



21.4297

Postulat Schneider Meret.**Mehr Regionalität****in der öffentlichen****Verpflegung****Postulat Schneider Meret.****Plus de régionalisme****dans la restauration publique**

CHRONOLOGIE

NATIONALRAT/CONSEIL NATIONAL 28.09.23

Schneider Meret (G, ZH): Food Waste ist, wir wissen es alle, trotz diversen Massnahmen, Sensibilisierung und grossem Engagement von Bund und Freiwilligen noch immer ein immenses Problem. Umso stossender ist die Lebensmittelverschwendung in Zeiten der Inflation, in denen die Lebensmittelpreise steigen und auch die produzierenden Bäuerinnen und Bauern durch Verteuerungen der Produktionsmittel in Bedrängnis geraten. Als Mitglied der WBK habe ich den Aktionsplan Food Waste mitberaten und dazu auch Anträge eingereicht, die wir in diesem Rat angenommen haben. Ich honoriere die Anstrengungen des Bundes und des Detailhandels, auf eine Verringerung der Lebensmittelverschwendung hinzuwirken. Leider musste ich auch in diesem Sommer immer wieder erfahren, wie Bäuerinnen und Bauern neben höheren Kosten für Produktionsmittel auch immer wieder auf zu grossem, zu

AB 2023 N 2065 / BO 2023 N 2065

kleinem oder ungewöhnlich geformtem Gemüse sitzenblieben und auf die Verteilung und Aktionen durch Freiwillige oder in Hofläden angewiesen waren. Welch eine Verschwendung!

Mit dem Postulat hätte der Bund die Möglichkeit, dieser Problematik ohne Mehrkosten und Zusatzaufwand Herr zu werden und zugleich einen Beitrag zur Erreichung der Ziele der Ernährungsstrategie zu leisten. Denn diese beinhaltet unter anderem eine möglichst regionale, saisonale Ernährung und eine Reduktion der Verschwendung von Lebensmitteln. Im Sinne der Freiheit der Konsumierenden steht es jeder Person frei, sich zuhause zu verpflegen, wie es ihr beliebt, und das ist auch richtig so. Auch in der öffentlichen Verpflegung und der Gastronomie soll Wahlfreiheit hoch geachtet werden und keine Überregulierung stattfinden. Doch hätte der Bund hier einen einfachen Hebel, gleichzeitig für mehr Regionalität und Saisonalität zu sorgen und einen stärkeren Fokus auf pflanzliche Lebensmittel zu legen, ohne dass dies dem Genuss abträglich wäre.

Auch die Verwendung von zu gross kalibriertem Gemüse oder Obst mit Hagelschäden, das im Detailhandel keinen Absatz findet, wäre in der öffentlichen Gastronomie sinnvoll und sollte im Sinne der Vermeidung von Food Waste und Ernteaussfällen vom Bund gefördert und unterstützt werden. Da die öffentlichen Verpflegungsstätten mit Bundesgeldern finanziert werden, würden für die Betriebe keine Mehrkosten oder Zusatzaufwendungen entstehen.

Die investierten Gelder hätten dadurch einen dreifachen Nutzen: Sie würden zu den Ernährungszielen des Bundes beitragen, sie würden die regionale Landwirtschaft durch faire Abnahmeverträge mit den umliegenden Bauern unterstützen, und sie würden zur Vermeidung von Food Waste und Ernteaussfällen beitragen, indem sämtliches geniessbares Gemüse verwendet würde, das vom Detailhandel zurückgeschickt würde.

Ich danke Ihnen daher ganz herzlich für die Unterstützung dieses Postulates.

Berset Alain, président de la Confédération: Le Conseil fédéral a déjà pris de nombreuses mesures pour promouvoir une alimentation variée, équilibrée, durable, et pour limiter le gaspillage alimentaire dans la restauration collective. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), de même que l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), ont défini des standards de qualité suisses en faveur d'une restauration collective durable promouvant la santé. Il s'agit de standards faisant partie intégrante du concept





élaboré par la Confédération, et partant, des contrats conclus avec les entreprises concernées. Depuis le dépôt du postulat en 2021, il y a exactement deux ans à quelques jours près, il s'est passé de nouvelles choses. L'office compétent – l'OSAV – travaille à la rédaction de deux guides pratiques qui s'inscrivent dans le cadre des standards de qualité que j'ai mentionnés tout à l'heure, avec une publication prévue pour début 2024. Ces guides devraient contenir des recommandations visant notamment à rendre l'offre alimentaire équilibrée et durable, à éviter le gaspillage alimentaire. En même temps, cet office développe un outil en ligne à l'usage des professionnels de la restauration. Cet instrument doit leur permettre d'évaluer leur pratique, d'évaluer leur offre non seulement en termes d'équilibre, mais aussi de durabilité et de gaspillage alimentaire. Cela peut aussi servir d'élément pour identifier les points à améliorer de façon à répondre au plus près aux recommandations contenues dans les guides.

Vu le développement de ces activités, le Conseil fédéral estime que la première partie du postulat est déjà remplie. On continuera d'oeuvrer dans cette direction. Le Conseil fédéral continue par contre de rejeter la seconde partie du postulat, car l'utilisation de légumes de gros calibre serait difficile et coûteuse à mettre en oeuvre dans la restauration collective.

Je vous invite donc à rejeter le postulat.

Präsident (Nussbaumer Eric, erster Vizepräsident): Der Bundesrat beantragt die Ablehnung des Postulates.

Abstimmung – Vote

(namentlich – nominatif; 21.4297/27637)

Für Annahme des Postulates ... 72 Stimmen

Dagegen ... 111 Stimmen

(2 Enthaltungen)