



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

06.05.2026

Rapport intermédiaire 2025 du Conseil fédéral relatif à son Plan d'action contre le gaspillage alimentaire : état de mise en œuvre et réalisation des objectifs

Résumé

Le 6 avril 2022, en exécution du postulat 18.3829 Chevalley, le Conseil fédéral a adopté le Plan d'action contre le gaspillage alimentaire, dans le but de réduire de moitié les pertes alimentaires évitables d'ici à 2030, par rapport à 2017, et de diminuer l'impact environnemental du système alimentaire. Dans ce contexte, l'accord intersectoriel signé en mai 2022 par la Confédération et des entreprises et organisations du secteur alimentaire constitue un instrument crucial. Le fait de réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici à 2030 offre un potentiel considérable pour la protection de l'environnement et du climat, mais également des avantages économiques pour les ménages et les entreprises.

Le plan d'action comprend quatorze mesures au total. Durant sa première phase, l'accent était mis sur des mesures volontaires prises de manière autonome par les milieux économiques et soutenues par des activités des pouvoirs publics. L'accord intersectoriel a déclenché une dynamique positive : 37 entreprises et organisations – dont tous les grands acteurs du commerce de détail en Suisse – ont participé à l'élaboration des mesures, des objectifs et des méthodes de collecte des données.

Les expériences faites jusqu'ici par les entreprises signataires de l'accord montrent qu'un suivi systématique et des mesures ciblées peuvent, en peu de temps, entraîner de fortes réductions des pertes alimentaires. C'est ce que met aussi en évidence le rapport intermédiaire de la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW)¹. Sur l'ensemble de la chaîne de création de valeur, les pertes alimentaires n'ont en revanche pu être réduites que d'environ 5 % en Suisse. L'objectif intermédiaire de 25 % fixé pour 2025 n'a donc pas été atteint. Avec une réduction d'environ 20 %, le commerce de détail se rapproche de la trajectoire visée. Dans le domaine de la restauration, les entreprises impliquées dans l'accord ont pu clairement restreindre leurs pertes, mais celles-ci ne représentent qu'une petite partie du secteur alimentaire. Dans les ménages, enfin, le gaspillage reste considérable : avec près de 28 % du total des pertes, il contribue de manière importante à l'impact environnemental du système alimentaire. Deux raisons principales expliquent pourquoi l'objectif intermédiaire n'a pas été atteint : la chaîne de création de valeur est très complexe et certaines mesures n'ont pas eu l'impact attendu ou leur effet a été moins rapide que prévu. De plus, les ménages n'ont pas encore été suffisamment touchés par les mesures, malgré certaines activités ponctuelles, alors même qu'ils entraînent une part importante des pertes alimentaires.

Le rapport intermédiaire montre comment il est possible de se rapprocher de la trajectoire visée en développant encore les mesures existantes. Ces adaptations ont pour but de renforcer encore les initiatives autonomes et la responsabilité des entreprises et des associations le long de la chaîne de création de valeur. En outre, elles contribuent à la sensibilisation des ménages et visent également à étendre l'accord intersectoriel de manière systématique. Il s'agit notamment de combler les lacunes existantes dans les trois champs d'action suivants : données et suivi, réduction des pertes alimentaires dans les ménages, ainsi que portée des mesures. D'ici fin 2028, le Conseil fédéral sera à nouveau informé des progrès de la réalisation des objectifs, sur la base de données améliorées.

¹ Beretta et al. (2025) : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025. Octobre 2025. ZHAW Wädenswil (téléchargement : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires).

Zusammenfassung

Am 6. April 2022 verabschiedete der Bundesrat in Erfüllung des Postulats Chevalley 18.3829 den Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung mit dem Ziel, die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren und die Umweltbelastung des Ernährungssystems zu reduzieren. Ein zentrales Instrument ist die im Mai 2022 vom Bund sowie von Unternehmen und Organisationen des Lebensmittelsektors unterzeichnete branchenübergreifende Vereinbarung. Die Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 bietet erhebliches Umwelt- und Klimaschutzpotenzial sowie ökonomische Vorteile für Haushalte und Unternehmen.

Der Aktionsplan umfasst insgesamt 14 Massnahmen. In der Phase 1 lag der Schwerpunkt auf freiwilligen, eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft, ergänzt durch unterstützende Aktivitäten der öffentlichen Hand. Die branchenübergreifende Vereinbarung hat eine positive Dynamik ausgelöst: 37 Unternehmen und Organisationen, darunter alle grossen Detailhandelsunternehmen in der Schweiz, beteiligten sich an der Entwicklung von Massnahmen, Zielen und Methoden zur Datenerhebung.

Die bisherigen Erfahrungen der Unternehmen, die die Vereinbarung unterzeichnet haben, zeigen, dass ein systematisches Monitoring und gezielte Massnahmen innerhalb eines kurzen Zeitraums zu einer starken Reduktion der Lebensmittelverluste führen können. Dies zeigt auch der Zwischenstandsbericht der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW². Über die gesamte Wertschöpfungskette konnten die Lebensmittelverluste in der Schweiz hingegen nur um schätzungsweise 5 Prozent reduziert werden. Das Zwischenziel für 2025 mit einer Reduktion von 25 Prozent wurde demnach nicht erreicht. Der Detailhandel nähert sich mit einer Reduktion von rund 20 Prozent dem Zielpfad an. In der Gastronomie konnten die an der Vereinbarung beteiligten Unternehmen ihre Lebensmittelverluste zwar deutlich senken, sie repräsentieren jedoch nur einen kleinen Teil des Gesamtsektors. Hoch bleiben die Lebensmittelverluste in den Haushalten, die rund 28 Prozent der Gesamtmenge ausmachen und wesentlich zur Umweltbelastung beitragen. Die wichtigsten Gründe für das Nichterreichen des Zwischenziels sind u. a. die fehlende, teilweise zeitlich verzögerte Wirkung der Massnahmen sowie die Komplexität der Wertschöpfungsketten. Auch die Haushalte, die einen wesentlichen Anteil an den Lebensmittelverlusten haben, wurden trotz punktueller Aktivitäten noch zu wenig erreicht.

Der Zwischenbericht zeigt auf, wie durch eine Weiterentwicklung der bestehenden Massnahmen eine Annäherung an den Zielpfad erreicht werden kann. Die Weiterentwicklung zielt darauf ab, die Eigeninitiative und die Verantwortung der Unternehmen und Verbände entlang der Wertschöpfungskette weiter zu stärken. Dazu gehört auch deren Beitrag zur Sensibilisierung der Haushalte. Ein Ziel ist auch, die branchenübergreifende Vereinbarung systematisch auszubauen. Es sollen insbesondere bestehende Lücken in den folgenden drei Handlungsfeldern geschlossen werden: Daten und Monitoring, Reduktion der Lebensmittelverluste in den Haushalten sowie Breitenwirkung. Auf Basis der verbesserten Datenglage soll der Bundesrat bis Ende 2028 erneut über den Stand der Zielerreichung informiert werden.

² Beretta et al. (2025): Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. Oktober, 2025. ZHAW Wädenswil (Download: www.bafu.admin.ch/foodwaste)

Riassunto

Il 6 aprile 2022, in adempimento del postulato Chevalley 18.3829, il Consiglio federale ha approvato il piano d'azione contro lo spreco alimentare al fine di dimezzare le perdite alimentari entro il 2030 rispetto al livello del 2017 e di ridurre l'impatto ambientale prodotto dal sistema alimentare. Uno strumento fondamentale è l'accordo intersettoriale ratificato a maggio 2022 dalla Confederazione e dalle imprese e organizzazioni del settore alimentare. Un dimezzamento delle perdite alimentari entro il 2030 è potenzialmente molto vantaggioso per la protezione dell'ambiente e del clima nonché, sul piano economico, per economie domestiche e imprese.

Il piano d'azione comprende in totale 14 misure. Nella prima fase, l'accento è stato posto su misure volontarie sotto la responsabilità del settore economico, integrate da attività di sostegno degli enti pubblici. L'accordo intersettoriale ha generato una dinamica positiva: 37 imprese e organizzazioni, tra cui tutte le grandi imprese di commercio al dettaglio in Svizzera, hanno partecipato allo sviluppo di misure, obiettivi e metodi per il rilevamento dei dati.

L'esperienza delle imprese che hanno sottoscritto l'accordo dimostra che, con un monitoraggio sistematico e misure mirate, in breve tempo è possibile ridurre in modo significativo le perdite alimentari. È quanto emerge anche dal rapporto intermedio dell'Università di Scienze Applicate di Zurigo (ZHAW)³. Lungo l'intera catena del valore, tuttavia, le perdite alimentari in Svizzera sono state ridotte solo di circa il 5 per cento. Alla luce di tali dati, l'obiettivo intermedio di una riduzione del 25 per cento per il 2025 non è stato quindi raggiunto. Il commercio al dettaglio, dal canto suo, con una riduzione di circa il 20 per cento, si è avvicinato all'obiettivo prefissato. Nel settore della ristorazione, le imprese che hanno aderito all'accordo sono riuscite a ridurre notevolmente le perdite alimentari; tuttavia, queste rappresentano solo una piccola parte dell'intero settore. Le perdite alimentari rimangono elevate nelle economie domestiche, che rappresentano circa il 28 per cento del totale e contribuiscono in modo significativo all'impatto ambientale. Le ragioni principali del mancato conseguimento dell'obiettivo intermedio sono, tra le altre, misure inefficaci o che hanno in parte tardato a dar prova della loro efficacia nonché catene del valore complesse. Nonostante attività mirate in tal senso, non è stato ancora possibile raggiungere in misura sufficiente le economie domestiche, che contribuiscono in modo significativo alle perdite alimentari.

Il rapporto intermedio mostra come, sviluppando le misure esistenti, sia possibile avvicinarsi all'obiettivo prefissato. In questo contesto, l'obiettivo è rafforzare ulteriormente l'iniziativa e la responsabilità delle imprese e delle associazioni lungo la catena del valore; questo anche nell'ottica di un loro contributo alla sensibilizzazione delle economie domestiche. Uno degli obiettivi è anche quello di ampliare sistematicamente l'accordo intersettoriale. In particolare, occorre colmare le lacune esistenti nei seguenti campi di intervento: dati e monitoraggio, riduzione delle perdite alimentari nelle economie domestiche, efficacia su larga scala. Entro la fine del 2028, sulla base di una migliore base di dati, il Consiglio federale dovrà essere informato nuovamente sullo stato del raggiungimento degli obiettivi.

⁴ [Plan d'action contre le gaspillage alimentaire](#)

Table des matières

Résumé	2
Zusammenfassung.....	3
Riassunto	4
1 Contexte	6
2 Pertes alimentaires en Suisse	6
2.1 Définitions.....	6
2.2 Données disponibles et évolution depuis 2017	7
2.3 Pertes alimentaires : quantités et impact environnemental.....	8
3 État de mise en œuvre des mesures de la première phase (2022–2025)	10
3.1 Vue d'ensemble.....	10
3.2 Accord intersectoriel	12
4 Analyse des évolutions constatées	13
4.1 Estimation de la réalisation de l'objectif et lacunes à combler	13
4.2 Évolution en Suisse	14
4.3 Évolution sur le plan international.....	15
5 Mesures de la seconde phase (dès 2026).....	15
5.1 Vue d'ensemble.....	15
5.2 Renforcement des mesures existantes	16
5.3 Perspectives : options pour des mesures plus étendues	17
5.4 Bases légales	17
6 Conclusion	18
Annexe A : État de mise en œuvre des mesures de la première phase (2022– 2025) et développement de ces mesures dès 2026	1
Annexe B : Mesures supplémentaires envisageables si la trajectoire visée n'est toujours pas atteinte	27
Annexe C : Tableaux récapitulatifs des données et de la réduction des pertes alimentaires.....	33

1 Contexte

Le 6 avril 2022, en réponse au postulat 18.3829 Chevalley, le Conseil fédéral a adopté son Plan d'action contre le gaspillage alimentaire (ci-après : « plan d'action »)⁴. Ce plan vise trois objectifs :

1. D'ici à 2030, réduire de moitié les pertes alimentaires en Suisse par rapport à leur niveau de 2017.
2. Fixer des objectifs de réduction sectoriels avec les branches économiques.
3. Diminuer autant que possible l'impact environnemental des pertes alimentaires évitables en structurant et en priorisant les mesures de manière correspondante.

Le plan d'action prévoit que le Conseil fédéral établit un bilan intermédiaire en 2025. C'est ce bilan que dresse le présent rapport. Il a été rédigé sous la responsabilité du Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication (Office fédéral de l'environnement, OFEV), en collaboration avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et des représentants des cantons et des communes. Il s'appuie sur des données fournies par les entreprises et les associations ainsi que sur l'analyse de la ZHAW. La direction incombe à l'OFAG pour ce qui est des mesures 10 et 11. La coordination des services publics a lieu dans le cadre du groupe de pilotage (mesure 12).

Près d'un tiers de toutes les denrées alimentaires produites en Suisse ne sont pas consommées par des personnes. Les pertes alimentaires évitables offrent la possibilité de réduire d'environ un quart l'impact environnemental du système alimentaire suisse. Cela signifie que l'on peut diminuer le gaspillage de ressources restreintes telles que l'eau, le sol et les agents énergétiques fossiles, tout en évitant des émissions inutiles de gaz à effet de serre.

Pour la première phase du plan d'action, de 2022 à 2025, le Conseil fédéral a prévu quatorze mesures dans les trois domaines suivants :

- initiatives et innovations des milieux économiques ;
- mesures des pouvoirs publics ;
- formation et information.

Jusqu'ici, l'accent a surtout été mis sur les mesures volontaires prises de manière autonome par les milieux économiques. Pour cela, le plan d'action s'appuie principalement sur un accord intersectoriel sur la réduction des pertes alimentaires (ci-après : « accord intersectoriel ») conclu le 12 mai 2022 entre la Confédération et différentes entreprises et organisations du secteur alimentaire⁵.

Les objectifs du plan d'action sont conformes à l'objectif 12.3 de l'Agenda 2030 pour le développement durable, adopté par les Nations Unies, qui prévoit de réduire les pertes alimentaires de moitié d'ici à 2030, tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, en incluant les pertes après récolte.

Le présent rapport renseigne sur la réalisation des objectifs et sur l'avancement actuel de la mise en œuvre des mesures. Il montre également les prochaines étapes visant à mettre le système alimentaire sur la trajectoire définie par le plan d'action. Le chapitre 2 analyse les données actualisées sur les pertes alimentaires en Suisse et présente leur évolution depuis 2017. Le chapitre 3 explique comment les mesures ont été mises en œuvre jusqu'à présent. L'analyse des résultats déjà obtenus et des progrès à réaliser suit au chapitre 4. Sur cette base, le chapitre 5 propose des mesures plus étendues pour la seconde phase du plan d'action, à partir de 2026. Le chapitre 6 dresse un résumé du présent rapport.

2 Pertes alimentaires en Suisse

2.1 Définitions

Dans le plan d'action, les pertes alimentaires sont définies comme suit :

⁴ [Plan d'action contre le gaspillage alimentaire](#)

⁵ [Accord intersectoriel sur la réduction des pertes alimentaires](#)

« Utilisées comme synonymes, les expressions "pertes alimentaires" et "déchets alimentaires" désignent les denrées produites pour l'alimentation humaine que les humains ne consomment pas. Il convient de faire la distinction entre les déchets alimentaires évitables et inévitables :

- Les pertes ou déchets évitables représentent la part comestible des denrées alimentaires qui pourraient être évitées d'après l'état actuel de la technique. Cette catégorie comprend les pertes alimentaires qui n'existeraient pas si la distribution entre les producteurs et les consommateurs ou les chaînes d'approvisionnement et de création de valeur étaient optimales (pertes de distribution) : par exemple, denrées alimentaires stockées trop longtemps ou de manière erronée, produits dont la date est dépassée et excédents de production. Elle englobe également les denrées alimentaires qui ne sont pas consommées en raison de préférences individuelles ou de la manière dont elles ont été préparées (p. ex. pertes liées à des normes ou à des calibres prescrits ainsi que sous-produits comestibles dont les quantités dépassent la demande, tels que le petit-lait ou le son de blé).
- Les pertes ou déchets inévitables constituent la part non comestible des aliments ou celle qu'une grande majorité de la population ne considère pas comme comestible dans notre culture (p. ex. épiluchures de banane ou os). En font également partie les déchets que l'état actuel de la technique ne permet pas d'éviter (p. ex. résidus des installations de transformation).

On appelle gaspillage alimentaire ou, plus communément, food waste les pertes alimentaires évitables, c'est-à-dire la part comestible des denrées produites pour l'alimentation humaine que les humains ne consomment pas. »

Le présent rapport porte sur les pertes alimentaires évitables.

2.2 Données disponibles et évolution depuis 2017

les données disponibles pour évaluer la réduction des pertes alimentaires entre 2017 et 2024 restent lacunaires. La manière dont elles couvrent le marché, par exemple, varie considérablement. Les informations disponibles fournissent toutefois un bon aperçu des ordres de grandeur concernés et des progrès déjà réalisés. Elles confirment que l'orientation choisie est fondamentalement correcte. Le plan d'action distingue cinq niveaux de la chaîne de création de valeur pour lesquels des données sont relevées :

- agriculture : production agricole et pêche (production primaire) ;
- transformation : industrie alimentaire, entreprises de transformation ;
- commerce : commerce de gros, commerce de détail ;
- restauration : restauration individuelle et collective, hôtellerie ; restauration dans les établissements de soins ;
- ménages.

Les évaluations concernant les pertes alimentaires se fondent principalement sur deux sources. Il s'agit de données provenant d'entreprises ayant adhéré à l'accord intersectoriel, ainsi que d'informations relatives à diverses filières d'élimination de biodéchets.

Les entreprises signataires de l'accord intersectoriel (au quatrième semestre 2025, cela concerne 37 entreprises et organisations) se sont engagées à relever et à transmettre chaque année des données concernant les pertes alimentaires qui se produisent chez elles (approche ascendante). Pour la mesure et la collecte de ces données, un guide a été rédigé en collaboration avec les entreprises participantes. Le relevé s'est fait de manière standardisée, il a été accompagné par United Against Waste et soutenu par la ZHAW, pour le suivi des données. On notera que la couverture du marché varie fortement d'un secteur à l'autre : elle se monte à 95 % pour le commerce de détail, mais n'atteint que 5 à 7 % pour la restauration.

En complément aux données des entreprises collectées dans le cadre de l'approche ascendante, des données relatives aux diverses filières d'élimination de biodéchets ont également été analysées. Ces données proviennent par exemple d'installations de compostage et de méthanisation ou d'usines

d'incinération des ordures ménagères, ainsi que du bilan fourrager d'AgriStat⁶ pour le relevé de l'alimentation des animaux à divers niveaux de la chaîne de création de valeur, ou encore de l'analyse des sacs poubelles et des déchets verts⁷. La représentativité de ces données est meilleure que celle des données collectées dans le cadre de l'approche ascendante. Elles couvrent une plus grande partie des flux effectifs et reflètent mieux la situation globale. En revanche, le niveau de détail de ces données est bien souvent plus bas, ce qui entraîne des incertitudes au moment de clarifier la distinction entre les pertes alimentaires et les autres matériaux organiques (tels que les déchets de jardin).

À l'annexe C, le tableau 2 fournit un aperçu des sources de données, de leur qualité et de leur représentativité à divers niveaux de la chaîne de création de valeur. Quant au tableau 3 de cette même annexe, il présente la réduction des pertes alimentaires en 2024 par rapport à 2017.

