

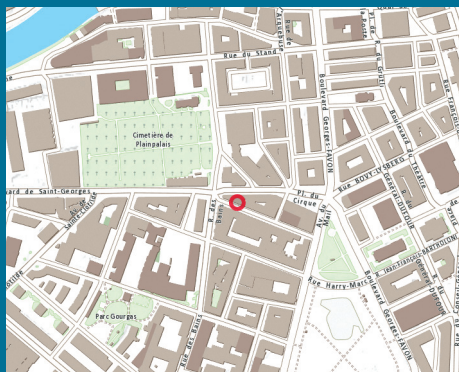
**Mardi
14 juin 2022**

**8h15 – 12h00
et/ou
13h15 – 17h00**

**Maison internationale
des associations (MIA)**

**Rue des Savoises 15
1205 Genève**

**Salle Gandhi-Carson,
rez-de-chaussée**



**Inscription obligatoire et gratuite,
places limitées**

Ateliers de lutte contre le gaspillage alimentaire



Objectifs

En Suisse, 30% des aliments produits sont jetés, soit environ 300 kilos par habitant par année. Les ménages sont responsables pour plus d'un tiers de ce gaspillage alimentaire et le secteur de la restauration d'environ 10%. La Confédération s'est fixée l'objectif de réduire de moitié ces pertes de denrées comestibles d'ici 2030 et appelle les cantons à agir.

L'alimentation représente près d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre du canton et c'est dans le cadre du Plan climat cantonal 2030 que l'Etat de Genève s'est associé à plusieurs partenaires pour organiser des ateliers qui permettront d'élaborer un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour ce faire, le Service cantonal du développement durable organisera, le 14 juin 2022, en collaboration avec des représentant·e·s de plusieurs services de l'Etat, de la Ville de Genève, de la Haute école de santé de Genève et des Services industriels de Genève, des ateliers participatifs qui se focaliseront sur le gaspillage alimentaire généré par les ménages et la restauration collective publique et privée de notre canton.

Une cartographie des actions existantes, des parties prenantes et de leurs liens constituera une base de travail qui nourrira les réflexions lors de ces ateliers et permettra de faire émerger de nouvelles pistes d'actions.

En tant que professionnel·le et/ou consommateur·trice, votre expertise est essentielle pour contribuer aux réflexions qui seront menées lors de ces ateliers.

Nous nous réjouissons de pouvoir vous compter parmi nous le 14 juin prochain.

Ateliers de lutte contre le gaspillage alimentaire

produit par les ménages

MATINÉE

8 h 15
8 h 30

Accueil

Introduction

M. Rémy Zinder, Directeur, Service cantonal du développement durable (SCDD)

Présentation du contexte et des enjeux

Mme Camille Weill, Consultante en durabilité, DSS+

Ateliers en groupes

Facteurs de succès et freins des actions existantes

Pause

Suite des ateliers

Emergence de nouvelles pistes d'actions et identification des parties prenantes potentielles

Restitution en plénum

12h00 Repas zéro déchet

produit par la restauration collective publique et privée

APRÈS-MIDI

13 h 15
13 h 30

Accueil

Introduction

M. Rémy Zinder, Directeur, Service cantonal du développement durable (SCDD)

Présentation du contexte et des enjeux

Mme Camille Weill, Consultante en durabilité, DSS+

Ateliers en groupes

Facteurs de succès et freins des actions existantes

Pause

Suite des ateliers

Emergence de nouvelles pistes d'actions et identification des parties prenantes potentielles

Restitution en plénum

17h00 Apéritif zéro déchet