par année et que le total des récoltes de Partage se monte à 1330 tonnes par an. Quand il parle de récolte quotidienne de produits frais, il explique que cela représente environ 550 tonnes sur une année. Il précise qu'ils ferment les jours fériés et que les week-ends, il y a une seule récolte le samedi. Il précise également que la récolte du samedi ne concerne quasi que des produits qui sont consommables immédiatement. Il explique qu'ils les distribuent ensuite directement auprès d'institutions qui elles se chargent de les redistribuer individuellement.

Un député PLR demande au département si c'est bien le producteur qui doit garantir qu'il n'y a pas d'atteinte à la santé jusqu'à la date à laquelle le produit peut être consommé.

M. Chambaz acquiesce.

Le député PLR remarque qu'en matière de gaspillage alimentaire il y a exactement la même problématique qu'avec l'obsolescence du matériel informatique et des appareils électroménagers, qu'il y a un intérêt des producteurs à ne pas prendre de risque et que si les produits ne sont pas consommés ou pas vendus c'est au distributeur de gérer cette problématique. Si le distributeur ne peut plus vendre les produits, le producteur aura en tout cas vendu sa marchandise. Il explique que dans le cadre de ses fonctions militaires, il a eu acheté des yaourts à 5 centimes parce qu'ils avaient dépassé la DLC. Malheureusement aujourd'hui ce n'est plus possible de faire cela. On veut sursécuriser tout ce qui nous arrive et on est dans un monde complètement aseptisé. Il faudrait donc attaquer ce problème de sursécurité. Et puis, il y a aussi un devoir d'éducation des ménages pour leur faire comprendre que les yogourts et le lait peuvent encore être mangés/bus un mois après la DLC.

Une députée PLR remarque que certains petits commerçants auraient été intéressés de travailler avec Partage mais que ça n'a pas été possible. Elle demande pourquoi ça n'a pas été possible et s'ils ont beaucoup de cas qu'ils doivent refuser.

M. Nobs répond que pour les produits boulangers par exemple, ils ont des contraintes, car ils ne peuvent pas récolter des produits qui ne sont pas emballés et étiquetés avec des dates de consommation ou de fabrication. Il indique toutefois qu'il a reçu le comité de l'Association des boulangers-confiseurs du canton de Genève à Partage pour voir avec eux s'il y aurait une possibilité de développer quelque chose en proposant un système de récolte qui convienne aux exigences légales. De fait, il explique qu'ils ont en effet dû cesser certaines récoltes. Il souligne toutefois le fait qu'ils travaillent actuellement dessus pour trouver des solutions qui puissent correspondre aux exigences du chimiste cantonal et qui ne généreraient pas un surplus de travail colossal pour les boulangers dans le cadre de la gestion de leurs produits.

La députée PLR demande si la boulangerie est le seul domaine où la Fondation Partage rencontre ce problème ou s'il y a d'autres domaines.

M. Nobs répond qu'il y a aussi des problématiques de sens à l'action. Si on part de Blavignac pour aller à Cornavin chercher trois tomates, cela n'a pas de sens. Il explique qu'ils doivent toujours faire attention à garder un peu de logique et d'efficacité dans les démarches. Il explique que ce qui est envisagé ce serait de créer une plateforme de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il explique qu'ils souhaiteraient en effet développer à Partage un projet qui mettrait en relation les institutions qui sont réparties sur le territoire du canton et les petites épiceries de quartier. Il termine en déclarant que c'est quelque chose sur quoi ils travaillent actuellement pour améliorer la performance dans le cadre du gaspillage alimentaire.

Un député PLR confirme que c'est de la responsabilité du transformateur de déterminer les dates de péremption de ses produits. Il explique que dans la pratique cela se fait sur la base d'une série de tests bactériologiques. En règle générale, il explique surtout que les producteurs prennent en compte une marge de sécurité non pas à des fins commerciales mais surtout à des fins de mauvaise utilisation par le consommateur. Le pire pour le producteur c'est en effet que la chaîne du froid ne soit pas respectée. Il explique que c'est très souvent pour cette raison que les DLC sont calculées avec des marges plus courtes, car le producteur est responsable de la qualité du produit qu'il met en vente.