On trouvera des explications plus détaillées sur les sources de données utilisées et leur analyse dans le rapport « Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 » établi par la ZHAW⁸.

2.3 Pertes alimentaires : quantités et impact environnemental

Les expériences faites jusqu'ici par les entreprises signataires de l'accord intersectoriel montrent que des mesures ciblées et un suivi systématique permettent déjà de réduire efficacement les pertes alimentaires.

Malgré cela, environ un tiers des parties comestibles des denrées alimentaires continue de se perdre entre le champ et l'assiette. Selon les estimations les plus récentes, quelque 2,8 millions de tonnes de denrées sont perdues chaque année dans notre pays et à l'étranger en raison de la consommation alimentaire en Suisse⁹. Cela correspond à 310 kilogrammes de déchets alimentaires évitables par personne et par an. En 2017, cette quantité était encore de près de 330 kilogrammes.

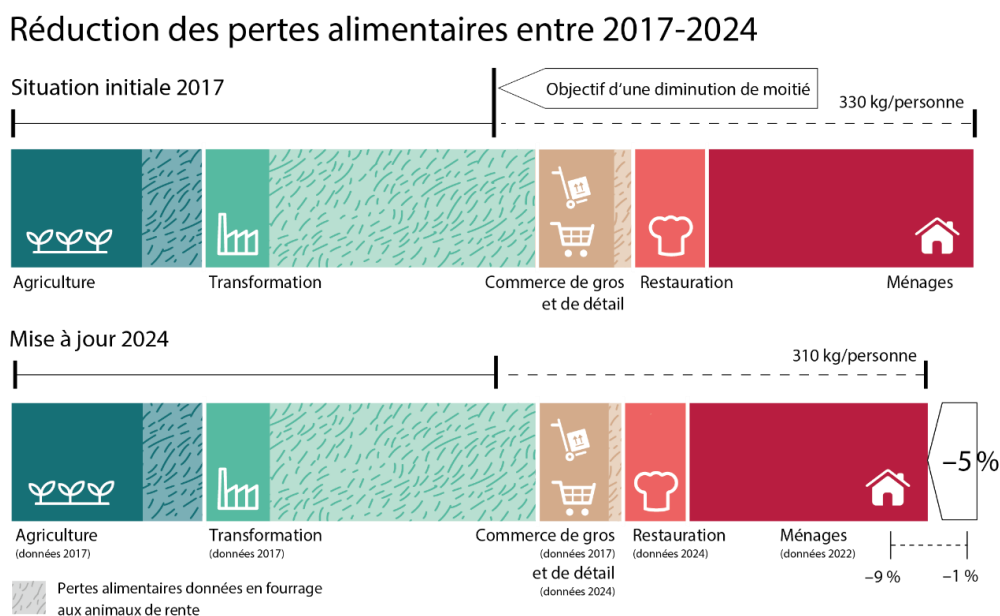


Figure 1 : Pertes alimentaires en kilogrammes par personne et par an pour l'ensemble de la chaîne de création de valeur en 2017 et 2024.

⁶ [AgriStat est le service statistique de l'Union suisse des paysans.](#)

⁷ [Rapport relatif à l'analyse de la composition des sacs à ordures en 2022](#)

⁸ Beretta et al. (2025) : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025. Octobre 2025. ZHAW Wädenswil (téléchargement : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires).

⁹ Tous les chiffres mentionnés dans ce paragraphe sont tirés de Beretta et al., Monitoring 2025.

Les surfaces hachurées correspondent à la part des denrées perdues qui sont données en fourrage aux animaux de rente. Pour l'agriculture, la transformation et le commerce de gros en 2024, il n'a pas été possible d'estimer la réduction des pertes, on a donc repris les valeurs de 2017. Comme les entreprises impliquées ne couvrent qu'une faible part du marché, les données réunies dans le cadre du suivi ne permettent pas encore de tirer des conclusions solides à l'échelle nationale pour ces niveaux de la chaîne de création de valeur. Pour le commerce de détail, outre les pertes alimentaires, il est aussi possible d'estimer les effets sur l'environnement : ceux-ci ont pu être réduits d'environ 15 %.

Les relevés montrent que les réductions quantitatives les plus importantes obtenues depuis 2017 concernent le commerce de détail (20 %), les ménages (13 %) et la restauration (12 %). Sur l'ensemble de la chaîne de création de valeur, il a été possible de diminuer d'environ 5 % les pertes alimentaires en Suisse.

L'objectif intermédiaire de 25 % fixé pour 2025 n'a pas été atteint.

Le commerce de détail s'est rapproché de l'objectif intermédiaire, alors que les autres secteurs en restent encore nettement plus éloignés. Dans l'ensemble, par rapport à l'objectif consistant à réduire les pertes de moitié d'ici à 2030, un écart considérable subsiste. Toutefois, les données pertinentes font encore largement défaut, en particulier dans l'agriculture, la transformation et le commerce de gros¹⁰.

Les pertes alimentaires évitables engendrent environ le quart de l'impact environnemental total du système alimentaire suisse. L'impact de la restauration et des ménages, en particulier, est nettement supérieur aux parts respectives de pertes alimentaires de ces secteurs. Cela tient au fait que les conséquences environnementales s'accroissent le long de la chaîne de création de valeur. Lorsqu'un produit se perd « tardivement », une grande partie des effets environnementaux qui lui sont liés ont déjà été causés en amont.

Impact environnemental des pertes alimentaires évitables en Suisse

Les pertes enregistrées à chaque étape de la chaîne agroalimentaire viennent alourdir la charge qui pèse sur l'environnement. Les pertes alimentaires données aux animaux de rente remplacent le fourrage. Leur impact global sur l'environnement est donc, en règle générale, plus faible que celui des pertes alimentaires méthanisées, compostées et incinérées.



¹⁰ Pour une analyse complète, voir Beretta et al., Monitoring 2025 (téléchargement : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires).

Figure 2 : Impact environnemental des pertes alimentaires le long de la chaîne suisse de création de valeur, en milliards d'unités de charge écologique (UCE). La figure tient compte des pertes qui interviennent dans les chaînes de livraison étrangères des denrées consommées en Suisse (perspective de la consommation). Les pourcentages mettent en évidence les contributions des différentes étapes de la filière alimentaire.

3 État de mise en œuvre des mesures de la première phase (2022–2025)

3.1 Vue d'ensemble

La première phase du plan d'action comprend quatorze mesures visant à réduire les pertes alimentaires. L'accent est mis sur les mesures prises de manière autonome par les milieux économiques.

Ces derniers ont introduit des méthodes de mesure standardisées, établi des comptes rendus réguliers et mis en œuvre de nombreuses mesures opérationnelles, par exemple pour optimiser la planification et la logistique, améliorer l'utilisation des excédents et des flux secondaires ou adapter l'emballage et les indications concernant la durée de conservation. Par ailleurs, les outils numériques de planification de l'offre et de la production ont gagné en importance.

Les pouvoirs publics ont eux aussi poursuivi le développement de leurs instruments. Les recommandations concernant les marchés publics ont été mises à jour, des normes de qualité ont été introduites dans le domaine de la restauration collective et de nombreux cantons et villes ont mis en œuvre leurs propres feuilles de route, guides ou projets pilotes. La coordination a été renforcée entre tous les niveaux institutionnels grâce au groupe de pilotage (mesure 12).

Le tableau 1 propose un aperçu des mesures, des principaux résultats obtenus, ainsi que des lacunes à combler et des défis encore à relever. Il comporte en outre une évaluation qualitative du potentiel résiduel pour l'environnement que recèle chaque mesure pour la période allant jusqu'à 2030. Ce tableau se fonde sur les descriptions détaillées des mesures et sur l'avancement de leur mise en œuvre indiqué à l'annexe A.

Dans l'ensemble, l'application des quatorze mesures a fait des progrès dans tous les secteurs. Cependant, un potentiel inexploité demeure notamment en ce qui concerne l'utilisation plus large des instruments disponibles, l'implication renforcée de protagonistes jusqu'ici peu actifs ou l'intensification de la coordination tout au long de la chaîne de création de valeur. Pour ce qui est de l'accord intersectoriel (mesure 1), on se référera au point 3.2 ci-dessous.

Mesures contre le gaspillage alimentaire	Principales étapes franchies	Défis / lacunes	Potentiel environnemental
Initiatives et innovations des milieux économiques			
<u>Mesure 1</u> : accord intersectoriel	<ul style="list-style-type: none"> - Signature de l'accord intersectoriel le 12 mai 2022 (état en 2025 : 37 entreprises et organisations). - 2022/23 : mise au point et adoption de méthodes spécifiques de collecte des données pour les secteurs du commerce, de la transformation et de la restauration. - Dès 2023 : rapports annuels des entreprises et organisations. - Objectifs propres aux secteurs, adoptés en 2023 et modifiés en partie ou renforcés en 2024. - Mise en œuvre de nombreuses mesures efficaces par les signataires. 	<ul style="list-style-type: none"> - La couverture du marché varie selon le secteur ; elle est trop faible, dans l'ensemble, sauf pour le commerce de détail et la restauration collective. - La réalisation des objectifs diffère selon le secteur (voir chapitre 2). - Il est difficile de traiter les sujets de manière intersectorielle. 	Élevé
<u>Mesures 2 à 7</u> : mesures volontaires des branches économiques	<ul style="list-style-type: none"> - Dès 2023 : rapports annuels des signataires sur les mesures mises en œuvre. - Mise en œuvre de nombreuses mesures efficaces par les signataires. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande hétérogénéité dans la mise en œuvre des mesures. - Il convient de supposer qu'un nombre plus restreint de mesures ont été appliquées dans les entreprises et 	Élevé

Mesures contre le gaspillage alimentaire	Principales étapes franchies	Défis / lacunes	Potentiel environnemental
	<ul style="list-style-type: none"> - Le rapport intermédiaire 2025 de la ZHAW¹¹ documente des exemples d'application des mesures. 	organisations qui n'ont pas signé l'accord intersectoriel.	
Mesures des pouvoirs publics			
<p>Mesure 8 : suivi, soutien de projets pilotes et aide à l'exécution sur les méthodes de collecte des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Des guides présentant des méthodes uniformes de collecte des données ont été rédigés et publiés pour les secteurs de la transformation, du commerce et de la restauration. - Dès 2023 : évaluation annuelle des données transmises par les signataires. - Des relevés complémentaires ont été effectués pour les secteurs de l'agriculture et des ménages. - Des relevés supplémentaires ont été menés du côté des filières d'élimination pour ce qui est des pertes alimentaires. - Des études ont établi le bilan écologique des flux secondaires de l'industrie de transformation. - Des relevés ont été effectués pour l'ensemble des pertes alimentaires et l'impact environnemental qu'elles ont engendré en 2025. 	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité et lacunes des données tributaires du caractère volontaire des rapports des entreprises. - Couverture du marché insuffisante : entre 5 et 7 % seulement du secteur de la restauration y participent, par exemple ; dans le domaine de la transformation, cette proportion varie fortement selon le produit. - Pour l'instant, les données relevées dans les filières d'élimination ne permettent pas d'assurer un suivi efficace des pertes parmi les aliments éliminés. 	Moyen
<p>Mesure 9 : intégrer la prévention des pertes alimentaires dans les marchés publics</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2024 : intégration de la prévention des pertes alimentaires dans les normes de qualité suisses pour la restauration collective et dans l'outil d'autoévaluation qui s'y rapporte. - Dès 2024 : mesure annuelle des pertes alimentaires produites et rapports des prestataires de services de restauration de l'administration fédérale. - Promotion continue des recommandations pour des marchés publics durables, par exemple lors de conférences ou de rencontres de réseautage dans le domaine des achats publics. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères d'adjudication contraignants visant à réduire les pertes alimentaires ne sont pas encore bien établis dans tous les domaines des marchés publics (Confédération, cantons et communes). - Les recommandations pour des marchés publics durables dans le domaine alimentaire ne sont pas encore connues de tous les protagonistes concernés et ne sont pas appliquées systématiquement pour l'instant. 	Élevé
<p>Mesure 10 : améliorer les conditions-cadres des dons alimentaires (mise en œuvre de la motion 19.3112 Munz)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La motion 19.3112 Munz a été mise en œuvre dans le cadre de « Stretto 4 ». - L'analyse effectuée dans le cadre du rapport « Pertes alimentaires : champs d'action Dons de denrées alimentaires et Commerce de détail », qui fait suite aux postulats 22.3880, 22.3881 et 22.3882 de la Commission de la science, de l'éducation et de la culture du Conseil national (CSEC-N), a conclu qu'il n'existe plus d'obstacles réglementaires significatifs en matière de dons alimentaires. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'exécution du droit des denrées alimentaires incombe aux cantons, ce qui peut entraîner des divergences dans la manière dont ce droit est appliqué. - Pour les organisations caritatives, le financement de la logistique et de la distribution ultérieure peut constituer un facteur limitant. 	Faible
<p>Mesure 11 : examiner et améliorer l'indication des dates de conservation (mise en œuvre du postulat 19.3483 Masshardt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a fait rédiger un Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires¹². - Ce guide a été publié avec la lettre d'information 2021/9 « Remise de denrées alimentaires après la date de durabilité minimale (DDM) » diffusée par l'OSAV. - Les signataires de l'accord intersectoriel dans le commerce de gros et de détail analysent d'ici à fin 2025 s'ils utilisent pleinement la marge de manœuvre disponible pour la redatation en vertu de la lettre d'information de l'OSAV. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'application du guide doit se poursuivre et, le cas échéant, la date limite de consommation (DLC) doit être remplacée par une date de durabilité minimale (DDM) sur la base des nouveaux enseignements tirés en Suisse et à l'étranger. 	Moyen
<p>Mesure 12 : groupe de pilotage pour la</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Depuis 2022 : rencontres semestrielles du groupe de pilotage regroupant l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), l'Office 	<ul style="list-style-type: none"> - Il n'existe pas de vue d'ensemble des activités menées 	Moyen

¹¹ Beretta et al., Monitoring 2025 (téléchargement : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires).

¹² <https://digitalcollection.zhaw.ch/server/api/core/bitstreams/9240b8c0-4da9-4ce5-9835-2bcb83e05a38/content>

Mesures contre le gaspillage alimentaire	Principales étapes franchies	Défis / lacunes	Potentiel environnemental
coordination de la mise en œuvre des mesures	fédéral de l'environnement (OFEV), l'Association des chimistes cantonaux de Suisse, l'Association des communes suisses et le Cercle déchets. - Harmonisation et coordination des travaux et diffusion de bonnes pratiques.	aux niveaux cantonal et communal. - On ne parvient pas encore à toucher tous les niveaux administratifs et secteurs (p. ex. restauration dans le domaine des soins).	
Formation et information			
Mesure 13 : renforcer les compétences relatives à la prévention des déchets alimentaires dans la formation	<ul style="list-style-type: none"> - L'intégration des compétences appropriées dans les prescriptions concernant les formations initiales pertinentes (p. ex. technologue en denrées alimentaires CFC/AFP, restauration de système CFC/AFP, employé/e de cuisine AFP, cuisinier/ère CFC) est terminée. - Une solution en ligne a été développée pour les apprenants des métiers de la restauration. - Une analyse GAP a été établie pour la formation continue en entreprise dans les métiers pertinents et pour définir des mesures visant à combler les lacunes. La mise en œuvre devrait se faire jusqu'en 2026, en coopération avec les branches concernées. En fait notamment partie le lancement d'un portail de formation plurilingue en 2025¹³. - Un chapitre sur les pertes alimentaires a été publié dans le support pédagogique numérique des éditions Schatz pour le niveau gymnasial. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'effet des mesures se déploie sur le long terme ; l'effet à court terme jusqu'en 2030 devrait rester limité. 	Moyen
Mesure 14 : Information (ménages)	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre de mesures de communication dans le cadre des travaux d'information de l'OFEV. - Soutien accordé au site Internet « Durabilité : Fais confiance à tes sens » de Foodwaste.ch. - Concours de cuisine pour prévenir le gaspillage alimentaire, organisé en 2024, avec participation du chef du DETEC. - Mesures de communication des signataires de l'accord intersectoriel. 	<ul style="list-style-type: none"> - Durant la première phase, il n'a pas encore été possible d'atteindre suffisamment les ménages. - La contribution des ménages à l'ensemble des pertes alimentaires est considérable (environ 26 %). - Les expériences faites dans d'autres domaines (recyclage, p. ex.) montrent qu'une sensibilisation continue et la répétition systématique des messages clés sont nécessaires pour garantir la portée des mesures. 	Élevé

Tableau 1 : Vue d'ensemble de l'avancement de la mise en œuvre des mesures de la première phase du plan d'action.

3.2 Accord intersectoriel

L'accord intersectoriel constitue un élément central du plan d'action. Il crée un cadre pour aborder de manière coordonnée la mise en œuvre des mesures prises de manière autonome par les milieux économiques, faire connaître les bonnes pratiques, et déployer et communiquer les efforts planifiés à l'échelle intersectorielle. L'implication des entreprises et des associations concernées crée en même temps les conditions nécessaires pour que des approches efficaces puissent être mises en œuvre par le plus grand nombre de protagonistes possible.

Toutes les entreprises et associations signataires des secteurs du commerce, de la restauration, de la transformation et de l'agriculture se sont ainsi engagées à atteindre l'objectif consistant à réduire de moitié les pertes alimentaires évitables d'ici à 2030.

Des groupes de travail ont été mis en place pour trois secteurs : transformation, commerce et restauration. Chacun de ces secteurs s'est fixé des objectifs spécifiques. Des méthodes de collecte des données

¹³ [Portail de formation](#)

ont été mises au point pour mesurer chaque année les pertes alimentaires. Sur cette base, les signataires communiquent annuellement à l'OFEV leurs quantités de pertes alimentaires évitables et les mesures de réduction mises en œuvre. Les entreprises se rencontrent en outre pour des échanges d'expériences, au cours desquels de bonnes pratiques sont notamment partagées.

Les guides présentant les méthodes de relevé et les objectifs propres aux divers secteurs peuvent être consultés en ligne¹⁴. Mis à jour lorsque cela se justifie, ils servent d'instruments de travail. Les entreprises du secteur du commerce se sont par exemple engagées à examiner jusqu'à la fin 2025 s'il est possible, dans leur assortiment, de remplacer la date limite de consommation par une date de durabilité minimale¹⁵. En 2024, ces entreprises ont en outre convenu de faire preuve de plus d'ambition dans le domaine des produits animaux, en raison de l'impact environnemental particulièrement élevé de ces derniers. Un objectif supplémentaire a été défini à cet effet. Dans les secteurs de la transformation et de la restauration, les entreprises se sont engagées à appliquer un nombre minimal de mesures efficaces et ont fixé des objectifs correspondants. Au vu de la complexité fréquente de la mise en œuvre et de l'impact différé des mesures, on peut s'attendre à ce que les effets de celles-ci ne se manifestent clairement qu'au bout d'un certain temps¹⁶.

Les associations impliquées rendent également compte de leurs activités. Elles contribuent notamment à faire mieux connaître l'accord intersectoriel parmi leurs membres et encouragent ceux-ci à mesurer leurs pertes alimentaires, à mettre en œuvre des mesures de réduction ou à adhérer à l'accord.

Les signataires n'étaient pas disposés à définir des objectifs concrets et ambitieux pour tous les aspects discutés ou à s'engager à mettre en œuvre des mesures précises. Pour les thématiques concernant plusieurs branches ou secteurs économiques, en particulier, il est encore possible de faire preuve de nettement plus d'ambition.

