

Réponse de la Municipalité au postulat de Nitya Duella : « pour une réduction du gaspillage alimentaire et une meilleure gestion des invendus dans la Ville de Gland ».

Date proposée pour la séance de la commission :

7 septembre 2021 à 19h

Montoly 2 – salle 3

Municipale responsable : Mme Isabelle Monney

Gland, le 6 juillet 2021

REPONSE DE LA MUNICIPALITE

PRÉAMBULE

Le gaspillage alimentaire, à savoir le fait de jeter des aliments destinés à la consommation, doit être maîtrisé dans l'ensemble de la chaîne. En effet, il se déroule aussi bien lors de la production, le traitement et la vente qu'au niveau du consommateur final. Il provoque des pertes économiques et a des conséquences au niveau de l'environnement en raison de la perte de ressources (terres arables, eau, énergie)¹.

Ainsi, l'impact climatique du gaspillage alimentaire est équivalent à la moitié de tous les déplacements en voiture en Suisse². A cela s'ajoute la dimension éthique et sociale : la société jette des denrées alimentaires tandis que des personnes vivant dans la pauvreté ont de la difficulté à se nourrir³.

La gestion des invendus fait partie des mesures permettant de réduire le gaspillage alimentaire. En plus des avantages au niveau écologique, la redistribution des invendus est un moyen de contribuer à la sécurité alimentaire de la population qui vit dans la précarité.

La Ville de Gland soutient les Glandoises et Glandois en situation de précarité à travers plusieurs prestations. A titre d'exemple, l'aide individuelle au logement (AIL) fournit un soutien financier direct aux familles afin d'abaisser leur loyer. Les appartements à loyer modéré et abordable contribuent à améliorer les conditions de logement de la population. La création d'un fonds de soutien en lien avec la crise du COVID-19 permet d'apporter une aide financière dans les domaines de l'économie et du social pour les entreprises et les personnes impactées par la crise.

La Commune soutient également l'association « Cartons du cœur La Côte », qui distribue des produits alimentaires et d'hygiène de première nécessité aux personnes démunies de la région. L'association utilise gratuitement un local situé au collège de Grand-Champ, qui permet de stocker les marchandises et de préparer les distributions de colis. La « Pépicerie » bénéficie aussi d'un appui de la Commune, qui sera détaillé au point 3 du présent document.

En 2020, la Ville de Gland a participé et contribué au projet « Slow Mobile ». Il s'agit d'une roulotte de chantier aménagée en cuisine qui se déplace à travers toute la Suisse afin d'enseigner aux enfants les propriétés des aliments sains et durables. L'objectif est également de sensibiliser les enfants et leurs parents à la question du changement climatique, la perte de biodiversité et le gaspillage alimentaire. La Slow Mobile était à nouveau présente lors de la fête du terroir, le 19 juin 2021.

L'engagement de la Ville de Gland pour la promotion de la santé de ses habitant-e-s a été mis en avant dans le cadre du label « Commune en santé » délivré par Unisanté, Centre universitaire de médecine générale et santé publique, en 2020. L'obtention du label « Commune en santé » est une marque de reconnaissance officielle de l'action quotidienne des autorités, des sociétés locales et des initiatives personnelles en faveur de la qualité de vie des Glandoises et Glandois.

Le processus de labélisation a permis de mettre en avant 20 mesures pour la promotion de la santé physique, mentale et sociale de la population. Des projets en lien avec l'alimentation, tels que « mangez malin » ont fait

¹ <https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/gaspillage-alimentaire>

² <https://foodwaste.ch/que-signifie-le-food-waste/?lang=fr>

³ <https://www.savefood.ch/fr/gaspillage-alimentaire.html>

partie des mesures reconnues par Unisanté⁴.

La Municipalité aborde ci-après les différentes thématiques mentionnées dans le postulat de Madame Nitya Duella. Les éléments relatés dans le présent document sont ceux dont la Municipalité a connaissance, mais il existe sûrement d'autres projets en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire que la Commune ne connaît pas encore.

1. POSSIBILITÉ D'ENCOURAGER LES COMMERCES DE GLAND À UTILISER DES PLATEFORMES TELLES QUE TOO GOOD TO GO

On peut constater que l'application « Too good to go » est assez bien connue par les commerçants glandois. Plusieurs commerçants interrogés confirment avoir connaissance de cette solution permettant de commercialiser des produits périssables en augmentant leur visibilité auprès des clients potentiels.

Certains commerces sont inscrits sur la plateforme mais restent « invisibles » tant qu'ils ne proposent pas de produits à vendre. Le nombre d'offres affichées dans l'application ne correspond donc pas forcément au nombre de commerçants inscrits sur la plateforme.