Il demande ensuite, au niveau des volumes qu'ils traitent à Partage en produits frais, quel est le taux d'approvisionnement qu'ils ont par rapport à ce qu'ils peuvent potentiellement écouler. Il demande s'ils pourraient distribuer encore plus de produits ou pas. Il demande où ils en sont actuellement avec le système qui est en place.

M. Nobs répond à la première remarque que la problématique de la précarité et de l'insécurité alimentaire est en effet complexe. Il explique qu'au sein de la Fondation Partage ils travaillent avec des institutions qui redistribuent, elles, des produits aux bénéficiaires. La Fondation Partage n'est en effet pas elle-même en contact avec les bénéficiaires. Il explique d'ailleurs qu'ils viennent d'engager une étude afin d'avoir une vision un peu plus précise sur cette problématique de la précarité et de l'insécurité alimentaire. On sait aussi qu'il y a certaines personnes âgées qui ne sont pas forcément aidées pour faire des courses et qui souffrent de précarité alimentaire. Il explique qu'ils ont constaté aussi qu'il y avait une augmentation importante de la demande. La Fondation Colis du Cœur en est par exemple à plus de 3000 distributions tous les mardis. A titre d'information, il explique qu'ils se sont également rendu compte qu'il y avait quelques personnes à Genève qui travaillaient, qui avaient des salaires mais qui n'arrivaient pas à finir le mois. Il s'agit donc d'une autre catégorie de population qui fréquente les institutions et qui n'existait pas il y a encore quelques années. Il explique que leur volonté au sein de Partage est d'améliorer encore la prestation sur la base de cette étude qui vient d'être engagée.

Le député PLR demande, s'ils recevaient le double de volume que ce qu'ils collectent actuellement, s'ils pourraient assumer ces volumes supplémentaires en produits frais.

M. Nobs répond qu'ils ont encore une bonne marge de manœuvre. Si l'UMG décidait par exemple de leur confier 4 tonnes de fruits et légumes par jour en plus, ils s'en sortiraient.

Une députée Ve remarque que M. Nobs a évoqué tout ce qui se fait déjà de positif et qu'il a indiqué qu'il y aurait la possibilité de faire encore plus. Elle remarque qu'il a également indiqué qu'il y a de plus en plus d'acteurs qui se mettent en place et qu'il y aurait de nouveaux segments qui pourraient être développés. Elle demande s'il prend position en faveur des assises de la motion et s'il considère qu'il serait utile de saisir cette opportunité de réunir les gens, quitte à aller vers un plan d'action.

M. Nobs répond qu'il est partisan de faire quelque chose, car c'est important de sensibiliser la population de manière générale. Par contre, si ces assises ont pour but d'obliger, à terme, les détaillants à remettre à des

institutions les invendus sous forme légale et à leur imposer des amendes s'ils ne le font pas, alors ce ne serait pas une bonne formule. Il considère que la lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie de la responsabilité citoyenne. C'est une question qui n'est même pas politique, les gens doivent avoir conscience que c'est quelque chose qui doit être géré et que tout le monde doit faire un effort collectif pour arriver à trouver une solution dans ce cadre-là. En revanche, si les assises sont là pour sensibiliser la population à raisonner d'une manière différente, il déclare qu'il y est tout à fait favorable.

La députée Ve demande si, lorsqu'il y a des surplus saisonniers, la Fondation Partage est aussi appelée pour essayer de gérer les stocks.

M. Nobs répond que la problématique c'est que ce genre de choses ne se planifient pas. Il explique que lorsqu'ils reçoivent une très grande quantité de tomates déjà bien mûres, ils ne savent pas tellement quoi en faire parce qu'ils ne sont pas équipés pour gérer cela. Il explique qu'ils vont bientôt déménager dans des locaux tout neufs afin de pouvoir développer de nouveaux projets pour répondre à ce type de problématiques. Par exemple, pour les tomates il explique que l'idée serait de les surgeler rapidement et de les stocker congelées pour pouvoir faire des produits déstructurés comme des jus, des coulis et des sauces. Il explique qu'ils ont aussi un projet de déshydratation de fruits afin de pouvoir répondre à la surproduction saisonnière et de transformer ces produits pour pouvoir les stocker sur le long terme. Il explique que leur objectif est vraiment de valoriser les produits.