Les expériences faites depuis 2022 ont montré que l'accord intersectoriel constituait un instrument approprié pour coordonner les activités, diffuser de bonnes pratiques et faire avancer la lutte contre les pertes alimentaires. Les rapports indiquent que de nombreuses mesures sont mises en œuvre et que des mesures supplémentaires sont introduites.

La forte mobilisation des entreprises et organisations participantes a largement contribué à ce succès, tout comme la coopération constructive, entre les signataires et avec les services fédéraux concernés.

Les expériences positives et la motivation des entreprises et associations ont aussi été mises en évidence lors de l'échange entre le conseiller fédéral Albert Rösti et les divers acteurs de l'industrie alimentaire en automne 2025¹⁷. Afin de profiter encore davantage du potentiel offert par l'accord intersectoriel, d'autres entreprises ont été invitées à le signer.

4 Analyse des évolutions constatées

4.1 Estimation de la réalisation de l'objectif et lacunes à combler

Pour qu'il reste possible d'atteindre l'objectif consistant à réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici à 2030, le plan d'action précise qu'une diminution de 25 % devrait déjà être mesurée en 2025. Les chiffres fournis au chapitre 2 montrent que seul le commerce de détail se rapproche de cette valeur. Si l'on prend en considération tous les secteurs, l'objectif n'est cependant pas atteint.

Poursuivre les activités menées jusqu'ici dans le cadre de la première phase ne devrait pas permettre de réduire les pertes alimentaires de moitié d'ici à 2030. Les principales raisons en sont les suivantes :

- **Effet différé des mesures** : D'une part, diverses mesures prévues ou mises en œuvre par les entreprises signataires de l'accord intersectoriel ne déploient leurs effets qu'avec un certain décalage dans le temps : leur impact devrait donc s'accroître à l'avenir. D'autre part, les discussions

¹⁴ www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires

¹⁵ Spielmann-Prada et al. (2021) : Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport scientifique final, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.

¹⁶ Beretta et al., Monitoring 2025 (téléchargement : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires), p. 108.

¹⁷ Plan d'action contre le gaspillage alimentaire : le conseiller fédéral Albert Rösti rencontre des acteurs de l'industrie alimentaire.

menées dans le cadre de l'accord intersectoriel montrent que les entreprises impliquées ne peuvent plus guère adopter de mesures simples qui s'avèrent hautement efficaces (leviers d'optimisation immédiats). De manière générale, l'application de mesures supplémentaires devrait nécessiter un travail accru et coûter davantage. On ne peut donc pas partir de l'idée, globalement, que la réduction des pertes va fortement s'accélérer.

- **Complexité des chaînes de création de valeur** : Les chaînes de création de valeur se caractérisent par de nombreuses interdépendances. Les détails des contrats d'achat signés par les transformateurs ou les commerçants exercent par exemple une forte influence sur les pertes alimentaires engendrées auprès des producteurs agricoles. L'offre en magasin ou la taille des emballages peuvent aussi avoir un impact sur les pertes alimentaires dans les ménages. La lutte contre le gaspillage alimentaire exige donc également des approches intersectorielles afin d'éviter les effets de transfert. Or les mesures intersectorielles ont tendance à être plus complexes, parce qu'elles impliquent plusieurs acteurs. Elles offrent cependant un potentiel accru de réduction des pertes.
- **Représentativité variable des signataires de l'accord intersectoriel** : La part de marché que couvrent les entreprises et associations signataires varie fortement selon les secteurs. Alors qu'il a été possible de parvenir à une bonne couverture dans le commerce de détail, la part des entreprises engagées est nettement plus faible dans la transformation, la restauration et l'agriculture. Cela restreint la portée de l'accord intersectoriel. On peut en outre supposer que les acteurs économiques qui ne sont pas impliqués ont tendance à prendre moins de mesures pour réduire les pertes. Il devrait toutefois y avoir chez ces acteurs un potentiel important de mesures à la fois simples et hautement efficaces (leviers d'optimisation immédiats).
- **Importance des ménages pour la réalisation de l'objectif** : Des quantités importantes de denrées alimentaires se perdent dans les ménages (voir chapitre 2). Sans les ménages, il n'est donc pas possible de réduire les pertes de moitié d'ici à 2030. Or, il n'a pas encore été possible d'atteindre suffisamment ce groupe cible, malgré des activités ponctuelles.
- **Données et suivi** : La qualité des données disponibles pour mener un suivi permanent des pertes alimentaires en Suisse est variable : dans plusieurs secteurs, celles-ci ne sont dans l'ensemble pas encore suffisamment précises et représentatives (voir chapitre 2). Il est toutefois indispensable de disposer de données solides pour identifier les causes principales des pertes alimentaires et mesurer les progrès réalisés. Le suivi constitue aussi une condition importante pour sensibiliser davantage les divers protagonistes à la question des pertes alimentaires et mettre en évidence les potentiels écologiques.
- **Exemplarité des pouvoirs publics** : La Confédération, les cantons, les villes et les communes exercent collectivement une grande influence sur différents acteurs tout au long de la chaîne de création de valeur. Bien que certains services, à tous les niveaux administratifs, aient mis sur pied des projets et des mesures variés (p. ex. des directives pour les entreprises de restauration dans l'administration, les hôpitaux et les écoles, ou des banquets « anti-gaspi » pour sensibiliser la population), ces initiatives manquent de portée et de coordination. Des potentiels restent notamment inexploités dans le domaine des marchés publics et de l'information des ménages.

L'adoption du plan d'action a déclenché une dynamique importante de prévention des pertes alimentaires auprès d'une multitude de protagonistes. Afin de profiter des potentiels inexploités, le chapitre 5 présente des versions plus avancées de certaines mesures existantes, ainsi que des mesures complémentaires, qui doivent être mises en œuvre d'ici à 2030 dans le cadre de la seconde phase du plan d'action.

4.2 Évolution en Suisse

La problématique du gaspillage alimentaire figure de plus en plus souvent au programme des discussions politiques, en Suisse comme à l'international. À côté du plan d'action établi pour lutter contre ce

gaspillage, la Stratégie pour le développement durable 2030 (SDD 2030)¹⁸, adoptée par le Conseil fédéral en 2021, fixe également des objectifs dans ce domaine.

Depuis que le plan d'action a été approuvé, les pertes alimentaires ont fait l'objet d'interventions parlementaires à plusieurs reprises. La Commission de la science, de l'éducation et de la culture du Conseil national (CSEC-N) a transmis trois postulats concernant les champs d'action « dons de denrées alimentaires » et « commerce de détail »¹⁹. Le rapport correspondant du Conseil fédéral a été publié le 30 octobre 2024²⁰. Transmise le 12 juin 2024, la motion 22.4583 Munz « Prévenir le gaspillage alimentaire grâce à la date de durabilité minimale et à l'information de la population » demande au Conseil fédéral de mettre en œuvre les guides pour la réduction des pertes alimentaires qui ont été rédigés sur mandat de l'OSAV et de participer à l'information de la population²¹.

4.3 Évolution sur le plan international

Dans le cadre de sa stratégie « De la ferme à la table », l'Union européenne (UE) a montré comment elle compte réduire le gaspillage alimentaire d'ici à 2030. En septembre 2025, le Parlement et le Conseil européens ont adopté une modification de la directive relative aux déchets²², qui prévoit des objectifs juridiquement contraignants pour la réduction des pertes alimentaires dans les États membres de l'UE²³. Ces États ont ainsi jusqu'à 2030 pour diminuer les pertes alimentaires de 10 % dans la transformation et la fabrication, et de 30 % dans le commerce de détail, la restauration et les ménages, par rapport à 2020. Ils sont tenus de prendre des mesures pour atteindre ces objectifs. Ces derniers se rapportent aussi bien aux pertes alimentaires évitables qu'aux pertes inévitables. Comme les parties non comestibles telles que les os ou le marc de café ne peuvent être diminuées que de manière très restreinte, la partie évitable doit reculer d'autant plus fortement pour que les objectifs globaux de l'UE soient atteints. Plusieurs États membres, dont la France et l'Allemagne, ont élaboré des stratégies nationales contre le gaspillage alimentaire. Et différents pays, dont la France, l'Espagne ou l'Italie, ont introduit des mesures au niveau légal en complément aux conventions volontaires, par exemple des comptes rendus obligatoires, ou des engagements et des incitations visant à encourager les dons de denrées alimentaires.

En Europe, la Norvège et la Grande-Bretagne jouent un rôle de pionnières, parce qu'elles sont engagées depuis de nombreuses années dans la prévention des pertes alimentaires. Toutes deux ont passé des conventions volontaires avec des acteurs économiques et ont ainsi obtenu des succès non négligeables dans ce domaine. Récemment, on a cependant eu tendance à s'éloigner de l'approche essentiellement volontaire appliquée jusque-là. Le 20 juin 2025, le Parlement norvégien a adopté une nouvelle loi sur la réduction des pertes alimentaires qui prévoit aussi des mesures contraignantes²⁴.

5 Mesures de la seconde phase (dès 2026)

5.1 Vue d'ensemble

La voie choisie durant la première phase du plan d'action – avec notamment l'accord intersectoriel – reste perçue comme pertinente pour atteindre l'objectif. Il convient donc de poursuivre dans cette direction. La mobilisation des entreprises et associations signataires reste importante.

Comme l'a montré le chapitre 4, les mesures prises jusqu'ici ne suffisent pourtant pas pour parvenir à une réduction de moitié des pertes alimentaires d'ici à 2030, si bien qu'il faut développer les mesures existantes. Ces adaptations ont pour but de renforcer encore les initiatives autonomes et la

¹⁸ [Stratégie pour le développement durable 2030](#)

¹⁹ Postulat CSEC-N 22.3880 « Une solution de financement durable pour la redistribution des denrées alimentaires par les associations caritatives » ; postulat CSEC-N 22.3881 « Champ d'action Commerce de détail dans le plan d'action contre le gaspillage alimentaire » ; postulat CSEC-N 22.3882 « Champ d'action Coordination dans le plan d'action contre le gaspillage alimentaire ».

²⁰ [Pertes alimentaires : champs d'action Dons de denrées alimentaires et Commerce de détail](#)

²¹ [C. Beretta et al. \(2021\) : Guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport scientifique final, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.](#)
[Spielmann-Prada et al. \(2021\) : Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport scientifique final, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

Directive (UE) 2025/1892 du Parlement européen et du Conseil du 10 septembre 2025 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets, JO L, 2025/1892

²³ [Le Parlement adopte de nouvelles règles pour réduire le gaspillage textile et alimentaire | Actualité | Parlement européen](#)

²⁴ [Norway's Food Waste Act recently adopted by the Parliament ; Lov om forebygging og reduksjon av matsvinn \(matsvinnloven\) – Lovdata](#)

responsabilité des entreprises et des associations le long de la chaîne de création de valeur, tout en complétant de manière ciblée l'accord intersectoriel. Il s'agit notamment de combler les lacunes existantes dans les trois champs d'action suivants :

- données et suivi ;
- réduction des pertes alimentaires dans les ménages ;
- portée des mesures.

Si la trajectoire visée n'est toujours pas atteinte, des mesures supplémentaires pourraient aussi être mises en œuvre (point 5.3). Dans ce contexte, l'accent est mis sur des incitations globales à réduire les pertes alimentaires et à coopérer sur le plan intersectoriel. Les protagonistes concernés doivent continuer à disposer d'une grande marge de manœuvre dans l'application concrète. Cela permet de mettre en œuvre des mesures présentant un rapport coût-utilité particulièrement favorable.

5.2 Renforcement des mesures existantes

Champ d'action « données et suivi »

Des lacunes subsistent actuellement en matière de données et la qualité de celles-ci devrait aussi être améliorée. Il convient donc de développer encore de manière ciblée la mesure 8 du plan d'action, qui concerne le suivi des pertes alimentaires. Les éléments suivants sont prévus :

1) Mise en place de sources de données dans l'agriculture

Les données relevées à ce jour dans le secteur agricole sont uniquement qualitatives. Afin d'identifier des leviers importants pour les mesures de réduction, des relevés directs à l'intérieur d'échantillons doivent être effectués à l'avenir. Ces enquêtes doivent être menées dans une sélection d'entreprises aussi représentative que possible et recenser en particulier les pertes lors de la récolte, de l'entreposage et du tri. Les données seront probablement évaluées par la ZHAW. Les résultats ainsi obtenus doivent aussi servir à examiner quelles mesures pourraient être utiles et efficaces dans plusieurs secteurs, par exemple dans la transformation et dans le commerce.

2) Transporteurs de déchets alimentaires : projet pilote sur les pertes alimentaires

La qualité des données issues des filières d'élimination doit également être améliorée. Pour cela, il faut surtout disposer de meilleures données sur l'origine des biodéchets. Lorsqu'ils arrivent dans les installations d'élimination telles que les UIOM ou les installations de compostage et de méthanisation, ceux-ci sont généralement mélangés à d'autres déchets. Il convient donc de relever des données plus détaillées à un stade antérieur. Des enquêtes pilotes doivent ainsi permettre d'examiner dans quelle mesure il serait possible de relever des données sur les pertes alimentaires plus en amont dans la filière d'élimination, par exemple auprès de transporteurs de biodéchets.

3) Mesure des pertes alimentaires dans les ordures ménagères et les déchets verts

Les analyses des ordures ménagères et des déchets verts qui ont été commandées par la Confédération offrent un fondement solide pour mesurer les progrès réalisés dans les ménages. Elles fournissent des données fiables puisqu'elles saisissent les quantités qui sont effectivement présentes dans les ordures ménagères ou les déchets verts. Elles sont menées environ tous les dix ans. Afin que les données issues de l'analyse des ordures ménagères et des déchets verts puissent être prises en compte dans le rapport qui sera présenté au Conseil fédéral en 2031, les prochaines analyses de ce type seront reprogrammées : elles seront effectuées en 2029 plutôt qu'en 2032, de manière que leurs résultats soient disponibles en 2030. Des données et enseignements complémentaires issus d'enquêtes des cantons peuvent aider à mieux comprendre l'évolution des quantités d'aliments perdus dans les ménages, ainsi que leurs causes.

Champ d'action « réduction des pertes alimentaires dans les ménages »

Afin de mieux atteindre les ménages durant la seconde phase, la mesure 14 du plan d'action, qui concerne l'information de ceux-ci, sera encore développée. Prise par l'industrie alimentaire, l'initiative consistant à organiser régulièrement des semaines d'action nationales doit renforcer la sensibilisation des

consommateurs et diffuser des recommandations d'action pratiques. Le but général des semaines d'action est de donner une visibilité à ce sujet dans toute la Suisse durant trois semaines, avec des actions organisées sur l'ensemble de la chaîne de création de valeur. Cette initiative doit être mise en œuvre en tant que mesure commune de l'économie privée, de la société civile et des pouvoirs publics. Une étroite coordination entre les entreprises, la Confédération, les cantons, les villes et les communes est indispensable pour garantir une portée maximale à cette campagne. Dans ce contexte, l'OFEV jouera un rôle actif en participant au financement et en proposant ses propres activités de visibilité à l'interne comme à l'externe. Un potentiel existe par ailleurs pour renforcer encore l'effet des semaines d'action, par exemple avec une participation aux efforts de communication. Des expériences faites à l'étranger démontrent l'efficacité de cette approche : aux Pays-Bas, des semaines d'action ont eu une portée considérable. En Suisse, la première édition de ces semaines est prévue pour l'automne 2026.

Champ d'action « portée du point de vue du nombre d'entreprises »

Les succès obtenus dans le cadre de l'accord intersectoriel montrent que la mesure des quantités perdues permet de parvenir à une forte réduction des pertes alimentaires en quelques années dans la plupart des entreprises. Dans la seconde phase du plan d'action, les mesures efficaces doivent donc être étendues à un plus grand nombre de participants. Jusqu'à nouvel ordre, il n'est pas prévu d'introduire des prescriptions contraignantes à ce sujet. Pour accroître la portée des mesures, l'accent est mis sur la mobilisation d'entreprises supplémentaires, notamment issues de la transformation (viande, produits laitiers et céréales en particulier), de la restauration et du commerce de gros, afin de les inciter à rejoindre l'accord intersectoriel ou à mettre en œuvre les mesures sur une base volontaire.

5.3 Perspectives : options pour des mesures plus étendues

Le prochain rapport détaillé à l'attention du Conseil fédéral est programmé pour 2031. D'ici là, les nouvelles analyses des ordures ménagères et des déchets verts seront disponibles.

Pour 2028, il est prévu de préparer un état des lieux avec un rapport intermédiaire simplifié du DETEC, qui sera remis au Conseil fédéral, afin de déterminer quels progrès ont été faits. S'il s'avère alors que la trajectoire visée n'est toujours pas atteinte, le plan d'action prévoit d'étudier ou d'adopter des mesures renforcées²⁵. Dans le *champ d'action « données et suivi »*, on pourrait notamment examiner si les associations économiques devraient définir une trajectoire pour le nombre de leurs membres qui mesurent les pertes alimentaires et en rendent compte. De telles trajectoires, qui seraient intégrées dans les guides afin de compléter l'accord intersectoriel, permettraient de montrer aux secteurs concernés que la collecte volontaire de données demeure pertinente. Les mesures supplémentaires envisageables sont décrites en détail à l'annexe B.

5.4 Bases légales

Selon les dispositions légales actuelles, la production de déchets doit être limitée dans la mesure du possible (art. 30, al. 1, de la loi sur la protection de l'environnement, LPE ; RS 814.01). L'OFEV et les cantons encouragent la limitation des déchets au moyen de mesures appropriées, notamment de sensibilisation et d'information de la population et des entreprises. Ils collaborent pour ce faire avec les organisations économiques concernées (art. 11, al. 1, de l'ordonnance sur les déchets, OLED ; RS 814.600).

L'art. 46, al. 1, de la LPE précise que chacun est tenu de fournir aux autorités les renseignements nécessaires à l'application des dispositions légales. En vertu de l'art. 46, al. 2, LPE, le Conseil fédéral ou les cantons peuvent en outre ordonner que des relevés soient établis pour les déchets, qu'ils soient conservés et qu'ils soient communiqués aux autorités qui le demandent. L'art. 46 LPE offre ainsi une base légale suffisante pour la mise en œuvre des mesures mentionnées au point 5.2 et pour l'introduction, évoquée au point 5.3, d'une obligation d'établir des rapports.

²⁵ [Plan d'action contre le gaspillage alimentaire](#)

En fonction du type et de l'organisation concrète des autres mesures plus étendues présentées au point 5.3 et à l'annexe B, il faut examiner précisément si une nouvelle base légale serait requise au niveau de la loi pour leur mise en œuvre à long terme et à grande échelle, ou si elles peuvent être inscrites directement dans l'ordonnance sur les déchets.

Ces mesures sont décrites dans le détail à l'annexe B.

6 Conclusion

La diminution des pertes alimentaires contribue de manière importante à réduire l'impact environnemental, notamment parce qu'elle restreint la consommation d'eau et de surface. Avec son plan d'action, le Conseil fédéral ambitionne de diviser par deux les pertes alimentaires en 2030 par rapport à 2017.

Durant la première phase du plan d'action (2022–2025), l'accent a été mis sur les mesures volontaires prises de manière autonome par les milieux économiques. Celles-ci ont encore été appuyées par des mesures des pouvoirs publics et des mesures prises dans le domaine de la formation et de l'information. Dans l'ensemble, les pertes alimentaires ont pu être réduites de 5 % par rapport à 2017. Cette proportion varie toutefois fortement selon le niveau de la chaîne de création de valeur concerné.

