

Rapport du Conseil d'État au Grand Conseil
en réponse
au postulat 19.193, du 1^{er} novembre 2019, « Lutte contre le
gaspillage alimentaire »

(Du 25 septembre 2023)

Madame la présidente, Mesdames et Messieurs,

RÉSUMÉ

Convaincu de l'importance de limiter le gaspillage alimentaire et en réponse au postulat amendé 19.193, « Lutte contre le gaspillage alimentaire », le Conseil d'État a évalué, respectivement propose des solutions afin de lutter contre le gaspillage alimentaire à l'échelle cantonale.

La consommation de denrées alimentaires en Suisse génère quelque 2,8 millions de tonnes par an de pertes évitables tout au long de la filière, sur le territoire national et à l'étranger, ce qui représente 330 kilos de déchets alimentaires par an et par habitant. Si des aliments ne sont pas consommés, leur production aura généré des émissions de CO₂, contribué à la perte de biodiversité et utilisé les sols et les eaux en vain. Cela représente donc un réel impact environnemental.

Le commerce de gros et de détail, avec 279'000 tonnes, représente 8% de l'impact environnemental causé par les pertes alimentaires évitables. Il a aussi été montré que plus de la moitié de l'impact environnemental de la totalité des pertes alimentaires évitables est générée par la consommation des ménages (environ 778'000 tonnes) et de la restauration (environ 210'000 tonnes). En effet, les déchets occasionnés à la fin de la chaîne de valeur ajoutée présentent un impact environnemental plus élevé que ceux causés au début de celle-ci, vu le degré de transformation des denrées.

L'État ne disposant pas de données quantitatives sur le gaspillage alimentaire à l'échelle cantonale, à l'instar de nombreux gouvernements, il a soutenu le travail de mémoire de master d'un étudiant neuchâtelois qui s'est intéressé au gaspillage alimentaire au sein des ménages du canton via une étude de terrain. Les données récoltées - bien que concentrées sur le dernier stade de la chaîne agro-alimentaire, soit la consommation des ménages - donnent un condensé de la situation neuchâteloise et permettent de proposer des recommandations dont le Conseil d'État a décidé de s'inspirer.

Il est notamment prévu de renforcer le soutien à l'information et à la sensibilisation par différents canaux comme celui de l'envoi de l'info-déchets lors de la facturation de la taxe. Parallèlement, le Conseil d'État propose de s'engager davantage dans la prévention et la sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'école obligatoire, par le biais de mesures issues du plan climat cantonal. Enfin, le canton mettra en œuvre le nouveau plan d'action contre le gaspillage alimentaire adopté par le Conseil fédéral en avril 2022 pour les mesures de sa compétence et soutiendra les projets pilotes qui pourraient être lancés au niveau cantonal.

C'est fort de ces mesures, dans les limites de ses compétences, que le Conseil d'État propose le classement du postulat 19.193.

1. INTRODUCTION

En date du 19 février 2020, votre Conseil a accepté le postulat 19.193, amendé, dont nous rappelons la teneur ci-après :

19.193

01.11.2019

**Postulat du Groupe socialiste
Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Contenu

Nous demandons au Conseil d'État de proposer des mesures afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, par exemple par la récupération par des associations à vocation sociale correctement équipées, de tous les produits qui ne sont plus vendables mais encore propres à la consommation, ou par une plus forte prévention autour du gaspillage alimentaire, notamment dans le cadre de l'école obligatoire.

Développement

À travers la planète, près d'un tiers de la nourriture produite, soit environ 1,3 milliard de tonnes, est inutilisée ou perdue chaque année, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Sur ce chiffre, environ 300 millions de tonnes représentent le gâchis d'aliments encore tout à fait propres à la consommation dans les pays industrialisés, une quantité qui suffirait à nourrir les 870 millions d'affamés dans le monde. En Suisse, sur les 2,6 millions de tonnes de déchets alimentaires, deux tiers sont évitables.

Ce gaspillage est non seulement une aberration éthique et écologique révoltante, mais également un non-sens économique et une perte d'argent tant pour les ménages que pour les entreprises, et ce du début à la fin de la chaîne de production. C'est une dilapidation de l'espace, de l'énergie, de l'eau et du travail nécessaires à la production et à l'acheminement de ces aliments.

Cette problématique mérite que nous agissions dans la mesure de notre rayon d'influence, le canton de Neuchâtel. Nous proposons ainsi de rendre obligatoire pour tout commerce d'alimentation de mettre les produits qui ne sont plus vendables mais encore propres à la consommation à disposition de tous. Nous souhaitons également une plus grande prévention et information sur le sujet, surtout à l'école obligatoire. Chaque kilo de nourriture qui peut finir dans une assiette et non dans une poubelle mérite l'engagement de chacun.

1.1. Situation au niveau fédéral

En Suisse les pertes alimentaires évitables représentent 25% de l'impact environnemental dû à l'alimentation. Par pertes évitables, on entend des aliments qui auraient encore pu être consommés au moment où ils ont été jetés s'ils avaient été utilisés à temps.

Selon l'OFEV¹, la consommation de denrées alimentaires en Suisse génère quelque 2,8 millions de tonnes de pertes évitables par an tout au long de la filière, sur le territoire national et à l'étranger. La nature des pertes se différencie en différents secteurs tout au long de la chaîne de création de valeur, comme l'illustre la figure 1. Sur cette dernière, on constate que la production agricole occasionne environ 556'000 tonnes, soit 20% des pertes alimentaires évitables correspondant à 13% de l'impact environnemental total lié à celles-ci. Les pertes alimentaires évitables proviennent à 80% de l'étranger et sont générées par la production des biens importés.

Avec environ 963'000 tonnes (34.5% du total des pertes), la transformation des denrées alimentaires est responsable de 27% de l'impact environnemental, alors que le commerce de gros et de détail, avec 279'000 tonnes (10% du total des pertes), représente 8% de l'impact environnemental. Une partie des pertes alimentaires est occasionnée en Suisse lors de la

¹ Compilation d'études via l'OFEV, 2019

fabrication de produits d'exportation et n'est donc pas attribuée à la consommation suisse. Elle ne constitue que 5% de l'impact environnemental de l'ensemble des pertes alimentaires évitables.

Quant à celles des ménages (778'000 tonnes, 28% du total des pertes) et de la restauration (210'000 tonnes, 7.5% du total des pertes), elles représentent ensemble plus de 50% de l'impact environnemental.