Une députée MCG demande si les commerçants ne préféreraient pas jeter plutôt que de laisser d'autres personnes profiter de ce qu'ils ont eux-mêmes payé. Elle explique ensuite que quelqu'un lui a raconté qu'il y avait un dépôt Manor où on cassait les invendus. Elle demande s'il a des informations sur cela.

M. Nobs répond par la négative.

Une députée Ve demande, par rapport à la responsabilité individuelle, s'il pense qu'une démarche comme Zéro Déchet viserait aussi à réduire le gaspillage alimentaire.

M. Nobs répond que ce genre de démarche pourrait clairement avoir un effet positif sur le gaspillage alimentaire. C'est une bonne démarche, mais après comme il y a beaucoup de choses qui se mettent en place et qui se font déjà, il ne faudrait pas que les gens perdent leurs repères par rapport à tout ce qui est proposé. Il termine en déclarant qu'il est favorable à des assises, mais qu'il faut aussi réfléchir à la forme que ces assises auront.

Discussion et vote

Un député PLR indique qu'il recevrait très volontiers la commission sur son exploitation, car il fait aussi de la plus-value avec de la marchandise déclassée pour éviter le gaspillage alimentaire en partenariat avec l'UMG.

Un député UDC relève le travail extraordinaire que fait cette association et conseille à la commission d'aller visiter les locaux de Partage.

La présidente propose de voter cette motion aujourd'hui, parce que ce qui est demandé est assez simple et que d'autres auditions seraient superfétatoires.

Une députée Ve remarque que l'audition de M. Nobs permet de confirmer le fait que beaucoup de choses se font déjà, mais qu'il y a aussi du potentiel d'échange, d'expérience et de développement entre les différents acteurs. Elle indique que les Verts sont favorables à cette motion et proposent même de la développer en modifiant l'invite de la manière suivante : « à organiser des assises cantonales sur le gaspillage alimentaire *qui débouchent sur un plan d'action* ». Les Verts considèrent en effet qu'il serait intéressant qu'on arrive à se mettre d'accord sur des possibilités d'amélioration.

Une députée MCG considère pour sa part qu'il n'est pas forcément nécessaire de tenir des assises. Elle remarque que M. Nobs a clairement dit qu'il y avait de plus en plus d'applications pour que les gens puissent acheter des denrées, par exemple l'application To Good To Go. Elle explique qu'elle a trouvé un article dans le journal Femina qui indique qu'il y a quasiment la moitié des fruits et des légumes qui partent à la décharge. Si on regarde tout simplement ce qui se fait en Suisse, c'est affolant. Elle termine en déclarant qu'il n'est pas tellement nécessaire de faire ces assises à Genève puisqu'il y a déjà pas mal de gens qui s'organisent.

Un député EAG remarque que la problématique du gaspillage alimentaire est intéressante. Il propose de reprendre la proposition de la députée Ve et de remplacer l'idée d'avoir des assises par l'idée d'avoir un plan d'action. On peut préciser que ce plan d'action devra se faire sur la base d'un dialogue avec les organisations qui seront impliquées, mais on peut se permettre de se placer une marche au-dessus en termes d'invites. Il remarque que les assises n'invitent pas tellement à aller plus loin.

Une députée PDC indique que le groupe PDC est d'accord avec la proposition de la députée Ve.

