



Promouvoir et soutenir une alimentation bas carbone, saine et équilibrée

Objectif CO₂: 350'000 tCO₂e (réduction des émissions et éventuelle compensation)

→ 2023 : Adaptation des pratiques des acteurs publics pour une alimentation bas carbone

→ 2030 : Accompagnement des acteurs du territoire

Enjeux

Les choix des régimes alimentaires ont un impact significatif sur les émissions de gaz à effet de serre. L'alimentation représente 28 % de l'impact environnemental généré par la consommation des habitant-e-s de Suisse, avant le logement (24 %) et la mobilité (12 %). Le transport de denrées en avion consomme 30 fois plus d'énergie que le transport en camion, et l'impact d'un plat végétarien est trois fois plus petit qu'un plat à base de viande.

On sait aussi que la consommation de fruits et de légumes protège de nombreuses maladies non transmissibles telles que cancers ou maladies cardiovasculaires. De plus, une augmentation de la consommation de légumineuses, de noix et de graines permettrait de réduire certaines carences d'une grande part de la population. Ces produits de garde (lentilles, pois chiches, noix, noisettes, graines de lin, de courge, de tournesol, etc.) sont produits à Genève ou dans les territoires limitrophes.

Enfin, on sait aussi qu'environ 30 % des aliments produits sont jetés, ce qui représente, pour un ménage de 4 personnes environ 2000 Fr par an.

Une alimentation bas carbone, saine et équilibrée vise notamment à :

- diminuer la consommation de produits carnés en veillant au respect de l'équilibre alimentaire
- réduire le gaspillage alimentaire
- privilégier les produits locaux de saison
- éviter tous les transports en avion des denrées alimentaires
- maîtriser la consommation de denrées d'agrément (café, chocolat, alcool)
- privilégier l'eau du robinet.

Description

- Adapter les pratiques pour viser une alimentation bas carbone, saine et équilibrée au sein de l'administration cantonale (SME), et des IDP (exigences à intégrer dans les contrats de prestation et conventions d'objectifs).
- Promouvoir et soutenir l'alimentation bas carbone, saine et équilibrée auprès de la restauration scolaire/préscolaire, collective et commerciale.
- Intégrer les recommandations liées à l'alimentation bas carbone, saine et équilibrée dans la formation initiale et/ou continue des professionnels de la restauration.
- Augmenter la souveraineté alimentaire du canton en renforçant les filières de production-transformation-commercialisation locales (notamment grâce à la marque de garantie GRTA, et MA-Terre), voire par le biais d'un système alimentaire durable territorialisé.
- Organiser des ateliers de concertation sur le thème du gaspillage alimentaire en vue de mettre en œuvre un plan d'actions pour le réduire (cf. motion 2523), et augmenter le taux de collecte des déchets organiques.
- Collaborer avec les acteurs de la distribution pour promouvoir les produits alimentaires peu émissifs.
- Organiser des campagnes de sensibilisation pour différents publics cibles, y compris les milieux scolaires (Semaine du goût, Save Food - Fight Waste, animations pédagogiques de MA-Terre, etc.).
- Promouvoir des outils d'évaluation carbone des produits.

Effets induits

- Amélioration de la santé (prévention des maladies non transmissibles)
- Soutien à l'économie locale
- Réduction des importations/du fret

Périmètre d'application

État de Genève, canton de Genève et Grand Genève