

Réponse du Conseil administratif du 14 novembre 2024 à l'interpellation écrite du 30 avril 2024 de MM. Luc Zimmermann et Alain de Kalbermatten: «Pour une meilleure redistribution de l'excédent de nourriture des restaurants scolaires».

TEXTE DE L'INTERPELLATION

Lors de la Conférence romande des enfants 2023-2024 organisée par Terre des hommes Suisse, les enfants de l'école des Ouches (Khadra Boubaker, Myriam Dos Anjos, Gabriel Eberhart, Shekinah Enyipo, Ajan Fana, Michael Gebrez Gabiher, Hakim Lee, Jason Rodrigues et Mehidine Sow) désiraient connaître le sort des excédents de nourriture provenant des cuisines scolaires gérées par la Ville de Genève.

Cette question a tout son intérêt et la réponse devrait être adressée à tous les enfants de la ville de Genève.

Comment pourrait-on faire pour redistribuer la nourriture qui n'est pas mangée au restaurant scolaire?

RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF

Il convient tout d'abord de souligner que le Conseil administratif considère que la lutte contre le gaspillage alimentaire est importante. S'il n'existe pas de chiffres précis, en Ville de Genève, relatifs à cette réalité, il est possible de citer une étude menée par une commune urbaine du canton de Genève, en 2021. Celle-ci a estimé à 36 g les aliments gaspillés par assiette¹.

Notons que depuis le déploiement du système d'abonnement à la rentrée 2017, les fréquentations des restaurants scolaires sont moins fluctuantes car chaque jour d'abonnement est désormais dû. Avant cette modification, il arrivait que les parents retirent leur(s) enfant(s) au dernier moment, obligeant à jeter des assiettes entières. Ainsi, les volumes de nourriture livrés sont aujourd'hui plus proches de la consommation. Précisons que des marges «à la hausse» sont toujours prévues afin d'anticiper de possibles manques ponctuels de nourriture. Cet élément peut générer des surplus de nourriture.

Ce constat général ayant été effectué, il doit être précisé qu'il existe plusieurs situations et types de restes qui amènent des réponses différenciées.

¹ Etude menée durant trois mois dans quatre restaurants scolaires (700 enfants/j.)

Ainsi, au sein des cuisines de production (13 sites en Ville de Genève), les plats non entamés sont réfrigérés et réutilisés rapidement (soupes, plats retravaillés pour préparation ultérieure).

Au sein des restaurants scolaires eux-mêmes, les desserts non entamés sont conservés et servis jusqu'à la date de péremption. Les plats entamés, et non terminés, sont triés dans les déchets organiques. Toutefois, si un accord existe au sein du restaurant, les employé-e-s de cuisine et animatrices et animateurs peuvent repartir avec une partie des plats. Quant aux assiettes servies aux enfants, si elles ne sont pas terminées, les déchets sont recyclés.

Ajoutons également que les règles d'hygiène actuelles interdisent l'utilisation ultérieure des plats qui ont été chauffés et dont la température n'a pas été abaissée rapidement, ce qui est impossible techniquement dans les restaurants scolaires (absence de cellule de refroidissement rapide). Lors de précédents échanges avec le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), il nous a été indiqué que seules des distributions immédiatement après le repas pourraient être envisageables. Cela nécessiterait la mise en place d'une logistique conséquente, pour des volumes de restes de repas non garantis et fluctuants. De plus, il n'est pas certain que ces restes intéresseraient des institutions caritatives qui doivent elles-mêmes anticiper leur propre production et qui ne pourraient savoir les quantités journalières qu'elles recevraient.

En conclusion, malgré des prévisions fiables au niveau de la fréquentation des réfectoires, il est extrêmement difficile de faire coïncider parfaitement les volumes de nourriture prévus avec la consommation, tant les facteurs influençant la consommation sont complexes et difficiles à anticiper. Les raisons qui engendrent des restes alimentaires sont multiples et varient d'un jour à l'autre et d'un lieu à l'autre. La non-consommation de plats peut résulter par exemple d'un service inadapté à l'appétit de l'enfant, d'une faible appréciation d'un mets par les enfants.

Malgré ces difficultés, la Ville de Genève a décidé, dans un plan global de lutte contre le réchauffement climatique, de travailler pour réduire le gaspillage alimentaire. En ce sens, un plan de mesures est en train d'être élaboré.

Au nom du Conseil administratif

Le secrétaire général:
Gionata Piero Buzzini

La maire:
Christina Kitsos