

Date de dépôt : 4 mars 2020

Rapport du Conseil d'Etat

au Grand Conseil sur la 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

Mesdames et
Messieurs les députés,

En date du 18 octobre 2019, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une motion qui a la teneur suivante :

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.

RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

Selon le Plan climat cantonal (PCC), l'alimentation est le troisième poste d'émissions de gaz à effet de serre (GES) le plus important avec 13% des émissions territoriales après la mobilité avec 19% (hors trafic aérien) et la consommation énergétique des bâtiments avec 47%. Les modes de production et de consommation représentent à eux seuls 31% des émissions de GES du canton en 2014, soit l'équivalent d'environ 1,3 million de tonnes de CO₂e¹. Dans le cadre de l'objectif de réduction de 40% des émissions de GES fixé par le Conseil d'Etat en 2015, l'action 3.1 du PCC a pour objectif de promouvoir des régimes alimentaires bas carbone auprès de la population et des acteurs de la restauration collective. Cette mesure devrait ainsi contribuer à réduire de 240'000 tonnes de CO₂e les émissions cantonales d'ici 2030 par rapport à 1990.

Le 4 décembre 2019, le Conseil d'Etat a déclaré l'urgence climatique en réponse à la motion 2520 (une réponse politique à l'appel des jeunes pour sauver le climat) et a donc décidé de renforcer les objectifs du PCC. Il s'agit désormais de réduire de 60% les émissions de GES d'ici 2030 par rapport à 1990 et d'atteindre la neutralité carbone en 2050. La mise à jour du PCC, dont le processus est actuellement en cours, sera l'occasion de renforcer les mesures dans le domaine de l'alimentation et du gaspillage alimentaire. Le défi consiste à privilégier des régimes alimentaires bas carbone qui respectent la biodiversité et les écosystèmes. En effet, alors que la production agricole locale est à même de couvrir entre 10 et 20% des besoins des Genevois, environ 2/3 tiers des impacts environnementaux sont générés hors des frontières cantonales.

¹ Co₂e : équivalent carbone.

S'agissant du gaspillage alimentaire, 30% des aliments achetés par les ménages terminent à la poubelle alors que près de la moitié pourraient encore être consommés². A l'échelle nationale, la consommation de denrées alimentaires génère environ 2,8 millions de tonnes de pertes évitables tout au long de la chaîne de production et d'approvisionnement.

Conscient de ces enjeux, l'Etat de Genève a initié différents projets dans le domaine de la réduction de l'empreinte carbone de l'alimentation et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Parmi ces projets, on peut citer les exemples suivants :

- Projet pilote mené en 2019 par le service cantonal du développement durable dans le cadre du Programme d'encouragement pour le développement durable de la Confédération. Ce projet consistait à effectuer le suivi de l'empreinte carbone des menus et du gaspillage alimentaire dans plusieurs restaurants collectifs comme les HUG, la cuisine scolaire de Plainpalais, le collège Rousseau ou encore le collège de Saussure.
- Campagne de communication sur les enjeux de l'alimentation durable et du climat menée entre juillet et août 2019. Cette campagne a fait notamment l'objet d'un affichage dans les TPG et de la réalisation d'une série de cinq clips vidéos diffusés sur les réseaux sociaux. Les trois axes principaux étaient la saisonnalité, la proximité et la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Feuille de route en phase d'élaboration sur l'alimentation durable dans le cadre de la Plateforme Alimentation et Politiques publiques (PAPP). Cette feuille de route a pour objectif de définir une gouvernance sur les questions de l'alimentation portées par les politiques publiques du canton de Genève afin de faciliter, coordonner et optimiser la transversalité des projets dans ce domaine.
- MA-Terre, association nouvellement créée, qui fédère les acteurs privés et publics du canton concernés par la question alimentaire. L'activité de sensibilisation est un axe prioritaire de cette association qui propose des cours représentatifs de la transversalité de la thématique, en intégrant notamment dans chacun des cours les domaines de la santé, de l'économie, de l'environnement et du social. Par conséquent, le gaspillage alimentaire est un axe majeur de ces cours de sensibilisation qui seront proposés au grand public, avec une attention particulière auprès des adolescents. Ils s'adresseront également aux professionnels au travers

² « Food Waste – Faits, chiffres, astuces », OFAG, 2011

d'un programme de formation continue. L'association sera vraisemblablement cadrée et monitorée via un contrat de prestations actuellement en phase d'élaboration, entre le canton et MA-Terre.

- Le « Guide des achats professionnels responsables » élaboré par le service cantonal du développement durable en 2010 et mis à jour en 2015, qui comprend un chapitre dédié à la "restauration" traitant notamment de la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire (gestion des commandes, portions adaptées à la demande du consommateur, etc.).
- Site Internet de l'Etat de Genève dont une page est dédiée à la question de l'alimentation durable et qui vise notamment à sensibiliser le grand public à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Kit d'animations pédagogiques Genève Région-Terre Avenir développé par l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) pour les enfants de 6 à 12 ans qui sensibilise à la consommation responsable.
- Lancement de la campagne « la P'tite poubelle verte » en 2016 avec la distribution gratuite aux Genevois de plus de 130'000 poubelles vertes dans le but de les inciter à trier les déchets de cuisine.
- Etude du service de géologie, sols et déchets (GESDEC) datant de 2019 sur la composition de la poubelle des ménages, l'objectif étant d'identifier le potentiel de recyclage et de valorisation des déchets.
- Création par l'office cantonal de l'environnement (OCEV) du contenu de la boîte à outils meschoixenvironnement.ch élaboré par la Conférence des chefs des services de la protection de l'environnement et l'office fédéral de l'environnement.

Parallèlement aux quelques initiatives susmentionnées, dont la liste n'est pas exhaustive, de nombreux acteurs locaux (entreprises, collectivités, associations, etc.) sont également engagés dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La coopérative Migros a par exemple décidé début 2020 d'étendre à l'ensemble de la Suisse son partenariat avec l'application de lutte contre le gaspillage alimentaire « Too Good To Go ». De son côté, l'association Partage, par le biais de son réseau d'institutions, a distribué l'équivalent de 855'000 repas en 2018. Pour sa part, la Ville de Carouge s'est fixé l'objectif de réduire en trois ans de 30% les déchets incinérés et ainsi devenir la première ville suisse Zéro Déchet.

Afin de définir des pistes d'actions et faire émerger des solutions innovantes face aux enjeux relatifs au gaspillage alimentaire, le Conseil d'Etat souhaite en faire un thème fort pour l'année prochaine et mettre sur pied une large concertation auprès des acteurs concernés. Les modalités relatives à l'organisation de cette concertation restent encore à définir. Elle

pourrait prendre la forme d'ateliers regroupant notamment les associations, les distributeurs ou encore les collectivités publiques en s'inspirant du modèle mis en place par les SIG dans le cadre du programme « ECO21 déchets – économie circulaire » qui avait réuni, en 2019, une cinquantaine d'organisations environnementales.

Les propositions recueillies lors de cette concertation constitueront une contribution non négligeable aux mesures mises en œuvre dans le cadre du plan d'actions développement durable 2019-2023 et du Plan climat cantonal.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite, Mesdames et Messieurs les Députés, à prendre acte du présent rapport.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :
Michèle RIGHETTI

Le président :
Antonio HODGERS