



GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT POUR DES RÉCEPTIONS, REPAS PROFESSIONNELS, APÉRITIFS ET COLLATIONS DURABLES



POUR QUE LE DÉVELOPPEMENT DURABLE
SOIT AUSSI DE LA FÊTE

SERVICE CANTONAL DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



IMPRESSUM

République et canton de Genève
Département du territoire
Service cantonal du développement durable
Rue des Gazomètres 7 – CP 36
1211 Genève 8

Tél: +41 (0)22 388 19 40

Email: agenda21@etat.ge.ch
Internet: developpementdurable.ge.ch

Coordination du projet

Jean-Blaise Trivelli
Service cantonal du développement durable

Graphisme: Mine de Rien Sàrl
Dessins: Mix & Remix
Date de publication: mars 2022



QUE TROUVE-T-ON AU MENU D'UN APÉRITIF RESPONSABLE?

Madame, Monsieur,

Réceptions, repas professionnels, séances de travail, cérémonies de remise de prix, apéritifs, collations... la vie de l'administration cantonale genevoise est ponctuée d'événements officiels et de moments festifs entraînant la consommation de nourriture et de boissons. Or ces manifestations, comme toutes les activités humaines, peuvent avoir un impact en matière de développement durable et de réchauffement climatique – qu'il s'agisse des produits consommés, du matériel utilisé (vaisselle, nappes, etc.) ou du lieu choisi.

L'alimentation est l'un des secteurs les plus émetteurs en termes de gaz à effet de serre (GES), que ce soit lors de la production, de la transformation, du transport ou de la distribution des denrées. Dans le canton de Genève, elle est responsable de 14% des émissions de CO₂. Dans sa volonté de lutter contre les changements climatiques, l'État de Genève, au travers de son plan climat cantonal, vise à réduire l'ensemble de ses émissions de 60% (par rapport à 1990) d'ici 2030.

Le Système de Management Environnemental (SME) a pour objectif d'améliorer la performance environnementale de l'administration cantonale et réduire les impacts sur l'environnement de toutes les activités, produits et services de l'État.

Dans cette perspective, l'État se doit d'être exemplaire et de « promouvoir une culture commune du développement durable au sein de l'administration cantonale » (Plan d'actions développement durable 2019 - 2023, fiche action 1.3).

Ce guide d'accompagnement a été conçu pour permettre aux organisateurs et organisatrices d'événements ainsi qu'aux prestataires (traiteurs, restaurateurs, etc.) d'opérer les bons choix sous l'angle environnemental et social. Privilégier une alimentation durable, alliant qualité nutritionnelle, traçabilité et proximité, doit également contribuer à soutenir l'économie locale et à mieux promouvoir toutes les richesses du terroir genevois.

Antonio Hodgers
Président du Conseil d'État



LES CINQ RÈGLES D'OR

Pour organiser des événements respectant les principes du développement durable, il existe cinq règles d'or prioritaires qui devraient toujours être suivies. Ces cinq règles permettent de préserver les ressources, limiter le volume de déchets à traiter et éviter les transports inutiles – générateurs de pollution de l'air et d'impacts sur le climat. Sans oublier le soutien à l'économie locale, partie intégrante du rôle exemplaire de l'État.

En effet, une alimentation responsable n'est pas forcément plus chère. Le cadre budgétaire s'équilibre sur l'ensemble des différents postes de dépenses entre la location de la vaisselle, l'eau du robinet, des menus équilibrés et moins carnés, des plats à partager comprenant moins de verrines, et un service sous forme de buffet. Des variantes peuvent être demandées aux prestataires pour une meilleure comparaison.