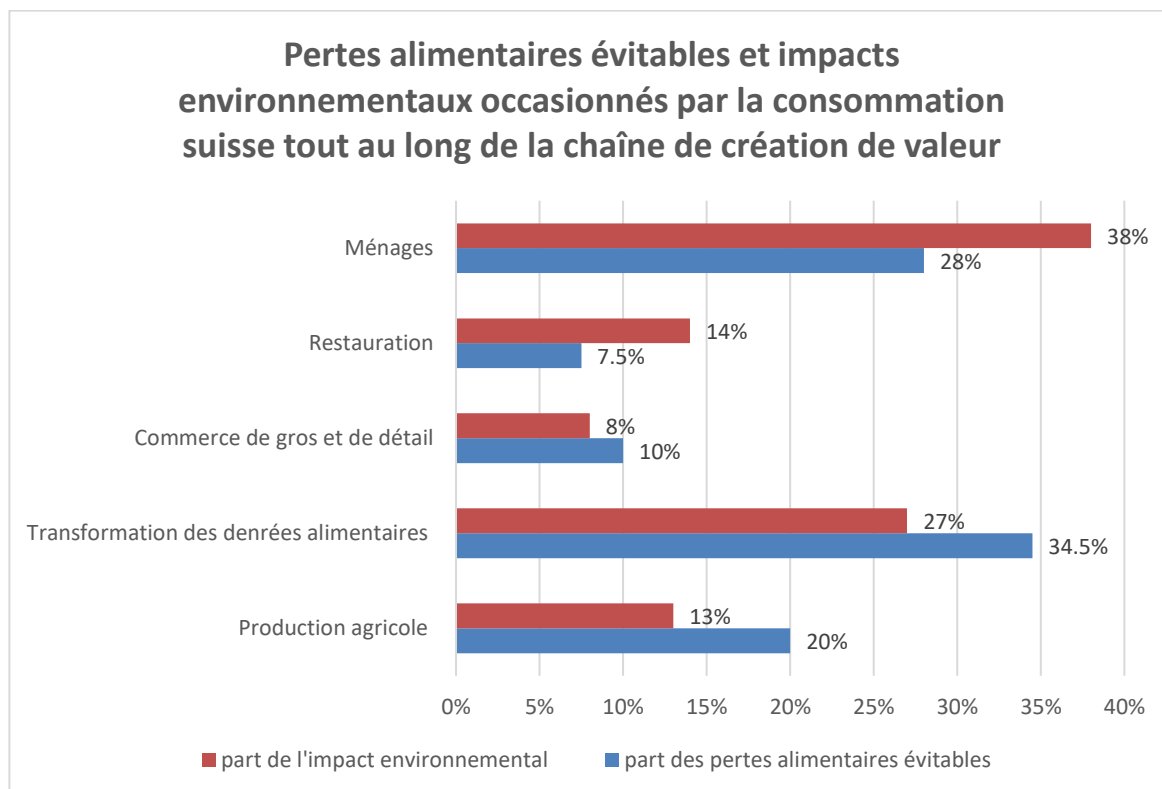


Figure 1 : comparaison entre pertes alimentaires évitables et impacts environnementaux occasionnés par la consommation suisse (source : État de Neuchâtel)

En effet, les déchets occasionnés à la fin de la chaîne de valeur ajoutée présentent un impact environnemental plus élevé que ceux causés au début de celle-ci. À chaque étape de la chaîne de production et de valeur ajoutée, les ressources utilisées augmentent, de même que les émissions, par exemple en raison du transport, de la transformation, du stockage, de l'emballage et de la préparation. De plus, les pertes qui interviennent dans l'industrie de transformation et, en partie, dans la production agricole peuvent, de manière générale, être mieux valorisées (notamment sous forme d'aliments pour animaux) qu'aux autres étapes de la filière.

Il en résulte, d'une part, que les mesures de limitation des déchets alimentaires sont particulièrement pertinentes à la fin de la filière (ménages, restauration, commerces) et que, d'autre part, l'optimisation de la valorisation des pertes alimentaires ne constitue qu'un pourcentage infime du bénéfice pour l'environnement que représente la limitation même de ces pertes.

Impact environnemental dû aux pertes alimentaires évitables en Suisse

À chaque étape de la filière alimentaire surviennent des pertes, qui portent des atteintes supplémentaires à l'environnement.

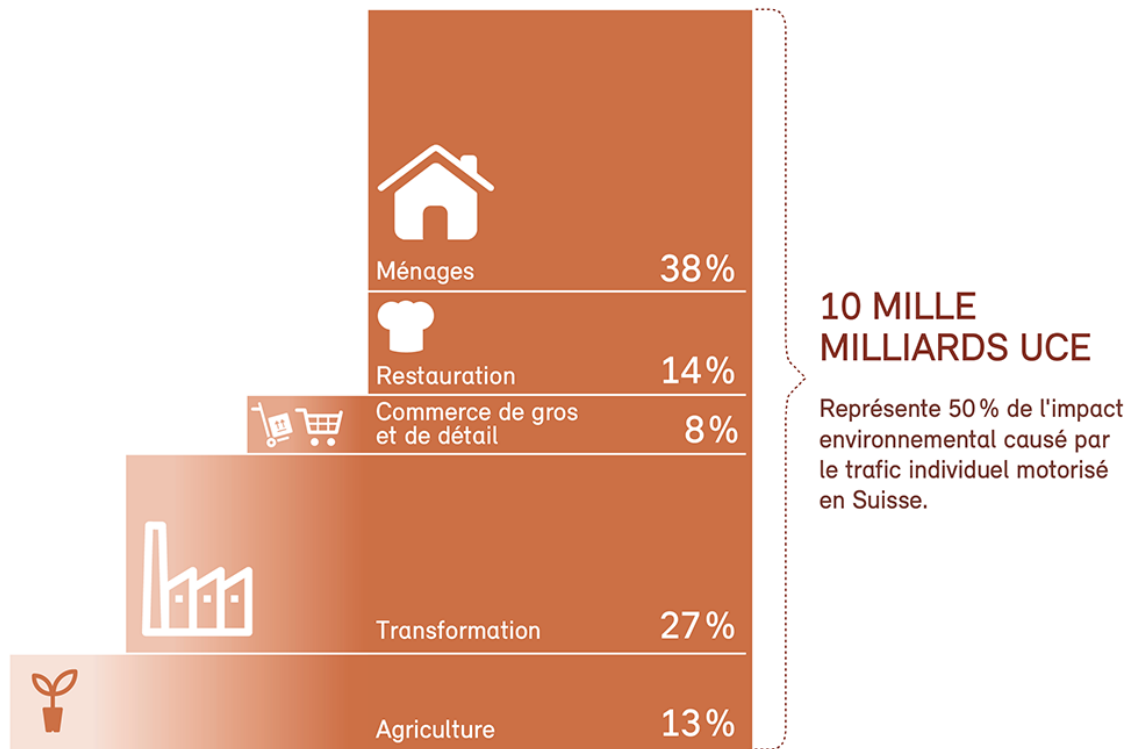


Figure 2 : Impact environnemental des pertes alimentaires tout au long de la chaîne de valeur ajoutée suisse en milliards d'unités de charge écologique (UCE). La figure tient compte des pertes qui interviennent dans les chaînes de livraison étrangères des biens consommés en Suisse (perspective de la consommation). Les pourcentages montrent les contributions des différentes étapes de la filière alimentaire (source : OFEV).

Suite à l'adoption du postulat [18.3829](#) « Plan d'action contre le gaspillage alimentaire » par le Conseil national le 5 mars 2019, le Conseil fédéral a rédigé un plan d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire qu'il a rendu public le 6 avril 2022.

