

**Rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil  
sur le postulat François Pointet et consorts au nom du groupe vert'libéral –  
Distribution d'invendus alimentaires, ne sommes-nous pas loin de l'optimum ?  
(19\_POS\_110)**

### **Rappel du postulat**

*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*

## Rapport du Conseil d'Etat

### 1. PREAMBULE

#### a. Traitement du postulat

Le postulat François Pointet et consorts au nom du groupe vert/libéral - *Distribution d'invendus alimentaires, ne sommes-nous pas loin de l'optimum ?* - a été déposé le 19 février 2019, cosigné par 31 députés. Il a été renvoyé directement à l'examen d'une commission chargée de préavis sur sa prise en considération et son renvoi au Conseil d'Etat.

#### b. Travaux de la commission

Lors de l'examen du postulat par la commission, les précisions apportées par Monsieur le Conseiller d'Etat Philippe Leuba et Monsieur Christian Richard, Chimiste cantonal, ont conduit au constat que certaines demandes telles que formulées par le postulant étaient irréalisables en pratique. En accord avec ce dernier, les modifications suivantes du texte du postulat ont été proposées :

- 1) La demande numéro 1 reste inchangée, à savoir: *« 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 »* ;
- 2) Les demandes numéros 2, 3 et 4 seraient fusionnées et se présenteraient ainsi avec divers amendements qui y seraient apportés : *« de faire connaître aux associations, dont les processus de travail sont vérifiables et de qualité, et aux cantons le guide des bonnes pratiques »*.

Les conclusions du rapport de la commission, soit une prise en considération partielle du postulat telle que susmentionnée et son renvoi au Conseil d'Etat ont été acceptées le 25 février 2020 par le Grand Conseil à l'unanimité.

### 2. LEGISLATION APPLICABLE

Le siège de la matière est réglé au niveau fédéral, dans la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI ; RS 817.0) ainsi que dans les différentes ordonnances qui en découlent. Les bases légales essentielles qui peuvent être citées en lien avec le présent postulat sont, notamment, l'article 7 LDAI, lequel instaure le principe de la sécurité des denrées alimentaires mises sur le marché. L'article 18 LDAI, quant à lui, celui de la protection contre la tromperie. Enfin, l'article 26 alinéa 1 LDAI pose le principe cardinal sur lequel repose le droit alimentaire, à savoir celui de l'autocontrôle : *« quiconque fabrique, traite, entrepose, transporte, met sur le marché, importe, exporte ou fait transiter des denrées alimentaires ou des objets usuels doit veiller à ce que les exigences fixées par la loi soient respectées »*.

Les règles spécifiques quant à la distribution d'invendus alimentaires ou du don d'aliments sont précisées dans le *Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie*, dont la dernière version date de 2019. L'élaboration de ce guide repose sur le droit alimentaire contenu dans la législation fédérale précitée. Il présente aux donateurs potentiels les principales modalités du don d'aliments et contient également une foire aux questions (FAQ). Ce guide a été élaboré par un groupe de travail réunissant des responsables de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), l'Association des chimistes cantonaux de Suisse ainsi que des représentants de la Fédération des Industries Alimentaires Suisses (Fial). La mise à jour parue en 2019 a été réalisée par le groupe de travail fédéral « Food-Save 2025 ».

### 3. SITUATION ACTUELLE

La diminution du gaspillage alimentaire figure parmi les grands objectifs du plan d'action Economie verte adopté par le Conseil fédéral le 8 mars 2013<sup>1</sup>. Au fil des années, cette problématique a été placée au cœur de nombreuses préoccupations et a connu d'importants développements. Outre les actions caritatives organisées et la publication de nombreux articles de presse, le sujet est également fréquemment abordé par les différentes autorités politiques, y compris à l'échelon fédéral. En effet, ces dernières années, plusieurs objets ont été déposés par des parlementaires<sup>2</sup>.

En pratique, l'objectif visé, soit favoriser la diminution du gaspillage alimentaire, ne peut en aucun cas s'opérer au détriment de la sécurité sanitaire et de la protection des consommatrices et consommateurs. A cet égard, le guide précité vise à éclairer la pratique de manière détaillée tout en conciliant ces deux intérêts.

A l'heure actuelle, il appartient au vendeur / responsable, par le biais de la mise en place de son concept d'autocontrôle (art. 26 LDAI), de s'assurer de l'application correcte de la législation fédérale et du guide précités. Ainsi, la personne responsable de l'organisation d'une action visant à lutter contre le gaspillage alimentaire (œuvre caritative, établissement / magasin redistribuant des invendus/ plats préparés etc.) engage bel et bien sa responsabilité et se doit de respecter l'ensemble des dispositions légales applicables afin de garantir la sécurité sanitaire. Le respect de ces obligations fait l'objet de contrôles par les autorités cantonales d'exécution.

### 4. DEMANDES DU POSTULANT

1. *Etudier l'opportunité d'autoriser la redistribution de plats préparés non consommés par des organisations dont les processus de travail sont vérifiables et de qualité ;*

En préambule, précisons que l'Office de la consommation (OFCO), autorité cantonale d'exécution du droit alimentaire, ne délivre pas d'autorisation spécifique en la matière. Les dispositions légales précitées sont en effet applicables de manière uniforme sur l'ensemble du territoire suisse, sans qu'aucun canton ne puisse adopter un régime d'autorisation. En ce sens, aucune dérogation aux règles posées par le guide n'est possible. De surcroît, l'obligation de la mise en place effective d'un concept d'autocontrôle adapté à l'activité et respectant la législation en vigueur suffit à assurer la sécurité alimentaire.

