

Réponse du Conseil administratif à la motion du 10 novembre 2015 de M^{mes} et MM. Sylvain Thévoz, Tobias Schnebli, Lionel Ricou, Amanda Gavilanes, François Mireval, Grégoire Carasso, Sandrine Burger et Joris Vaucher: «Réduire le gaspillage de denrées alimentaires sur le territoire de la Ville de Genève».

TEXTE DE LA MOTION

Exposé des motifs

En Suisse, un tiers des denrées alimentaires produites pour la consommation humaine finissent à la poubelle (environ 2 millions de tonnes par an). Si ce phénomène est condamnable moralement, il représente également un gâchis de ressources essentielles telles que la surface agricole, l'eau et l'énergie. De plus, il a un coût financier important: en moyenne, chaque foyer suisse dilapide de 500 à 1000 francs par an en denrées alimentaires. Grosso modo, les consommateurs sont responsables de la moitié des pertes, l'autre moitié se produisant le long de la chaîne de création de valeur. (Source: WWF, octobre 2014.)

Considérant:

- le coût financier du gaspillage alimentaire pour les ménages (30% des achats finissent à la poubelle);
- le coût social et collectif de la production et de la destruction d'aliments;
- le scandale éthique et économique de la destruction de biens nobles dont d'autres personnes ont besoin;
- l'importance que la Ville de Genève pourrait avoir comme pionnière en Suisse romande dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en se dotant d'une politique municipale de réduction du gaspillage,

le Conseil municipal demande au Conseil administratif:

- d'évaluer et de prendre des mesures pour limiter le gaspillage alimentaire au sein des services de l'administration (par exemple dans les cafétérias des bâtiments de la Ville et pour le catering);
- d'étendre ces mesures de sensibilisation et de prévention au sein des établissements situés sur le territoire de la commune;
- de sensibiliser la population au problème et aux solutions telles que la planification des achats, le stockage optimisé des aliments, les bonnes connaissances des différentes dates (vente, consommation, péremption), l'assouplissement des exigences esthétiques et les recettes des restes;

- de s’inspirer de l’armoire à légumes développée à Vernier et d’installer à titre de projet pilote des contenants collectifs ou des frigos dans l’espace public sur le modèle de ce qui a déjà été réalisé à Berne et à Lucerne;
- de prendre contact avec les responsables des cuisines scolaires afin que la nourriture qui reste en fin de service puisse être éventuellement distribuée aux organisations intéressées.

RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF

A travers son adhésion au Urban Food Policy Pact à Milan en 2015 – qui contient un objectif en matière de gaspillage alimentaire –, son programme «Nourrir la Ville», ou encore le Plan d’action pour une politique alimentaire responsable mené par le département de la cohésion sociale et de la solidarité, la Ville de Genève a déjà à plusieurs reprises identifié la problématique du gaspillage alimentaire comme un domaine dans lequel l’action municipale devrait être renforcée. L’urgence climatique récemment matérialisée dans la résolution R-242 ne fait qu’augmenter l’évidence de lutter contre ce phénomène, sachant que des progrès importants pourraient être réalisés en la matière pour éviter de dilapider les ressources.

Des réflexions ont ainsi déjà été menées au sein du Service des écoles. En 2019, une association de restaurants scolaires a notamment conduit une expérience pilote concluante avec l’association Les restaurants sensibles pour lutter contre le gaspillage alimentaire au moment du service aux enfants.

De même, l’optimisation des quantités servies au cours des réceptions a permis d’éliminer presque intégralement la nourriture non consommée lors de manifestations organisées par la Ville de Genève. Dans les rares cas où de la nourriture n’est pas consommée, l’Unité des réceptions fait appel à une institution sociale de la place.

Bien que consciente des efforts à réaliser dans ce domaine, plus particulièrement en mettant le focus sur la principale source de gaspillage, à savoir les ménages, la Ville n’a à ce jour pas fixé d’objectif général et transversal en la matière, ni mis en place un plan d’action qui identifierait les secteurs municipaux où il serait pertinent d’agir.

Les mesures évoquées dans la motion M-1199 identifient de manière adéquate les domaines dans lesquels des actions pourraient être menées. Il s’agirait en particulier:

- de prendre contact avec les cafétérias des institutions municipales (musées, installations sportives, voirie) afin d’évaluer la situation et, le cas échéant, proposer des solutions pour réduire le gaspillage;

- dans les restaurants scolaires, de consulter les cuisiniers et cuisinières et mener une réflexion avec eux, afin d’identifier des mesures permettant de limiter le gaspillage;
- d’envisager une campagne d’information publique sur les conséquences du gaspillage alimentaire et comment le réduire, en collaboration avec des acteurs comme Partage et la Maison de l’alimentation MA-Terre. Cette campagne pourrait s’inspirer de l’action menée au niveau national «Save food, fight waste», qui a développé une boîte à outils intéressante. Elle pourrait également s’appuyer sur des événements existants, tels la Semaine du goût ou le Forum de l’alimentation durable.

D’autres actions peuvent être envisagées à moyen terme, requérant une étude plus approfondie et une analyse des ressources que l’on pourrait y consacrer, notamment:

- à travers des initiatives comme la Semaine du goût ou d’autres canaux à définir, de proposer aux institutions subventionnées ainsi qu’à la restauration commerciale privée des outils et objectifs visant à limiter le gaspillage alimentaire;
- de tester une ou plusieurs expériences pilotes d’«armoire à légumes» ou frigos communautaires, en collaboration avec des partenaires à définir, notamment l’association Eco-citoyen.ch, qui avait sollicité le programme G’innove en 2016 pour un projet en ce sens. Le Service Agenda 21 – Ville durable la contactera afin de connaître son intérêt et évaluera la faisabilité d’implanter un ou plusieurs projets de ce type sur le territoire de la Ville.

Le Conseil administratif s’engage à évaluer le potentiel de réalisation et d’impact de ces différentes mesures, en chargeant le Service Agenda 21 – Ville durable de coordonner une consultation des services concernés et des associations susmentionnées.

Au nom du Conseil administratif

Le secrétaire général:
Gionata Piero Buzzini

La maire:
Sandrine Salerno