Ce postulat s'appuie sur l'objectif 12.3 de l'Agenda 2030 de développement durable de l'ONU qui exige, d'ici à 2030, de réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant-e au niveau de la distribution comme de la consommation et de réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte.

Ce plan d'action national est constitué des mesures existantes et de nouvelles mesures volontaires ainsi que de mesures fédérales d'accompagnement. Il s'adresse à toutes les entreprises et organisations des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur du secteur alimentaire ainsi qu'à la Confédération, aux cantons et aux communes. Il poursuit trois objectifs :

1. D'ici à 2030, réduire de moitié les pertes alimentaires en Suisse par rapport au niveau de 2017.
2. Fixer des objectifs de réduction sectoriels avec les branches.
3. Diminuer autant que possible l'impact environnemental des pertes alimentaires évitables en structurant et en priorisant les mesures de manière correspondante.

Le plan d'action sera mis en œuvre en deux phases. La première, qui met notamment l'accent sur les mesures volontaires autonomes des milieux économiques, s'étendra de 2022 à 2025 avec quatorze mesures proposées dans les trois axes prioritaires suivants (cf. annexe) :

- les initiatives et innovations des milieux économiques ;
- les mesures des pouvoirs publics ;
- l'information et la formation.

Quant à la seconde phase, elle se déroulera de 2026 à 2030.

En 2025, la Confédération publiera des données actualisées sur les pertes alimentaires à tous les échelons des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur (agriculture, industrie de transformation, commerce, restauration et ménages) et analysera si les mesures du plan d'action sont suffisantes. Si la portée de ces dernières est trop faible et la réduction des pertes alimentaires en Suisse n'est pas assez rapide, le Conseil fédéral se réserve la possibilité d'adopter des mesures plus vastes et d'édicter des prescriptions pour la seconde phase (de 2026 à 2030). Une diminution d'environ 25% devrait être enregistrée en 2025 pour que l'objectif d'une réduction de 50% (valeur indicative) des pertes alimentaires évitables demeure réalisable à l'horizon 2030 selon la Confédération.

Dans le cadre de la première phase du plan d'action, la Confédération et 28 entreprises du secteur alimentaire et associations de la filière de l'alimentation ont signé un accord pour lutter contre le gaspillage alimentaire le 12 mai 2022. Les différentes entreprises, issues du commerce de détail, de l'industrie de transformation, de la restauration et de l'agriculture, définiront des objectifs spécifiques à leur secteur et mettront sur pied des mesures volontaires. Elles devront aussi sensibiliser leurs collaboratrices et collaborateurs ainsi que les consommatrices et consommateurs au problème du gaspillage alimentaire. Les signataires devront également rendre compte chaque année des progrès réalisés, en calculant les quantités de nourriture perdues. D'autres acteurs sont invités à signer l'accord.

1.2. Situation au niveau cantonal

Le canton de Neuchâtel ne disposant d'aucune donnée primaire relative au gaspillage alimentaire sur son territoire, il s'est appuyé sur le travail de master en « Business administration : orientation prospective » d'un étudiant neuchâtelois de la Haute École spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO). Celui-ci a permis de donner quelques tendances sur la situation cantonale en la matière via une enquête de terrain. Ce travail a été réalisé en 2021 et figure en annexe du présent rapport.

Compte tenu de l'ampleur que représente un travail de master sur ce sujet, l'étudiant n'a retenu qu'un pan de cette problématique pouvant être évalué, à savoir l'aspect du gaspillage alimentaire dans la consommation des ménages. Plusieurs études ont démontré que les ménages² sont, d'une part, les plus grands producteurs de déchets alimentaires et que, d'autre part, c'est à ce stade que le potentiel de réduction³ est le plus important.

L'étudiant s'est intéressé non seulement aux déterminants et causes du gaspillage alimentaire au stade de la consommation mais également à l'identification et la compréhension de quelques comportements de gaspillage alimentaire.

1.2.1. Méthodologie de l'étude

L'étude de terrain a été menée à l'aide de deux méthodes distinctes. Il s'agit, d'une part, d'un sondage en ligne et d'un journal de bord, d'autre part. Le fait d'avoir couplé la démarche au moyen de ces deux techniques de mesure pour l'identification de cinq variables d'analyse (type d'aliments susceptibles d'être gaspillé, quantité d'aliments gaspillée, fréquence, causes de la pratique du gaspillage et enfin moyens d'élimination pour se débarrasser des aliments) a généré un nombre important de données.

² Food and agriculture organization of the United Nations 2019

³ Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development Thyberg, 2016

Le sondage a permis de bien mesurer la propension à certains comportements et l'importance de certaines attitudes, mais lorsqu'il s'agit de comparer le volume de gaspillage, cette méthode se fonde sur l'honnêteté des répondant-e-s qui peuvent sous-estimer leurs volumes de gaspillage. Dès lors, pour contrôler la faiblesse inhérente au sondage, le choix méthodologique a été fait de coupler les résultats obtenus avec les données d'un journal de bord quotidien pour connaître les quantités, les types d'aliments, les raisons pour lesquelles ils ont été jetés et enfin les moyens de les éliminer. Un échantillon représentatif de 500 personnes correspondant aux caractéristiques de la population neuchâteloise a été choisi. Pour ce qui est de la méthode du journal, 44 ménages ont été sollicités et 40 ont effectivement répondu.

1.2.2. Résultats de l'étude

Selon le sondage en ligne, la quantité d'aliments gaspillés se monterait à 1,84 kg par personne et par semaine en moyenne, ce qui fait un total de 88,32 kg par personne par année. Dans l'ordre, il s'agit des fruits, légumes et les produits à base d'amidon qui sont les plus gaspillés en quantité. À l'inverse, la viande, le poisson et les boissons sont, quantitativement parlant, les moins gaspillés selon le sondage.

Concernant la fréquence, les fruits, les légumes et les produits à base d'amidon sont les denrées alimentaires les plus fréquemment jetées selon le panel. À noter que les produits laitiers sont également très souvent jetés.

Les raisons sont premièrement l'altération des aliments due au temps, les dates d'expirations échues, les restes (des enfants) et enfin la quantité trop importante de nourriture préparée et servie dans l'assiette.

Les filières d'élimination les plus favorisées par les répondant-e-s au sondage sont d'abord les déchets de la poubelle ménagère ordinaire, suivie des déchets verts (biodégradables) et enfin l'utilisation du compost domestique. La remise de nourriture aux animaux domestiques est à l'inverse relativement peu employée comme filière d'élimination de la part des ménages participants.

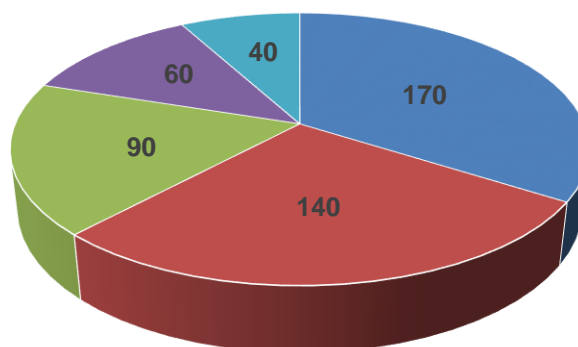
Pour ce qui est de la méthode du journal, on obtient les résultats suivants. La somme du gaspillage alimentaire est de 1,27 kg par personne par semaine en moyenne, équivalent à 60,90 kg par personne par année. En ce qui concerne les types d'aliments les plus gaspillés en quantité, nous retrouvons les fruits, les légumes et les produits à base d'amidon en tête de classement alors que les boissons, la viande et le poisson ferment la marche.

