

Motion du 10 novembre 2015 de Mmes 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».

(ainsi amendée et acceptée par le Conseil municipal
lors de la séance du 4 décembre 2019)

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.*