

Gaspillage alimentaire



Impacts environnementaux de l'alimentation

28%

de la charge environnementale de la consommation en Suisse est due à l'alimentation, avant le logement (24%), et la mobilité (12%).



© 2019 – KVV CCE CCA – www.meschoikenvironnement.ch

- Environnemental : la production alimentaire a des impacts sur l'utilisation des terres et de l'eau, sur la pollution des terres, de l'eau et de l'air, ainsi que sur les émissions de gaz à effet de serre
- Social : un milliard de personnes ne mangent pas à leur faim dans le monde

Gaspillage alimentaire

En Suisse, 30% des aliments produits ne sont pas consommés

...soit 2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires en suisse et à l'étranger

...soit 330 kg de déchets alimentaires évitables par habitant et par an

...soit l'équivalent de 37 % de la production agricole

...soit 0,5 tonne d'équivalent CO₂ par habitant et par an

...soit environ CHF 600.- de perte financière par habitant et par an

...soit 5 milliards de francs à l'échelle de la Suisse, ce chiffre n'incluant pas les pertes aux autres étapes de la filière alimentaire

Définitions

Gaspillage alimentaire : la part comestible des denrées produites pour l'alimentation humaine que les humains ne consomment pas.

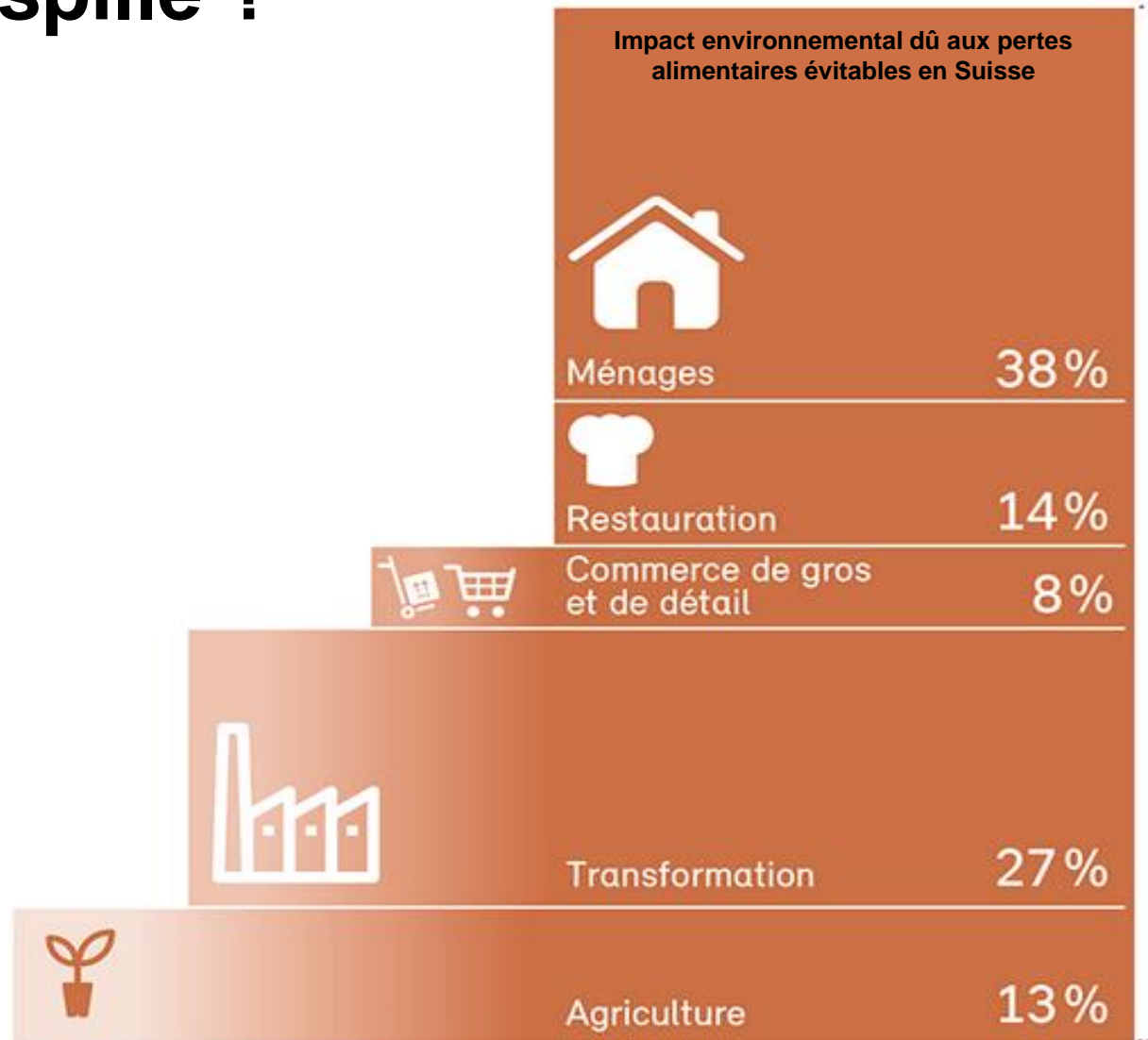
Pertes ou déchets évitables : la part comestible des pertes alimentaires qui pourraient être évitées : restes de plats, nourriture jetée dans son emballage d'origine, perte liée à des normes ou des calibres, sous-produits comestibles, etc.