L'accord intersectoriel s'est révélé être un instrument approprié pour coordonner les activités des acteurs économiques et faire progresser la réduction des pertes alimentaires. Les entreprises et organisations signataires font preuve de beaucoup de motivation et ont mis en œuvre de nombreuses mesures. D'autres mesures sont encore en cours de planification. En raison de la complexité des causes du gaspillage alimentaire, la coopération étroite entre les protagonistes restera à l'avenir un facteur de réussite décisif.

Le relevé actuel montre que des efforts accrus et nouveaux sont nécessaires pour se rapprocher au plus près de l'objectif consistant à réduire les pertes de moitié d'ici 2030. Des lacunes considérables subsistent en particulier dans les champs d'action « données et suivi », « pertes alimentaires dans les ménages » et « portée des mesures ». C'est sur ces aspects qu'est axé le développement des mesures existantes de la première phase. Il est prévu d'améliorer la disponibilité des données dans l'agriculture, de mener un projet pilote de collecte de données auprès de transporteurs de déchets alimentaires, d'avancer la réalisation des analyses des sacs poubelles et des déchets verts, et d'organiser des semaines nationales de sensibilisation des ménages.

Si la trajectoire visée restait alors loin d'être atteinte, il serait possible d'envisager des mesures plus étendues pour réduire davantage les pertes alimentaires.

Les mesures proposées pour la seconde phase visent à renforcer encore les initiatives autonomes et la responsabilité des entreprises et associations le long de la chaîne de création de valeur, tout en complétant de manière ciblée le travail déjà réalisé dans le cadre de l'accord intersectoriel. Ces prochaines années, pour accélérer la diminution des pertes alimentaires, on cherchera à accroître la portée du plan d'action auprès des entreprises, mais l'accent sera aussi mis sur l'amélioration des données disponibles et le renforcement de la sensibilisation des ménages.

Annexe A : État de mise en œuvre des mesures de la première phase (2022–2025) et développement de ces mesures dès 2026

Les mesures décrites ci-dessous correspondent en grande partie à celles déjà présentées dans le rapport « Plan d'action contre le gaspillage alimentaire » rédigé en réponse au postulat 18.3829 Chevalley. Les contenus qui n'étaient plus actuels ont été mis à jour ou supprimés. Pour chaque mesure, un paragraphe supplémentaire décrit les étapes franchies durant la première phase (2022–2025). Cette sélection de mesures mises en œuvre volontairement ne prétend pas être exhaustive. Elle se fonde sur les rapports remis par les entreprises et associations dans le cadre de l'accord intersectoriel. Pour les mesures appliquées en premier lieu par les pouvoirs publics, les étapes prévues pour la seconde phase débutant en 2026 ont été mises à jour.

Mesure 1 : Accord intersectoriel

Des entreprises et associations de divers secteurs de la chaîne de création de valeur ont conclu avec la Confédération un accord intersectoriel pour la réduction des pertes alimentaires évitables. Cet accord fixe l'objectif général – réduire les pertes de moitié – ainsi que les principales mesures pour y parvenir. Il définit également des objectifs de réduction vérifiables spécifiques aux divers secteurs, des méthodes de relevé et des procédures pour l'élaboration de rapports. Les signataires prennent et coordonnent des mesures pour atteindre les objectifs convenus. Ils rendent compte chaque année des progrès réalisés, en se fondant sur les méthodes de relevé définies.

L'accord intersectoriel fixe un cadre approprié pour appliquer de manière coordonnée des mesures autonomes dans le domaine « Initiatives et innovations des milieux économiques », pour diffuser les bonnes pratiques et pour encourager et communiquer les progrès dans tous les secteurs.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Le 12 mai 2022, peu après l'adoption du plan d'action, l'accord intersectoriel a été signé par la conseillère fédérale Simonetta Sommaruga, qui dirigeait alors le DETEC, et par 28 représentants d'entreprises et d'associations du secteur alimentaire suisse. Jusqu'en 2025, huit autres organisations et entreprises ont signé l'accord. Celui-ci compte ainsi 37 signataires.

Sous la direction de l'OFEV, des groupes de travail spécifiques ont été mis en place pour les secteurs de la transformation, du commerce de gros et de détail, ainsi que de la restauration. Depuis 2022, ceux-ci se rencontrent régulièrement, plusieurs fois par an. Dans une première étape, ils ont élaboré et adopté des méthodes de collecte de données pour mesurer les pertes alimentaires annuelles. La ZHAW, en tant que service d'évaluation, a soutenu les groupes de travail sur le plan scientifique et a veillé à ce que la collecte de données soit la plus compatible et comparable avec ce qui se fait dans l'UE. Les guides qui en sont issus, avec les instructions et définitions qui se rapportent aux méthodes de mesure, sont disponibles en ligne²⁶. Adaptés périodiquement, ils sont conçus comme des instruments de travail. Depuis 2023, les entreprises signataires les utilisent pour mesurer leurs pertes alimentaires. Les données recueillies sont transmises une fois par an au service d'évaluation (ZHAW), qui les agrège et les analyse. Parallèlement aux données quantitatives, le suivi annuel comprend également un compte rendu des mesures mises en œuvre et/ou planifiées. Lorsque cela se justifie, l'OFEV met des instruments simples à disposition des entreprises et associations pour la collecte et la transmission des données. Des documents supplémentaires pour la communication et le soutien concret des entreprises ont en outre été préparés pour le secteur de la restauration.

Les guides contiennent aussi des objectifs spécifiques aux divers secteurs, qui ont été partiellement révisés ou renforcés en 2024. Toutes les entreprises et associations signataires se rallient à l'objectif général consistant à réduire de moitié les pertes alimentaires et à diminuer autant que possible l'impact environnemental. Elles s'engagent aussi à contribuer à la réalisation des objectifs, en

²⁶ www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires

coopération avec les acteurs économiques situés en amont ou en aval dans la chaîne de création de valeur.

Réalisations concrètes dans les divers secteurs :

- **Transformation** : Sept mesures particulièrement efficaces ont été définies. Chaque entreprise en applique au moins trois. Cette méthode tient compte de la grande hétérogénéité du secteur et permet aux entreprises de mettre en œuvre les mesures les plus pertinentes et utiles dans leur cas. On citera notamment l'adaptation des instructions concernant les achats et la production, la diminution des rebuts de production grâce à l'adaptation de l'assortiment, la formation du personnel, ainsi que l'utilisation et la valorisation des excédents alimentaires.
- **Commerce de gros et de détail** : Cinq objectifs supplémentaires ont été définis pour le commerce de détail et trois pour le commerce de gros. Ils comprennent : (1) la mise au point d'une nouvelle base stratégique commune pour la coopération avec les organisations qui effectuent des dons alimentaires, dans le but d'accroître le pourcentage de dons par rapport aux pertes alimentaires d'ici à 2030 ; (2) l'organisation d'un échange d'expériences annuel portant notamment sur les bonnes pratiques ; (3) une formation du personnel ayant lieu chaque année ; (4) l'examen de la possibilité de remplacer la date limite de consommation, pour les produits de l'assortiment, par une date de durabilité minimale, conformément au Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires²⁷ ; et enfin (5) un objectif quantitatif spécifique, à savoir la réduction des pertes alimentaires à 0,8 % du volume d'achat ou moins pour la catégorie de denrées « viande ». Ce dernier jalon correspond à un renforcement par rapport à l'objectif global de réduction de moitié pour toutes les catégories alimentaires. Les entreprises signataires ont convenu en 2024 de cette cible plus ambitieuse en raison de l'impact environnemental considérable de cette catégorie de denrées. En 2027, cet objectif doit être réexaminé et éventuellement encore renforcé.
- **Restauration** : Les entreprises mettent en œuvre un nombre minimal de mesures relevant des catégories « gestion efficace des denrées alimentaires », « chez le client » et « information, formation et communication ». Toutes les entreprises sont tenues de mesurer les pertes alimentaires dans leur exploitation durant quatre semaines consécutives, d'analyser les données obtenues et de former leur personnel.

Outre les entreprises, onze associations des secteurs de l'agriculture, de la transformation, du commerce et de la restauration ont également signé l'accord intersectoriel. Elles représentent quelque 30 000 à 50 000 entreprises et rendent compte elles aussi chaque année des mesures qu'elles mettent en place. Leur travail dans ce contexte consiste avant tout à promouvoir l'accord intersectoriel, à encourager leurs membres à y participer et à les sensibiliser à la nécessité de mesurer et de réduire les pertes alimentaires.

Toutes les associations impliquées ont fait connaître l'accord par l'intermédiaire de différents canaux, par exemple leur site Internet, leur newsletter, des périodiques, des courriers d'information ou des groupes de travail. La plupart des associations ont encouragé explicitement leurs membres à signer l'accord intersectoriel. Elles ont aussi complété et développé leur offre de formation initiale et continue sur le sujet. De manière ponctuelle, des associations lancent ou soutiennent des projets concrets de réduction des pertes alimentaires, par exemple durant des webinaires ou au sein de groupes de travail. Dans l'ensemble, elles appliquent des mesures efficaces, même si l'ampleur et l'intensité de leur mobilisation varient. Il reste difficile actuellement de quantifier l'impact de ces efforts sur la réduction des pertes alimentaires. La plupart des associations disposent encore de possibilités importantes pour convaincre davantage de leurs membres de signer l'accord intersectoriel.

Les expériences faites ces dernières années ont montré que les entreprises et associations signataires mettent en œuvre un grand éventail de mesures et que celui-ci tend à s'étendre avec le temps. Dans l'ensemble, celles-ci s'engagent fortement pour prévenir les pertes alimentaires. Des

²⁷ [Spielmann-Prada et al. \(2021\) : Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport scientifique final, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

obstacles devront toutefois encore être surmontés avant de parvenir à une réduction de moitié de ces pertes. Comme ces dernières, bien souvent, apparaissent à d'autres niveaux de la chaîne de création de valeur qu'à ceux où elles sont engendrées, la coopération intersectorielle est déterminante si l'on compte faire de nouveaux progrès. C'est la raison pour laquelle plusieurs groupes de travail intersectoriels ont été institués dans le cadre de l'accord. Ces groupes s'occupent par exemple d'accroître la teneur en minéraux des farines de céréales (ce qui permet de conserver une plus grande partie du grain dans la farine) ou se penchent sur la mention « convient à la congélation » sur les produits munis d'une date limite de consommation, afin de mieux informer les consommateurs. Jusqu'ici, toutefois, il n'a pas été possible de convenir d'objectifs concrets et contraignants dans ce domaine. Dans l'ensemble, un potentiel inexploité persiste dans les champs d'action qui concernent plusieurs niveaux de la chaîne de création de valeur.

<p>Étapes de la seconde phase dès 2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuite de la rédaction de rapports annuels par les entreprises et associations signataires. • Poursuite des activités dans le cadre des groupes de travail avec un accent mis davantage sur les mesures intersectorielles. • Le cas échéant, adaptation ou renforcement des objectifs fixés par secteur. • Recrutement de signataires supplémentaires en collaboration avec les associations. • Nouvel assouplissement des spécifications de produits, des normes et des exigences pour la réception de fruits et légumes ne répondant pas aux normes commerciales. • Conclusion d'accords sectoriels pour favoriser les contrats de culture standardisés incluant une garantie d'achat. • Échange d'expériences concernant l'augmentation de la teneur en minéraux des farines de céréales.
<p>Principaux acteurs</p>	<p>Office fédéral de l'environnement (OFEV, direction), entreprises et associations du secteur alimentaire, United Against Waste (UAW), ZHAW (service d'évaluation).</p>
<p>Documents de référence</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 41a LPE concernant les accords sectoriels. • Guide Transformation²⁸. • Guide Commerce de gros et de détail²⁹. • Guide Restauration³⁰.

²⁸ Tous les guides peuvent être consultés sous : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires → Informations complémentaires → Documents.

²⁹ [https://www.bafu.admin.ch/dam/fr/sd-web/6y3R8LzPsYON/Guide_Commerce_Gros_Detail_2026%20\(1\).pdf](https://www.bafu.admin.ch/dam/fr/sd-web/6y3R8LzPsYON/Guide_Commerce_Gros_Detail_2026%20(1).pdf)

³⁰ <https://www.bafu.admin.ch/dam/fr/sd-web/arp98nMQxQt/Guide%20Restauration%20pour%20la%20r%C3%A9duction%20des%20pertes%20alimentaires%20%C3%A9tat.pdf>

Mesure 2 : Optimisation de la chaîne d’approvisionnement alimentaire : normes, contrats, pratiques commerciales, planification et innovations techniques

Parmi les nombreux éléments qui influencent l’apparition de déchets ou de sous-produits tout au long de la chaîne d’approvisionnement alimentaire, on peut citer les usages commerciaux (normes, standards sectoriels, etc.), les clauses contractuelles sur les volumes de livraison, par exemple, qui ont été conclues avec les agriculteurs et les transformateurs, ou les exigences relatives aux délais de livraison et aux dates de conservation. Les processus et la prise en compte de l’offre et de la demande dans la planification peuvent aussi être améliorés.

Il faut veiller à ce que le commerce de détail propose davantage de produits de taille et de classe intermédiaires. Les clients doivent également être sensibilisés à la problématique des normes strictes et à leurs conséquences. Cela a bien fonctionné pendant la première vague de la pandémie de coronavirus, au printemps 2020 : on a alors constaté que les clients étaient aussi disposés à acheter des fruits et des légumes plus gros ou plus petits.

Une planification optimisée et le recours aux outils numériques permettent de mieux adapter l’offre à la demande. La tendance à une agriculture intelligente et de précision (*smart farming* et *precision farming*) offre des potentiels supplémentaires pour diminuer les pertes alimentaires.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans les trois secteurs (transformation, commerce de gros et de détail, ainsi que restauration), le recours aux instruments numériques s’est développé pour la planification et la gestion le long de la chaîne d’approvisionnement et de création de valeur. Les mesures d’optimisation de l’offre de marchandises et des processus de production qui peuvent être combinées aux systèmes existants et permettent des gains d’efficacité ont été particulièrement souvent mises en œuvre.

Dans le secteur de la **transformation**, les modèles de prévision très précis ont été davantage utilisés, tout comme les processus d’approvisionnement en flux tendus. En complément, on a recouru à des optimisations de processus opérationnels, par exemple en réaménageant des lignes de production ou en réintroduisant des sous-produits dans la production.

Dans le secteur du **commerce de gros et de détail**, le recours à la planification des besoins assistée par ordinateur s’est encore accru. Simultanément, les mesures axées sur les ventes ont encore gagné en importance, notamment l’intégration flexible de produits ne correspondant pas aux normes commerciales usuelles, l’optimisation des processus liés à la logistique et à la chaîne du froid, ainsi que la gestion ciblée des retours de marchandises.

Certaines exigences de qualité sont par ailleurs adaptées en fonction de la saison et de la situation, surtout pour les salades, les oignons et les pommes de terre. Diverses entreprises tiennent compte des écarts liés aux conditions météorologiques, par exemple en matière de calibre ou de poids, afin de s’adapter aux récoltes effectives. Une entreprise a ainsi pu commercialiser chaque année jusqu’à 3500 tonnes de marchandises non conformes aux normes. Enfin, le secteur maraîcher a révisé les normes de qualité des légumes suisses pour 65 produits, si bien que l’on trouve aussi parfois dans le commerce des articles présentant de petits défauts esthétiques.

Dans le secteur de la **restauration** également, le recours aux systèmes numériques a augmenté pour la gestion des commandes et des stocks. Ce sont surtout les entreprises de grande taille qui ont introduit des instruments de planification permettant de mieux gérer les quantités en fonction des besoins. Plusieurs exploitations mettent en œuvre des projets de réduction des pertes alimentaires dans les niveaux de création de valeur situés en amont. Il peut s’agir de la transformation de produits écartés de la production ou non conformes aux normes, de la mise en place de flux secondaires internes (légumes résiduels dans des soupes au restaurant du personnel) ou de la réutilisation de flux secondaires de l’industrie de transformation (okara, p. ex.).

Organisations participantes	Organisations sectorielles et entreprises de l'agriculture, de l'industrie de transformation, du commerce de gros et de détail, et de la restauration, ainsi qu'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).
------------------------------------	---

Mesure 3 : Diffusion des meilleures pratiques dans la restauration

Réduire les pertes alimentaires présente un intérêt économique direct pour le secteur de la restauration. Il existe d'ores et déjà un grand nombre de bonnes pratiques dans ce domaine. L'initiative sectorielle United Against Waste gère et coordonne depuis plusieurs années des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'accent est donc mis sur une large application des approches qui ont fait leurs preuves et sur leur amplification.

On sait d'expérience qu'une offre de conseil sectorielle permet de trouver des solutions pratiques et efficaces. En font partie la mesure et l'analyse des déchets alimentaires, le coaching pour concevoir et mettre en œuvre des mesures ciblées, les ateliers stratégiques pour définir des objectifs et des mesures à plus long terme, ainsi que les séminaires destinés à sensibiliser le personnel.

Dans ce contexte, il est crucial de disposer de données fiables. Dans la restauration, divers instruments de mesure sont disponibles, notamment l'application « Waste Tracker ». Des bases de données solides permettent de prendre des mesures ciblées et de développer des systèmes incitatifs pour réduire les déchets alimentaires (p. ex. sous la forme de valeurs de références ou de labels).

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans le domaine de la restauration, on a constaté que le fait de mesurer régulièrement les pertes alimentaires constituait de loin la pratique la plus efficace. Cela rend les déchets visibles et contribue de manière déterminante à la sensibilisation du personnel. De nombreux établissements se sont fondés sur des données concernant les restes dans les assiettes pour adapter la taille des portions et réduire ainsi les excédents. La remise de récipients pour emporter les aliments qui ne sont pas consommés sur place est aussi très répandue.

Pour réduire efficacement les pertes alimentaires, de nombreux établissements de restauration impliquent activement leur personnel. Plusieurs entreprises intègrent tous les collaborateurs de manière ciblée dans le développement et l'application des mesures, afin que celles-ci soient plus efficaces et mieux acceptées.

Une autre approche consiste à travailler avec des valeurs de référence internes : à l'aide de valeurs prédéfinies, des entreprises actives sur plusieurs sites comparent régulièrement les quantités de déchets alimentaires mesurées et en communiquent chaque année les résultats à l'interne. Cela favorise la transparence et une gestion responsable des denrées alimentaires. Dans diverses exploitations, des ateliers sont également organisés avec les divisions et les cadres concernés. On présente alors les volumes de pertes alimentaires mesurés, on définit des mesures spécifiques et on fixe des objectifs annuels pour chaque exploitation. Des formations régulières complètent ces efforts, notamment pour faire respecter les quantités fixées pour le service sur assiette. Lors des briefings précédant le service, on mentionne l'importance d'adapter la taille des portions – et les clients sont invités à se resservir s'ils le souhaitent.

Principaux acteurs	Organisations sectorielles et entreprises de restauration et d'hôtellerie.
---------------------------	--

Mesure 4 : Valorisation des excédents et des sous-produits

Tous les échelons de la chaîne alimentaire engendrent des excédents et des sous-produits. La transformation des denrées génère également des produits qui ne répondent pas aux normes souhaitées ou constituent des flux secondaires résultant de processus de production. Ces denrées doivent être valorisées autant que possible de préférence pour la consommation humaine ou la transformation en nouveaux aliments. Le petit-lait, les sous-produits de meunerie et les abats sont des domaines particulièrement importants sur le plan environnemental. Il convient également de citer le potentiel des excédents de légumes, de pain et d'huile.

