



6 avril 2022

Plan d'action contre le gaspillage alimentaire

Rapport du Conseil fédéral
en réponse au postulat 18.3829 Chevalley du
25 septembre 2018

Table des matières

Contexte	3
1 Mandat et procédure : postulat 18.3829 Chevalley	3
2 Pertes alimentaires en Suisse et à l'étranger.....	3
2.1 Définitions.....	3
2.2 Objectifs et mesures.....	4
2.3 Volumes et impact environnemental	5
2.4 Bases légales	7
2.5 Généralités économiques	8
2.6 Activités précédentes des pouvoirs publics.....	8
2.7 Interventions parlementaires.....	9
3 Analyse des mesures déjà mises en œuvre et de leurs effets	10
3.1 Mesures existantes insuffisantes	10
3.2 Pistes concernant des mesures supplémentaires	11
4 Plan d'action	11
4.1 Introduction	11
4.2 Mesures de la première phase	12
4.3 Seconde phase : éventuelles mesures plus étendues	15
5 Indicateurs mesurant les pertes alimentaires	15
6 Conclusion et perspectives	16
Annexe A : Exemples de mesures existantes.....	18
Annexe B : Présentation des mesures de la première phase du plan d'action (2022-2025)	22

Contexte

1 Mandat et procédure : postulat 18.3829 Chevalley

Le présent rapport répond au postulat 18.3829 « Plan d'action contre le gaspillage alimentaire », qui a été déposé par la conseillère nationale Isabelle Chevalley le 25 septembre 2018 et adopté par le Conseil national le 5 mars 2019.

Le Conseil fédéral a ainsi été chargé de rédiger un plan d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire. *« Ce plan devra lister les différentes actions déjà mises en place et en évaluer les effets. Si nécessaire, il proposera des actions complémentaires sur les différents axes afin de s'assurer de l'atteinte de l'objectif de moins de 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2030. Il devra aussi présenter au Parlement un indicateur permettant de suivre régulièrement l'évolution de la diminution du gaspillage dans les différents secteurs concernés. »*

Ce postulat s'appuie sur l'objectif 12.3 de l'Agenda 2030 de développement durable de l'ONU, qui exige d'ici à 2030 de réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et de réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte.

Dans son avis du 21 novembre 2018, le Conseil fédéral affirme être disposé à élaborer un plan d'action en vue de prévenir les déchets alimentaires : *« Ce dernier sera constitué des mesures existantes et, éventuellement, de nouvelles mesures volontaires ainsi que de mesures fédérales d'accompagnement. Il sera mis en œuvre au moyen des ressources disponibles. Ce plan d'action devrait être évalué en 2024 et adapté si nécessaire. »*

Le présent rapport a été rédigé par l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) avec l'aide de scientifiques et le soutien de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et du Secrétariat d'État à l'économie. En outre, ces derniers ont collaboré avec un groupe d'accompagnement composé de représentants des villes et un groupe d'accompagnement composés de représentants des cantons. Des entreprises et associations des différents échelons de la chaîne alimentaire, des organisations de protection de l'environnement, des associations de consommateurs, des organisations caritatives et des chercheurs y ont également participé dans le cadre d'entretiens, d'un atelier et d'une consultation écrite.

2 Pertes alimentaires en Suisse et à l'étranger

2.1 Définitions

Des pertes alimentaires sont enregistrées à tous les niveaux des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur des filières agroalimentaires. Le présent plan d'action opère une distinction entre les cinq niveaux suivants de la chaîne de création de valeur :

- 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.

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 pertes 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. épluchures 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*¹ 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 vise à réduire les pertes alimentaires évitables.

2.2 Objectifs et mesures

En 2015, la Suisse et plus de 190 États ont adopté l'Agenda 2030 de développement durable de l'ONU. Dans le cadre de l'objectif de développement durable n° 12.3, la Suisse s'est engagée, d'ici à 2030, à réduire de moitié le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte². L'ONU a défini deux indicateurs en vue de suivre la réalisation de cet objectif à l'échelle mondiale (indices du gaspillage et des pertes alimentaires), pour lesquels la Suisse devrait aussi livrer des données. En 2021, le Conseil fédéral adopté la Stratégie pour le développement durable 2030 (SDD 2030) et le plan d'action correspondant pour la période de 2021 à 2023. L'un des objectifs de la SDD 2030 vise une diminution du gaspillage évitable de denrées alimentaires par habitant de moitié par rapport à 2017. Quant au plan d'action 2021-2023, il énonce, comme première mesure, de réduire les pertes alimentaires.

Le 27 janvier 2021, le Conseil fédéral a adopté la Stratégie climatique à long terme de la Suisse, qui montre comment atteindre l'objectif de zéro émission nette de gaz à effet de serre d'ici à 2050. La réduction des pertes alimentaires dans la chaîne de création de valeur contribue de manière importante à la baisse des émissions de gaz à effet de serre dans le secteur de l'agriculture et de l'alimentation³.

