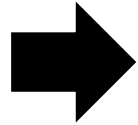


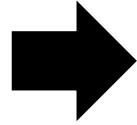
# LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ISSUS DES MÉNAGES GENEVOIS

Flora Madic –Délégée transition écologique, changement de comportement  
OCEV – Office cantonal de l'environnement

Jean Blaise Trivelli  
SCDD, service cantonal du développement durable



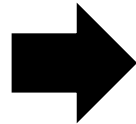
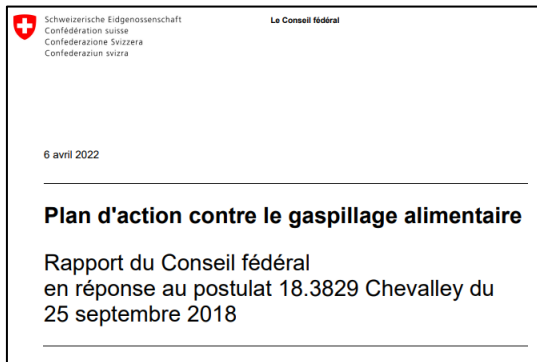
**Objectifs**  
**2030: -60%**  
**2050: -90%**  
 (neutralité  
 carbone)



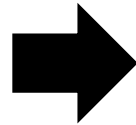
**Fiche 3.1 - Promouvoir et soutenir une alimentation bas carbone, saine et équilibrée**

- ✓ 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

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



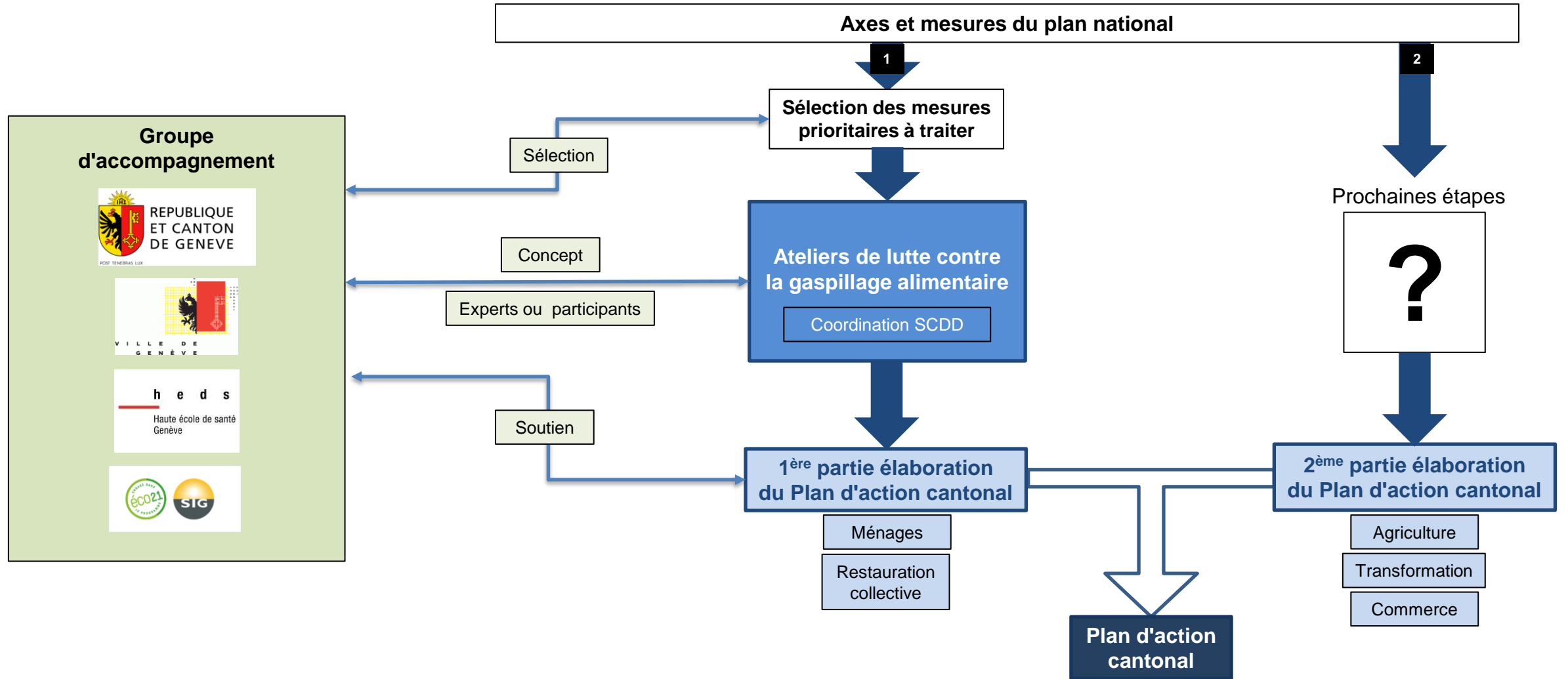
**2030: - 50% de  
 pertes alimentaires  
 en Suisse (2017)**