1. Produits locaux et de saison



- Choisir des produits locaux
- Favoriser un maximum de produits certifiés GRTA: www.geneveterroir-plateforme-grta.ch/produits-labelises
- Choisir des produits de saison, en se référant aux tableaux des légumes et fruits de saison de GRTA: www.geneveterroir-plateforme-grta.ch/disponibilites_produits
- Proposer un menu équilibré composé majoritairement de produits végétaux
- Exclure les aliments décoratifs hors-saison (exemple: fruits rouges)

La marque de garantie «Genève Région - Terre Avenir (GRTA)», créée en 2004 par l'État de Genève, s'applique à l'ensemble des produits agricoles et agroalimentaires, à toutes les étapes de leur transformation, du champ à l'assiette ou au verre. Ce label repose sur quatre grands principes, en accord avec ceux du développement durable: la qualité, la proximité, la traçabilité et l'équité.

- Pour en savoir plus sur GRTA et les produits portant cette marque de garantie: www.geneveterroir.ch

2. Eau du robinet



- Proposer de l'eau du robinet en carafes ou en bouteilles lavables. Elle peut être agrémentée de rondelles de citron, de concombre ou de menthe pour être plus festive
- Si cela n'est pas possible (site non relié au réseau d'eau), choisir une eau de source de proximité en bouteilles consignées
- Pour l'eau gazeuse, opter pour l'achat de bouteilles en verre consignées (privilégier les contenants de 1,5 litre) et en proposer en moindre quantité que l'eau du robinet

Les atouts de l'Eau de Genève

≈ *Écologique: Jusqu'à 1000 fois plus écologique que les eaux en bouteille*

≈ *Économique: De 100 à 500 fois moins chère que l'eau en bouteille*

≈ *Locale: Provient à 90% du lac Léman et à 10% des nappes phréatiques du canton*

≈ Pour en savoir plus sur l'Eau de Genève: www.sig-ge.ch/particuliers/nos-offres/eau/eau-de-geneve

Pour commander des carafes et des verres: faq-cca@etat.ge.ch (Centrale commune d'achats)

3. Vins genevois



- Choisir des vins genevois (AOC Genève), provenant si possible du vignoble de l'État (à commander sur www.ge.ch/commander-du-vin-republique)

Situé à Lully, le vignoble de la République et canton de Genève (six hectares) a pour mission de mettre en œuvre des techniques œnologiques et viticoles innovantes, respectueuses de l'environnement et durables afin de produire des vins de haute qualité. On trouve dans le canton de Genève un large choix de vins avec indications «appellation d'origine contrôlée premier cru» ou «appellation d'origine contrôlée».

- Pour en savoir plus sur les vins genevois: www.geneveterroir.ch/fr/vins/4563

4. Vaisselle et nappes réutilisables



- Utiliser de la vaisselle lavable et réutilisable, y compris pour les verres, couverts, assiettes, verrines, pics à sandwiches, etc. Faire de même pour les nappes

La vaisselle jetable à usage unique entraîne une surconsommation de ressources non renouvelables et souvent polluantes; elle augmente également le volume de déchets à éliminer.

Pour en savoir plus sur la vaisselle réutilisable dans les manifestations: www.ge.ch/utilisation-vaisselle-reutilisable-manifestations

5. Minimum d'emballages



- Exclure les emballages à usage unique, notamment les dosettes ainsi que les bouteilles et canettes individuelles
- Privilégier le service en vrac (sucre, crème, sauces, etc.)
- Si des emballages doivent être fournis pour des raisons spécifiques, choisir des emballages consignés, recyclables ou compostables (label Ok Compost ou Seedling)

Les emballages remplissent de nombreuses fonctions, mais ils ont généralement une durée de vie assez courte et sont parfois difficiles à recycler. Une fois leur service rendu, ils deviennent des déchets à la charge de l'acquéreur.



AUTRES RECOMMANDATIONS POUR ALLER PLUS LOIN

En plus des cinq règles d'or décrites précédemment, voici diverses recommandations permettant de mieux concilier les trois dimensions du développement durable (environnement, société et économie). Il s'agit notamment de favoriser une alimentation saine et durable (proximité, production biologique, respectueuse de l'environnement, priorité aux végétaux, réduction du sucre, du gras et du sel, lutte contre la surpêche et contre le gaspillage alimentaire, etc.).

