

Postulat François Pointet et consorts au nom du groupe vert'libéral – Distribution d'invendus alimentaires, ne sommes-nous pas loin de l'optimum ?

Texte déposé

Le gaspillage alimentaire reste un fléau aussi en Suisse.

Dans son postulat « Composter au lieu de javelliser ? », notre collègue Nathalie Jaccard s'offusque, à juste titre, des méthodes utilisées pour rendre les déchets alimentaires impropres à toute valorisation raisonnable. A l'heure où l'utilisation rationnelle des ressources est une préoccupation qui doit sous-tendre toutes nos décisions, le gaspillage alimentaire doit être pris au sérieux et les avantages sociaux et environnementaux que peuvent apporter des solutions pragmatiques doivent aussi être considérés.

Des associations collaborent étroitement avec les distributeurs pour récupérer et redistribuer les invendus alimentaires en restant dans les limites imposées par le service vétérinaire cantonal. Ces limites sont alignées sur le *Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie*, publié par la Fédération des Industries Alimentaires Suisses (FIAL) et l'Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre (SWISSCOFEL). En particulier, cela limite la distribution de plats préparés ou de pâtisseries non emballées. Il n'est par exemple pas possible de collecter un gâteau d'un pâtissier artisanal en fin d'après-midi pour le distribuer le soir même.

Dans le canton de Genève, l'association Partage récolte les plats surgelés et les plats préparés non consommés en collaboration avec les cuisines des HUG (Hôpitaux Universitaires de Genève) et le restaurant Eldora de l'ONU.

Il est donc légitime de se poser la question d'une récolte de telles catégories d'aliments dans le canton de Vaud. Il est clair qu'une telle récolte devrait être soumise à un respect strict de qualité dans les processus de travail, aussi bien du côté de l'association bénéficiaire que des restaurateurs, afin d'assurer l'hygiène des produits redistribués et la sécurité du consommateur final. Mais il faut aussi savoir garder un peu de bon sens qui semble de plus en plus se perdre dans ce secteur.

Le présent postulat demande au Conseil d'Etat :

- d'étudier l'opportunité d'autoriser la redistribution de plats préparés non consommés par des organisations dont les processus de travail sont vérifiables et de qualité ;
- d'étudier l'opportunité de mettre dans le cycle de redistribution des produits dits « non redistribuables », selon le guide des bonnes pratiques, par des organisations dont les processus de travail sont vérifiables et de qualité ;
- d'étudier l'opportunité de donner des autorisations permanentes de dépassement de la date de durée de conservation minimale au-delà des six jours par type de produits, à des organisations dont les processus de travail sont vérifiables et de qualité ;
- d'harmoniser les pratiques avec les cantons voisins.

Renvoi à une commission avec au moins 20 signatures.

*(Signé) François Pointet
et 31 cosignataires*

Développement

M. François Pointet (V'L) : — Dans le processus de redistribution d'aliments invendus, activité ayant un impact écologique et social certain, l'Etat participe en cadrant et en contrôlant l'activité pour assurer l'hygiène nécessaire à protéger la population. C'est là un rôle important. Pour remplir sa tâche, le canton se base sur le *Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie* publié par la Fédération des industries alimentaires suisses (FIAL) et l'Association suisse du commerce fruits, légumes et pommes de terre (SWISSCOFEL), qu'il applique

à la lettre. Ces règles limitent la distribution de plats préparés et de pâtisseries non-emballées et elles impliquent le respect strict de la date de durée de conservation minimale + 6 jours.

Nous avons récemment entendu le Conseil d'Etat répondre à une question orale en indiquant que les services de restauration attachés de près ou de loin à l'Etat revalorisaient les plats non-consommés par la production de biogaz ou de compost : c'est bien, mais ne pouvons-nous pas faire mieux ? En observant nos voisins genevois, nous constatons que l'association Partage récolte les plats surgelés et les plats préparés non-consommés, en collaboration avec les cuisines des Hôpitaux universitaires de Genève et le Restaurant Eldora de l'Organisation des nations unies (ONU). Il est donc raisonnable de se demander pourquoi nous ne pourrions pas le faire aussi. Le présent postulat demande d'étudier l'opportunité d'assouplir les usages actuels, dans le canton, et indique quelques pistes pour des associations dont les processus de travail sont vérifiables et de qualité.

Le postulat, cosigné par au moins 20 députés, est renvoyé à l'examen d'une commission.