**Axes et mesures du plan national**

Première phase: 2022-2025

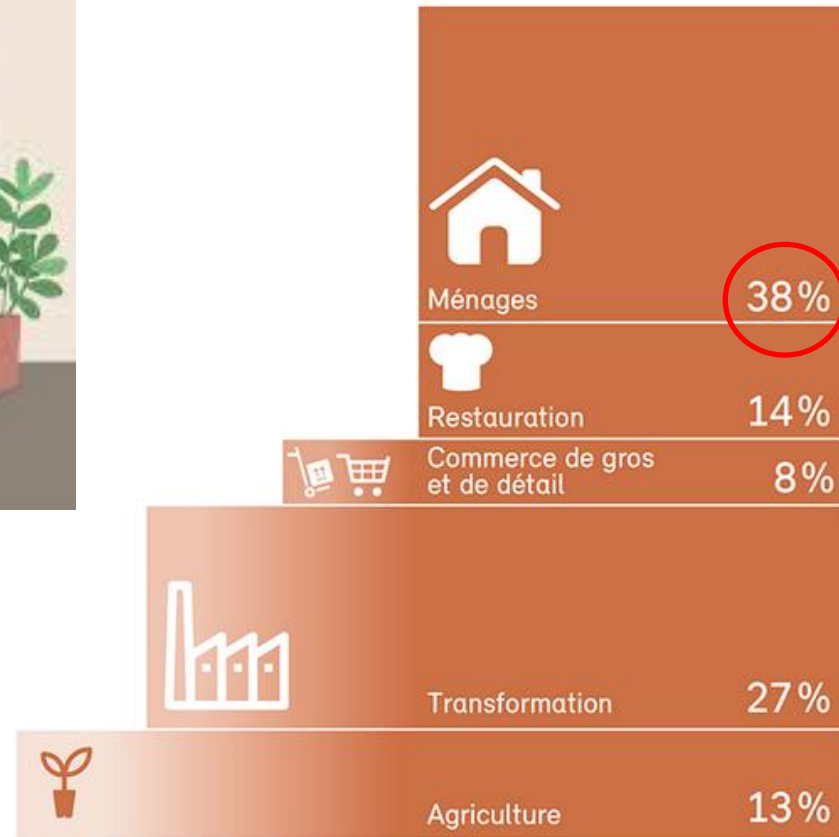
# Ateliers de lutte contre le gaspillage alimentaire / 14 juin 2022



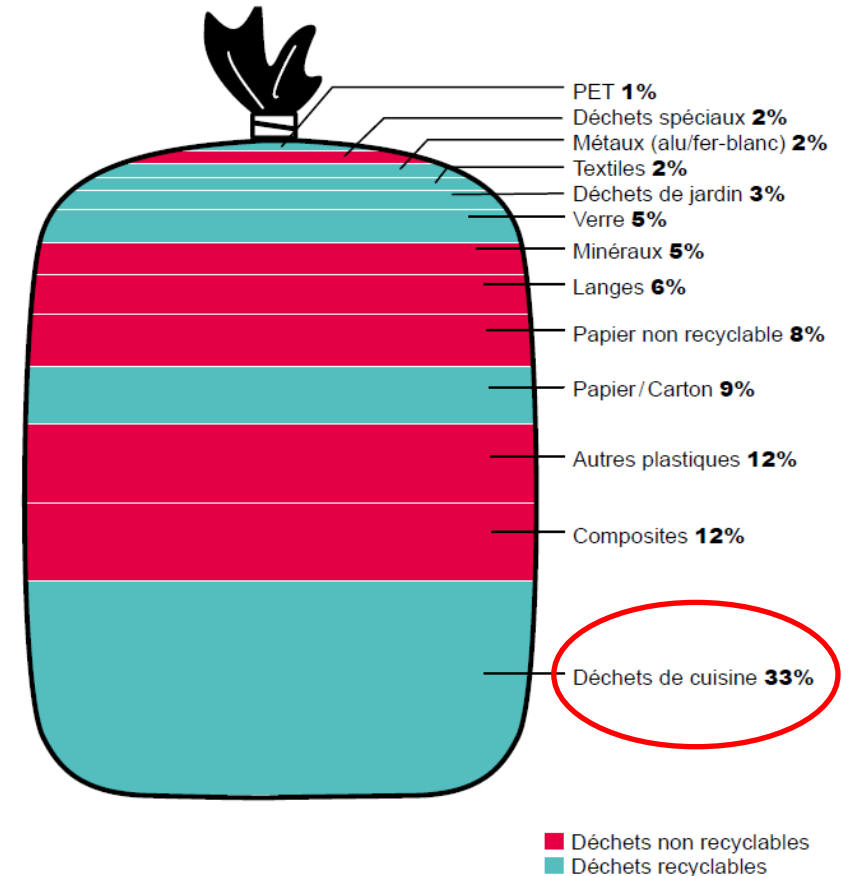
# Qui jette le plus ? ... Les ménages !