Les participant-e-s à l'étude ont consigné les raisons associées à leur comportement en matière d'élimination des déchets, ce qui constitue un indicateur potentiel de changements de comportement. Les raisons les plus fréquemment citées pour le gaspillage alimentaire au sein du panel sont attribuées aux détériorations des aliments pendant le stockage (gâchés avec le temps), aux trop grosses portions dans l'assiette et aux durées de conservations expirées.

Le moyen d'élimination le plus largement employé par le panel est la poubelle ménagère ordinaire, suivie des toilettes ou de l'évier et des déchets verts (biodégradables). Le compost du jardin et la remise de nourriture aux animaux domestiques sont quant à eux plutôt boudés.

En comparaison des chiffres au niveau suisse qui se montent à environ 90 kg par personne par an, les résultats de l'étude en faisant la moyenne des résultats du sondage (88,32 kg) et du journal (60,90 kg), amènent à près de 75 kg la quantité totale en moyenne de nourriture jetée par personne chaque année dans le canton de Neuchâtel. L'OFEV indique qu'au sein des ménages suisses, cela correspond à l'équivalent de plus de 600 francs par personne par an qui est mis à la poubelle en raison du gaspillage alimentaire. Au niveau cantonal, les estimations se montent à environ 500 francs par personne par an. Ce montant est réparti comme suit : 170 francs proviennent des fruits et légumes, 140 francs issus des produits à base d'amidon, 90 francs des viandes et poissons, 60 francs des produits laitiers et enfin 40 francs sont liés aux boissons.

Répartition du gaspillage alimentaire annuel des Neuchâtelois-es (estimation en CHF)



- Fruits & légumes (34%)
- Produits à base d'amidon (28%)
- Viande et poisson (18%)
- Produits laitiers (12%)
- Boissons (8%)

Figure 3 : répartition du gaspillage alimentaire annuel de la population neuchâteloise (source : Le gaspillage alimentaire au sein des ménages du canton de Neuchâtel)

L'auteur mentionne bien entendu certaines limites méthodologiques concernant les deux approches retenues. Fait assez surprenant, contrairement à la majorité des études menées dans le domaine du gaspillage alimentaire au sein des ménages employant la méthode du journal et du questionnaire, la présente recherche a fait ressortir un taux plus important de résidus alimentaires ménagers dans le sondage que dans le journal. Malgré le fait que la méthode du journal est censée être plus précise que la quantification par questionnaire, il semblerait que les répondant-e-s ayant tenu un journal aient minimisé le phénomène. Le résultat est intéressant, car il tend à démontrer une perception biaisée du gaspillage alimentaire produit à la maison. À part cette hypothèse, les conclusions convergent en tout point de vue avec les chiffres nationaux et internationaux récents.

En résumé, et pour paraphraser l'auteur de l'étude, « *le gaspillage alimentaire est la résultante d'une série d'événements et d'(in)actions dans le temps, menant notamment à l'incapacité de la bonne gestion du stock alimentaire ménager. S'il a été démontré à travers la littérature que le processus du gaspillage se produit généralement de manière non consciente et conduit ainsi à une sous-estimation généralisée des contributions individuelles, nos enquêtes quantitatives ont démontré que la situation n'est pas différente dans le canton de Neuchâtel.* »

2. SITUATION JURIDIQUE

D'un point de vue juridique, la question posée est de savoir quelle est la marge de manœuvre du gouvernement par rapport au [postulat 19.193](#), lequel invite le Conseil d'État à soumettre un rapport ou un projet visant à obliger tout commerce d'alimentation à mettre à disposition, par exemple à des associations à vocation sociale, tous les produits qui ne sont plus vendables mais encore propres à la consommation, et à accentuer la prévention autour du gaspillage alimentaire, notamment dans le cadre de l'école obligatoire.

2.1. Cadre constitutionnel

Selon la Constitution fédérale, les cantons sont souverains dans tous les domaines que celle-ci n'attribue pas à la Confédération (art. 3). Sont notamment de compétence fédérale : la protection de l'environnement (art. 74), la fixation des principes applicables à la consommation économe et rationnelle de l'énergie (art. 89 al. 2), la protection des consommateurs et consommatrices (art. 97) ainsi que les denrées alimentaires, que ce soit sous l'angle de leur production (art. 104 al. 3 let. c) ou de la sécurité des consommateurs et consommatrices (art. 118).

Le 24 septembre 2017, le peuple suisse a accepté⁴ le nouvel article 104a de la Constitution fédérale (« sécurité alimentaire ») qui donne notamment à la Confédération le pouvoir d'adopter les conditions pour une production de denrées alimentaires adaptée aux conditions locales et utilisant les ressources de manière efficiente et pour une utilisation des denrées alimentaires qui préserve les ressources.

La liberté économique est par ailleurs protégée (art. 94 et 95) par la Constitution fédérale.

2.2. Cadre légal fédéral

La Confédération a adopté une [loi sur les denrées alimentaires](#) (LDAI) et de nombreuses ordonnances d'exécution (cf. RS 817ss) qui traitent notamment des informations nécessaires relatives à l'étiquetage des denrées et leur consommation. Les mesures cantonales d'exécution doivent être portées à la connaissance de la Confédération⁵.

Au niveau fédéral, la réduction des déchets est inscrite dans la loi sur la protection de l'environnement (LPE - RS 814.01) et dans l'ordonnance sur les déchets (OLED - RS 814.600) :

- Les dispositions légales imposent de limiter la production de déchets dans la mesure du possible (art 30, al. 1, LPE). L'OFEV et les cantons encouragent la limitation des déchets au moyen de mesures appropriées, notamment de sensibilisation et d'information de la population et des entreprises. Ils collaborent pour ce faire avec les organisations économiques concernées (art. 11, al. 1, OLED).
- Les entreprises qui fabriquent des produits sont tenues de concevoir des processus conformes à l'état de la technique de manière à ce que soit produit le moins possible de déchets (art. 11, al. 2, OLED).
- Le devoir d'information figurant à l'art. 46, al. 1, LPE précise que chacun-e est tenu-e de fournir aux autorités les renseignements nécessaires à l'application de la loi et, s'il le faut, de procéder à des enquêtes ou de les tolérer. Sur cette base, le Conseil fédéral ou les cantons peuvent ordonner que des relevés soient établis notamment sur les déchets et leur élimination, qu'ils soient conservés et qu'ils soient communiqués aux autorités qui le demandent.