Un député PLR remarque qu'il y a un travail formidable qui est déjà mis en place. Il y a des choses qui peuvent s'améliorer et il faudrait avoir un état des lieux, mais tout cela est déjà dans le circuit. Il déclare qu'il n'est pas tellement certain qu'on puisse mieux faire en la matière. Il explique que c'est

d'ailleurs pour cela qu'il a posé la question de la volumétrie à M. Nobs. Il remarque que M. Nobs a été un peu contradictoire, parce qu'il a dit qu'ils seraient prêts à avoir 4 tonnes de légumes par semaine en plus, mais quand il les a eues l'année passée, il a dit qu'ils n'étaient pas capables de les gérer tout de suite. Il faudrait prévoir autre chose, mais c'est déjà en cours de discussion puisque lors de leur déménagement ils ont prévu de pouvoir stocker pour valoriser dans la durée des déchets ponctuels et de volume important. Il considère donc qu'il est un peu dommage de voter des assises avant d'avoir les conclusions de l'étude qui va être faite par Partage et par les partenaires. Par contre, si les assises visent à faire de la promotion auprès des gens pour qu'ils gèrent mieux leur frigo, alors c'est une bonne chose. Il termine en déclarant qu'il va voter cette idée d'avoir des assises, mais qu'il aurait préféré le faire une fois que le bilan qui est en cours d'élaboration sera entre nos mains.

Un autre député PLR remarque que cela pourrait être intéressant d'avoir des assises sur la problématique du gaspillage alimentaire. Il propose toutefois d'élargir un peu les choses, parce que si l'invite se limite au gaspillage alimentaire c'est un peu réducteur. L'avantage des assises c'est d'avoir une médiatisation, on pourrait donc y ajouter quelque chose sur les emballages.

Si on en revient à ce que M. Nobs a dit, à propos de la déshydratation des fruits, il remarque que ce processus nécessitera des machines qui consommeront de l'énergie et que les fruits seront aussi mis dans des sachets en plastique. Donc en fait, c'est un peu le serpent qui se mord la queue. Il explique que ce qu'il faudrait surtout ce serait de moins produire ou alors de consommer plus local. Il faudrait interdire d'importer des produits qui ne sont pas de saison qu'on va retrouver chez M. Nobs et qu'il va devoir transformer à grands coups d'énergie et d'emballage. Ce sont des problématiques qui sont très compliquées. Concernant le gaspillage alimentaire dans les ménages, il demande où on va placer la responsabilité de l'Etat s'il essaie de faire comprendre qu'on peut dépasser la DLC. La question se pose de savoir qui va prendre cette responsabilité-là.

Une députée S déclare qu'elle soutient la proposition de la députée Ve et l'idée d'avoir un plan d'action qui suit les assises. Elle indique par ailleurs qu'elle n'est pas pour attendre que le rapport soit rendu, parce que les assises pourraient justement très bien être le bon endroit pour présenter le rapport sur la précarité alimentaire dont M. Nobs a parlé. Cela permettrait de faire le lien entre les besoins actuels en termes d'alimentation et de sécurité alimentaire à Genève et les moyens qui sont déjà mis en place pour essayer d'y répondre et de gaspiller moins. Ensuite, il faudrait avoir un plan d'action qui permettra de

communiquer aux ménages afin qu'ils gaspillent moins mais aussi à des bénéficiaires qui pour l'instant n'ont pas accès à ces ressources.

Une députée PLR remarque que tout le monde est d'accord de dire qu'il faut lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle déclare toutefois que l'inviter de cette motion la dérange un peu. Elle considère en effet qu'il faut donner un objectif et une direction, mais qu'il ne faut pas préconiser le moyen de l'atteindre. Il faudrait se limiter à demander à l'Etat de mettre en place un plan d'action en collaboration avec les partenaires. Ensuite, si l'Etat juge qu'il faut faire des assises alors qu'il le fasse, mais si au contraire il pense que c'est une campagne de prévention qui est nécessaire alors qu'il fasse une campagne de prévention. Elle explique qu'elle n'a pas encore compris pourquoi ce serait les assises qui seraient nécessaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Une députée Ve remarque que dans une des fiches du plan climat cantonal on a comme mesure de stopper le gaspillage alimentaire. Avec cette motion, on s'inscrit donc totalement dans ce cadre-là. On a quelque chose qui ne réduit pas notre qualité de vie, on ne demande à personne de se priver, mais on essaie de développer une politique qui va être favorable pour tout le monde : les acteurs économiques, les milieux caritatifs, les citoyens et l'environnement. C'est quelque chose qui ne peut donc qu'aller dans le bon sens. Si la commission veut aller plus loin, alors on pourrait carrément reprendre cet objectif qui est dans le plan climat et dire qu'on veut stopper le gaspillage alimentaire. Si on veut englober les questions d'emballage, on peut aussi s'inspirer de ce qu'il y a dans le plan climat, puisque cette mesure s'inscrit dans une volonté plus grande de toucher l'alimentation durable. On pourrait élargir le champ de cette motion s'il y a une volonté de tous d'aller plus loin.