Il est également à noter que l'application « Too good to go » permet de commercialiser des « paniers-surprise ». Le consommateur ne choisit pas les produits qu'il achète. Ainsi, les produits achetés ne finissent pas toujours par être consommés si le choix du jour ne correspond pas aux préférences du consommateur. De plus, le principe du fonctionnement de l'application ne correspond pas à tout type de commerces.

Les commerçants glandois se disent, en général, sensibilisés au problème du gaspillage alimentaire. Certains ont intentionnellement choisi d'adapter leur mode de fonctionnement et de produire uniquement sur commande, afin de réduire ou même d'éliminer les invendus. D'autres décident de réduire directement les prix des produits qui risquent d'être invendus afin d'écouler leur stock ou de les remettre gratuitement aux institutions sociales et aux personnes dans le besoin.

Des associations telles que « Tischlein – Table couvre-toi » ou « Table Suisse » sont contactées pour la distribution des produits excédentaires à date de consommation courte, au profit des personnes touchées par la pauvreté en Suisse.

La promotion économique encourage les partenariats entre les acteurs économiques glandois. On constate notamment qu'une nouvelle collaboration, récemment mise sur pied par quelques entreprises glandoises, permet de valoriser les invendus sans intermédiaires.

Un projet concernant une « charte de qualité des services » est également considéré par la promotion économique. Il représenterait une opportunité d'inclure les mesures anti-gaspillage et encouragerait des solutions à la source.

La promotion économique transmettra à tous les restaurateurs et commerçants de Gland des informations concernant les mesures anti-gaspillage, notamment l'application « Too good to go » et la plateforme « savefood.ch » en juin et juillet 2021.

En juillet 2021, la Ville de Gland lance un partenariat avec Re-CIRCLE et propose aux restaurateurs d'adhérer au concept de la vaisselle réutilisable pour remplacer les contenants à usage unique. Cette solution encouragera les clients à emporter les restes des repas en réduisant le gaspillage.

Le 10 juillet 2021, la promotion économique tiendra un stand à l'exposition « Ensemble sur La Côte » à Montoly. Du matériel de communication sur les mesures anti-gaspillage alimentaire sera distribué aux visiteurs.

⁴ <https://www.gland.ch/vivre-a-gland/sante/commune-en-sante>

2. MISE EN ŒUVRE D'UNE COLLABORATION ENTRE ELDORA ET TOO GOOD TO GO DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Une collaboration entre Eldora et Too Good To Go est en projet depuis début 2020. Toutefois, freinée dans un premier temps par la crise du Covid, elle a finalement pu se concrétiser à partir du 26 avril 2021, à travers une redistribution de paniers repas en début d'après-midi du lundi au vendredi. En effet, au 26 mai 2021, soit un mois après la date de lancement, 22 paniers ont déjà pu être sauvés.

En parallèle, Eldora a mis en place une animation « Zéro Gaspi », à la demande du Service de l'enfance et de la jeunesse, destinée aux élèves de 7 et 8^{ème} Primaire inscrits au Relax'Resto, lors des semaines du 26 au 30 avril et du 3 au 7 mai 2021.

Concrètement, une diététicienne est intervenue à plusieurs reprises aux côtés des intervenants communaux du Relax'Resto pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire par la pesée de leurs assiettes en fin de repas juste avant le passage à la poubelle. Une séance a été réalisée, une semaine avant, avec les intervenants encadrant les élèves durant les repas. Le matériel leur a été présenté, ainsi que le déroulement de l'animation. A la fin de la 1^{ère} semaine, la diététicienne a présenté aux enfants les quantités jetées sur la semaine (illustrées en nombre de yogourts que l'on aurait jetés sans même les avoir entamés).

Le sujet du gaspillage a été abordé avec les problématiques (utilisation d'eau et d'énergie, argent passant directement à la poubelle) et les solutions et astuces pour moins gaspiller (goûter avant d'en prendre beaucoup, prendre moins à la fois mais plus souvent, ne pas prendre systématiquement du pain, ni le dessert). 28.8 kgs de nourriture ont malgré tout été jetés durant ces deux semaines, ce qui a permis à Eldora d'ajuster ensuite les portions servies qui restaient jusqu'alors trop importantes, d'encourager son équipe à communiquer au maximum avec les jeunes pour entendre leurs demandes au self, voir dans la mesure du possible, à leur proposer des échantillons pour goûter avant d'aller se resservir.