Depuis octobre 2010, le Conseil fédéral a défini six champs d'action pour évoluer vers une [économie verte](#). De plus et comme évoqué au chapitre précédent, après un premier plan d'action datant de 2013, le Conseil fédéral a adopté le 6 avril 2022 un [plan d'action](#) à la suite du postulat Chevalley.

À l'heure actuelle, la politique fédérale s'appuie beaucoup sur les initiatives privées. À titre d'exemple, l'application « Too Good To Go » met en contact les client-e-s avec les commerces qui désirent liquider leurs invendus à petit prix. Migros, Coop, Manor et Caffè Spettacolo ont rejoint l'application. Le magasin Äss-bar, qui propose des produits de boulangerie issus des invendus du jour précédent, à prix cassé, dispose d'une dizaine de magasins en Suisse⁶. Ce genre d'initiatives se multiplient⁷. La Fédération romande des consommateurs (FRC) revendique un emplacement bien en vue et une baisse de prix systématique des produits proches de la date limite afin qu'ils soient consommés et non jetés⁸.

Dans sa [réponse](#) en 2015 à une interpellation contre le gaspillage alimentaire, le Conseil fédéral se dit favorable, en sus de l'initiative privée, à favoriser le dialogue avec les acteurs et actrices de la branche, de sorte que la Confédération assume un rôle de coordination et de soutien. Toutefois, dans son récent plan d'action de 2022, le Conseil fédéral fait le constat suivant :

« Il y a un manque de coordination entre la société civile, l'économie privée et les pouvoirs publics. Des processus ponctuels regroupent certes les parties prenantes, mais une coopération durable fait défaut pour diminuer les déchets alimentaires. En améliorant la coordination, les branches, les

⁴ RO 2017 6735.

⁵ Art. 50 alinéa 2 de LDAI.

⁶ Source : [AGEFI](#) du 27 mai 2019 et [Swissinfo](#) du 10 mai 2022

⁷ Source : [courrier international](#) et <https://aess-bar.ch/?lang=fr>

⁸ <https://www.frc.ch/dossiers/la-frc-contre-le-gaspillage-alimentaire/> et <https://www.frc.ch/les-prix-baisses-une-aubaine-pas-toujours-facile-a-saisir/>

associations, les grandes entreprises et les pouvoirs publics pourraient apprendre des activités de niche couronnées de succès et perfectionner leurs connaissances et leurs compétences. »

En ce qui concerne la transmission de denrées alimentaires aux organisations d'entraide, un [guide](#) des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie, élaboré avec l'appui de l'OSAV et des chimistes cantonaux, présente les dispositions légales à l'intention des producteurs et du commerce de détail. Dans le but de simplifier les dons de denrées alimentaires issus de l'agriculture, de l'industrie ou du commerce de gros, un projet pilote intitulé « [Food Bridge](#) » a été élaboré par Table Suisse en vue de créer une base de données en ligne pour les donneur-euse-s. Enfin, dans le but d'informer la population, les lignes générales d'une campagne commune de sensibilisation ont été définies dans le domaine de la communication et de la formation.

Finalement, dans le cadre des mesures liées à son plan d'action, le Conseil fédéral mettra en œuvre la motion Munz [19.3112](#) adoptée en 2019 et qui vise à arrêter des dispositions particulières autorisant la remise de denrées alimentaires à des organisations certifiées ou à des personnes, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. D'après sa réponse, le Conseil fédéral serait prêt à créer une base légale pour soutenir la remise de denrées alimentaires à des organisations à but non lucratif afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Cependant, la marge de manœuvre créée par les nouvelles dispositions légales devrait être limitée, car la protection de la santé des consommateurs et consommatrices doit toujours être garantie. Une remise obligatoire, comme celle évoquée dans la motion, ne serait pas compatible avec la conception actuelle de la loi sur les denrées alimentaires et la garantie de la Liberté économique. Cela nécessiterait en tous les cas une révision de la base légale fédérale.

2.3. Cadre légal cantonal

Dans un contexte où la politique fédérale favorise le dialogue et l'initiative privée et dans la mesure où les politiques énergétique (hors bâtiment), environnementale, économique, des denrées alimentaires et de sécurité alimentaire sont du ressort de la Confédération, les cantons ne disposent pas de compétences pour obliger les commerces à mettre à disposition du public les produits invendus encore consommables.

Ainsi le canton n'est pas compétent pour légiférer de manière à obliger les commerces à mettre à la disposition du public les produits invendus encore consommables. Si cette obligation émanait de la police du commerce, il est fort probable qu'on lui reproche à juste titre de violer la liberté économique (puisqu'on intervient sur la gestion des stocks d'une entreprise) ou le droit fédéral. En effet, les notions de « produits non vendables », « propres à la consommation » se réfèrent toutes à la législation fédérale sur les denrées alimentaires et à l'étiquetage relatif à la durabilité du produit.

Au final, dans le domaine du gaspillage alimentaire, la marge de manœuvre des cantons est relativement modeste et se limite à coordonner des mesures ou des initiatives privées ou à favoriser la mise à disposition des produits. Mais ériger cela en obligation n'est pas réaliste au vu des contraintes légales.

Le domaine du gaspillage alimentaire est donc largement de compétence fédérale.

3. MISE À DISPOSITION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Actuellement, il est tout à fait possible de mettre volontairement à disposition d'associations des invendus dans le domaine alimentaire, ce qui est pratiqué, tout en respectant le cadre légal. Cette activité, même si elle est sans but commercial, est régie par la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI), vu l'article suivant :

Art. 6 Mise sur le marché

On entend par mise sur le marché au sens de la présente loi la distribution de denrées alimentaires ou d'objets usuels, toute forme de cession à titre gratuit ou onéreux, la détention en vue de la remise à titre gratuit ou onéreux, l'offre en vue de la remise et la remise elle-même.

Ainsi la mise à disposition de tout aliment doit respecter la LDAI, ainsi que l'ensemble des ordonnances qui en découlent. L'application des bonnes pratiques d'hygiène doit être garantie et le consommateur ou la consommatrice ne doit être ni trompé-e ni exposé-e à un risque sanitaire. Les règles applicables sont tirées entre autres de plusieurs ordonnances.⁹

3.1. Responsabilité lors de la remise de denrées alimentaires

La loi oblige, dans le cadre de toutes les activités liées aux denrées alimentaires, de désigner une personne responsable (LDAI art. 54 al. 5). Cette personne peut être tenue comme responsable au niveau administratif et pénal en cas d'infraction à la LDAI. La personne responsable est définie de la façon suivante :

Personne responsable : la personne physique d'un établissement du secteur alimentaire ou du secteur des objets usuels mandatée par la direction de l'établissement ou de l'entreprise pour répondre devant les autorités d'exécution de la sécurité des denrées alimentaires ou des objets usuels ;

Ce point peut être facilement réglé dans le cadre d'une distribution des invendus gérée par des associations. Il leur suffit de désigner un-e responsable dans le cadre de leur activité. Celui-ci ou celle-ci a pour tâche de s'assurer par son autocontrôle du respect des normes tout le long de la chaîne de distribution, de la réception des denrées à leur remise aux consommatrices ou consommateurs. Il existe des cas similaires sur le canton de Neuchâtel. On peut citer l'exemple des frigos communautaires, qui sont soumis aux mêmes règles.