→ ces pertes évitables sont considérées comme du "gaspillage alimentaire"

Pertes ou déchets inévitables : la part non comestible ou considérée comme non-comestible d'une manière générale : épluchures de fruits et de légumes, coquilles, os, etc.

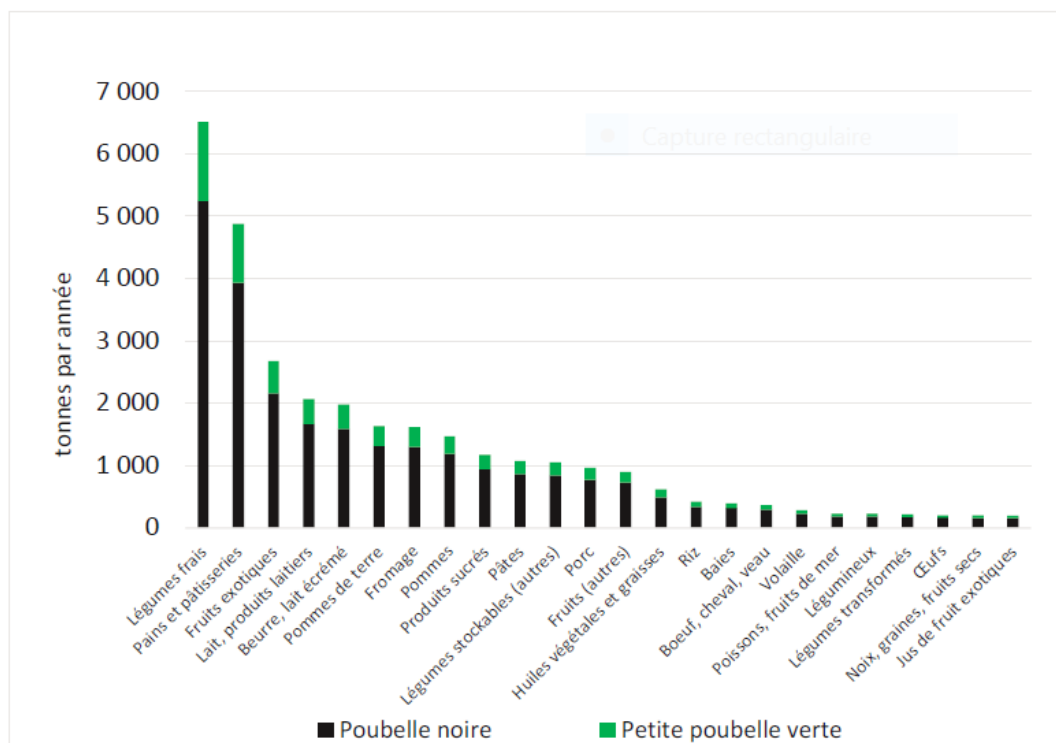
→ ces pertes inévitables ne sont pas considérées comme du "gaspillage alimentaire"

Mais qui gaspille ?



