



22.3810

Motion Schneider Meret.**Keine Vernichtung von konsumierbaren
Fleischwaren im Detailhandel!****Motion Schneider Meret.****Non à la destruction de produits
carnés consommables
dans le commerce de détail**

CHRONOLOGIE

NATIONALRAT/CONSEIL NATIONAL 17.04.24

Präsident (Nussbaumer Eric, Präsident): Die Motion Schneider Meret wurde von Frau Badertscher übernommen.

Badertscher Christine (G, BE): Wie die vorangehende Motion habe ich auch diese Motion von meiner ehemaligen Kollegin Meret Schneider übernommen. Das Thema Food Waste ist für mich sehr wichtig. In diesem Zusammenhang gebe ich auch gleich meine Interessenbindung bekannt: Ich bin im Verwaltungsrat der Food-waste.ch AG, einer Organisation, die für Food Waste sensibilisiert und sich dagegen einsetzt.

Durch die vorliegende Motion wird der Bundesrat beauftragt, die Vernichtung von konsumierbaren Fleischwaren durch den Detailhandel zu verbieten. Food Waste ist in jedem Fall eine Verschwendung von Ressourcen, im Falle von Fleischwaren ist sie jedoch besonders schade. Fleisch ist kostbar und soll möglichst konsumiert und nicht weggeworfen werden. Jeden Abend bei Ladenschluss bleibt in der Theke der Detailhändler Frischfleisch liegen, das am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden darf. Auf der Packung steht "Zu verbrauchen bis". An diesem letzten Verkaufstag ist das Fleisch

AB 2024 N 759 / BO 2024 N 759

noch bedenkenlos konsumierbar. Doch die grossen Detailhändler sammeln es ein und geben es in Biogasanlagen. Gemäss Recherchen des "K-Tipp" werden so rund 5000 Tonnen Fleisch pro Jahr entsorgt. 5000 Tonnen Fleisch entsprechen dem jährlichen Fleischkonsum von rund 100 000 Personen in der Schweiz.

Fleisch ist ein ressourcenintensives Lebensmittel. Die Produktion ist auch mit grossem Aufwand verbunden. Aus Sicht des Ressourcenschutzes sollten wir also mehr Sorge dazu tragen. Die Grossverteiler könnten das Fleisch am letzten Tag des Verbrauchsdatums aus dem Kühlregal nehmen, neu etikettieren, einfrieren und zu einem reduzierten Preis anbieten oder einer karitativen Organisation spenden. Dies ist durch den Bund ausdrücklich erlaubt. Der Bund selber empfiehlt in einem Informationsschreiben, dass solche Lebensmittel mit dem Einfrierdatum plus 90 Tage gekennzeichnet werden müssen, worauf sie – bei Einhaltung der Tiefkühlkette – an Konsumierende abgegeben werden könnten. Mit solchen Massnahmen will der Bund die Lebensmittelvernichtung bis zum Jahr 2030 um 50 Prozent senken.

Doch die Frage ist, ob das Ziel mit freiwilligen Massnahmen erreicht werden kann. Denn obwohl der Bund das Einfrieren und Verkaufen oder Spenden von Fleisch explizit erlaubt, wird weiterhin essbares Frischfleisch vergast oder weggeworfen. Ein Obligatorium könnte dies verhindern. Es geht auch darum, mit einer Zustimmung die Wertschätzung für das Produkt auszudrücken und somit die grosse Arbeit zu würdigen, die dahintersteckt. Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Baume-Schneider Elisabeth, conseillère fédérale: La motion charge le Conseil fédéral d'interdire la destruction des produits carnés consommables dans le commerce de détail. C'est bien cette question d'interdiction qui fait l'objet de la proposition de rejet de la motion.

Le Conseil fédéral accorde également une grande importance à la réduction des pertes alimentaires. Les organisations d'entraide jouent à ce titre un rôle important, un rôle central. L'objectif est donc de faciliter autant que possible le travail des différentes associations caritatives ou des ONG, tout en veillant à la sécurité des





consommatrices et des consommateurs. Une interdiction de destruction de l'alimentation, comme demandée dans la motion, serait en fait disproportionnée. Elle empiéterait sur la liberté du commerce et de l'industrie ainsi que sur la garantie de la propriété. Qui plus est, le droit alimentaire prévoit déjà la possibilité de congeler la viande et de la remettre à des associations caritatives afin d'en éviter le gaspillage, la sécurité des consommatrices et des consommateurs devant être garantie en tout temps. La viande doit être dans un état irréprochable avant d'être congelée. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a édicté des recommandations pratiques très pragmatiques et concrètes en la matière.

En avril 2022, le Conseil fédéral a de plus décidé d'un plan d'action contre le gaspillage alimentaire. L'objectif est de réduire ce dernier de moitié d'ici à 2030. Le gouvernement entend permettre aux acteurs concernés de déployer volontairement – et c'est la différence avec la motion –, durant la première phase du plan d'action, des mesures efficaces. Ainsi, au début de cette année, 35 entreprises et associations importantes de l'industrie alimentaire suisse avaient déjà signé une convention intersectorielle qui concrétise cet objectif. En effet, les organisations signataires ont élaboré dans le cadre de groupes de travail de l'industrie de transformation, du commerce de gros et de détail et de la restauration des guides sur les mesures pour lutter contre les pertes alimentaires, sur les interventions possibles pour les réduire et surtout sur les objectifs spécifiques à chaque secteur.

Parmi les 25 mesures possibles identifiées figure la congélation de produits afin de prolonger leur durée de conservation.

En 2025, le Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication évaluera les mesures engagées. Le Conseil fédéral décidera alors de mesures complémentaires, si nécessaire, plus précises, qui devraient être mises en oeuvre dans un second temps pour réaliser l'objectif d'un plan d'action, si celles-ci devaient être rendues obligatoires.

Avant toute nouvelle démarche, il est donc judicieux d'attendre les résultats. Dès lors, je vous invite à rejeter la motion.

Präsident (Nussbaumer Eric, Präsident): Der Bundesrat beantragt die Ablehnung der Motion.

Abstimmung – Vote

(namentlich – nominatif; 22.3810/28745)

Für Annahme der Motion ... 82 Stimmen

Dagegen ... 104 Stimmen

(2 Enthaltungen)