Le but de cette mesure est de redimensionner les modèles d'affaires existants et de créer de nouvelles approches aux échelons appropriés de la chaîne de création de valeur. En voici quelques exemples : pain de la veille proposé à prix réduit, magasins d'usine qui vendent les excédents ou les ratés de fabrication, commercialisation directe dans l'agriculture, recours à des bourses numériques pour les matières premières ou fabrication de nouveaux produits à partir d'excédents ou de sous-produits (p. ex. soupes ou jus à partir d'excédents de légumes, ou succédané de sucre issu de marc de bière).

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans le secteur de la **transformation**, diverses formes de valorisation et de remise en circulation ont été mises en place au sein des exploitations. On peut citer l'utilisation de sous-produits tels que les brisures de riz, le petit-lait ou les morceaux de pommes de terre, qui sont réintégrés dans des produits existants, ainsi que l'élaboration de nouveaux produits à partir d'excédents ou de flux secondaires. La coopération avec des partenaires externes s'est accrue pour l'utilisation de plateformes numériques telles que Circunis, tout comme le recours à des bourses de matières premières permettant de proposer à d'autres acteurs du marché des produits, matières ou flux secondaires excédentaires mais de bonne qualité. Dans le **commerce de détail**, la vente de produits à prix réduit juste avant la fin de leur durée de conservation est bien établie, en particulier pour le pain, les produits frais, les fruits et légumes, la viande et le poisson. Des denrées présentant des défauts esthétiques sont aussi écoulées à prix réduit, par exemple dans des emballages regroupant des légumes excédentaires ou non conformes aux normes. Les systèmes numériques de gestion facilitent une vente ciblée juste avant la date de péremption. Des excédents sont aussi réutilisés dans les restaurants des entreprises du commerce de détail, répartis entre les filiales ou transformés afin de garantir qu'ils restent aptes à la consommation.

Dans le secteur de la **restauration**, la valorisation des matières premières excédentaires et des repas non consommés se fait aussi souvent sous la forme de soupes ou d'ingrédients destinés à la fabrication de nouveaux plats, notamment en coopération avec des institutions sociales. Des denrées alimentaires dont la date de péremption est déjà proche, ainsi que des repas non consommés, sont en outre offerts au personnel ou aux clients. L'utilisation de flux secondaires internes dans les restaurants du personnel est également répandue : des plats sont par exemple régulièrement préparés à partir de légumes résiduels. Plusieurs entreprises emploient par ailleurs des produits issus de flux secondaires, par exemple de l'okara.

À l'intersaison, plusieurs établissements adaptent le choix des menus en fonction de la situation, par exemple en réduisant l'offre les jours où l'activité est restreinte ou lorsque la demande de certains plats est faible.

Principaux acteurs

Organisations sectorielles et entreprises de l'agriculture, de l'industrie de transformation, du commerce de gros et de détail, établissements de recherche.

Mesure 5 : Accroître les dons de produits invendus

Les dons alimentaires contribuent à réduire à la fois la précarité sociale et les pertes alimentaires. Les dons d'excédents ont fortement progressé en Suisse ces dernières années, mais le potentiel demeure considérable dans le commerce de gros et de détail, dans l'industrie et dans l'agriculture, comme le confirme le rapport du Conseil fédéral donnant suite aux postulats 22.3880, 22.3881 et 22.3882 relatifs aux dons alimentaires et à d'autres mesures prises dans le commerce de détail³¹.

Dans le cadre de la mise en œuvre de la motion Munz³², le Conseil fédéral a créé une base légale pour faciliter la remise de denrées alimentaires à des organisations à but non lucratif (voir mesure 10). Le cadre légal existant offre ainsi la marge de manœuvre nécessaire pour accroître les dons de manière significative. Le bon fonctionnement des partenariats constitue une condition déterminante pour les dons alimentaires. Si les entreprises et les organisations sectorielles intègrent davantage ces derniers dans leurs processus logistiques, le volume de denrées alimentaires éliminées diminuera à l'avenir. Grâce aux liens qu'elles peuvent établir, les villes et les communes peuvent elles aussi contribuer à faciliter les dons de denrées alimentaires.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans le domaine de la **transformation**, tout comme dans **le commerce de gros et le commerce de détail**, la coopération a encore été consolidée avec les organisations d'utilité publique telles que Table couvre-toi, Table Suisse ou Caritas. Plusieurs entreprises ont intégré des processus liés aux dons alimentaires dans leurs systèmes logistiques, ce qui a permis de simplifier les remises régulières de nourriture. Certaines exploitations ont introduit des règles internes pour les produits ayant presque atteint, voire dépassé, leur date de durabilité minimale.

Dans la **restauration**, la remise de plats excédentaires est mise en œuvre de manière ponctuelle, en particulier dans les établissements de grande taille ou les exploitations organisées de manière centralisée. Lorsqu'elles disposent de grandes quantités de denrées encore propres à la consommation, certaines entreprises font des dons à des organisations caritatives telles que Table Suisse ou Table couvre-toi, ou à des réseaux de distribution comme Foodsharing. Suite à une table ronde organisée en lien avec les postulats cités ci-dessus, un nouvel objectif sectoriel a été défini dans le guide pour le commerce de détail : il concerne la mise en place d'une nouvelle base stratégique commune pour la coopération avec les organisations caritatives. Cela devrait permettre d'accroître le pourcentage de dons et d'améliorer le financement à long terme de ces organisations (voir également ci-dessus les étapes franchies pour la mesure 1).

Dans l'ensemble, la remise de denrées alimentaires à des organisations caritatives, à des établissements de restauration et à des plateformes de distribution a nettement progressé entre 2017 et 2023 dans le commerce de détail. Pour les organisations caritatives, cela signifie que les marchandises reçues du commerce de détail ont presque doublé en six ans³³. Ces succès doivent permettre d'améliorer la coordination à l'avenir (p. ex. entre les organisations caritatives et les plateformes de distribution) et d'ouvrir d'autres filières pour la remise de nourriture, par exemple dans les secteurs du commerce de gros ou de la transformation.

Principaux acteurs

Organisations sectorielles et entreprises de l'agriculture, de l'industrie de transformation, ainsi que du commerce de gros et de détail.

Organisations caritatives à but non lucratif telles que Table Suisse, Table couvre-toi, Caritas, Partage, etc.

Organisations de la société civile qui récupèrent les restes ou gèrent des réfrigérateurs communautaires.

Villes et communes.

³¹ [news.admin.ch/fr/nsb?id=102939](https://www.news.admin.ch/fr/nsb?id=102939)

³² <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefte?AffairId=20193112>

³³ Beretta et al., Monitoring 2025 (téléchargement : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires)

Mesure 6 : Meilleure indication de la durée de conservation

Une partie des pertes alimentaires résulte de la mauvaise interprétation de la date de durabilité minimale (DDM). Communément appelée « date de péremption », la DDM est souvent confondue avec la date limite de consommation. Dans le cadre des dispositions en vigueur, de nouvelles solutions peuvent contribuer à faire mieux comprendre la DDM ou, dans la mesure du possible, à prolonger ou à supprimer le datage.

L'utilisation répandue de mentions complémentaires relatives à la DDM sur les produits (p. ex. « à consommer de préférence avant et souvent bon après ») permet de sensibiliser les consommateurs au fait que les produits sont fréquemment encore consommables lorsque la DDM est dépassée. Certains fabricants et vendeurs ont réexaminé les DDM et les ont prolongées dans la mesure du possible. Cette pratique doit être étendue à d'autres acteurs économiques. Le datage devrait être aussi uniforme et cohérent que possible. Les nouvelles règles et recommandations (par exemple le guide de l'OSAV) devraient être appliquées de manière systématique et interprétées par tous de la même façon. À titre complémentaire, l'information des consommateurs devrait se poursuivre dans le cadre du plan d'action, afin de diminuer les mauvaises interprétations de la DDM.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Plusieurs entreprises du secteur de la **transformation** ont mené des « tests de résistance » pour vérifier et éventuellement prolonger la DDM. Dans le **commerce de détail**, l'initiative « Souvent bon après » a été étendue à de nouveaux produits. Des indications complémentaires concernant la conservation et l'entreposage ont aussi été communiquées de manière ponctuelle sur les emballages ou sur les étals.

Pour prolonger la durée de conservation, des entreprises misent sur la congélation de produits tels que la viande fraîche ou le pain, conformément aux recommandations de l'OSAV (lettre d'information 2021/9.1). Une exploitation a indiqué dans son rapport avoir congelé en 2024 environ 12 000 kg de viande, qu'elle a vendus surgelés et à prix réduit à leur jour de consommation. Un commerce de détail remet de la viande à prix fortement réduit dans plus de 150 filiales, en collaboration avec des organisations comme Caritas. Dans d'autres exploitations, des produits surgelés sont réutilisés dans la restauration, donnés ou vendus dans des magasins à prix réduit.

Dans le secteur de la **restauration**, l'indication de la date de consommation joue un rôle moins important au quotidien, mais elle est prise en compte dans les processus internes.

Principaux acteurs	Organisations sectorielles et entreprises de l'industrie de transformation ainsi que du commerce de gros et de détail, OSAV.
---------------------------	--

Mesure 7 : Optimiser les emballages, leur taille et les formats de vente

Lors de l'optimisation des emballages et de leur taille, il est important d'améliorer non seulement leur bilan écologique, mais également celui de tout le produit. Il faut éviter en premier lieu d'altérer les denrées et de provoquer des pertes alimentaires.

L'innovation et la recherche portant sur de nouveaux emballages, leur conception et de nouveaux formats de vente peuvent contribuer à améliorer la qualité, la fraîcheur et la sécurité des denrées alimentaires et permettre notamment de prolonger la date de conservation. La taille des emballages et des portions doit être mieux adaptée aux différentes habitudes de consommation et tailles de ménages. Lorsque c'est possible, les emballages à usage unique devraient être évités ou réduits.

Des possibilités existent tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur. Les ventes de grandes quantités à prix réduit – « 2 pour 1 », par exemple – doivent être réexaminées dans le cas des denrées périssables : si cela se justifie, il convient de les remplacer par des prix réduits sur des produits individuels. En parallèle, on peut recourir à des solutions techniques pour ralentir l'altération des produits frais, par exemple à une couche de cellulose pour protéger les fruits et légumes, comme l'Empa l'a testé en coopération avec un détaillant.

Par ailleurs, un code QR placé sur l'emballage ou dans le magasin pourrait par exemple fournir aux consommateurs des informations complémentaires sur les caractéristiques du produit, son entreposage, sa préparation ou la manipulation sûre des denrées alimentaires.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans les secteurs de la **transformation** et du **commerce de détail**, l'adaptation de la taille des emballages et des portions a été inscrite dans les guides correspondants³⁴ et mise en œuvre par plusieurs sociétés. Certaines entreprises ont aussi introduit des solutions d'emballage novatrices qui permettent de prolonger la durée de consommation. Dans le **commerce de détail**, les ventes de grandes quantités à prix réduit ont été remplacées de plus en plus souvent par des réductions individuelles pour les produits rapidement périssables. En complément, certaines entreprises ont employé diverses formes d'information pour renseigner les consommateurs sur l'entreposage correct des produits frais et leur utilisation appropriée.

Principaux acteurs

Organisations sectorielles et entreprises de l'agriculture, de l'industrie de transformation, du commerce de gros et de détail, établissements de recherche.

³⁴ Tous les guides peuvent être consultés sous : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires → Informations complémentaires → Documents.

Mesure 8 : Suivi, projets pilotes et méthodes de collecte des données

Les enquêtes sur le type et les volumes de déchets alimentaires constituent une base importante pour identifier les mesures de prévention efficaces. Elles mettent en évidence les progrès réalisés, l'ampleur des pertes quantitatives et financières, ainsi que l'impact sur l'environnement, augmentant dès lors la probabilité que des mesures soient prises dans les différents secteurs.

La Confédération veillera à mener en 2031 une enquête sur les pertes alimentaires et leur impact environnemental tout au long de la chaîne de création de valeur, afin de comparer les résultats obtenus avec l'année de référence 2017. Pour cela, elle utilisera les données issues de l'accord intersectoriel et d'autres sources appropriées.

D'autres enquêtes et projets pilotes soutenus par les pouvoirs publics ou directement commandés par la Confédération constituent des bases complémentaires importantes. Les projets pilotes poursuivent les objectifs suivants :

- Les informations provenant des entreprises sont complétées par des données issues des filières d'élimination, afin de disposer notamment d'estimations à l'échelle de la Suisse.
- Dans tous les secteurs de la chaîne de création de valeur, des méthodes de collecte des données à la fois standardisées et bien acceptées sont utilisées pour mesurer les pertes alimentaires.
- Lorsque cela est opportun, des outils pratiques complémentaires sont mis à disposition pour pouvoir collecter, évaluer et transmettre les données facilement en vue d'un suivi national.
- Des projets visant à diminuer les pertes alimentaires tout en obtenant une réduction relativement élevée de l'impact environnemental sont testés dans le cadre d'un projet pilote : en cas de succès, ils seront portés à la connaissance des milieux intéressés et mis en œuvre à large échelle.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans les groupes de travail liés à l'accord intersectoriel, des guides présentant des méthodes uniformes de collecte des données ont été rédigés et publiés pour les secteurs de la transformation, du commerce et de la restauration, en coopération avec les entreprises signataires concernées. Depuis 2023, les entreprises participantes collectent leurs données conformément à ces guides et les transmettent chaque année au service d'évaluation (ZHAW).

La ZHAW analyse ensuite ces chiffres, soutient si nécessaire les entreprises dans l'amélioration continue de leurs données et met à disposition des évaluations agrégées et anonymisées par secteur. Celles-ci facilitent les comparaisons et l'identification des potentiels de réduction, mais servent aussi de base aux échanges d'expériences annuels dans les groupes de travail.

En complément, des enquêtes sur les biodéchets ont été menées dans les filières d'élimination, en se fondant sur le bilan fourrager d'AgriStat, la base de données CVIS de l'Inspectorat suisse du compostage et de la méthanisation, ainsi que la base de données eGov de la Confédération. Des enquêtes supplémentaires ont encore été réalisées pour l'agriculture et les ménages. Pour l'agriculture, une étude qualitative a été menée sur les principaux facteurs et mesures qui permettent de prévenir les pertes alimentaires ; pour les ménages, en 2022, on a de nouveau procédé à une analyse des ordures ménagères et des déchets verts basée sur le tri (voir chapitre 2).

Dans le secteur de la transformation, l'OFEV a commandé une étude pour établir le bilan écologique des flux secondaires, puis en a publié les résultats. Cette étude a surtout examiné quelles filières de valorisation sont particulièrement respectueuses de l'environnement pour quels flux secondaires. Ce travail offre aux entreprises un fondement scientifique pour fixer des priorités dans la réalisation des mesures.

Enfin, le présent rapport – en particulier son chapitre 2, qui analyse les données disponibles concernant les pertes alimentaires et leur impact environnemental – constitue aussi un jalon important, puisqu'il documente de manière transparente l'état actuel des connaissances et les progrès réalisés.

<p>Étapes de la seconde phase dès 2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durant la seconde phase, en collaboration avec les associations, on étudie comment il serait possible d'inciter davantage d'entreprises à rédiger des rapports. Ce sont principalement les exploitations de taille moyenne à grande qui sont visées. • Des enquêtes pilotes permettent d'étudier dans quelle mesure des données concernant les pertes alimentaires pourraient être collectées plus en amont dans la filière d'élimination auprès de transporteurs de biodéchets – afin d'en tirer des conclusions sur l'origine de ces déchets. • En 2029, des analyses basées sur le tri des déchets seront menées sur les pertes alimentaires dans les ménages, de manière similaire à ce qui s'est fait en 2022. • Rédaction d'un guide de collecte de données pour une sélection d'exploitations représentatives dans l'agriculture. • Introduction de mesures par sondage dans l'agriculture, afin d'identifier les principaux leviers pour la réduction des pertes alimentaires et procéder à des estimations quantitatives approximatives. • Soutien continu accordé aux projets pilotes qui concernent les méthodes de collecte des données et les mesures de réduction.
<p>Principaux acteurs</p>	<p>OFEV (direction), OFAG, organisations sectorielles et entreprises (y compris exploitations modèles dans l'agriculture), cantons et villes.</p>
<p>Documents de référence</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trois guides pour la réduction des pertes alimentaires dans les secteurs de la transformation, du commerce de gros et de détail, ainsi que de la restauration ; état en 2025³⁵. • Directive (UE) 2025/1892 du Parlement européen et du Conseil du 10 septembre 2025 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets³⁶. • Document politique de l'OCDE : Beyond food loss and waste reduction targets, Translating reduction ambitions into policy outcomes (janvier 2025)³⁷. • Étude : Écobilans comparatifs : valorisation de flux secondaires dans l'industrie alimentaire³⁸ (en allemand). • Suivi des pertes alimentaires en Suisse : rapport intermédiaire 2025³⁹ (en allemand).

³⁵ Tous les guides peuvent être consultés sous : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires → Informations complémentaires → Documents.

³⁶ [Eur-Lex : Directive \(UE\) 2025/1892 du Parlement européen et du Conseil du 10 septembre 2025 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets](#)

³⁷ OECD (2025), « Beyond food loss and waste reduction targets : Translating reduction ambitions into policy outcomes », *OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers*, n° 214, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/59cf6c95-en>

³⁸ <https://www.bafu.admin.ch/dam/de/sd-web/fWll1wRQAa0G/vergleichende-oekobilanzen-valorisierung-von-nebenstroemen-in-der-lebensmittelindustrie.pdf>

³⁹ Beretta et al., Monitoring 2025 (téléchargement : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires)

Mesure 9 : Intégrer la prévention des pertes alimentaires dans les marchés publics

Les pouvoirs publics achètent des denrées alimentaires et des prestations de restauration notamment pour les établissements médico-sociaux, les écoles à horaire continu ou les restaurants de leur personnel. Lors de ces achats, la prévention des pertes alimentaires doit être prise en compte de manière systématique. Les collectivités publiques assument ainsi leur rôle de modèles et contribuent à la diffusion des bonnes pratiques.

À la fin 2020, le Service des marchés publics écologiques de l'OFEV a publié des recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation⁴⁰. La prévention des pertes alimentaires y constitue un thème central. Chaque année, les exploitants d'établissements de restauration doivent ainsi mesurer leurs quantités de déchets alimentaires pendant plusieurs semaines, puis en rendre compte dans un rapport. Conformément à son mandat, ce service spécialisé soutient les unités administratives de la Confédération chargées des achats dans la mise en œuvre des recommandations. Il veille également à faire connaître celles-ci auprès des services d'achat des cantons, des villes et des communes.

La Confédération sensibilise en outre son personnel à la thématique du gaspillage alimentaire et encourage les initiatives autonomes de réduction des pertes, par exemple dans le cadre de son système de gestion des ressources et de management environnemental (RUMBA).

Étapes franchies durant la première phase jusqu'en 2025

Les recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation et de la restauration collective ont été adaptées aux nouveaux guides. Elles servent de base aux cantons, aux villes et aux communes pour l'élaboration de leurs propres objectifs de réduction des pertes alimentaires.

L'OFEV collabore avec l'OSAV et d'autres acteurs clés pour coordonner les recommandations et les activités liées au gaspillage alimentaire et intégrer la prévention des pertes dans les stratégies d'achat et les contrats de prestations.

En 2024, l'OSAV a publié un Guide pratique pour la promotion de la santé et de la durabilité en restauration collective, dans le domaine « business »⁴¹. Ce document présente les normes de qualité suisses dans ce domaine et intègre les recommandations de l'OFEV (niveau d'ambition : basique).