Impact environnemental dû aux pertes alimentaires évitables en Suisse



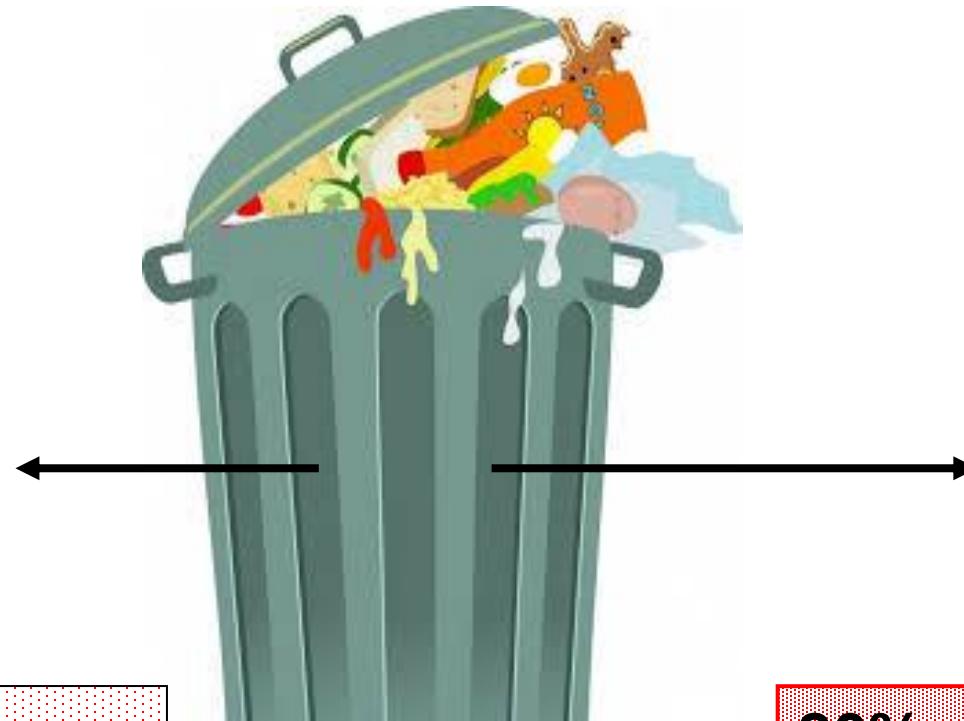
Composition de la poubelle genevoise 2019



