

Date de dépôt : 1^{er} novembre 2017

Réponse du Conseil d'Etat

à la question écrite urgente de Mme Céline Zuber-Roy : Quelles mesures pour limiter le gaspillage alimentaire aux HUG et dans les établissements médico-sociaux ?

Mesdames et
Messieurs les députés,

En date du 13 octobre 2017, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une question écrite urgente qui a la teneur suivante :

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les pertes et le gaspillage de nourriture à l'échelle mondiale s'élèvent à 1,3 milliard de tonnes par an, soit environ 30% de la quantité totale de nourriture produite dans le monde. Rien que pour la Suisse, c'est 2,3 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées chaque année. Ces chiffres sont non seulement inacceptables au niveau éthique, mais également aberrant sur le plan économique et environnemental.

Pour lutter contre ce gaspillage, il est important d'agir à tous les niveaux. A Lucerne par exemple, l'hôpital cantonal vient d'adopter un plan de mesures pour réduire les déchets alimentaires qu'il produit (voir le reportage du journal de 12h45 du 2 octobre 2017). Les HUG ont pour leur part préparé plus de 3,5 millions de repas en 2016. De leur côté, les EMS totalisent plus de 3300 résidants, ce qui représente également un important nombre de repas ajoutés à ceux du personnel. Il s'agit donc d'un secteur où il est utile d'agir contre le gaspillage alimentaire.

Mes questions sont donc les suivantes :

- 1) *Quelle quantité de déchets alimentaires produisent les HUG, ainsi que les EMS ?***
- 2) *Quelles mesures sont mises en place pour limiter la production de déchets alimentaires dans ces établissements ?***

Que le Conseil d'Etat soit vivement remercié par avance pour les réponses qu'il apportera à la présente question écrite urgente.

RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

1) *Quelle quantité de déchets alimentaires produisent les HUG, ainsi que les EMS ?*

Les chiffres sont les suivants :

a) *HUG*

Sont considérés comme déchets, dans la restauration, les déchets de production, de préparation, de restes de repas, des fruits et légumes flétris ou abîmés, périmés et invendus. A cet égard, les HUG produisent environ 350 tonnes de déchets alimentaires par année.

Plusieurs études européennes indiquent que la quantité moyenne de déchets par repas servi varie entre 150 et 250 grammes. Les HUG sont plutôt des bons élèves puisqu'ils arrivent, au sein de leur institution, à un résultat compris entre 125 et 150 grammes.

b) *EMS*

Il n'existe aucune mesure de la quantité de déchets produits par les EMS. Il est à noter que la plupart des EMS trient leurs déchets alimentaires. En 2017, 33 d'entre eux suivent un protocole spécifique en fonction du type de déchets, notamment alimentaires : il s'agit des établissements qui sous-traitent les prestations de restauration auprès d'une même société, en l'occurrence Eldora SA, qui propose aux EMS, depuis bientôt 40 ans, un service restauration de grande qualité répondant parfaitement aux exigences nutritionnelles des résidents, sans pour autant oublier la notion de plaisir.

2) *Quelles mesures sont mises en place pour limiter la production de déchets alimentaires dans ces établissements ?*

a) HUG

Le service de restauration des HUG a concentré ses efforts sur l'optimisation du mode d'approvisionnement des denrées par la centralisation informatisée des achats et la conception de menus qui limitent grandement le gaspillage.

En effet, une gestion de production assistée par ordinateur a été mise en place pour informatiser les commandes des repas ainsi que l'établissement de fiches techniques pour chaque plat. De plus, les portions servies sont adaptées en fonction de la demande par le menu à choix à l'attention du patient, par le biais duquel ce dernier peut préciser la quantité de nourriture souhaitée.

Par ailleurs, le personnel soignant a également été rendu attentif et fait désormais preuve d'une plus grande réactivité face aux sorties anticipées ainsi qu'aux patients devant demeurer à jeun, et ce afin de ne pas distribuer de repas inutiles.

Les HUG ont opté pour un choix de produits alimentaires et de menus pertinents pour une meilleure consommation, tant sur la qualité que sur la popularité des plats.

Enfin, le service restauration des HUG est partenaire de l'association à but social « *Partage* », à qui il remet les denrées alimentaires « invendues » encore consommables.

b) EMS

Les mesures suivantes sont prises par tous les EMS :

- planification des menus : anticiper les consommations pour éviter la surproduction;
- gestion des commandes : adapter les commandes en fonction de la consommation prévue et gérer les stocks (date limite de consommation);
- adaptation de la portion servie à chaque résident en fonction de sa faim du jour.

La société Eldora SA a mis en place les axes suivants afin de lutter contre le gaspillage alimentaire :

- valorisation des invendus : utilisation des invendus satisfaisant à des conditions d'hygiène stricte;
- formation au sein d'Eldora SA et de son centre de formation Hotelis : formation sur la valorisation des bas morceaux (découvrir des recettes pour réapprendre à cuisiner les parties moins nobles de la viande);

- formation au sein d'Eldora SA et de son centre de formation Hotelis : utilisation d'anciennes variétés de légumes pour favoriser la biodiversité et lutter contre le gaspillage alimentaire en amont.

Il existe également une valorisation des déchets alimentaires par le biais de productions de biogaz, en collaboration avec les services techniques des EMS. Eldora SA est certifiée ISO 14001:2015 sur le management de l'environnement.

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

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :
Anja WYDEN GUELPA

Le président :
François LONGCHAMP