Un député UDC remarque qu'on rit souvent des Américains et de leurs dépenses d'énergie, mais dans les restaurants aux Etats-Unis on peut emporter ses restes. C'est un bon exemple de non-gaspillage alimentaire et cela part d'un bon sentiment.

Une députée MCG remarque, par rapport à cette histoire de faire des assises, que la presse s'est déjà très largement préoccupée de la question du gaspillage alimentaire. Elle explique que la RTS a par exemple fait une émission le 19 novembre 2018, et il y a même un site qui parle de 1/3 de la nourriture produite en Suisse qui est perdue et gaspillée. Il est aussi indiqué que le gaspillage alimentaire vient à 45% des ménages, mais qu'il y a aussi 30% du gaspillage qui correspond au traitement, 13% à l'agriculture, 5% à la gastronomie, 5% au commerce de détail et 2% au commerce de gros. Elle considère que faire des assises sur cela ne serait qu'enfoncer une porte

ouverte en dépensant pas mal d'argent. Elle termine en déclarant qu'on s'est quand même habitué très largement à pouvoir manger des avocats et des bananes qui ne peuvent pas pousser chez nous. Elle ne veut pas qu'on recommence à vivre comme la génération de nos grands-parents.

Une députée PDC considère qu'il ne faut pas attendre d'avoir le résultat de la recherche menée par Partage. Elle remarque que dans toutes les commissions on fait des propositions, mais qu'on dit toujours qu'il y a des discussions et qu'il faut attendre, ce qui est un peu frustrant. Elle considère qu'il est important d'avoir des assises pour mettre les gens autour d'une table et faire une meilleure campagne d'information pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Il va certainement ressortir de ces assises des choses très intéressantes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle propose de voter aujourd'hui cette motion.

Une députée PDC remarque que les assises ne vont pas sans un plan d'action. Il faudrait donc commencer par des assises qui lanceraient ensuite un plan d'action. Le fait de s'occuper du gaspillage est une des mesures qu'on prend pour le climat, donc il faut voter cette motion le plus rapidement possible afin d'avancer.

Le député EAG répond à la première députée PDC qu'il y a quand même eu un PL qui a été gelé par le PDC sur la nécessité de mettre en place des centres de tri des déchets plastiques dans les centres de distribution, afin de laisser le temps au département.

Vote

La présidente met aux voix l'amendement de la députée Ve à l'invite de la M 2523 :

à organiser des assises cantonales sur le gaspillage alimentaire qui débouchent sur un plan d'action

Oui : 14 (1 EAG, 3 S, 2 Ve, 2 PDC, 3 PLR, 1 UDC, 2 MCG)

Non : –

Abstentions : –

L'amendement est accepté.

La présidente met aux voix la M 2523 ainsi amendée :

Oui : 12 (1 EAG, 3 S, 2 Ve, 2 PDC, 3 PLR, 1 UDC)

Non : –

Abstentions : 2 (2 MCG)

La M 2523 est acceptée.

En conclusion, la commission constate qu'il y a déjà beaucoup d'actions qui sont entreprises pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La commission pense cependant qu'organiser des assises cantonales réunissant toutes les personnes impliquées dans cette lutte contre le gaspillage permettra d'amener de nouvelles idées et d'améliorer les actions entreprises.

C'est pourquoi la commission vous demande d'accepter cette motion.

Proposition de motion (2523-A)

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 qui débouchent sur un plan d'action.