# Déchets de cuisine ? ... Evitable ou Inévitable ?



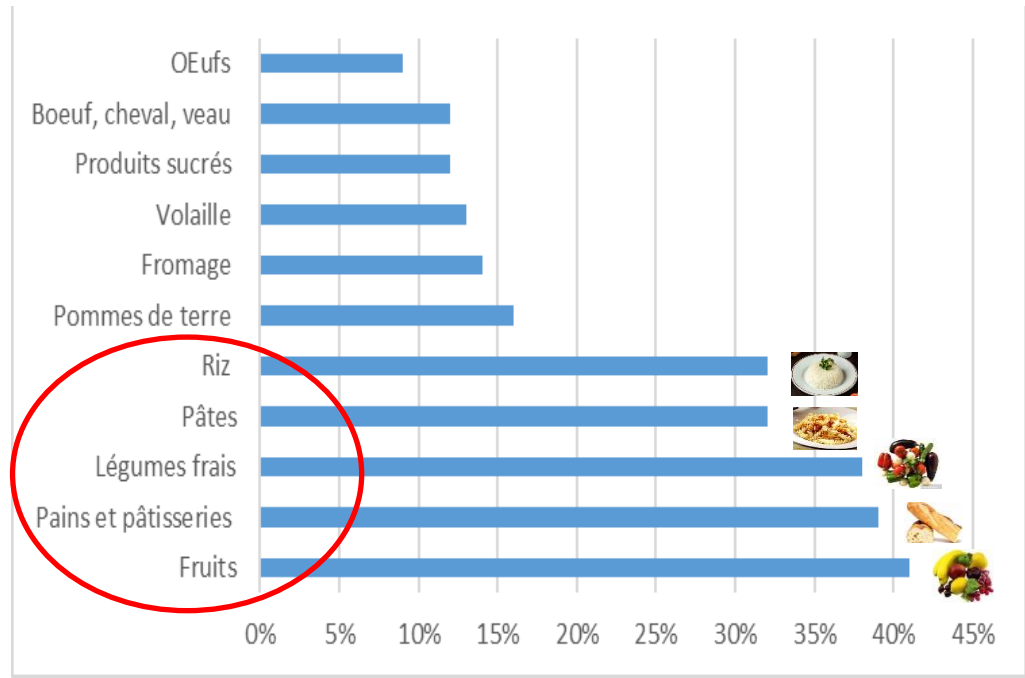
**20 %** Déchets alimentaires non-comestibles → INEVITABLES  
épluchures, os, peau, trognon