Suite à une discussion avec l'équipe du Relax'Resto, il a été convenu de réitérer l'expérience au mois de septembre-octobre 2021, sachant qu'une partie des élèves aura déjà vécu l'expérience et l'autre pas (nouveaux élèves de 7P).

3. POSSIBILITÉ D'OFFRIR UN SOUTIEN ADDITIONNEL À LA PÉPICERIE

La Ville de Gland ne possède pas de banque alimentaire mais a accepté d'héberger et soutenir le projet « Pépicerie » porté et géré par les bénévoles de l'association « Art'Ose ta graine » depuis 2018. A cet effet, elle lui prête gratuitement un local de stockage ainsi qu'un espace extérieur d'entreposage couvert, tous deux situés à la Pépinière (Rue de la Gare 13). Par ailleurs, la Ville de Gland a fait un don de CHF 2'000.- en 2018 pour soutenir le lancement du projet.

De son côté, l'association collabore principalement avec « Table Suisse » (Fondation « Schweizer Tafel ») et avec les entreprises « Bio c'est bon » et « Manor » implantées à Nyon, pour la récupération puis redistribution des invendus.

La Ville de Gland est favorable au principe d'encourager ses commerçants locaux à redistribuer leurs invendus par le biais de la Pépicerie. Toutefois, les représentants de l'association « Art'Ose ta graine » ne sont à ce jour pas demandeurs de denrées et/ou fournisseurs supplémentaires qui alourdiraient leur organisation notamment logistique, administrative et surtout humaine (besoin de ressources humaines supplémentaires). Des contacts ont par exemple été pris avec la « Migros Voï » (Rue du Borgeaud 12) mais l'association a finalement renoncé, pour les raisons évoquées, à créer un nouveau partenariat.

Enfin, la Ville de Gland est prête à octroyer un soutien financier additionnel à l'association « Art'Ose ta graine » (hausse de la subvention) si ses besoins le justifient et étudiera à ce titre ses comptes 2021 ainsi que son budget prévisionnel en ce qui concerne l'année civile 2022.

4. DÉVELOPPEMENT D'UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION POUR INFORMER LA POPULATION DE GLAND DES INITIATIVES MISES EN ROUTE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La Ville prévoit de lancer une campagne de communication adressée aux entreprises et aux consommateurs, dans l'objectif de les sensibiliser au problème du gaspillage alimentaire et d'informer sur les mesures existantes.

On constate que les dates de péremption représentent 10 % du gaspillage alimentaire en Europe : la plupart des personnes ne connaissent malheureusement pas la différence entre la date limite de consommation et la date de durabilité minimale (source : toogoodtogo.ch).

- "à consommer jusqu'au" = date sanitaire - cette date indique jusqu'à quand le produit peut être consommé. Après cette date, le produit peut présenter des risques pour la santé. La loi impose d'imprimer cette date sur les denrées périssables qui doivent être réfrigérées (viande hachée, poisson, oeuf cru, etc.).
- "à consommer de préférence avant" = date indicative - cette date indique jusqu'à quand le produit garde toutes ses qualités. Après cette date le produit peut perdre des nutriments, changer d'aspect, mais ne présente pas de risque pour la santé. La plupart des produits ont cette date et peuvent donc être souvent consommés après.

Plusieurs cibles de communication ont été identifiées :

- les agriculteurs, les commerces, les structures dans le domaine de la transformation alimentaire, la restauration > communication adressée, ateliers, communication via la promotion économique ;
- les enfants > sensibilisation via l'école ;
- les ménages > stands sur place, information et sensibilisation via les supports de communication, ateliers, etc.

Le mercredi 29 septembre prochain aura lieu la première Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, un stand sera ainsi proposé au Marché afin de lancer la campagne de sensibilisation auprès de la population avec une association invitée telle que « foodwaste.ch ».

En parallèle, un article présentant la démarche et la volonté de la Ville de sensibiliser les différents acteurs à cette problématique pourra être publié dans le Gland Cité prochain, ou dans un publiereportage dans le journal La Côte. A déterminer en fonction des disponibilités de chacun de ces deux supports.

Pour ce faire, un visuel de campagne sera réalisé, présentant les fruits et légumes « moches » de façon décalée et amusante. Il constituera une base déclinable ensuite sur tous supports.

L'objectif étant par la suite de déployer un plan de communication annuel multicanaux traitant de cette thématique et permettant de faire des focus sur des sous thématiques spécifiques.

La proposition du flyer en tout-ménage n'est en revanche pas recommandée pour ce type de message. Ce mode de communication papier imprimé en quantité pourrait être mal perçu en regard du sujet qu'il traite. De manière générale, l'Administration tente de limiter ce moyen de communication au profit de supports digitaux tels que le site internet institutionnel ou les réseaux sociaux, lesquels pourraient aisément s'intégrer à cette campagne de sensibilisation.