Afin de soutenir la mise en œuvre des normes de qualité, l'OSAV a mis au point un outil d'autoévaluation pour les professionnels de la restauration collective. Le thème des pertes alimentaires fait partie intégrante de cet outil. Ce dernier permet de dresser un état des lieux qualitatif anonyme, soutient l'optimisation des mesures sur la base des améliorations recommandées et facilite le suivi des évolutions constatées et les comparaisons avec d'autres entreprises.

Au sein de l'administration fédérale, l'Office fédéral du personnel (OFPER) a établi un concept de restauration en 2023. Le sujet des pertes alimentaires y est explicitement abordé. Les entreprises qui fournissent des prestations de restauration à la Confédération sont tenues de mettre en œuvre chaque année des mesures de réduction, de documenter les données mesurées dans ce contexte et d'en rendre compte sur demande. Elles informent également leur clientèle des diverses mesures prises.

Étapes de la seconde phase dès 2026

- Lors de leurs achats, les organismes publics peuvent et doivent donner encore plus d'importance à la réduction des pertes alimentaires et inscrire des critères contraignants dans les appels d'offres. Une première étape consiste à sensibiliser les cantons, les villes et les communes afin

⁴⁰ [woeb.swiss/fr/documents/recommandations-achats-responsables-alimentation-restauration-collective](https://www.woeb.swiss/fr/documents/recommandations-achats-responsables-alimentation-restauration-collective)

⁴¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie.html>

	<p>qu'ils reprennent à leur compte les objectifs définis par les directives concernant les marchés publics ou les stratégies de restauration.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les critères d'achat recommandés par l'OFEV aident à fixer des priorités et à identifier les leviers les plus efficaces pour prévenir les pertes alimentaires. • En coopération avec l'OSAV : perfectionnement de l'outil d'autoévaluation dans le contexte des normes suisses de qualité⁴² et des expériences déjà réalisées en matière d'application. • En coopération avec l'OSAV et l'OFPER : identification du potentiel d'amélioration dans les cafétérias et restaurants de l'Administration fédérale sur la base du compte rendu des pertes alimentaires mesurées. • Identification d'autres potentiels de réduction des pertes alimentaires au sein de l'Administration fédérale avec l'OFPER, Armasuisse et d'autres protagonistes pertinents.
Principaux acteurs	OFEV (direction), OSAV, OFPER, armasuisse, cantons, villes et communes.

⁴² [Stratégie suisse de nutrition](#)

Mesure 10 : Améliorer les conditions-cadres des dons alimentaires

La sécurité alimentaire est une priorité absolue dans la production et la manipulation de denrées comestibles. Comme tous les acteurs qui mettent des aliments en circulation, les organisations caritatives sont soumises au droit correspondant : l'art. 7 de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI ; RS 817.0) précise que seules des denrées alimentaires sûres peuvent être mises sur le marché.

Un rapport de base de la ZHAW commandé en 2021 par l'OSAV (voir « Documents de référence ») conclut que la remise de denrées alimentaires après leur date de durabilité minimale (DDM) ne pose pas de problème du point de vue de la responsabilité tant que les consommateurs sont correctement informés que la DDM est dépassée. En effet, les produits présentant une DDM qui sont entreposés correctement et régulièrement soumis à un contrôle visuel ne présentent pas de risque pour la santé. En revanche, les denrées alimentaires munies d'une date limite de consommation (DLC) ne peuvent plus être remises une fois que celle-ci est échue, à l'exception des produits qui se prêtent bien à la congélation et ont été congelés au plus tard le jour de la DLC. Ces produits peuvent alors encore être remis pendant 90 jours supplémentaires.

Les incertitudes auxquelles les entreprises sont confrontées en matière de responsabilité liée au produit peuvent toutefois faire que des denrées alimentaires dont la DDM est dépassée sont jetées plutôt que d'être données. C'est peut-être l'une des raisons pour lesquelles – dans le commerce de détail, par exemple – la part de denrées données reste relativement faible par rapport aux quantités perdues. En novembre 2021, l'OSAV a publié la lettre d'information « *Remise de denrées alimentaires après l'échéance de la date de durabilité minimale (DDM)* » pour expliquer plus clairement la marge de manœuvre offerte par la législation en vigueur. En complément, Table couvre-toi et Food-waste.ch ont publié un guide illustré.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans le cadre du projet « Stretto 4 », qui révisé les ordonnances liées aux denrées alimentaires, le Conseil fédéral a mis en œuvre la motion 19.3112 Munz « *Lutter contre le gaspillage alimentaire* ». Il a ainsi créé une base légale pour faciliter la remise de denrées alimentaires aux organisations d'utilité publique, afin de lutter davantage contre le gaspillage alimentaire. Le projet « Stretto 4 » allège aussi la déclaration des substances allergènes dans les articles de boulangerie pour les organisations d'utilité publique (nouvel art. 39, al. 1bis, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ODAIOUs ; RS 817.02). Les organisations d'utilité publique exonérées d'impôt peuvent désormais remettre des articles de boulangerie en vrac à des personnes dans le besoin en indiquant de manière sommaire quels allergènes ils peuvent contenir. Il est déconseillé aux personnes présentant des allergies ou des intolérances de consommer de tels articles.

Dans le cadre du rapport du Conseil fédéral d'octobre 2024 donnant suite aux postulats 22.3880, 22.3881 et 22.3882 de la Commission de la science, de l'éducation et de la recherche du Conseil national du 1^{er} juillet 2022⁴³, intitulé « *Pertes alimentaires : champs d'action Dons de denrées alimentaires et Commerce de détail* », on a analysé dans quelle mesure le cadre légal pouvait encore être amélioré pour les organisations caritatives. Cette analyse montre que divers obstacles réglementaires ont été supprimés et qu'il semble possible, dans le cadre actuel, d'accroître de manière significative les quantités remises. Aucune adaptation des dispositions légales ne paraît nécessaire actuellement en ce qui concerne les dons de nourriture.

Pour ce qui est des dons alimentaires, les organisations caritatives mentionnent les ressources financières insuffisantes pour la logistique et le personnel comme facteurs limitants. De plus, l'exécution par les cantons ne se fait pas de manière uniforme, en particulier pour ce qui est de la remise de denrées après la DDM et/ou des dons d'aliments avec DLC qui ont été congelés avant celle-ci. Cela pose des difficultés aux commerces de détail et organisations caritatives qui sont actives dans tout le pays. Du côté de la Confédération, la lettre d'information « *Remise de denrées alimentaires*

⁴³ <https://www.news.admin.ch/news/message/attachments/90243.pdf>

<p><i>après l'échéance de la date de durabilité minimale (DDM) »⁴⁴, mise à jour en novembre 2025, crée une référence disponible en français, en allemand et en italien, sur laquelle les cantons peuvent se fonder pour uniformiser leur interprétation et leur mise en œuvre des dispositions légales.</i></p>	
<p>Étapes de la seconde phase dès 2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Continuer à diffuser et mettre en œuvre la lettre d'information et le guide illustré.
<p>Principaux acteurs</p>	<p>OSAV (direction), organisations caritatives, entreprises et organisations sectorielles, OFEV.</p>
<p>Documents de référence</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rapports de base et guides de la ZHAW⁴⁵. • Lettre d'information de l'OSAV 2025/4 « <i>Remise de denrées alimentaires après l'échéance de la date de durabilité minimale (DDM) et congélation de denrées alimentaires avant la date limite de consommation (DLC) »⁴⁶, mise à jour.</i> • Guide illustré « Consommation sans risque » de Table couvre-toi et de Foodwaste.ch⁴⁷.

⁴⁴ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben.html>

⁴⁵ [G. Spielmann-Prada et al. \(2021\) : Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport scientifique final, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.](#)
[C. Beretta et al. \(2021\) : Guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport final scientifique, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

⁴⁶ <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/infos-2025-4.pdf.download.pdf/infos-2025-4.pdf>

⁴⁷ www.tischlein.ch/haltbarkeit > Informationsblatt MHD+ « Genuss ohne Risiko » > Français

Mesure 11 : Examiner et améliorer l'indication des dates de conservation (mise en œuvre du postulat 19.3483 Masshardt)

Selon une étude⁴⁸ de 2018 commandée par la Commission européenne, jusqu'à 10 % des pertes alimentaires sont liées au datage des aliments. La mauvaise interprétation des indications correspondantes par les consommateurs peut engendrer des déchets alimentaires dans les ménages. L'utilisation de la datation dans l'industrie alimentaire et le commerce, dans le cadre de la gestion de la chaîne d'approvisionnement, peut aussi influencer les quantités de denrées perdues.

Avec l'adoption du postulat 19.3483 Masshardt, le Conseil fédéral a été chargé de réexaminer les dispositions concernant la date de durabilité minimale (DDM) et la date limite de consommation (DLC). L'indication de la durée de conservation est réglée dans l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16) et dans l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024.1). En vertu de l'OIDAI, les denrées alimentaires doivent porter la date de durabilité minimale (art. 13, al. 1, OIDAI). Cette ordonnance définit également les exceptions à l'obligation de datage (art. 13, al. 3, en rel. avec annexe 8, ch. 1.4, OIDAI) et précise dans quels cas il faut obligatoirement indiquer la date limite de consommation (art. 13, al. 2, OIDAI).

Il convient de vérifier si cette déclaration est vraiment nécessaire pour certaines denrées munies d'une date limite de consommation ou si les délais de la date de durabilité minimale pourraient éventuellement être adaptés. Il convient également d'examiner dans quels cas une DLC peut être remplacée par une DDM. Compte tenu des liens étroits avec la législation alimentaire de l'UE, une éventuelle solution remaniée devrait être compatible avec le droit européen.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans le cadre de l'accord intersectoriel, les entreprises signataires issues du commerce de gros et de détail se sont fixé pour objectif d'analyser jusqu'à la fin 2025 dans quelle mesure la marge de manœuvre offerte par le Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires (voir « Documents de référence ») est utilisée. Il s'agit d'aborder avec les fabricants la question du remplacement de la date limite de consommation par une date de durabilité minimale et de mettre en œuvre ce changement. Certains acteurs ont mené des analyses correspondantes et lancé des projets de recherche à ce sujet. Après un examen approfondi, la date de durabilité minimale a pu être prolongée pour certains produits. Dans ce contexte, les personnes concernées se fondent sur des directives internationales (« *Label better to waste less* ») ou examinent une adaptation des processus de production qui permettent d'allonger la datation (emballage sous atmosphère protectrice, p. ex.).

Afin que les consommateurs comprennent mieux la signification de la datation des aliments, la Confédération soutient en outre depuis 2023 le site Internet que Foodwaste.ch consacre à cette thématique⁴⁹. Ce site interactif propose de rechercher des informations sur des denrées spécifiques, offre des conseils pratiques pour évaluer si un produit peut encore être mangé et fournit des recommandations pour un stockage optimal. Il comprend aussi d'autres informations, par exemple sur les différences entre les divers types de datation et leur interprétation correcte, ainsi que du matériel pédagogique pour les écoles ou une boîte à outils pour le commerce de détail.

Étapes de la seconde phase dès 2026	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuite du remplacement de la DLC par la DDM (lorsque c'est possible), conformément aux guides de la ZHAW. • Diffusion plus large du site Internet de Foodwaste.ch.
Principaux acteurs	OSAV (office responsable), OFEV, entreprises et organisations sectorielles.

⁴⁸ <https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/6f7e48ea-0d4d-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-fr>

⁴⁹ <https://foodwaste.ch/fr/conservation/>

<p>Documents de référence</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lettre d'information 2025/4 : « <i>Remise de denrées alimentaires après la date de durabilité minimale (DDM) et congélation de denrées alimentaires avant la date limite de consommation (DLC)</i> ». • <i>Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OI-DAI)</i>. • <i>Ordonnance sur l'hygiène (OHyg)</i>. • <i>Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires</i>⁵⁰. • Stratégie « <i>De la ferme à la table</i> »⁵¹. • <i>Guide « Quantification, rapports, mesures les plus efficaces et objectifs sectoriels dans le domaine du commerce de gros et de détail »</i>⁵².
--------------------------------------	---

⁵⁰ [G. Spielmann-Prada et al. \(2021\) : Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport scientifique final, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

⁵¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020DC0381>

⁵² Le guide pour le commerce de gros et de détail peut être consulté ici : www.bafu.admin.ch/pertes-alimentaires → Informations complémentaires → Documents.

Mesure 12 : Groupe de pilotage sur les pertes alimentaires

Les compétences des pouvoirs publics en matière de denrées alimentaires sont réparties entre plusieurs niveaux. Au niveau fédéral, ce sont surtout les politiques menées dans les domaines de la sécurité des aliments (OSAV), de l'environnement (OFEV) et de l'agriculture (OFAG) qui déterminent le cadre général. Les cantons, les villes et les communes jouent cependant aussi un rôle important.

Pour procéder de manière efficace, il est essentiel que l'application du plan d'action soit bien coordonnée entre les offices fédéraux, ainsi qu'aux divers niveaux de l'État, et que les obstacles à la réduction des pertes alimentaires soient levés.

La coordination de la mise en œuvre du plan d'action relève de la compétence de l'OFEV. Un « groupe de pilotage et de coordination Pertes alimentaires » garantit une coopération étroite et coordonnée au niveau des pouvoirs publics.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Depuis l'adoption du plan d'action, les représentants des divers niveaux administratifs, ainsi que de l'Association des chimistes cantonaux, de l'Association des communes suisses, de l'Union des villes suisses et de Cercle déchets (l'association des spécialistes des déchets et ressources à la Confédération et dans les cantons), se sont rencontrés six fois à un rythme semestriel dans le cadre de la mesure 12 du plan d'action, qui concerne le groupe de coordination et de pilotage.

Les principaux thèmes abordés concernaient la coordination des travaux entre les offices fédéraux, les cantons, les villes et les communes, ainsi que les diverses initiatives et approches prometteuses des différentes régions de Suisse. Ce sont surtout les mesures pertinentes pour les cantons et les communes qui figurent à l'avant-plan : mesure 9 (marchés publics), mesure 10 (date limite de consommation), mesure 14 (information des ménages). Le présent rapport n'a pas pour vocation de présenter la multitude d'activités et d'initiatives mises en place en lien avec les pertes alimentaires dans les cantons et les communes, seuls quelques exemples efficaces sont mentionnés :

Le **canton de Genève** traite du gaspillage alimentaire dans le cadre de son Plan climat⁵³. À ce dernier s'ajoute une feuille de route qui décrit en détail les mesures cantonales de prévention des pertes alimentaires et montre comment celles-ci s'intègrent au plan d'action national et le complètent.

Le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire se fonde en particulier sur deux études : une analyse détaillée des déchets⁵⁴ et une enquête sur les comportements de consommation⁵⁵. Par ailleurs, une loi cantonale sur l'alimentation est en cours d'élaboration : elle consacre un chapitre spécifique au gaspillage alimentaire.

De nombreuses mesures sont déjà mises en œuvre, notamment une vaste campagne de communication destinée aux ménages, la publication de guides et de recommandations, plusieurs projets pilotes de mesure et de réduction des pertes alimentaires dans la restauration, ainsi qu'un soutien à diverses initiatives de la société civile.

Le **canton d'Argovie** a notamment mené un projet de science citoyenne appelé « Aufgabeln ! »⁵⁶, dans le cadre duquel plusieurs communes argoviennes ont mesuré les pertes alimentaires dans les ménages. L'accent était principalement mis sur la sensibilisation de la population. Sur la base des résultats obtenus, en impliquant les ménages participants, un guide comportant des recommandations concrètes⁵⁷ a été rédigé.

Le **canton de Lucerne** prend des mesures de réduction des pertes alimentaires dans le cadre de son objectif de zéro émission nette en 2050. Divers projets ont été menés dans la restauration (projet Food Save Luzern puis Food Save Zentralschweiz en coopération avec United Against Waste), ainsi

⁵³ <https://www.ge.ch/document/strategie-climatique-2030>

⁵⁴ <https://www.ge.ch/document/dechets-composition-poubelle-genevois-enquete-2019>

⁵⁵ <https://www.epfl.ch/labs/lasur/fr/recherches-en-cours/panel-lemanique/>

⁵⁶ <https://www.ag.ch/de/themen/nachhaltige-entwicklung/aufgabeln-gemeinsam-food-waste-messen>

⁵⁷ <https://www.ag.ch/media/kanton-aargau/bvu/nachhaltige-entwicklung/aufgabeln/food-waste-leitfaden-27082024.pdf>

qu'après des ménages. Financés par le canton de Lucerne, le développement et la mise en ligne d'une plateforme d'information de Foodwaste.ch concernant l'utilisation des aliments au-delà de leur date de durabilité minimale⁵⁸ constituent une grande réussite. Lors de la foire LUGA 2023, une exposition spéciale a été consacrée à cette thématique. Elle a ensuite été transformée en exposition itinérante, qui a dès lors été utilisée par d'autres cantons (Soleure, p. ex.).

Pour le **canton de Bâle-Ville**, l'objectif d'une réduction de 50 % des pertes alimentaires évitables a été inscrit dans la Planification cantonale des déchets et ressources de Bâle-Campagne et Bâle-Ville 2023⁵⁹. Au printemps 2024, une stratégie 2030 pour l'alimentation durable⁶⁰ a aussi été adoptée.

Depuis 2020, le canton de Bâle-Ville aide quelque 30 entreprises de restauration à réduire leurs pertes alimentaires⁶¹. Ces établissements sont parvenus à diminuer leurs pertes de 35 % en moyenne, mais cette part se monte même à 70 % pour certains d'entre eux.

Le canton dispose aussi d'une offre d'éducation à l'environnement dans le cadre de laquelle les écoles primaires ont la possibilité de réserver un cours de deux heures sur le thème du gaspillage alimentaire. Il soutient en outre des projets d'organisations partenaires, tels que celui mené par Foodwaste.ch pour encourager la vente de denrées alimentaires à durée de conservation prolongée.

En automne 2022, le **canton de Zurich** a adopté des lignes directrices cantonales sur l'alimentation durable⁶². Avec ses principes directeurs, ses champs d'action et les mesures qui en découlent, celui-ci met l'accent en premier lieu sur la mise en œuvre d'activités dans deux thématiques prioritaires : alimentation respectueuse du climat et prévention du gaspillage alimentaire. Dans ce second domaine, le canton encourage la prévention des déchets, notamment avec une sensibilisation, une information et des conseils visant des groupes spécifiques. Il collabore également à des projets concrets avec des communes, des organisations à but non lucratif comme Foodwaste.ch ou Madame Frigo, ainsi que des associations sectorielles comme United Against Waste. Il s'engage en outre dans des campagnes (nationales) avec d'autres acteurs (p. ex. « Save Food, Fight Waste »). Par ailleurs, en coopération avec les établissements de restauration propres au canton, ce dernier a élaboré et mis en œuvre une directive contraignante pour accroître la durabilité dans ces exploitations. Dans ce contexte, les champs d'action « réduction des déchets alimentaires » et « réduction des émissions de gaz à effet de serre » sont obligatoires pour tous les établissements qui appartiennent au canton ou sont mandatés par celui-ci. Le sujet est aussi traité dans les formations initiale et continue du personnel enseignant ; le centre Strickhof (qui s'occupe notamment de la formation agricole dans le canton) inscrit également cette thématique dans ses activités.