Le gaspillage alimentaire à Genève

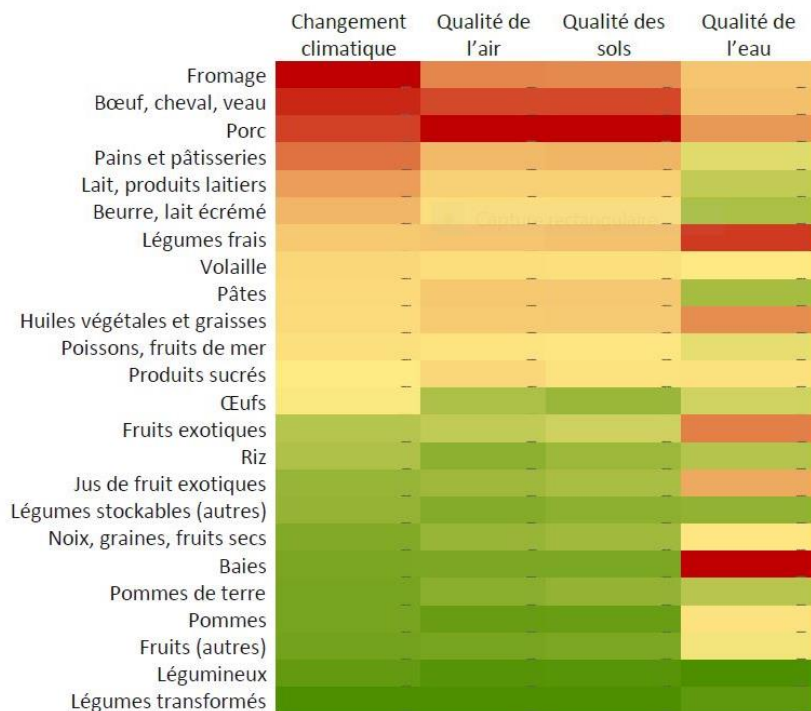
Vue d'ensemble du gaspillage alimentaire (déchets évitables) à Genève – proportion par type de denrées dans les poubelles vertes et noires.



Source : « Impacts environnementaux des déchets alimentaires issus des ménages genevois », rapport final, Quantis/OCEV (2020)

Le gaspillage alimentaire à Genève

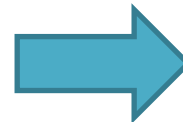
Comparaison relative des impacts de production des différents aliments pondérés par leur contribution relative au gaspillage alimentaire, en fonction des indicateurs environnementaux considérés (par kg de denrée gaspillée)



Source : « Impacts environnementaux des déchets alimentaires issus des ménages genevois », rapport final, Quantis/OCEV (2020)

Contexte international

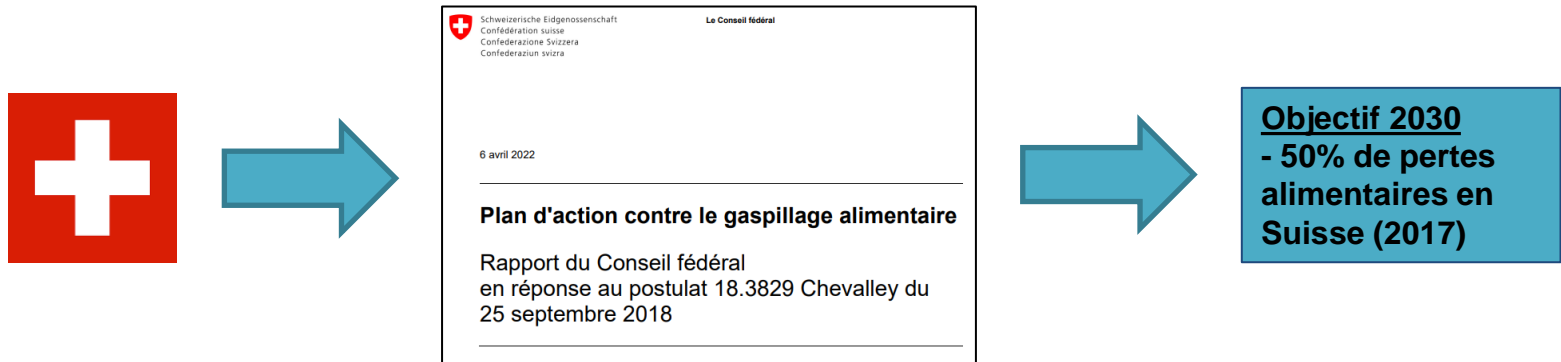
L'Agenda 2030 de l'Organisation des Nations Unies (ONU) comprend 17 objectifs de développement durable (ODD) et leurs 169 sous-objectifs, que les Etats membres de l'ONU doivent atteindre d'ici à 2030



12.3: D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte.