3.2. Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie

Il existe un [guide de bonnes pratiques](#) dans le domaine du don d'aliments. Ce guide a été validé par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et par l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS). Il fait donc foi et peut servir de document de référence pour la mise en place de cas échéant des procédures de récupération des dons alimentaires, le but étant d'éviter tous problèmes sanitaires et toutes tromperies. Seules les denrées invendues répondant à tous les critères de sécurité sanitaire et d'hygiène peuvent être redistribuées. Voici les modalités de cette redistribution.

Denrées invendues redistribuables

- Denrées périssables non récupérables par la logistique ordinaire
- Denrées invendues provenant de la gamme des produits de saison et des promotions
- Produits retirés de l'assortiment ou en surplus
- Produits présentant de légères altérations d'aspect, de forme, de couleur ou de texture
- Produits mal emballés ou mal étiquetés
- Produits intacts dont l'emballage est légèrement endommagé
- Produits avec une date d'expiration +6 jours

⁹ RS 817.02, Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)

<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143388/index.html>

- RS 817.022.16, Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143397/index.html>
- RS 817.021.23, Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143405/index.html>
- RS 817.022.13, Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale (ORésDAIAn) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143414/index.html>
- RS 817.022.15, Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (OCont) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143406/index.html>
- RS 817.024.1, Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143394/index.html>

Produits non redistribuables

- Produits à base d'œufs crus
- Pâtisseries fraîches non emballées et non mentionnées dans le libellé ainsi que les mets traiteur (sandwiches ou canapés contenant de la viande, du poisson, de la charcuterie, des œufs, du fromage ou des légumes)
- Viande, volaille et poisson frais, non emballés et mentionnés dans le libellé
- Viande hachée emballée et mentionnée dans le libellé (stockage et transport à <+2 C / exception possible à examiner au cas par cas avec les œuvres caritatives)
- Tabac et ses produits dérivés, vin et autres boissons alcoolisées
- Médicaments

Autres critères d'exclusion de la redistribution d'aliments

- Produits dont la date limite de consommation (« à consommer jusqu'au... ») est dépassée
- Produits dont la date de durée de conservation minimale (« à consommer de préférence avant... ») est dépassée depuis plus de 6 jours
- Produits dont les qualités organoleptiques (odeur, goût) sont nettement douteuses
- Produits suspects sur le plan microbiologique ou qui dépassent certaines marges de tolérance ou valeurs limites fixées par la loi
- Produits sous emballage ouvert ou défectueux, ou insuffisamment protégés
- Articles induisant la consommatrice ou le consommateur en erreur et dénués d'informations précisant leur nature

Étiquetage et informations nécessaires

Il est possible de faire don de denrées alimentaires avec un étiquetage erroné ou incomplet sans devoir changer l'emballage, en respectant les conditions suivantes. Les donateurs doivent communiquer toutes les informations nécessaires aux bénéficiaires, afin d'assurer :

- La traçabilité des denrées jusqu'à leur remise aux bénéficiaires
- Un transport adapté
- Une conservation adéquate
- Une gestion des durées de conservation minimale, lors des dépassements de plus de 6 jours
- Une information suffisante (exemple allergène).

3.3. Initiatives volontaires de mise à disposition du public des produits invendus encore consommables

Comme précisé au chapitre 2.3, le canton ne dispose pas des compétences légales pour obliger les divers acteurs et actrices de la filière alimentaire à remettre leurs invendus et leurs produits non commercialisables. Toutefois, de nombreux magasins, épicerie de villages ou chaînes sont déjà actifs depuis plusieurs années dans ce domaine sans y être forcés.

Certains travaillent avec la [fondation Table Suisse](#) et [Table Couvre-Toi](#). Les denrées alimentaires sont alors distribuées gratuitement à des institutions sociales œuvrant en faveur des personnes démunies. Les produits distribués ne peuvent plus être vendus mais répondent évidemment à toutes les normes d'hygiène.

D'autres collaborent avec l'association « [Un jour sans faim](#) », qui récolte chaque jour de la semaine les produits invendus qui respectent les normes d'hygiène et de data. Une collaboration est également en place avec « [Too Good To Go](#) ». Tous les soirs, diverses marchandises sont préparées et vendues au quart du prix par l'application.

Dans certains magasins, les articles pouvant être vendus sont proposés avec un rabais. D'autres encore travaillent avec des acteurs et actrices locaux comme par exemple l'association neuchâteloise [Free Go](#) ou l'association Panier solidaire au Val-de-Travers ainsi que les [épicerie Caritas](#).

De plus, une grande chaîne de distribution procède d'abord à des réductions dans les points de vente ainsi que via l'application « Too Good To Go ». Pour le reste, les restaurants de la chaîne valorisent les produits et Table Suisse les distribue également. Finalement, une partie infime qui ne peut pas être distribuée est transformée en biogaz.

Dans un contexte où la politique fédérale favorise le dialogue et l'initiative privée, il est important pour les cantons d'instaurer un partenariat et de favoriser des liens entre les acteurs privés du secteur alimentaire et les diverses associations qui œuvrent déjà dans le domaine, dans le but d'inciter à de nouvelles collaborations et de renforcer celles qui existent déjà et qui fonctionnent à satisfaction dans l'attente de mesures plus contraignantes qui viendraient de la Confédération.

Par le biais de la commission cantonale de gestion des déchets, qui réunit le canton, les communes et des représentant-e-s de la grande distribution, des consommatrices et consommateurs et de la filière des déchets, le Conseil d'État militera pour renforcer les efforts des actrices et acteurs concerné-e-s pour favoriser la mise à disposition des invendus et limiter le gaspillage alimentaire. Un monitoring des solutions en place entre les grandes enseignes de l'agro-alimentaire et les systèmes de valorisation des invendus sera dressé à des fins incitatives. De plus, par l'Info-déchets annuel, le Conseil d'État pourra d'autant plus sensibiliser, respectivement responsabiliser la population.

4. PRÉVENTION ET INFORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Si le sujet du gaspillage alimentaire ne figure pas en tant que tel dans le plan d'études romand (PER), ce dernier vise entre autres à sensibiliser et éduquer les élèves des trois cycles au développement durable dans son acception la plus générale. L'usage mesuré des ressources de la planète fait évidemment partie de cette vision qui trouve sa concrétisation dans la thématique de Formation générale intitulée « Interdépendances (sociales, économiques et environnementales) ». Des liens sont opérés avec les domaines Corps & Mouvement, Sciences humaines et sociales ou Sciences de la Nature.

Le réseau pédagogique neuchâtelois propose précisément un blog de Formation générale à l'usage des enseignantes et enseignants qui contient quantité de suggestions d'activités dont certaines peuvent toucher au gaspillage alimentaire. Rappelons, au surplus, que les écoles ont la possibilité de mettre en œuvre des projets de classe ou d'établissement. Portant souvent sur le « Vivre ensemble », ces projets peuvent également toucher à d'autres sujets, dont celui de la consommation, donc du gaspillage, alimentaire ou non. Pour les soutenir dans ces projets, le portail Éducation 21 propose, lui aussi, des ressources. Elles sont destinées aux trois cycles de l'enseignement et intègrent la notion de gaspillage alimentaire.