**80%** Gaspillage alimentaire comestibles jetés → EVITABLES

**18%**  
de notre poubelle GE

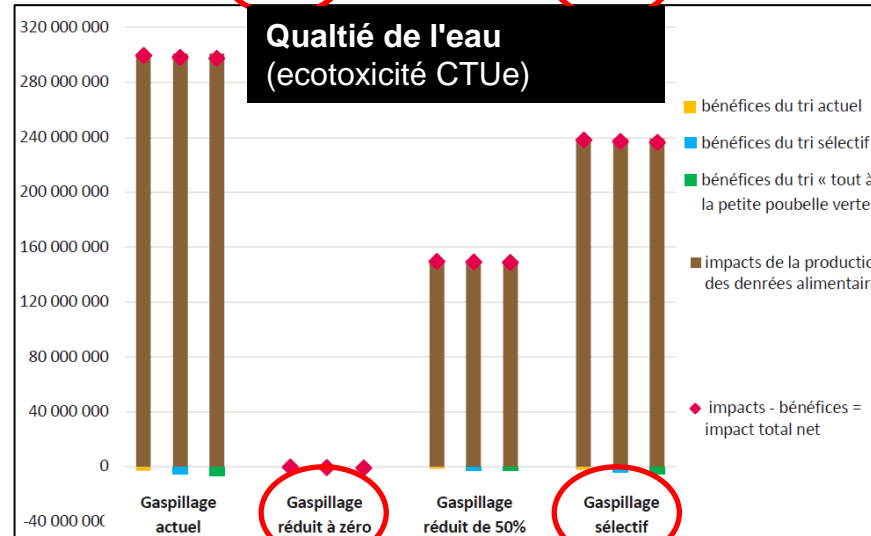
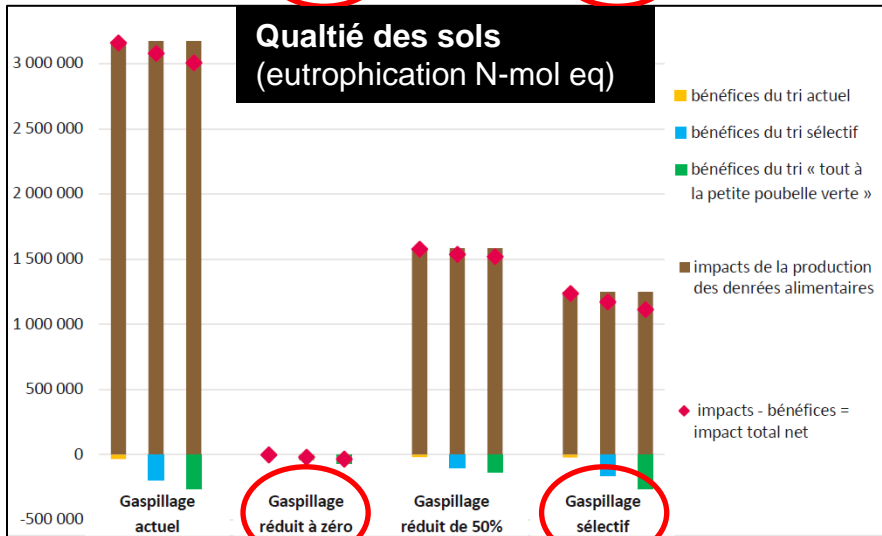
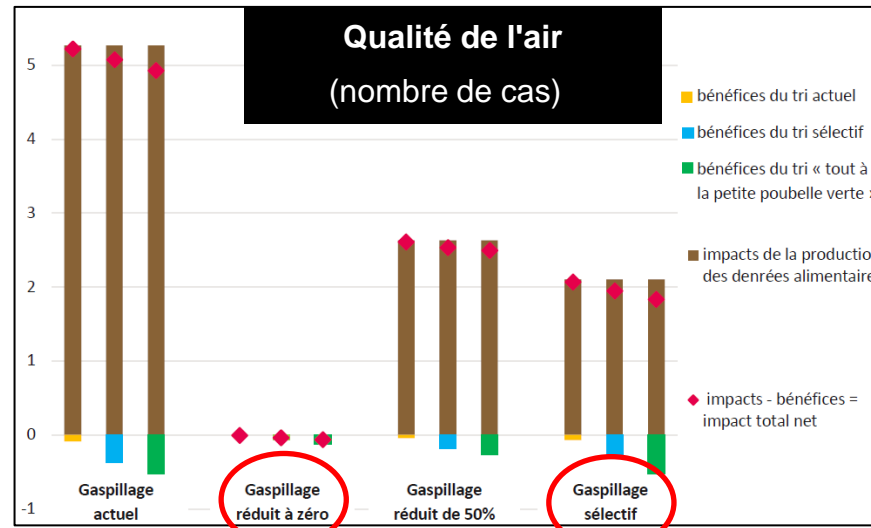
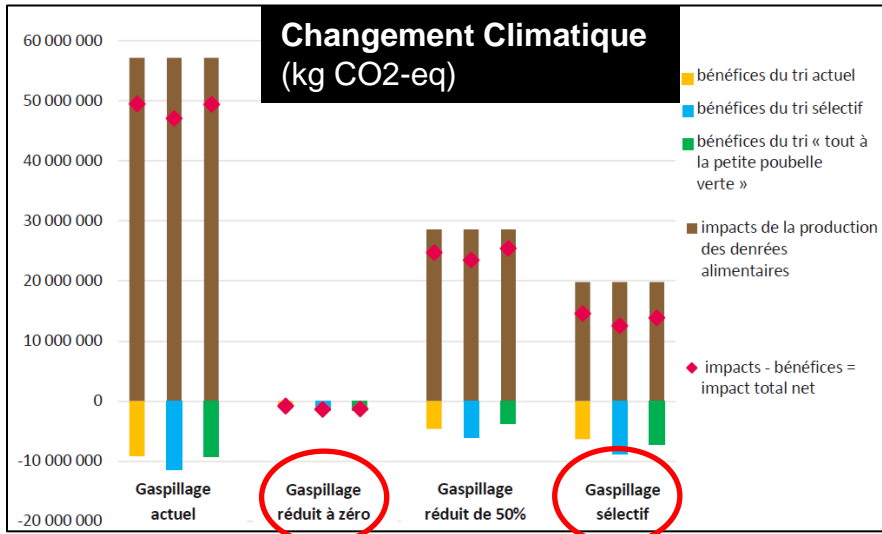
# Qu'est ce qu'on gaspille le plus ? (denrées achetées)



	Changement climatique	Qualité de l'air	Qualité des sols	Qualité de l'eau
Fromage	Red	Orange	Yellow	Green
Boeuf, cheval, veau	Red	Red	Orange	Green
Porc	Red	Red	Orange	Green
Pains et pâtisseries	Orange	Orange	Yellow	Green
Lait, produits laitiers	Orange	Orange	Yellow	Green
Beurre, lait écrémé	Orange	Orange	Yellow	Green
Légumes frais	Orange	Orange	Yellow	Red
Volaille	Orange	Orange	Yellow	Green
Pâtes	Orange	Orange	Yellow	Green
Huiles végétales et graisses	Orange	Orange	Yellow	Orange
Poissons, fruits de mer	Orange	Orange	Yellow	Green
Produits sucrés	Orange	Orange	Yellow	Green
Œufs	Orange	Orange	Yellow	Green
Fruits exotiques	Orange	Orange	Yellow	Orange
Riz	Orange	Orange	Yellow	Green
Jus de fruit exotiques	Orange	Orange	Yellow	Orange
Légumes stockables (autres)	Orange	Orange	Yellow	Green
Noix, graines, fruits secs	Orange	Orange	Yellow	Yellow
Baies	Orange	Orange	Yellow	Red
Pommes de terre	Orange	Orange	Yellow	Green
Pommes	Orange	Orange	Yellow	Yellow
Fruits (autres)	Orange	Orange	Yellow	Yellow
Légumineux	Orange	Orange	Yellow	Green
Légumes transformés	Orange	Orange	Yellow	Green