À la **Ville de Zurich**, la diminution des pertes alimentaires fait partie de la stratégie pour une alimentation durable⁶³. Les 105 établissements municipaux de restauration (écoles, hôpitaux, etc.) ont pour objectif de réduire leurs pertes à moins de 10 % des quantités produites, d'ici à 2030. À cette fin, depuis 2021, on mesure chaque année les déchets alimentaires. Des cours de prévention du gaspillage sont aussi proposés. Les écoles ont déjà atteint leur objectif de réduction. Dans le cadre d'un projet pilote, les entreprises qui fournissent la Ville en denrées alimentaires livrent également des légumes qui ne correspondent pas aux normes usuelles. Zurich soutient aussi financièrement des initiatives d'autres organisations, par exemple le Food Save Day ou le projet Madame Frigo ; dans ce contexte, elle assume aussi un rôle de mise en réseau. Enfin, la Ville a lancé la campagne annuelle « Klima à la carte » en coopération avec le secteur de la restauration.

La **Ville de Lausanne** a mis au point un kit d'information pour la communication locale avec les ménages. Elle soutient aussi des buffets axés sur le thème du gaspillage alimentaire et conçus

⁵⁸ Accessible en ligne sous <https://foodwaste.ch/fr/conservation/>.

⁵⁹ <https://www.bs.ch/publikationen/bericht-kantonale-abfall-und-ressourcenplanung-basel-landschaft-und-basel-stadt>

⁶⁰ <https://www.bs.ch/pd/kantons-und-stadtentwicklung/grundlagen/nachhaltige-ernaehrung>

⁶¹ <https://united-against-waste.ch/aktivitat/food-save-basel-stadt-2-0/>

⁶² <https://www.zh.ch/de/umwelt-tiere/nachhaltige-ernaehrung/leitbild-nachhaltige-ernaehrung.html>

⁶³ <https://www.stadt-zuerich.ch/de/aktuell/publikationen/2024/strategie-nachhaltige-ernaehrung.html>

comme des événements sociaux et festifs, qui contribuent à donner une coloration positive à cette thématique.

Outre les exemples cités ci-dessus, des hôpitaux cantonaux ont aussi déjà pris des mesures afin de réduire les pertes alimentaires dans le domaine complexe de la restauration en établissement de soin. L'Hôpital des Bourgeois de Soleure a notamment présenté au groupe de coordination et de pilotage un projet qui a permis de réduire ces pertes de 52 %. Celui-ci a ensuite été étendu à d'autres hôpitaux du canton. D'autres établissements cantonaux, par exemple le Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV) ou l'Hôpital cantonal des Grisons, ont aussi procédé à des mesures et réalisé des projets visant à réduire les pertes alimentaires.

Sur le plan organisationnel, on a constaté que les compétences liées aux thèmes des pertes alimentaires se répartissaient dans différents services des administrations cantonales : alors que dans certains cantons, elles étaient rattachées à l'unité responsable des déchets, elles relevaient ailleurs du service chargé du développement durable. Dans le cadre d'associations intercantionales (Cercle déchets, p. ex.), des recommandations, des messages et de bonnes pratiques sont transmis et atteignent ainsi les cantons qui y sont représentés.

La mise en œuvre du plan d'action contre le gaspillage alimentaire constitue l'un des huit sous-objectifs de la Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation, élaborée par l'OFAG, l'OSAV et l'OFEV⁶⁴. Elle intervient du côté de la consommation.

On ne dispose d'aucune vue d'ensemble complète de toutes les activités menées dans les cantons et les communes. Le groupe de pilotage craint que la réduction des pertes alimentaires ne se produise pas aussi rapidement qu'espéré. Il estime qu'il faut intensifier l'information et la sensibilisation des ménages au cours de la seconde phase et que les divers niveaux institutionnels devraient allouer des ressources financières à cet effet. Il conviendrait aussi d'appliquer de manière plus systématique certains critères spécifiques de réduction des pertes alimentaires lors de l'attribution de marchés publics, conformément à la mesure 9. Pour que les exigences liées au gaspillage alimentaire soient respectées, des contrôles doivent être effectués.

Plusieurs cantons ont ancré la problématique des pertes alimentaires au niveau cantonal. Par ailleurs, la Charte des villes et communes suisses pour une alimentation durable cite comme l'un de ses objectifs principaux la réduction de moitié des pertes alimentaires. Les villes et communes représentées dans le groupe de pilotage s'attendent à ce que le sujet continue à être traité activement au niveau fédéral et à ce que des mesures contraignantes soient aussi prises au niveau national si les objectifs intermédiaires et généraux du plan d'action ne sont pas atteints.

**Étapes de la
seconde
phase dès
2026**

Un potentiel considérable persiste en ce qui concerne la portée du plan d'action et donc la possibilité d'atteindre d'autres protagonistes au niveau des cantons et des communes. Il en va de même du domaine des marchés publics, ainsi que de l'information et de la sensibilisation des ménages à tous les niveaux institutionnels.

⁶⁴ <https://www.blw.admin.ch/fr/strategie-climat-agriculture-et-alimentation-2050>

Pour la seconde phase du plan d'action, le groupe de pilotage fixe les étapes suivantes :

- Coordination plus étroite dans les projets de sensibilisation de la population, y compris échange d'expériences sur les projets prometteurs.
- Utilisation plus large de critères d'adjudication contraignants pour la mesure des pertes alimentaires dans les marchés publics concernant des prestations de restauration.
- Information régulière concernant les mesures efficaces contre le gaspillage alimentaire par l'intermédiaire des organes des cantons et des communes.
- Institution d'un sous-groupe concernant la restauration dans les établissements de soin (hôpitaux, EMS, etc.).
- À l'échelle régionale, examen d'incitations à réduire les pertes alimentaires dans les secteurs de la restauration, de la transformation et de l'agriculture.
- Le groupe de pilotage formule des recommandations concrètes à l'attention de la Confédération, par exemple pour améliorer la coordination ou mettre en place des personnes chargées de diffuser les mesures de réduction efficaces.

Mesure 13 : Renforcer les compétences relatives à la prévention des déchets alimentaires dans la formation

Formation professionnelle et continue

Intégrer des compétences relatives à la réduction des pertes alimentaires dans la formation initiale et supérieure des professions concernées est un levier efficace pour inciter les professionnels de ces branches à agir de manière responsable.

Dans le cadre du développement des professions, dans la formation de base et aux niveaux plus élevés, l'OFEV saisit l'occasion de proposer des compétences pertinentes pour la protection et l'exploitation durable des ressources naturelles, ainsi que pour l'utilisation durable et efficace de l'énergie. Certains profils professionnels intègrent déjà la question des pertes alimentaires. Dans le cadre du plan d'action, cette thématique et celle de l'alimentation durable viendront compléter dans la mesure du possible d'autres dispositions sur la formation professionnelle initiale et la formation professionnelle supérieure. Cette tâche incombe principalement aux organisations responsables de ces formations.

En complément, l'OFEV s'efforce de collaborer avec les organisations du monde du travail pour garantir la cohérence des documents de formation. Avec des partenaires de formation appropriés, il aide les organismes responsables à élaborer ou à réviser les supports pédagogiques pour la formation professionnelle initiale, afin que les sujets définis dans les cursus de formation puissent être enseignés de manière uniforme. En outre, les pertes alimentaires feront partie intégrante des sujets traités dans les cours préparatoires, les examens professionnels, les examens des écoles professionnelles et les cours des hautes écoles spécialisées des filières correspondantes. La diffusion de mesures adéquates de réduction des déchets alimentaires présente en outre un potentiel dans la formation continue en entreprise, tout comme le développement des offres de formation continue à des fins professionnelles.

École obligatoire, formation générale et hautes écoles pédagogiques

Les pertes alimentaires pourraient être davantage ancrées dans la scolarité obligatoire (degré primaire et degré secondaire I) et dans les écoles secondaires supérieures de formation générale (degré secondaire II). La responsabilité principale en incombe aux cantons, qui définissent les programmes d'enseignement. Le but est que les enseignants et les directions se saisissent de ce thème durant les cours et dans toute l'école, par exemple en lien avec les repas de midi.

Le gaspillage alimentaire figure déjà dans le programme d'enseignement « Lehrplan 21 » de l'école obligatoire publique en Suisse alémanique, mais le Plan d'études romand ne le mentionne pas encore explicitement. Pour faciliter l'intégration de cette thématique en classe, il est possible de recourir à des plateformes existantes⁶⁵ ; lorsque nécessaire, il faut élaborer des supports didactiques, notamment par l'intermédiaire d'éducation21⁶⁶. Les offres de formation continue destinées au corps enseignant devraient aussi être étoffées.

Dans le cadre de l'accréditation institutionnelle et dans le respect de la liberté de recherche et d'enseignement garantie par la Confédération⁶⁷, les hautes écoles sont tenues d'exercer leurs activités en cohérence avec un développement durable sur le plan économique, social et écologique⁶⁸.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Afin d'obtenir le plus fort impact possible dans le domaine de la formation, l'accent a été mis sur le groupe cible du personnel spécialisé et des cadres. Cette décision se justifie par le potentiel que recèle la formation professionnelle, mais aussi par le fait que des entreprises et des associations de toute la chaîne de création de valeur ont signé un accord intersectoriel qui les engage à intégrer le thème du gaspillage alimentaire dans les formations initiale et continue.

⁶⁵ Par exemple, sur www.zebis.ch, le portail de formation de la Suisse centrale, une recherche par mots-clés (p. ex. « food waste ») permet de trouver des supports pédagogiques adaptés aux différents niveaux d'enseignement ainsi que des idées de cours en libre accès.

⁶⁶ www.education21.ch

⁶⁷ Comp. art. 5, al. 1, loi sur l'encouragement et la coordination des hautes écoles (LEHE ; RS 414.20)

⁶⁸ Comp. art. 30, al. 1, let. a, ch. 6, LEHE

Formation professionnelle initiale et continue

Afin d'identifier et de combler les éventuelles lacunes en matière de compétences dans la formation continue en entreprise pour les professions concernées par le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de création de valeur, l'OFEV a commandé une analyse GAP (comparaison entre l'état souhaité et l'état effectif). Le but était de formuler des recommandations et de proposer des mesures concrètes à mettre en œuvre avec les signataires de l'accord intersectoriel.

L'un des principaux enseignements tirés de l'analyse GAP est qu'il ne faut pas forcément disposer d'un nombre accru de protagonistes et d'offres de formation continue pour réduire les pertes alimentaires : il s'agit plutôt d'améliorer la coordination et l'information, et de garantir régulièrement la qualité des offres existantes ou en cours de développement. Sur cette base, quatre mesures ont été formulées, qui sont mises en œuvre dès 2025 avec des acteurs économiques des secteurs de la transformation et du commerce de gros et de détail :

1. Soutien technique et didactique aux acteurs concernés pour le développement d'offres de formation continue existantes ;
2. Organisation de canaux d'échanges d'expériences ;
3. Mise en place d'un portail de pratiques en matière de prévention du gaspillage alimentaire ;
4. Soutien des associations en matière de communication dans le domaine de la formation continue.

Comme autre mesure dans la formation professionnelle initiale et continue, l'OFEV a pu formuler des recommandations au sujet des supports pédagogiques sur les pertes alimentaires dans le cadre du développement des professions, notamment en ce qui concerne la formation initiale pour des métiers tels que praticien/ne en denrées alimentaires AFP, technologue en denrées alimentaires CFC, employé/e en restauration de système AFP, spécialiste en restauration de système CFC, employé/e de cuisine AFP, cuisinier/ère CFC, ainsi que pour les quatre CFC dans le domaine agricole⁶⁹. Ces recommandations décrivent les compétences requises pour limiter les pertes alimentaires dans le quotidien professionnel, de même que la manière d'intégrer les supports pédagogiques pertinents dans la formation initiale et continue.

En outre, sur mandat de l'OFEV, un module de formation en ligne a été mis au point en français et en allemand pour les personnes en apprentissage dans les métiers de la restauration. Avec le soutien du même office fédéral, GastroSuisse a aussi organisé un forum : les futurs professionnels y ont notamment été sensibilisés à la problématique du gaspillage alimentaire et ont découvert la marge de manœuvre dont ils disposent.

École obligatoire, formation générale et hautes écoles pédagogiques

Parallèlement aux activités visant prioritairement les professionnels et les cadres, certains projets ont aussi été réalisés au niveau de l'école obligatoire et de la formation générale.

En coopération avec les éditions Schatz, un chapitre a été consacré au gaspillage alimentaire dans le manuel pédagogique « Droit État Économie » (en français et en allemand), avec des contenus pour les élèves et les enseignants du niveau gymnasial. Ce média atteint plus de 6000 élèves par année scolaire.

Pour le niveau primaire, en 2023, le magazine pour enfants SPICK proposait un article présentant des informations et des propositions d'action, ainsi qu'un poster pour la salle de classe. Avec un tirage de 35 000 exemplaires, cette publication atteint environ 45 000 lecteurs, dont quelque 1000 écoles.

Pour certains projets, le lien étroit avec la Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation permet d'intégrer le thème des pertes alimentaires, comme dans le projet de jardins didactiques dans les hautes écoles pédagogiques.

⁶⁹ Voir à ce sujet les métiers spécifiques et leur plan d'études dans la liste des professions SEFRI

Étapes de la seconde phase dès 2026	<ul style="list-style-type: none"> • Formation professionnelle continue : la coopération dans le domaine de la formation se poursuit entre l'OFEV et le secteur alimentaire. • École obligatoire : collaboration accrue de l'OFEV avec les cantons et éducation21, notamment dans le cadre du groupe de coordination et de pilotage du plan d'action (mesure 12).
Principaux acteurs	<p>OFEV, cantons, organisations du monde du travail, organisations sectorielles, éducation21, instituts de formation.</p>

Mesure 14 : Information

Une partie importante des pertes alimentaires se produit dans les ménages. Des mesures permettant des actions concrètes ainsi que des mesures d'information doivent contribuer à faire connaître les conséquences de ces pertes et donner aux ménages la possibilité de réduire leurs propres déchets alimentaires. La mesure 14 doit être axée sur le long terme : les expériences acquises dans d'autres domaines comme le tri des déchets montrent qu'il faut du temps pour que l'information atteigne tous les groupes cibles et se mue en actes concrets.

Un grand nombre d'études se penchent sur les causes et les facteurs qui expliquent le gaspillage alimentaire dans les ménages, ainsi que sur les leviers efficaces pour le prévenir. En 2023, des scientifiques de plusieurs universités européennes ont mené une étude complète de la littérature, qui résume les enseignements de plus de 1200 études⁷⁰. Dans ce contexte, les causes du gaspillage alimentaire ont été classées en deux catégories principales : la perception du gaspillage alimentaire, ainsi que la capacité et la volonté de s'y confronter.

En ce qui concerne la perception, il est particulièrement intéressant de constater que la plupart des personnes sous-estiment leur propre contribution au gaspillage. Le manque de sensibilité aux conséquences environnementales des pertes alimentaires peut également constituer un obstacle. Pour contrecarrer cette perception biaisée, il est crucial de mettre en avant la responsabilité individuelle et de montrer aussi quelles mesures concrètes sont simples à appliquer. Les comparaisons avec les résultats d'autres personnes (comparaisons sociales) peuvent aussi accroître l'efficacité des interventions. Le fait que les gens sous-estiment leur propre gaspillage alimentaire est aussi confirmé par l'EPFZ dans le douzième volet du Panel suisse de l'environnement⁷¹.

En ce qui concerne la capacité et la volonté d'éviter davantage les pertes alimentaires à l'avenir, la priorité est donnée aux possibilités de surmonter les obstacles matériels et immatériels, par exemple la place restreinte pour le stockage, le manque de connaissances ou le temps limité. Les approches possibles comprennent par exemple l'encouragement et la promotion des initiatives collectives (comme Madame Frigo), ou la transmission de connaissances pratiques sur des sujets spécifiques (interprétation correcte des dates de conservation, p. ex.). Les informations individualisées et adaptées aux profils personnels concernés permettent d'accroître l'efficacité des mesures.

Étapes franchies durant la première phase (2022–2025)

Dans le cadre de sa communication et de diverses autres activités, l'OFEV a rendu le thème du gaspillage alimentaire accessible à un large public. Il a ainsi diffusé régulièrement des sujets informatifs et des recommandations concrètes pour les consommateurs par l'intermédiaire de ses propres comptes sur les réseaux sociaux, publié des articles dans son magazine « l'environnement » et dans le journal pour enfants SPICK, ou assuré le financement du site Internet « Save Food, Fight Waste », qui permet au grand public de se renseigner sur les mesures qui permettent d'éviter les pertes alimentaires. Le concours de cuisine organisé en coopération avec Foodwaste.ch en novembre 2024, au cours duquel diverses équipes ont dû réaliser des menus créatifs à partir de restes de nourriture pour ensuite les soumettre à un jury dont faisait partie le conseiller fédéral Albert Rösti, a constitué un moment particulièrement mémorable.

Divers cantons et communes s'engagent aussi dans le domaine de l'information. La campagne « Clés du Climat » du canton de Genève, par exemple, sensibilise le public à l'impact écologique des gestes quotidiens, notamment ceux liés à l'alimentation. Cette initiative propose des recommandations concrètes pour agir en les adaptant aux habitudes concrètes des participants grâce à un quiz en ligne. Une autre fonction permet de comparer ses propres résultats avec ceux d'autres personnes, ce qui pourrait encore accroître l'efficacité de la campagne.

Les signataires de l'accord intersectoriel se sont également engagés à faire avancer les mesures de sensibilisation des consommateurs. Les mesures mises en œuvre par les entreprises lors de la

⁷⁰ [How to reduce consumer food waste at household level : A literature review on drivers and levers for behavioural change - ScienceDirect](#)
⁷¹ Brügge, Clara ; Gomm, Sarah ; Wäger, Patricia ; Wehrli, Stefan ; Walker, Lukas ; Zurbruggen, Tatjana ; Graber, Amélia ; Bernauer, Thomas (2025) ; Schweizer Umweltpanel. Zwölfte Erhebungswelle : Lebensmittelverluste ; ETH Zürich. DOI : [10.3929/ethz-b-000723586](https://doi.org/10.3929/ethz-b-000723586).

première phase du plan d'action comprenaient par exemple la diffusion d'informations sur les moyens d'agir concrètement dans le domaine du stockage des denrées alimentaires, de la valorisation des restes, de la planification des achats ou de l'interprétation correcte des dates de conservation. Les offres disponibles dans le commerce peuvent aussi sensibiliser les consommateurs à la problématique du gaspillage alimentaire – par exemple la vente de pain de la veille ou les emballages de « sauvetage » de fruits et légumes dont l'apparence n'est plus irréprochable.

En résumé, on peut dire que différentes mesures d'information des consommateurs ont déjà été appliquées par divers protagonistes durant la première phase du plan d'action. Dans l'ensemble, toutefois, cela n'a pas suffisamment touché les ménages. Il reste un potentiel important de réduction des pertes dans ce domaine : il faut donc étendre encore les activités visant les ménages et leur accorder une grande priorité au cours de la seconde phase.

<p>Étapes de la seconde phase dès 2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque année, dès 2026, des semaines nationales de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent renforcer la sensibilisation des consommateurs et diffuser des mesures pratiques. Ces initiatives doivent être organisées comme des mesures communes des pouvoirs publics et de l'économie privée. • Une étroite coordination entre la Confédération, les cantons, les communes et les entreprises est nécessaire pour obtenir une portée maximale. Des expériences faites à l'étranger démontrent l'efficacité de cette approche : aux Pays-Bas, une campagne similaire a eu un impact considérable. • Pour accroître autant que possible la portée et l'effet des mesures, les collectivités publiques devraient y participer le plus largement possible, de manière coordonnée. Cela peut se faire par l'intermédiaire de contributions financières, mais également grâce à d'autres types de soutien, par exemple une coordination avec d'autres protagonistes, l'élaboration de messages aussi ciblés et efficaces que possible ou des initiatives propres, par exemple dans les écoles au niveau cantonal. • Il convient d'examiner la possibilité d'introduire un système de reconnaissance des bons exemples (prix symbolique combiné à des articles dans des magazines spécialisés, p. ex.).
<p>Principaux acteurs</p>	<p>OFEV (direction), OSAV, OFAG, cantons, communes, organisations de protection de l'environnement, associations de consommateurs, organisations sectorielles et entreprises, société civile.</p>
<p>Documents de référence</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Initiative « Save Food, Fight Waste »⁷². • Rapport « How to reduce consumer food waste at household level : A literature review on drivers and levers for behavioural change ». • Panel suisse de l'environnement⁷³.