Aux cycles 1 et 2, les enseignantes et enseignants aborderont également le sujet par le biais de l'Éducation nutritionnelle à l'aide d'un fascicule créé récemment par des enseignants d'économie familiale neuchâtelois. Ce document est basé sur les références de la société suisse de nutrition. Il a pour objectif principal de faire prendre conscience aux élèves de ce qui se passe lorsqu'ils ou elles se nourrissent ou s'abreuvent. En connaissant leur corps, en reconnaissant leurs besoins physiologiques, les élèves auront plus naturellement tendance à ne consommer que ce qui leur est nécessaire. Ainsi, à titre d'exemple, les élèves sont amenés à s'interroger sur le contenu de leurs collations pour la récréation : qu'est-ce que j'ai pris avec moi ? ai-je tout mangé ? qu'est-ce que je fais de ce qui reste ?

Au cycle 3, Croqu'Menu constitue l'ouvrage de référence remis aux élèves de 11^e année pour la discipline de l'Économie familiale. Il comprend, hormis des chapitres sensibilisant les élèves à l'utilisation des produits de saison et aux menus sans viande, des chapitres intitulés « Portions pour une personne » et « Utilisation des restes ». Toutes les recettes sont calculées sur la base des recommandations de la société suisse de nutrition de manière à satisfaire les besoins individuels, sans plus. D'autres parties de l'ouvrage amènent les élèves à se questionner sur leurs habitudes alimentaires, sur la planification des repas ou encore le contenu de leurs assiettes. Le corps enseignant dispose au surplus d'un ouvrage de référence intitulé Croqu'Maison qui propose des ressources pour mettre l'accent avec les élèves sur la consommation et ses conséquences. L'ensemble est complété par un fascicule pratique édité par le canton de Genève. Il rappelle tous ces principes et aborde également la thématique de la conservation des aliments. Le volet

économique n'est évidemment pas oublié et fait réaliser aux élèves que le réflexe consistant à cuisiner les bonnes quantités en évitant de jeter des victuailles permet de contenir les montants consacrés à l'alimentation.

Les leçons d'économie familiale comportent des pans de pratique au cours desquels les élèves peuvent apprendre les gestes culinaires de base en confectionnant des collations ou des repas. Manifestement, l'école obligatoire ne fait pas défaut lorsqu'il s'agit de sensibiliser les élèves au développement durable, partant au gaspillage alimentaire. En ce sens, elle répond aux principes contenus dans la Déclaration de la CIIP relative aux finalités et objectifs de l'école publique, du 30 janvier 2003.

5. MESURES EN COURS

De manière générale, la vision du Conseil d'État s'inscrit dans la mise en œuvre du plan d'action fédéral contre le gaspillage alimentaire (annexe). Les mesures en cours ou planifiées par le canton se déclinent ainsi selon trois axes :

5.1. Intégration de la prévention du gaspillage alimentaire dans les partenariats

Dans le cadre des partenariats de l'État avec les institutions parapubliques fournissant des prestations de restauration collective, le Conseil d'État intégrera la question du gaspillage alimentaire dans ses futurs contrats.

5.2. Information à la population

Afin d'amener un changement de comportement des consommatrices et consommateurs en lien au gaspillage alimentaire dans les ménages, une campagne d'information et de sensibilisation de la population est mise en place. Celle-ci comprend notamment :

- la rédaction d'un flyer de sensibilisation qui accompagnera l'envoi de la taxe déchets aux ménages du canton (Info-déchets). Cela a le mérite de toucher un grand nombre de personnes et de faire passer des messages comme c'est déjà le cas pour les documents accompagnant l'envoi de la taxe automobile en début d'année ;
- l'organisation d'une exposition interactive dans les quatre régions du canton. Destinée à un large public, cette exposition donnera des conseils simples et pratiques pour l'utilisation quotidienne des denrées alimentaires, qu'il s'agisse de planifier les menus, faire ses courses, entreposer les denrées à son domicile, utiliser les restes ou évaluer la qualité des aliments dont la date de conservation est dépassée. Cette exposition sera financée par la mesure R17 du Plan climat (*Informer, inciter et sensibiliser à une alimentation durable*) ;
- l'intégration de cette problématique dans les thèmes pouvant faire l'objet de projets soutenus par l'État dans le cadre de l'appel à projets prévu dans la mesure T2 du [Plan climat](#) (*Valorisation de la mobilisation des jeunes*). Les projets soutenus donneront ainsi une opportunité supplémentaire de discuter et sensibiliser les jeunes générations au gaspillage alimentaire et aux bonnes pratiques pour l'éviter.

5.3. Valorisation des denrées alimentaires

Le canton soutient financièrement différentes associations oeuvrant pour la valorisation des invendus, respectivement contre le gaspillage alimentaire. Concrètement, deux épiceries caritatives revendent des denrées à des prix bas aux profits de personnes fragilisées. Leurs marchandises proviennent d'invendus des gros distributeurs, qui sont recueillis par une centrale, et bénéficient parfois de denrées périssables (fruits, légumes) de [Table Suisse](#), fondation à l'échelle nationale qui récolte et distribue des invendus auprès de différentes ONG. Cette fondation, les 2 épiceries caritatives susmentionnées tout comme l'[Association Partage](#), une entité cantonale qui se charge de distribution alimentaire à La Chaux-de-Fonds, sont soutenues par le canton depuis quelques années.

Finalement, comme mentionné plus haut, la thématique du gaspillage alimentaire sera régulièrement traitée au sein de la commission cantonale des déchets. Un monitoring sera mis en place pour connaître les partenariats en place entre les grandes enseignes agro-alimentaires et les solutions de valorisation des invendus dans le canton de Neuchâtel, en lien aux initiatives volontaires déclinées au chapitre 3.3.

Par ailleurs, le canton connaît depuis 2008 le Réseau de biomasse neuchâtelois (RBN) qui permet en dernier recours une valorisation énergétique des déchets alimentaires via les biogaz actifs dans le canton de Neuchâtel.

6. CONCLUSION

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un combat à mener sans relâche. Chaque initiative visant à éviter toute perte est bénéfique, quelles que soient la filière et l'étape à laquelle elle est réalisée. Chaque année en Suisse, quelque 330 kilos de denrées alimentaires par personne sont gaspillés. Notre pays se classe ainsi parmi les mauvais élèves, proche du Canada ou de l'Australie, derrière les États-Unis ou la Belgique mais devant bien des pays européens¹⁰.

Dans le cadre des objectifs de développement durable des Nations Unies, la Suisse s'est fixée de réduire de moitié le volume des pertes alimentaires par habitant-e tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement d'ici à 2030. La réalisation de cet objectif pourrait réduire d'environ 40 à 60% l'impact environnemental dû aux déchets alimentaires produits par la consommation suisse. L'impact environnemental global dû à l'alimentation pourrait ainsi reculer de 10 à 15% et les émissions de gaz à effet de serre baisser de 9 à 15%. En outre, avec l'adoption du plan d'action par le Conseil fédéral en avril 2022, la Confédération se dote d'objectifs, d'un suivi via des indicateurs et d'un calendrier visant à actionner des mesures plus strictes en cas de besoin d'ici 2025.