# 4 scénarios de réduction de l'impact environnemental



## Meilleur scénario

### 1. Gaspillage zéro



### 2. Tri Tout dans la poubelle verte



# Recommandations Gaspillage zéro



J'achète et je cuisine les quantités dont j'ai besoin.

J'achète des légumes hors standard (gros, petits, «pas beaux»).



Je composte les épluchures.

Je demande un "doggy-bag" au restaurant si j'ai des restes.



2018 - KVV CCE CCA - [www.mescholenviroennement.ch](http://www.mescholenviroennement.ch)

Je me fie à mes sens car certains aliments sont consommables au-delà de la date de péremption.



Je consomme mes aliments avant qu'ils ne soient périmés.



Je conserve correctement mes restes alimentaires et je les cuisine.



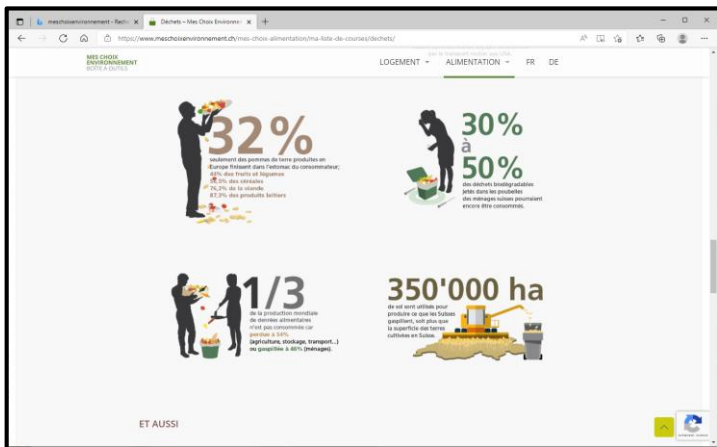
REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX





# Information et sensibilisation



<http://www.meschoixenvironnement.ch/> OCEV-KVU

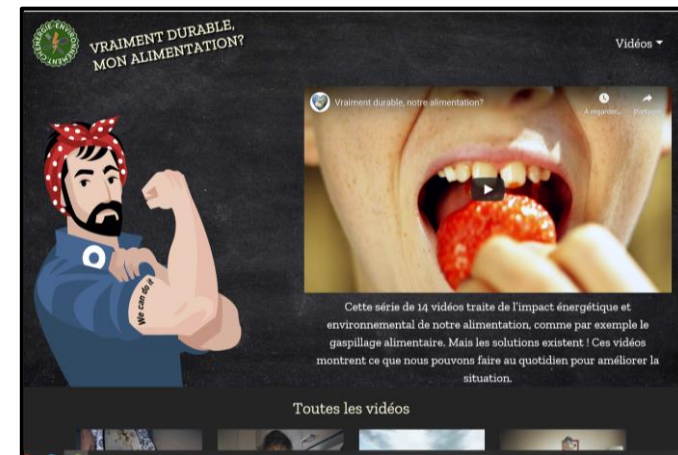


Campagne et distribution  
P'tite poubelle verte - SIC



Divers infos: [alimentation.ge.ch](http://alimentation.ge.ch) SIC

Vidéo : [cuisiner les restes avec un grand chef](#) SIC



Capsules vidéo : [halte au gaspillage !](http://www.energieenvironnement.ch)  
[www.energieenvironnement.ch](http://www.energieenvironnement.ch)



Campagne de communication: [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch) SCDD



[Cuisiner malin](#)



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

# Formations pour les professionnels, les enfants et les citoyens



Formation des cafetiers-restaurateurs EPA :  
baisser le gaspillage et augmenter la collecte des  
lavures GESDEC+SIG



Animation écoles Secondaire Animuse  
GESDEC : [la vraie vie de nos déchets](#)



Cours de cuisine dans le cadre du prix développement durable

**Merci pour votre attention**



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

24/05/2022