Contexte fédéral

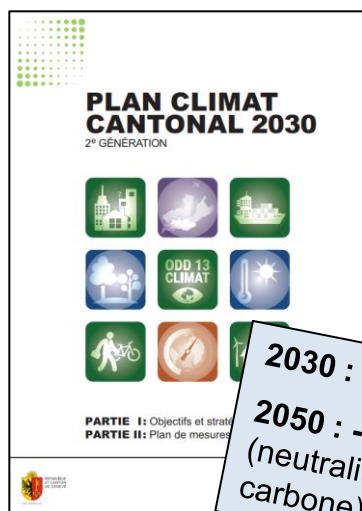
Un plan d'action national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été adopté en avril 2022. Il reprend la cible de l'ODD 12.3 de l'Agenda 2030 de l'ONU et a pour objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire (déchets évitables) en Suisse d'ici 2030 par rapport à 2017.



→ composé de 14 mesures portant sur l'ensemble des composantes des filières alimentaires, c'est-à-dire la production, la transformation, la distribution, la restauration et les ménages

Contexte genevois

L'Etat de Genève s'est engagé à élaborer une feuille de route 2030 afin de lutter contre le gaspillage alimentaire avec pour objectif la réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici à 2030 par rapport à 2017



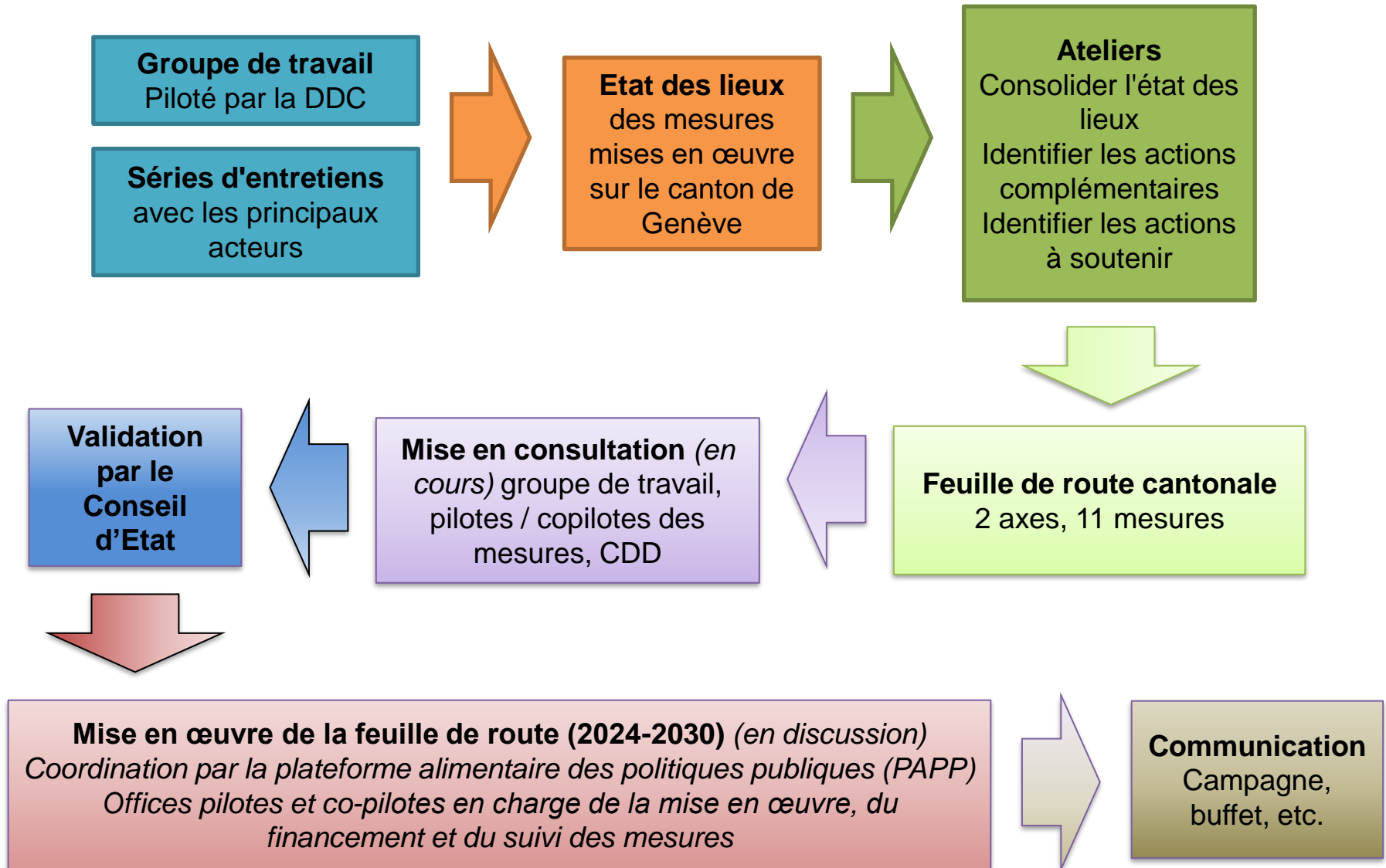
2030 : - 60%
2050 : - 90%
(neutralité carbone)