Aliments

- Privilégier les aliments issus d'une production durable (intégrée et/ou biologique)
- Proposer et mettre en avant des menus composés au moins de 2/3 de produits végétariens
- Opter pour des produits certifiés par un label recommandé par le WWF www.wwf.ch/fr/vie-durable/guide-labels-alimentaires
- Éviter les produits de la mer. Privilégier les poissons issus de la pêche locale. Sinon privilégier les poissons labélisés MSC, ASC ou Bio
- Limiter les produits gras et/ou sucrés (croissants, etc.) ainsi que les snacks salés (chips, cacahouètes, etc.)
- Éviter les produits exotiques (bananes, mangues, etc.)
- Si le recours à des produits exotiques est indispensable, privilégier ceux issus du commerce équitable et biologique

Boissons

- Proposer des jus, sirops et autres boissons composés de fruits, légumes et herbes aromatiques cultivés et transformés dans la région (Genève de préférence, certifiés GRTA, ou de Suisse romande)
Jus produits localement: www.geneve-terroir.ch/fr/produits/jus/943
Sirops produits localement: www.geneve-terroir.ch/fr/produits/sirops/1012
- Il est possible que l'on soit obligé d'utiliser, sur dérogation protocolaire ou événement spécial portant sur les produits du monde, des jus de fruits « exotiques », tels que jus d'orange, mangue ou ananas. Dans ce cas, choisir des jus issus du commerce équitable et biologique
- Choisir des thés et cafés issus du commerce équitable et biologique
- Proposer de la tisane (herbes aromatiques suisses) en vrac et du café thermos déjà prêts
- Choisir des bières certifiées GRTA ou au minimum genevoises
Bières genevoises: <https://www.geneve-terroir.ch/fr/produits/bire/861>
- Privilégier l'eau du robinet et éviter les sodas sucrés

Choix des prestataires

- Exclure les fournisseurs apparaissant sur la liste des entreprises en infraction mise à jour hebdomadairement par l'OCIRT
- Solliciter les entités faisant parties de la liste des entreprises formatrices. À noter que plusieurs boulangeries et restaurants, formant des apprenti(e)s, peuvent être sollicités pour un service traiteur

<https://www.ge.ch/document/entreprises-infraction>

<https://ge.entreprises-formatrices.ch>

Fleurs et autres plantes

- Privilégier les plantes en pots (biodégradables), qui pourront être distribuées aux convives en fin de manifestation
- Si cela n'est pas possible, choisir des fleurs issues du commerce équitable (label Fair Trade Max Havelaar et label Fair Flowers Fair Plants)

- Donner la priorité aux fleurs locales (Genève avec label GRTA, Suisse avec label Suisse Garantie)

Pour en savoir plus sur les fleurs et autres plantes genevoises: www.geneveterroir.ch/fr/produits/fleurs/909

Gestion des déchets et des restes

- S'assurer que le matériel de tri sélectif est disponible (verre, aluminium, PET, compost)
- Dans le cas de grands événements, commander la quantité de nourriture et de boissons correspondant à 80% des personnes inscrites (mais commander la vaisselle pour 100% des inscrits)
- Pour réduire le gaspillage alimentaire, les restes des collations (p. ex. fruits servis le matin) doivent être proposés durant les pauses suivantes (p. ex. pause de midi ou de l'après-midi)
- Prévoir des récipients ou des sachets en matériaux durables permettant de distribuer les restes aux participants ou faire don de ces restes à une institution sociale locale

Choix du lieu

- Choisir des lieux permettant de réduire les déplacements en véhicules individuels motorisés effectués par les convives
- Organiser des navettes si nécessaire
- Choisir des lieux dotés de places de parcs réservées, de toilettes équipées et d'accès facilités pour les personnes à mobilité réduite. Privilégier le rez-de-chaussée s'il n'y a pas d'ascenseur