Dans la pratique, par le biais du devoir d'annonce (obligation incombant au responsable de toute activité dans le domaine alimentaire, y compris celle relative au don d'aliments), instauré par l'article 20 al. 1 ODAIUS<sup>3</sup>, le responsable concerné (commerce, association/entreprise, etc.) désireux de redistribuer des denrées alimentaires, indique à l'OFCO, au moyen d'un formulaire mis à disposition sur son site web, le type d'activité qu'il entend exercer. Une inspection, conduite par l'OFCO, est ensuite planifiée. A cette occasion, il est vérifié que les directives mises en place par le responsable assurent la protection de la santé des consommatrices et consommateurs. Des mesures correctives, en fonction des spécificités de l'activité, peuvent cas échéant être communiquées au responsable. S'il ne lui est pas connu, le guide précité lui est fourni. De cette manière, l'OFCO peut vérifier que les processus de travail sont en accord avec la législation, chaque activité étant analysée au cas par cas en fonction de ses spécificités.

---

<sup>1</sup><https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/politik/food-waste.html>

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/affaires-internationales/dossiers/magazine2020-1-dossier/dossier-des-solutions-prometteuses/dossier-gaspillage-alimentaire.html>

<sup>2</sup> <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefit?AffairId=20193112>

<https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefit?AffairId=20123085>

<sup>3</sup> Art. 20 al. 1 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUS) : « *Quiconque exerce une activité relevant de la manipulation des denrées alimentaires est tenu d'annoncer cette activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente* ».

Pour répondre plus précisément à la question du postulant s'agissant de la redistribution de « plats préparés non consommés » (chauds ou froids), sa mise en œuvre peut s'opérer sans obstacles, pour autant que les principes du droit alimentaire ainsi que les directives du guide précités soient respectés, au moyen de la mise en place d'un concept d'autocontrôle adéquat, notamment en ce qui concerne les points suivants :

- respect de la chaîne du froid / maintien au chaud ;
- protection des aliments, notamment au moment du transport, de la distribution ;
- assurer la traçabilité des produits et la transmission des informations pertinentes (composition, allergènes etc.);
- mise en place d'un processus d'élimination de la marchandise (si celle-ci est refusée, de qualité douteuse, etc.).

Ce type de redistribution se pratique déjà à l'heure actuelle dans le Canton de Vaud et est soumise aux contrôles habituels de l'OFCO.

Précisons encore que certains produits, listés dans le guide, ne doivent impérativement pas être redistribués en raison d'un risque sanitaire très élevé. Il s'agit par exemple des aliments dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée (*à consommer jusqu'au...*). Les aliments dont la date de durabilité minimale (DDM) est dépassée (*à consommer de préférence avant le...*) peuvent être redistribués, tacitement, six jours après l'expiration de la DDM. Les producteurs ou les distributeurs peuvent prolonger cette date à leur convenance, par une déclaration écrite qui engage leur responsabilité, pour autant qu'ils puissent garantir la sécurité sanitaire et les qualités intrinsèques de la denrée à la date choisie.

2. *Etudier l'opportunité de faire connaître aux associations, dont les processus de travail sont vérifiables et de qualité, et aux cantons, le guide des bonnes pratiques ;*

Il y a lieu de relever que l'ensemble des autorités cantonales d'exécution ont été informées de l'existence du guide précité et reçoivent les informations relatives à sa mise à jour, notamment par le biais de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse, au sein de laquelle les cantons sont tous représentés par leur chimiste cantonal.

Rappelons que certaines grandes enseignes de la distribution alimentaire et de la restauration sont membres de la Fial<sup>1</sup>, laquelle a, comme indiqué plus haut, participé à l'élaboration du guide précité, et ont connaissance, de ce fait, de l'existence et du contenu de ce document.

Il convient également de préciser que l'information peut avoir lieu par le biais des différentes associations faitières des métiers de la bouche.

S'agissant du Canton de Vaud plus spécifiquement, en sus de remettre le guide précité au responsable concerné soit lors de l'annonce de son activité soit lors d'une inspection, l'OFCO l'a publié sur son site Internet<sup>2</sup> afin de faciliter encore davantage l'accès à cette information.

## 5. CONCLUSION

Le Conseil d'Etat salue et soutient les initiatives visant à contribuer à la diminution du gaspillage alimentaire. Il rappelle à cet égard que le don ou la redistribution de plats ou de denrées alimentaires est tout à fait possible dans le canton de Vaud. Toutefois, cette activité ne saurait être poursuivie au détriment de la sécurité sanitaire. A cet égard, les principes fondamentaux du droit alimentaire, à savoir la protection de la santé des consommatrices et consommateurs ainsi que la protection contre la tromperie, doivent être prioritaires et garantis, quel que soit le mode de distribution et la population concernée. Les services de l'Etat de Vaud en charge de structures de restauration collective ou en contrat avec des prestataires externes continueront à inviter ces acteurs à se montrer exemplaires en la matière et à faire usage des circuits de dons ou de redistribution de plats ou denrées alimentaires.

---

<sup>1</sup> <https://www.fial.ch/fr/membres/>

<sup>2</sup> <https://www.vd.ch/themes/economie/protection-consommateur/denrees-et-objets/autocontrole-et-hygiene/>

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 10 mars 2021.

La présidente :

*N. Gorrite*

Le chancelier :

*V. Grandjean*