Dans le canton de Neuchâtel, plusieurs associations sont déjà actives dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en récupérant des denrées encore consommables et en les redistribuant via différents canaux. Du point de vue du droit fédéral, il est parfaitement possible de distribuer des invendus alimentaires tout en s'assurant que l'application des bonnes pratiques d'hygiène est garantie et que la consommatrice ou le consommateur n'est ni trompé-e ni exposé-e à aucun risque sanitaire.

Pour mieux faire connaître ces possibilités, des mesures de communication et de sensibilisation plus fortes seront mises en place et soutenues par les pouvoirs publics, de même qu'un soutien à d'éventuels projets pilotes. Cela permettra de toucher directement les consommatrices et consommateurs, les associations, ainsi que les commerçant-e-s et d'informer les différents milieux sur les possibilités et les exigences liées aux dons d'aliments. Finalement, un flyer d'information sur les thématiques du gaspillage alimentaire accompagnera désormais l'envoi de la taxe déchets à l'ensemble des ménages du canton.

Dans le milieu scolaire, l'information se fait via différents canaux et permet aux écolières et écoliers d'être sensibilisés à la consommation et ses conséquences. Ces messages sont destinés aux trois cycles de l'enseignement et intègrent la notion de gaspillage alimentaire. Dans ce domaine également, l'information sera améliorée via des moyens et ressources complémentaires qui seront alloués aux enseignantes et enseignants, ainsi qu'à des commissions d'étudiant-e-s par le biais de deux mesures issues du plan climat.

Des campagnes d'information et de communication doivent donc être mises en place, afin de favoriser la valorisation des invendus, mais aussi pour que l'ensemble des commerces aient connaissance des diverses possibilités de mises à disposition du public ou de valorisation des produits non consommables. Au-delà du commerce, il est également important de sensibiliser les ménages pour obtenir une meilleure gestion des aliments et éviter les pertes à ce stade, vu qu'il s'agit également d'une étape importante de gaspillage de nourriture. Le Conseil d'État y travaillera

¹⁰ Chiffres tirés de « Too Good To Go » International

via des actions de sensibilisation en partenariat avec différents acteurs. Pour le reste, il appliquera les mesures de la Confédération en la matière et selon le plan d'action national.

Sur cette base, au vu de ce qui existe déjà et des mesures qu'il propose en matière de communication, de monitoring et de sensibilisation ainsi que dans le domaine de l'éducation via le plan climat, le Conseil d'État propose à votre Autorité de classer le postulat 19.193.

Veillez agréer, Madame la présidente, Mesdames et Messieurs, l'assurance de notre haute considération.

Neuchâtel, le 25 septembre 2023

Au nom du Conseil d'État :

Le président,
A. RIBAUX

La chancelière,
S. DESPLAND

ANNEXE

Tableau 1 : Axes et mesures du plan d'action, échelons concernés de la chaîne alimentaire et principaux exécutants

Mesures contre le gaspillage alimentaire	Agriculture	Transformation	Commerce	Restauration	Ménages	Principaux exécutants
Initiatives et innovations des milieux économiques						
Conclure un accord intersectoriel						
- Les méthodes de collecte des données, les objectifs de réduction et les processus d'établissement des rapports sont définis pour chaque échelon.	X	X	X	X	X	OFEV, entreprises et associations
- Les organismes signataires adoptent et coordonnent volontairement des mesures pour atteindre les objectifs convenus ; ils encouragent les initiatives en matière de formation et d'information.						
Optimiser la chaîne d'approvisionnement alimentaire : normes, contrats, pratiques commerciales, planification et innovations techniques						
- Meilleure planification des cultures, notamment grâce aux outils numériques	X	X	X	X	(X)	Branches
- Organisation souple des offres promotionnelles						
- Optimisation des standards de qualité						
Diffuser largement les meilleures pratiques contre le gaspillage alimentaire dans la restauration et les appliquer si possible dans de nombreuses entreprises						
				X		Branches
Élaborer et promouvoir des modèles d'affaires pour vendre les excédents et les produits innovants basés sur des sous-produits tels que le petit-lait et le son de blé						
	X	X	X	X		Branches
Accroître les dons aux organisations caritatives de denrées alimentaires ne pouvant plus être vendues						
	X	X	X	X		Branches
Mieux indiquer la durée de conservation sur les produits finis						
	X	X	X			Branches
Optimiser les emballages, leur taille et les formats de vente						
			X	X	X	Branches
Mesures des pouvoirs publics						
Assurer le suivi, soutenir des projets pilotes et élaborer une aide à l'exécution sur les méthodes de collecte des données						
- Réalisation et publication en 2025 et en 2031 de deux enquêtes sur l'ensemble des pertes alimentaires et sur l'impact environnemental en découlant tout au long de la chaîne de création de valeur	X	X	X	X	X	OFEV, OFAG et branches
- À l'aide des outils de promotion existants, soutien des projets pilotes visant à éviter les pertes alimentaires dans toute la chaîne alimentaire						
- Si judicieux, définition de méthodes uniformes de collecte des données dans une aide à l'exécution						
Intégrer la prévention des pertes alimentaires dans les marchés publics						
- Standards de qualité suisses intégrant davantage la durabilité et la prévention des pertes alimentaires en vue d'une restauration collective promouvant la santé				X	X	OFEV, OSAV, OFPER, OFCL, cantons et communes
- Diffusion de recommandations pour des marchés publics durables en matière d'alimentation						
- Information et suivi des pertes alimentaires dans les services fédéraux, p. ex. dans le cadre de RUMBA						

Mesures contre le gaspillage alimentaire	Agriculture	Transformation	Commerce	Restauration	Ménages	Principaux exécutants
Améliorer les conditions-cadres des dons alimentaires (en particulier, mise en œuvre de la motion 19.3112 Munz)		X	X	X	X	OSAV
Vérifier et améliorer l'indication de la durée de conservation (en particulier, mise en œuvre du postulat 19.3483 Masshardt)			X		X	OSAV
Mettre en place un groupe de pilotage sur les pertes alimentaires pour coordonner la mise en œuvre des mesures	X	X	X	X	X	OFEV (direction), OFAG, OSAV, représentation des cantons et des villes
Formation et information						
Renforcer les compétences relatives à la prévention des déchets alimentaires dans:						
- La formation professionnelle et continue						
- La scolarité obligatoire et les écoles secondaires supérieures de formation générale	X	X	X	X	X	Organisations du monde du travail, cantons et partenaires de formation
- Les hautes écoles						
Informer:						
Tous les acteurs prennent des mesures appropriées pour informer et faire connaître les initiatives efficaces visant à réduire les pertes alimentaires	X	X	X	X	X	Pouvoirs publics, branches et organisations non gouvernementales