⁷² Brügge et al., Umweltpanel. DOI : [10.3929/ethz-b-000723586](https://doi.org/10.3929/ethz-b-000723586)

⁷³ Brügge, Clara; Gomm, Sarah; Wäger, Patricia; Wehrli, Stefan; Walker, Lukas; Zurbruggen, Tatjana; Graber, Amélia, Bernauer, Thomas (2025); Schweizer Umweltpanel. Zwölfte Erhebungswelle: Lebensmittelverluste; ETH Zürich. DOI: [10.3929/ethz-b-000723586](https://doi.org/10.3929/ethz-b-000723586)

Annexe B : Mesures supplémentaires envisageables si la trajectoire visée n'est toujours pas atteinte

Les mesures présentées ci-après correspondent à des étapes supplémentaires qui pourraient être mises en œuvre si les rapports intermédiaires remis au Conseil fédéral en 2028 ou 2031 montrent que la trajectoire visée n'est toujours pas atteinte (voir point 5.3). Le Conseil fédéral déciderait ensuite quelles mesures doivent être introduites à quel moment. En fonction de leur type, il pourrait inscrire ces mesures au niveau de l'ordonnance ou devrait demander au Parlement une modification de la loi.

Mesure 15 : Remise de rapports par les transporteurs

Les analyses présentées dans le rapport intermédiaire de la ZHAW (2025) indiquent que les données et sources de données disponibles jusqu'ici ne suffisent pas pour mener dans la durée un suivi fiable des pertes alimentaires en Suisse. Du côté des filières d'élimination, certaines données collectées dans les installations de valorisation des déchets seraient disponibles à l'échelle nationale. Souvent, toutefois, l'origine des déchets n'est pas connue. Or, sans indication de leur origine, on ne peut ni attribuer les déchets à un responsable précis, ni faire la différence entre les déchets alimentaires et d'autres biodéchets, tels que les déchets de jardin.

En partant d'un projet pilote de comptes rendus établis par les transporteurs de biodéchets (voir mesure 8 à l'annexe A), le suivi mené dans les filières d'élimination pourrait être systématiquement étendu. L'avantage de cette mesure tient au fait que des informations pertinentes seraient déjà disponibles sans travail supplémentaire chez les transporteurs.

Les données des transporteurs pourraient être utilisées pour relever des chiffres représentatifs des pertes alimentaires dans les secteurs de la transformation, du commerce et de la restauration, à l'aide d'une méthodologie uniforme et reproductible, ce qui permettrait un suivi bien étayé à l'échelle de la Suisse.

Étapes	<ul style="list-style-type: none">• Élaboration d'un concept de comptes rendus pour les transporteurs.
Principaux acteurs	OFEV (direction), organisations sectorielles, entreprises de transport.
Documents de référence	Art. 44 et 46 LPE pour la collecte des données, en relation avec l'art. 30 LPE pour la limitation des déchets

Mesure 16 : Trajectoire pour le nombre de membres qui établissent des rapports dans les branches économiques

Pour mesurer les progrès réalisés en matière de réduction des pertes alimentaires, il est indispensable de disposer de données d'entreprises solides et représentatives. Dans la seconde phase du plan d'action, les associations sectorielles pourraient s'engager encore davantage pour que leurs membres collectent des données et établissent des rapports.

L'objectif est que les associations veillent à ce que chaque année un plus grand nombre de leurs membres mesurent leurs pertes alimentaires et en fassent le compte rendu. En signant l'accord intersectoriel, les associations se sont certes déjà engagées à appliquer ces mesures dans leur secteur économique. La définition d'une trajectoire permettrait de concrétiser et de renforcer la mise en œuvre.

Étapes	<ul style="list-style-type: none">• Définition d'une trajectoire pour les branches économiques en ce qui concerne le nombre de membres, la mesure des pertes alimentaires et les comptes rendus.
Principaux acteurs	OFEV (coordination), associations et entreprises des secteurs de la transformation, du commerce de gros et de détail, ainsi que de la restauration et de l'hôtellerie.
Documents de référence	<ul style="list-style-type: none">• Art. 41a LPE concernant les accords sectoriels.

Mesure 17 : Obligation de collecter des données pour les grandes entreprises

Pour mesurer les progrès réalisés en matière de réduction des pertes alimentaires, il est indispensable de disposer de données d'entreprises solides et représentatives. Dans la seconde phase du plan d'action, les grandes entreprises des secteurs de la transformation, du commerce de gros et de la restauration pourraient être tenues de mesurer systématiquement leurs pertes alimentaires et de transmettre chaque année ces données à l'OFEV ou à un service d'évaluation désigné par cet office. Une disposition allant dans ce sens serait introduite dans l'OLED. Avec les méthodes de collecte de données élaborées dans le cadre de l'accord intersectoriel pour les secteurs de la transformation, du commerce et de la restauration, on dispose de méthodes de relevé éprouvées qui ont été établies en concertation avec les entreprises et associations des secteurs concernés. Le but serait qu'un nombre encore plus élevé d'entreprises et d'associations utilisent ces méthodes.

Pour que la charge administrative des entreprises reste minimale, l'accent serait mis sur les exploitations de grande taille qui – plus souvent – disposent déjà de ressources et de structures pour traiter les sujets liés à la durabilité. Avec un seuil de 250 employés dans l'industrie alimentaire et le commerce de gros et de détail, et de 50 employés dans la restauration, le cercle des entreprises soumises à cette obligation se limiterait à quelques acteurs économiques importants du point de vue structurel. Selon l'OFS (état en 2022), un total de 671 entreprises seraient concernées : 53 dans l'industrie alimentaire (sur 4950), 15 dans le commerce de gros (sur 2932), 18 dans le commerce de détail (sur 6697) et 585 dans la restauration (sur 28 207). Ces sociétés emploient une partie considérable du personnel dans leurs branches économiques et dans la restauration, si bien qu'elles sont responsables d'une grande partie de la création de valeur structurelle.

En l'état actuel, la grande majorité des signataires de l'accord intersectoriel respecteraient déjà les exigences de compte rendu.

Pour le DETEC, l'introduction d'une telle obligation n'est actuellement pas à l'ordre du jour.

Étapes	<ul style="list-style-type: none">• Obligation de collecter des données pour les grandes entreprises.
Principaux acteurs	OFEV (direction), associations et entreprises des secteurs de la transformation, du commerce de gros et de détail, ainsi que de la restauration et de l'hôtellerie.
Documents de référence	<ul style="list-style-type: none">• Art. 44, al. 1, et 46, al. 1, en relation avec l'art. 30, al. 1, LPE. Adaptation de l'OLED pour la concrétisation des dispositions.

Mesure 18 : Objectifs contraignants de réduction des pertes alimentaires

Afin de rendre les efforts plus contraignants, il est aussi envisageable de fixer des objectifs obligatoires pour la réduction des pertes alimentaires évitables, de manière analogue à ce qui se fait dans l'UE. Cela étendrait la portée de ces objectifs à des entreprises et acteurs économiques qui ne sont pas concernés actuellement par l'accord intersectoriel volontaire. L'obligation d'établir des rapports devrait également être réglementée de manière contraignante, afin de pouvoir contrôler que les objectifs sont atteints. Cela accroîtrait la portée des efforts de réduction et mettrait tout le monde sur un pied d'égalité, sans oublier que cela augmenterait la sécurité de planification des entreprises.

Les objectifs définis s'appliqueraient à l'ensemble des secteurs (agriculture, production, transformation, commerce de gros et de détail, restauration, ménages). Cela inciterait les acteurs concernés à contribuer aussi à la réduction des pertes alimentaires en amont et en aval de leur propre activité, puisque l'objectif général ne pourrait être atteint que conjointement. Cela diminuerait aussi le risque de voir les pertes alimentaires simplement déplacées vers un autre niveau de la chaîne de création de valeur.

En formulant des valeurs de référence indicatives spécifiques aux divers niveaux et secteurs (lorsque cela se justifie), on tiendrait compte des points de départ variés des divers acteurs. Parmi ces derniers, ceux qui présentent déjà des taux très bas de pertes alimentaires devraient ainsi faire moins de prévention que ceux dont les pertes relatives sont encore élevées.

Par rapport aux autres acteurs, les signataires de l'accord intersectoriel disposeraient de connaissances accrues et souvent aussi d'une certaine avance en matière de mise en œuvre. Ils auraient également accès au savoir-faire et aux échanges d'expériences liés à l'accord. Cela renforcerait leur rôle de précurseurs. Sur le long terme, toutes les entreprises pourraient profiter des gains d'efficacité, des économies de ressources et des avantages en matière d'image, ce qui améliorerait leur compétitivité.

Dans l'UE, des objectifs de réduction contraignants ont été fixés pour le gaspillage alimentaire, mais des différences de définition rendent les comparaisons directes difficiles. Sur le plan international, un nombre croissant de pays misent sur des dispositions légales contraignantes pour réduire plus efficacement les pertes alimentaires, notamment la France, l'Espagne et la Norvège.

Pour le DETEC, l'introduction d'une telle obligation n'est actuellement pas à l'ordre du jour.

Étapes	<ul style="list-style-type: none"> • Définition d'objectifs généraux jusqu'en 2030. • Définition de valeurs de référence indicatives spécifiques aux branches économiques (si cela s'avère judicieux et possible). • Définition des obligations nécessaires en matière de comptes rendus. • Préparation des bases légales.
Principaux acteurs	OFEV, entreprises de l'industrie alimentaire.
Documents de référence	<ul style="list-style-type: none"> • Beretta et al. (2025) : Suivi des pertes alimentaires en Suisse : rapport intermédiaire 2025 (en allemand). • Directive (UE) 2025/1892 du Parlement européen et du Conseil du 10 septembre 2025 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets⁷⁴. • La définition d'objectifs en elle-même ne nécessite pas de base légale particulière. Par contre, il reste encore à examiner en détail, à l'aune des bases légales pertinentes, la possibilité de mettre en œuvre des mesures

⁷⁴ [Directive UE 2025/1892 – EUR-Lex](#)

	qui soutiennent l'atteinte de ces objectifs ou doivent entrer en jeu lorsque ces derniers sont manqués.
--	---

Mesure 19 : Plan de réduction individuel pour les entreprises

Afin de s'assurer que les objectifs généraux (voir mesure 15) sont atteints, on pourrait étudier la possibilité d'introduire une obligation d'élaborer un plan individuel de réduction des pertes alimentaires pour les entreprises et acteurs concernés.

Dans ce contexte, on déterminerait les impacts négatifs effectifs et potentiels aussi bien dans les activités opérationnelles que dans la chaîne de création de valeur en amont et en aval. Des mesures seraient ensuite prises pour éviter ou atténuer ces effets indésirables. En complément, des obligations de publier des rapports ou de divulguer certaines informations devraient être introduites⁷⁵.

Comme analyses pertinentes menées dans le cadre d'un plan individuel de réduction des pertes alimentaires, on peut par exemple citer les démarches suivantes :

- Évaluation montrant comment les différentes tailles d'emballage influencent le gaspillage alimentaire dans les ménages, y compris la question de savoir s'il existe des offres appropriées de pain et de produits laitiers liquides pour les ménages d'une personne (p. ex. petits emballages, vente en vrac, etc.).
- Évaluation montrant comment le fait que les étagères soient systématiquement très remplies dans les magasins influence le gaspillage alimentaire en amont dans la chaîne de création de valeur.
- Etc.

Pour la prévention des pertes alimentaires, les plans de réduction individuels constituent une approche judicieuse au vu de la grande diversité et de la complexité des diverses chaînes de création de valeur. Ils s'avèrent efficaces, mais aussi économiques. Le Conseil fédéral peut en outre prévoir des valeurs seuils ou d'autres mesures, notamment pour libérer les petites entreprises d'une éventuelle obligation.

Comme les plans de réduction individuels doivent déterminer et évaluer l'impact des activités de l'entreprise sur la chaîne de création de valeur en amont et en aval pour ensuite définir les mesures éventuellement requises, la mesure 19 contribue aussi à la diminution des pertes alimentaires dans les ménages.

Le fait de définir une telle mesure subsidiaire qui ne serait mise en œuvre que si les objectifs contraignants ne sont pas atteints inciterait davantage les entreprises et organisations de la chaîne de création de valeur à appliquer des mesures de réduction efficaces. Les exemples tels que les taux de recyclage minimaux figurant dans l'ordonnance sur les emballages pour boissons, qui sont combinés de manière subsidiaire à une consigne obligatoire, montrent l'efficacité de ces approches.

Pour le DETEC, l'introduction d'une telle obligation n'est actuellement pas à l'ordre du jour.

Étapes	<ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'une proposition de mise en œuvre : définition d'exigences minimales pour le plan de réduction, obligations de compte rendu et de divulgation, modalités, ainsi qu'éventuels seuils ou exceptions pour petites entreprises. • Préparation des bases légales.
Principaux acteurs	OFEV, entreprises et organisations sectorielles de l'industrie alimentaire.
Documents de référence	<ul style="list-style-type: none"> • Rapport du comité d'experts norvégien⁷⁶. Il reste encore à examiner en détail la mise en œuvre de cette mesure à l'aune des bases légales pertinentes.

⁷⁵ Voir à ce sujet les devoirs de diligence et de transparence inscrits à l'art. 964j ss. CO en ce qui concerne les minerais et métaux provenant de zones de conflit ou du travail des enfants : ces devoirs pourraient servir de référence.

⁷⁶ [rapport-fra-matsvinnutvalget-anbefalinger-til-helhetlige-tiltak-og-virkemidler-31.12.23.pdf](#)

Annexe C : Tableaux récapitulatifs des données et de la réduction des pertes alimentaires

	Suivi par les entreprises (approche ascendante)			Suivi basé sur des données issues des filières d'élimination (approche descendante)					
Niveau de la chaîne de création de valeur	Qualité des données		Représentativité		Qualité des données			Représentativité	
	min	Ø	max	Couverture du marché	Périodicité	CVIS (Umweko)	eGOV (Confédération)	Bilan fourrager (BF) (Agristat)	Couverture du marché et périodicité
Agriculture	Projet de collecte de données avec Agristat, estimations de représentants des associations			Méthanisation, compostage : bonne granularité des données				Utilisation comme fourrage : bonne granularité des données Les quantités de produits secondaires (pertes alimentaires) sont souvent calculées à partir de facteurs statiques.	Couverture du marché élevée Relevé annuel CVIS : dès 2017 eGOV : dès 2022 BF : dès 2008
Transformation	Moyenne (qualité très variable)		0 à 70 % en fonction de la branche	Annuellement dès 2022/2023		Codigestion, UIOM : granularité des données variable			
Commerce de gros	Bonne		Commerce alimentaire uniquement (env. 30 % du total)	Annuellement dès 2022		Limitations pour ces deux sources : pas possible pour le moment de distinguer les pertes alimentaires des autres biodéchets, le secteur d'origine n'est pas indiqué.			
Commerce de détail	Bonne (voire très bonne)		95 %	Annuellement dès 2022					
Restauration	Bonne (moyenne à très bonne)		5 à 7 %	Annuellement dès 2023					
Ménages				Analyses (ordures ménagères dans 33 communes, déchets verts dans 9 communes), Valeur selon littérature (élimination dans les canalisations, compost privé, alimentation pour animaux)					

Légende des couleurs concernant la qualité et la représentativité des données :

Très bonnes (les exigences minimales concernant les rapports élaborés sont nettement dépassées)
Bonnes (les exigences minimales concernant les rapports élaborés sont remplies)
Médiocres (quantités totales saisies, mais questions importantes en suspens)
Encore insuffisantes
Données non disponibles, lacunaires ou non fiables

Tableau 2 : Vue d'ensemble de la qualité, de la disponibilité et de la représentativité des données sur les pertes alimentaires. Sur le côté gauche, le tableau présente le suivi basé sur les données des entreprises (approche ascendante).

Qualité des données : qualité de données la plus basse (min), moyenne (Ø) et la plus élevée (max) des rapports élaborés par les entreprises.

Couverture du marché : part de marché des entreprises qui élaborent des rapports en comparaison avec l'ensemble du marché en Suisse.

Périodicité : fréquence de la saisie des données.

Sur le côté droit, le tableau présente les résultats du suivi mené dans les filières d'élimination (approche descendante). La qualité des données est indiquée pour diverses bases de données ou filières de valorisation.

⁷⁷ Les communes étudiées représentent au mieux la structure urbaine et les régions linguistiques de la Suisse.

Réduction des pertes alimentaires entre 2017 et 2024			
Niveau de la chaîne de création de valeur	Échantillon	Suisse	
	Quantité	Quantité	Impact environnemental
Agriculture	Il n'existe pas de levier efficace pour une forte réduction (hypothèse : 0 % à 5 % ^{**})		–
Transformation	0 à 50 %* en 3 ans	Les données ne sont pas comparables avec 2017 ; la série de données 2023-2024 est trop courte. (hypothèse de réduction : 0 % à 10 % ^{**})	
Commerce de gros	Données trop lacunaires pour qu'une évaluation soit possible (hypothèse de réduction : 0 % à 5 % ^{**})		–
Commerce de détail	20 % en 7 ans	20 % (14 à 25 %) en 7 ans	15 % (10 à 20 %) en 7 ans
Restauration	50 % en 1 à 7 ans	12 % (4 à 14 %) en 7 ans	Hypothèse : environ comme pour la quantité
Ménages	13 % en 10 ans	13 % (1 à 21 %) en 10 ans	Hypothèse : environ comme pour la quantité
Total		Réduction mesurée : 5 % (1 à 9 %) en 7 à 10 ans Avec des hypothèses optimistes, jusqu'à 13 % ^{**}	Réduction comparable à la quantité, mais plutôt plus faible

*Une entreprise a pu réduire ses pertes alimentaires de moitié ; des études de cas à l'étranger ont aussi mis en évidence des réductions atteignant près de 50 %.

**Si l'on suppose une réduction optimiste même dans les secteurs sans nouvelles données de mesure, on obtient jusqu'à 13 % de baisse pour l'ensemble des secteurs.

Légende des couleurs :

Nécessité d'agir pour atteindre l'objectif :

... évolution dans le secteur concerné :

inexistante	trajectoire dépassée
faible	très probablement sur la bonne trajectoire
moyenne	peu probablement sur la bonne trajectoire
élevée	clairement pas sur la bonne trajectoire
très élevée	évolution peu claire, pas de levier efficace pour une réduction

Tableau 3 : Vue d'ensemble de la réduction des pertes alimentaires mesurée entre 2017 et 2024

Échantillon : réduction effective mesurée dans les entreprises qui rendent des comptes ainsi que dans les ménages selon l'analyse des ordures ménagères et des déchets verts.

Suisse : réduction des pertes alimentaires extrapolée ou estimée pour l'ensemble du secteur concerné en Suisse, exprimée en quantité et selon l'impact environnemental (calculé jusqu'ici uniquement pour le commerce de détail, pour lequel la composition annuelle des pertes alimentaires est connue).