Fourchette verte

Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Sabine Hercher

UNIVERSITÉ DE GENÈVE
INSTITUT DES SCIENCES DE L'ENVIRONNEMENT

Avec le soutien de • Mit der Unterstützung von • Con il sostegno di:

Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Umweltbelastung von Fourchette verte Menüs und Speiseresten in Genfer Grundschulen

Jan Gorski (Université de Genève UNIGE, 2021)

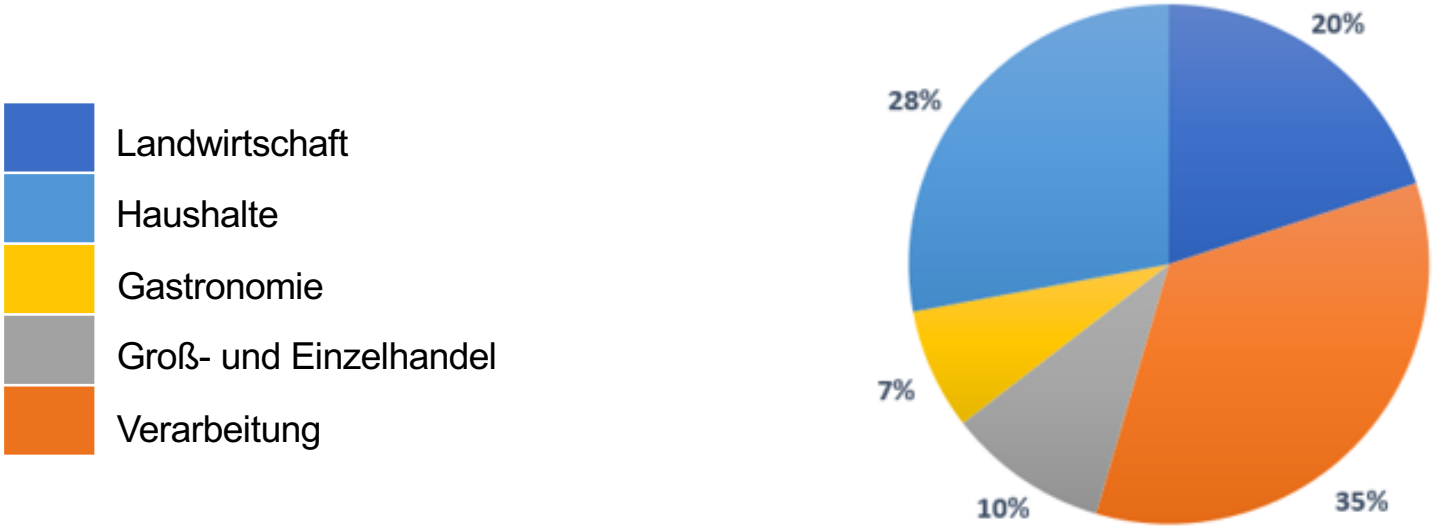
Ausgangslage in der Schweiz

- Der ökologische Fußabdruck der Schweiz beträgt **4,47** globale Hektar pro Person, während die Biokapazität des Landes 1,02 globale Hektar pro Person beträgt (Global Footprint Network, 2021).

- Etwa **1/5** des Fußabdrucks entfällt auf den Bereich der Ernährung (Bundesamt für Statistik, 2021).
  - Pariser Klimaabkommen (Rahmenübereinkommen der Vereinten Nationen über Klimaänderungen, 2015).

Lebensmittelverschwendung

Jährlich werden in der Schweiz 2.8 Mio. Tonnen Lebensmittel verschwendet (Beretta und Hellweg, 2019).



Forschungsfrage

- Welcher Anteil an Umweltauswirkungen von Menüs mit dem Label Fourchette verte, die in Genfer Grundschulen serviert werden, kann auf Essensreste zurückgeführt werden?

- Zusatzfrage
  - Unterscheidet sich die Menge an Essensresten bei Fleisch/Fisch Menüs gegenüber vegetarischen Menüs?

Studiensetting – Gemeinschaftsverpflegung in Schulen (Genf)

- Menüpläne und Speisereste von 4 Fourchette verte Schulrestaurants

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagessen 1	Mittagessen 2	-	Mittagessen 3	Mittagessen 4
Fleisch/Fisch	Vegetarisch	-	Fleisch/Fisch	Fleisch/Fisch

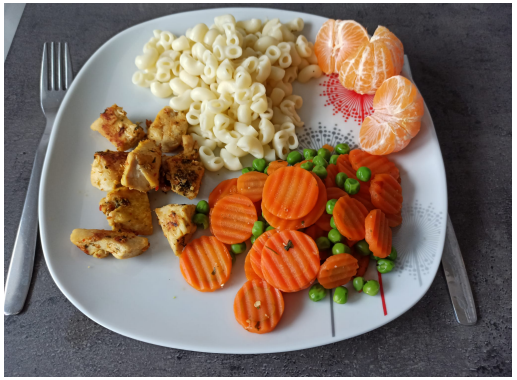
- ~ 700 Kinder pro Tag, 4-12 Jahre, 4 Tage pro Woche
- Studiendauer 3 Monate (März bis Mai 2021)

Methodik

- **Agribalyse**
  - Datenbank mit mehr als 2500 Lebensmitteln, die Berechnung der verschiedenen Umwelt-auswirkungen ermöglicht (ADEME, 2021).
- **Kitro**
  - Ein System einer Abfall-waage, die Fotos der entsorgten Lebensmittel schiesst (Kitro SA, 2020).