Une communication adressée sera mise en place par la promotion économique pour les différents acteurs permettant de faire un focus sur des sous thématiques les concernant plus directement.

CONCLUSION

La Ville de Gland œuvre pour la réduction du gaspillage alimentaire à plusieurs niveaux. La promotion économique collabore avec les commerces et les restaurants glandois afin d'améliorer la gestion des invendus. Les campagnes de communication et les démarches éducatives permettent de faire un travail de sensibilisation auprès de la population, aussi bien les enfants que les adultes.

Par ailleurs, la Municipalité est ouverte à étudier les initiatives de la population, des organismes privés et du milieu associatif et à offrir sa collaboration, sans pour autant en faire partie intégrante.

AU NOM DE LA MUNICIPALITE

La Syndique :

Le Secrétaire :

C. Girod

J. Niklaus

Postulat: pour une réduction du gaspillage alimentaire et une meilleure gestion des invendus dans la ville de Gland

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers,

La Suisse produit chaque année 2,6 millions de tonnes de perte alimentaire¹. Sur ce chiffre, il est estimé qu'environ les deux tiers représentent des pertes évitables. En effet, ce sont des produits qui sont jetés alors qu'ils sont encore consommables ou qui n'ont simplement pas été utilisés à temps. Il va sans dire que la gestion de ces déchets a un impact environnemental considérable, mais pose surtout des questions importantes sur la redistribution de ces ressources. Une étude de l'OSFP de 2018 montre que près de 7,9% de la population vit sous le seuil de pauvreté². Par ailleurs, comme les initiatives de solidarité pendant ces derniers mois en témoignent, la crise sanitaire n'a fait qu'exacerber la situation de ces personnes qui se trouvent dans le besoin. Une réflexion sur le gaspillage des denrées alimentaires semble donc nécessaire.

L'application « *Too Good To Go* » est un outil qui s'inscrit dans une démarche de redistribution des invendus. En effet, sur cette plateforme les commerçants peuvent proposer leurs invendus du jour à des prix réduits qui sont réservés à l'avance par le biais de l'application. Cela permet ainsi la commercialisation de produits qui seraient normalement destinés à la poubelle, tout en permettant aux particuliers d'obtenir des produits frais à des prix intéressants. Or, dans la Commune de Gland, seuls sept commerces sont aujourd'hui inscrits sur cette application.

L'année passée, la Ville de Nyon et le prestataire de restauration scolaire, Eldora, se sont associés à l'application *Too Good To Go* afin de redistribuer les repas invendus à la cafétéria de l'école secondaire Nyon-Marens³. Sachant que la Commune de Gland utilise le même prestataire, serait-il possible de mettre en œuvre une collaboration similaire dans les cafétérias scolaires de Gland?

La Commune de Gland possède déjà une banque alimentaire, la Pépicerie, gérée par l'association Art'Ose ta graine. Alors même que la Commune démontre son soutien à cette initiative en mettant à disposition les locaux, il serait intéressant de savoir si une aide supplémentaire pourrait lui être offerte par exemple en encourageant les commerces de Gland à donner leurs invendus à la Pépicerie.

En conclusion, il est demandé à la Municipalité d'étudier,

- 1) la possibilité d'encourager les commerces de Gland à utiliser des plateformes telles que *Too Good To Go* ;

¹ Office fédéral de l'environnement (OFEV), Déchets alimentaires (dernière modification 25.10.2019), <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html>, visité le 21.06.2020.

² Office fédéral de la statistique (OFS), Pauvreté, <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/situation-economique-sociale-population/bien-etre-pauvrete/pauvrete-et-privations-materielles/pauvrete.html>, visité le 21.06.2020.

³ La Côte, Nyon: chasse au gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, 31.10. 2019, <https://www.lacote.ch/articles/regions/district-de-nyon/nyon-chasse-au-gaspillage-alimentaire-dans-les-restaurants-scolaires-877494>, visité le 21.06.2020.

- 2) la possibilité de mettre en œuvre une collaboration avec Eldora et *Too Good To Go* dans les cafétérias scolaires ;
- 3) si un éventuel soutien additionnel pourrait être offert à la Pépicerie ; et,
- 4) le développement d'une campagne de communication (ex : un tout ménage) pour informer la population de Gland des initiatives mises en route pour réduire le gaspillage alimentaire.

Gland le 22 juin 2020,

Nitya Duella, PS

Handwritten signature of Nitya Duella in black ink, written in a cursive style.