



Sesida dals

11 d'avust 2020

Communitgà ils

14 d'avust 2020

Protocol nr.

643

Dumonda da la fracziun da la PPS

concernent la reducziun da CO₂ grazia al cumbat cunter food waste – Per in meglier clima en il Grischun

Resposta da la Regenza

Victualias che vegnan producidas, ma betg consumadas, genereschon emissiuns da CO₂ nunneecessarias. La grevezza e las emissiuns da CO₂ che food waste chaschuna per l'ambient, dependan fermamain da la derivanza e dal transport da las victualias sco er dal tip dals ruments biogens. En Svizra resultan mintga onn var 2,8 milliuns tonnas food waste. En tut la Svizra deriva la gronda part dal food waste da las chasadas (28 %) e da l'elavuraziun da victualias (35 %). Las parts che derivan da la gastronomia (7 %), dal commerzi a l'engrossa ed en detagl (10 %) sco er da l'agricultura (20 %) èn bler pli pitschnas.

Tar la dumonda 1: Cunquai ch'i dat en il Grischun dapli manaschis da gastronomia e d'hotellaria en relaziun cun il dumber d'abitantas ed abitants ch'en auters chantuns, dastgass la part da food waste esser sur la media svizra. Deplorablamain mancan cifras exactas. Sch'ins resguarda las cifras svizras sco mesira, nua ch'il food waste che deriva da la gastronomia e da l'hotellaria è quatter giadas pli bass che quel che deriva da las chasadas (196 000 tonnas envers stgars 784 000 tonnas per onn), dastgass l'importan-za da questa branscha dentant esser plitgusch pitschna. Tuttina na dastga la grevezza per l'ambient dal food waste che deriva da la gastronomia betg vegnir sutstimada. Per la producziun da las victualias a la fin da la chadaina da valurisaziun vegnan numnada-main duvradas bleras resursas e producidas bleras emissiuns. La pli gronda part dals ruments alimentars or da la gastronomia ed or da l'hotellaria vegn dentant reutilisada materialmain u energeticamain. Cumpareglià cun quella è la part che vegn duvrada per far donaziuns da victualias u per producir pavel d'animals percunter fitg pitschna. In'ulteriura pitschna part vegn utilisada termicamain. Or da l'optica da l'ambient e dal CO₂ èn la donaziun e la pavlada pli raschunaivlas che la reutilisaziun materiala ed ener-getica.

Tar la dumonda 2: Davart la part dal food waste che deriva da l'agricultura grischuna na datti naginas datas. Igl è vegnida fatga ina stimaziun approximativa a maun da la re-tschertga da datas da l'Uffizi federal d'ambient (UFAM) e da l'evaluaziun chantunala da las surfatschas da culturas spezialas ch'èn fitg pitschnas en cumparegliaziun cun la Svizra bassa. Sin fundament da questas basas da datas derivan pauc dapli che 1000

tonnas food waste or da la producziun primara. La part che resulta pervia da preten-
siuns da norma vegn stimada a circa 20 %. En cumparegliaziun cun auters secturs è la
part or da l'agricultura grischuna pia pitschna. Circa trais quarts da las perditas or da
l'agricultura grischuna vegnan restituids al terren ed in quart pavlà. Las pretensiuns da
norma da l'agricultura vegnan determinadas decisivamain da las normas vertentas dal
commerzi en detagl, che dependan sezzas da las pretensiuns da las consumentas e
dals consuments envers la frestgadat ed envers l'apparientscha dals products.

Tar la dumonda 3: La Regenza sustegna mesiras per reducir food waste, perquai che
quel chaschuna en ina moda che na dastga betg vegnir sutstimada grevezzas per l'am-
bient e pia er emissiuns da CO₂. Mesiras per reducir food waste vegnan perquai
examinadas er en il rom dal plan d'acziun "Green Deal". Food waste fa plinavant part
da las mesiras dal punct central da svilup "Agricoltura grischuna neutrala al clima" en il
Program da la Regenza 2021–2024. Perquai che mesiras efficazias per reducir food
waste concernan l'entira chadaina da la producziun fin al consum da victualias.

Centralas èn mesiras da sensibilisaziun e da furmaziun, cunquai ch'il cumportament da
las consumentas e dals consuments ha ina gronda impurtanza per cumbatter cunter
food waste. L'effect il pli grond vegn cuntanschì cun prender mesiras là, nua che food
waste resulta, numnadamain en las chasadas ed en l'elavuraziun da victualias. Gia oz
sustegnan posts da servetsch campagnas da sensibilisaziun sco "Save Food – Fight
Waste" u "Tischlein deck dich". Ultra da quai collavura l'Uniun purila svizra cun l'inizia-
tiva "too good to go". Plinavant promova il chantun – en il rom dal punct central da svi-
lup "Meglierar la valorisaziun da l'agricultura en ina cuntrada cultivada intacta" – ils pro-
ducts regionals e las chadainas da rauba e da valorisaziun regionalas. En quest connex
è la commercialisaziun directa in tema impurtant. En la commercialisaziun directa na
datti numnadamain naginas pretensiuns da norma envers ils products areguard lur
grondezza ed areguard lur apparientscha sco en il commerzi en detagl. Quai reduce-
scha considerablmain la perdita che resulta, sch'ils standards da commercialisaziun u
da qualitat na vegnan betg ademplids.

Tar la dumonda 4: (Guardar er resposta a la dumonda 3.) Iniziativas localas vegnan
sustegnidas gia oz dals posts da servetsch chantunals en il rom da las pussaivladads
legalas e finanzialas. En connex cun las mesiras per reducir food waste han spezial-
main chadainas da producziun regionalas e vias curtas da la rauba in grond effect. En il
plan d'acziun "Green Deal" vegnan proponidas ultra da mesiras da sensibilisaziun e da
formaziun er mesiras accompagnantas per pudair sustegnair iniziativas localas cun
meds finansials supplementars.



En num da la Regenza

Il president:

Dr. Chr. Rathgeb

Il chancelier:

Daniel Spadin