Hauptresultate

Fleisch/Fisch Menü



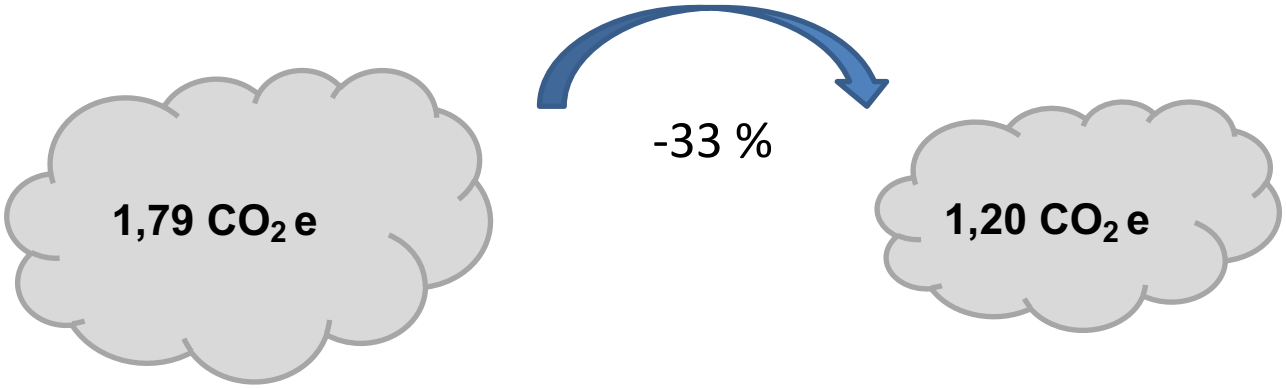
Vegetarisches Menü

- **29'770** Mahlzeiten (43 Tage)
  - **31** fleisch-/fischhaltige Menüs und
  - **12** vegetarische Menüs
- **15'450** kg total verarbeitete Lebensmittel
- **1059** kg **(= 6.85 %) Lebensmittelabfälle**
  - **13.89%** aus Überproduktion
  - **86.11%** Teller-Reste

Resultate - Umweltbelastung der FV-Menüs

Fleisch/Fisch Menüs (31)

Vegetarische Menüs (12)

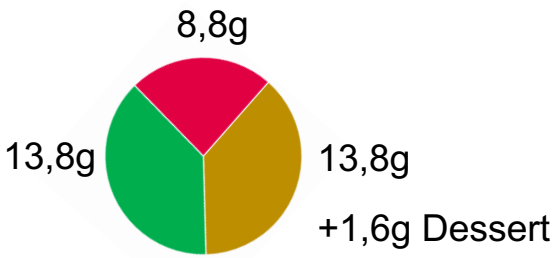


CO_2 e = CO_2 Äquivalente

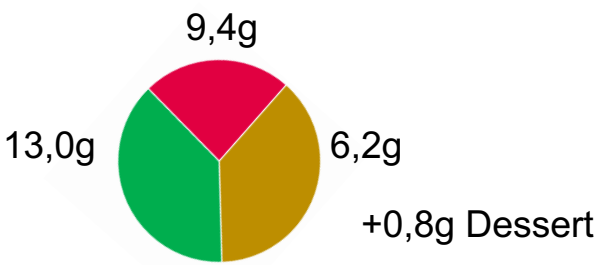
Jan Gorski, Institut des sciences de l'environnement de l'Université de Genève UNIGE, 2021.

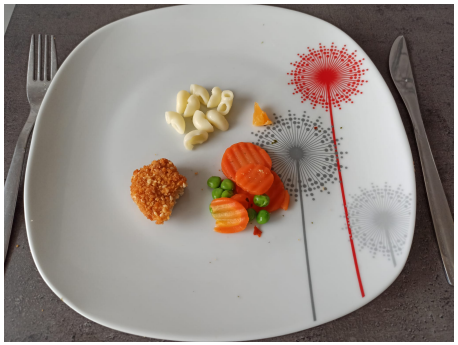
Resultate – Mengen an Lebensmittelresten