Fiche 3.1 - Promouvoir et soutenir une alimentation bas carbone, saine et équilibrée

- ✓ Diminuer la consommation de produits carnés en veillant au respect de l'équilibre alimentaire
- ✓ **Réduire le gaspillage alimentaire**
- ✓ Privilégier les produits locaux de saison
- ✓ Eviter tous les transports en avion des denrées alimentaires
- ✓ Maîtriser la consommation de denrées d'agrément (café, chocolat, alcool)
- ✓ Privilégier l'eau du robinet

Motion 2315 (2018)	Pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants et la cafétéria scolaires
Motion 2523 (2019)	Pour le lancement d'un plan d'action contre le gaspillage alimentaire <i>invite le Conseil d'Etat à organiser des assises cantonales sur le gaspillage alimentaire qui débouchent sur un plan d'action</i>

Conception de la feuille de route



Axe 1 : ménages, restauration et formations (ateliers juin 2022)

Groupe de travail DDC, OCAN, OCEV, GESDEC, DIP, SCAV, DCS, DSPS, HEds et SIG

Participant.e.s 60

M1	Mobiliser les professionnels de la restauration afin qu'ils intègrent la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs pratiques
M2	Accroître les dons de denrées alimentaires invendues des professionnels aux organisations caritatives
M3	Intégrer la prévention des pertes alimentaires dans les marchés publics relatifs à la restauration collective
M4	Former au gaspillage alimentaire dans le cadre de l'enseignement obligatoire et de l'enseignement secondaire II et lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires
M5	Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la formation professionnelle et continue
M6	Sensibiliser les ménages en vue de réduire les pertes alimentaires

Axe 2 : production, transformation et distribution (atelier juin 2023)

Groupe de travail DDC et OCAN

Participant.e.s 25

M7	Œuvrer pour une valorisation maximale des productions maraichères et fruitières locales, en mettant l'accent sur les critères de qualité des produits
M8	Développer les capacités de transformation et de stockage (pour les légumes et petits fruits) en cas de pic de production
M9	Valoriser les coproduits issus des différentes transformations locales
M10	Adapter et diversifier les formats de vente
M11	Consolider les filières de valorisation des invendus, en particulier à destination des acteurs sociaux

Analyse des comportements

Objectifs de l'étude

- Identifier quels comportements sont liés au gaspillage alimentaire quelles sont les causes de ces comportements
 - Recommander des pistes d'action
- A) Une **attitude positive envers la nourriture et sa valeur** est associée à moins de gaspillage alimentaire (norme perçue)
- *communication et sensibilisation sur la valeur de la nourriture*
- B) La **perception** de ce que les personnes appartenant à un même groupe social font et approuvent, au sujet de la valeur de la nourriture et de la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire
- *comparaison sociale et information à propos du comportement approuvé par les autres membres du groupe social*
- C) La **croissance de l'individu** dans l'impact de son comportement sur la réduction du gaspillage alimentaire global est un déterminant identifié dans plusieurs études et revues systématiques de la littérature
- *technique d'agrégation pour augmenter la perception de l'impact d'actions individuelles*

Exemples de leviers communaux

- Restaurations collectives, manifestations
- Marchés publics
- Sensibilisation, communication à la population
- Soutien aux initiatives locales (circuits courts, petits distributeurs, actions...)
- Etc.

Conclusion

- **50% de pertes alimentaires en Suisse d'ici 2030 par rapport à 2017**



- 10 à 15 % de l'impact environnemental global dû à l'alimentation par habitant
- 9 à 15% des émissions de gaz à effet de serre

A titre de comparaison, cette réduction correspondrait à environ 40-50'000 tonnes de CO₂/an, soit l'équivalent des gains attendus en terme de réduction par le transfert modal vers la mobilité douce à Genève.

Merci de votre attention