Fleisch/Fisch Menü (31)
Speiseabfälle 38 g



Vegetarisches Menü (12)
Speiseabfälle 29 g





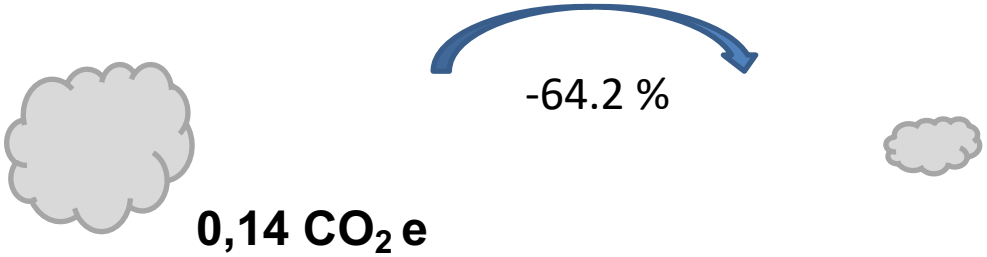
Resultate - Umweltbelastung der Speiseabfälle der Menüs

Fleisch/Fisch Menü (31)

Speiseabfälle 38 g

Vegetarisches Menü (12)

Speiseabfälle 29 g



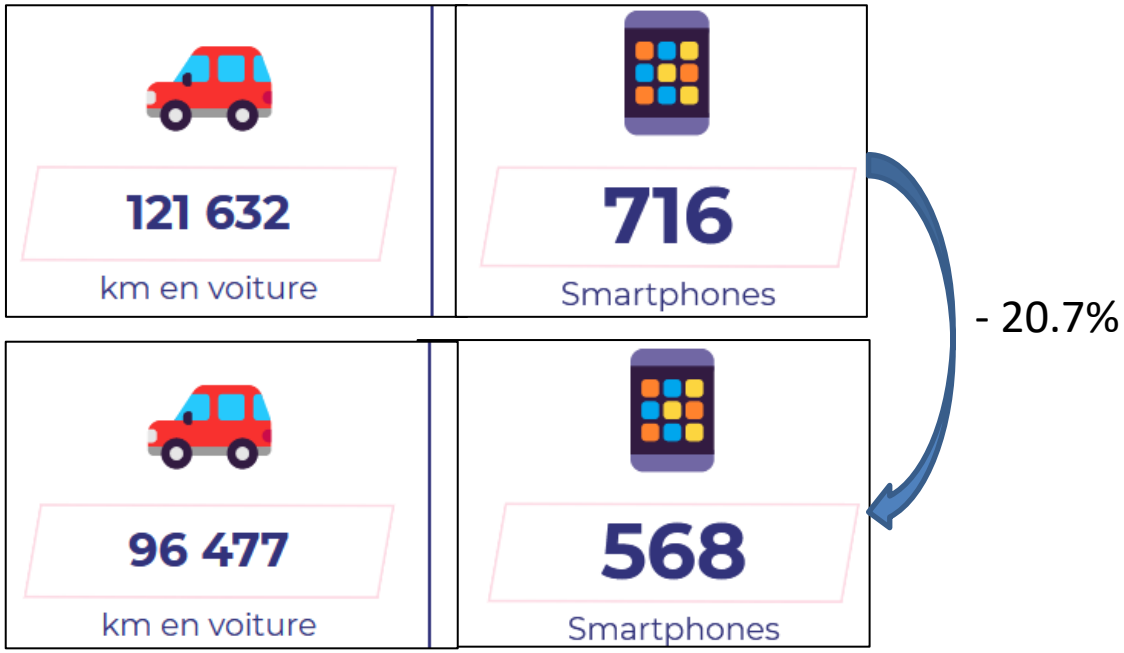
CO_2 e = CO_2 Äquivalente

Jan Gorski, Institut des sciences de l'environnement de l'Université de Genève UNIGE, 2021.

Prognose - Umweltbelastung

Resultate der vorliegenden Studie

Resultate bei 2 vegetarischen Tagen/Woche



(Datagir, ADEME 2021)

Schlussfolgerungen

- Die untersuchten Mahlzeiten verursachten eine geringe Lebensmittel-verschwendung, besonders auch die vegetarischen Menüs.

- Die vegetarischen Menüs weisen eine bessere Umweltverträglichkeit aus als die fleisch oder fischhaltigen Menüs.

→Idealerweise sollte die Anzahl der Fleisch/Fisch Mahlzeiten reduziert werden.

  – Das Label Fourchette verte verlangt neu mindestens 2 vegetarische Mahlzeiten pro Woche.

Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Vielen Dank

Sabine Hercher
Dipl. Ernährungsberaterin SVDE
Fourchette verte Suisse
sabine.hercher@fourchetteverte.ch
info@fourchetteverte.ch
https://www.fourchetteverte.ch/#news

UNIVERSITÉ DE GENÈVE
INSTITUT DES SCIENCES DE L'ENVIRONNEMENT