Éviter les pertes alimentaires fait partie intégrante de la stratégie « De la ferme à la table »⁴ de l'Union européenne (UE) qui a été publiée en 2020 et qui prévoit des mesures impératives dans le cadre du pacte vert. Dès 2022, tous les États membres de l'UE devront communiquer chaque année leurs pertes alimentaires nationales à la Commission européenne, qui proposera en outre d'ici à la fin 2023 des objectifs de réduction juridiquement contraignants pour ces pays. Depuis 2015, la Commission a déjà

¹ En anglais, *food waste* désigne les déchets alimentaires. Cette langue aussi fait la distinction entre les déchets alimentaires évitables (*avoidable*) et inévitables (*unavoidable*). En Suisse, l'expression anglaise n'est pas clairement définie dans le langage courant, mais elle tend à être utilisée comme synonyme de gaspillage alimentaire.

² <https://sustainabledevelopment.un.org/sdg12>

³ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/climat/info-specialistes/reduction-emissions/objectifs-reduction/objectif-2050/strategie-climatique-2050.html>

⁴ https://ec.europa.eu/food/farm2fork/food-loss-and-waste-prevention_en

mis en œuvre des mesures de diminution des déchets alimentaires dans le cadre du premier plan d'action pour l'économie circulaire⁵. Créée en 2016, l'« EU Platform on Food Losses and Food Waste » a publié en 2019 des recommandations sur les mesures visant à prévenir les déchets alimentaires⁶.

En Europe, la Norvège et le Royaume-Uni sont considérés comme d'importants précurseurs dans la réduction des pertes alimentaires. Ces deux pays ont conclu depuis plus de dix ans des accords basés sur le volontariat avec les acteurs économiques. Ils ont mis en place un système de rapports qui est l'un des piliers du suivi. Partie intégrante du processus de mise en œuvre, ce suivi contribue au développement et à la priorisation des champs d'action au sein des accords. Autre facteur de réussite : un service de coordination aide les entreprises pour le mesurage et communique les meilleures pratiques. Grâce à cette procédure, les acteurs économiques norvégiens de la production, de la transformation, du commerce de gros et du commerce de détail qui avaient signé l'accord volontaire ont diminué les pertes évitables de 14 % entre 2010 et 2015, et de 12 % supplémentaires jusqu'en 2018⁷. Ces dernières années, d'autres pays européens tels que l'Allemagne, les Pays-Bas et la Finlande se sont engagés sur des voies similaires, et certains ont déjà enregistré leurs premiers succès.

Au Royaume-Uni, l'organisation WRAP a analysé de manière approfondie, avec le soutien de l'État, les déchets alimentaires des ménages et leurs causes. Des campagnes de sensibilisation reposant sur les connaissances ainsi obtenues ont entraîné une baisse considérable de ces déchets : les ménages ont réduit les pertes alimentaires évitables et inévitables par habitant de 26 % entre 2007 et 2012, et de 8 % supplémentaires entre 2012 et 2018.

La France, l'Espagne et l'Italie ont pris des mesures législatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Celles-ci visent notamment à accroître les dons d'inventures alimentaires grâce à des incitations ou à des obligations. D'après les chiffres communiqués, ces dons sont en hausse.

2.3 Volumes et impact environnemental

Si l'on considère le volume des pertes alimentaires, on constate qu'environ un tiers des parties comestibles des aliments est perdu ou gaspillé entre le champ et l'assiette. Selon l'étude la plus récente sur le gaspillage alimentaire imputable à la Suisse, la consommation suisse de denrées alimentaires générale, chaque année, quelque 2,8 millions de tonnes de déchets alimentaires en Suisse et à l'étranger⁸, ce qui correspond à près de 330 kg de déchets alimentaires évitables par habitant et par an. Sur ces 2,8 millions de tonnes, environ 360 000 tonnes de déchets alimentaires sont générées à l'étranger lors de la production de denrées alimentaires importées par la Suisse. En outre, 240 000 tonnes de pertes alimentaires évitables sont comptabilisées en Suisse lors de la production de denrées alimentaires destinées à l'exportation. Il est important de tenir compte de ces précisions afin de ne pas créer d'incitation à délocaliser la production à l'étranger.

Le système alimentaire représente environ 28 % de l'empreinte totale de la Suisse⁹, dont un quart provient des pertes alimentaires évitables. La mise en œuvre de l'objectif suisse d'une réduction de moitié (cf. point 4.1) diminuerait de 10 % à 15 % l'impact environnemental et les émissions de gaz à effet de serre dues à l'alimentation. Le tableau ci-après présente la répartition des volumes de pertes alimentaires évitables et de leur impact environnemental en Suisse comme à l'étranger en fonction des différents échelons de la chaîne de création de valeur :

⁵ https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en

⁶ https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

⁷ A. E. Stensgård, K. Prestrud, O. J. Hanssen et P. Callewaert (2019): Food Waste in Norway: Report on Key Figures 2015-2018. Østfold-forskning. ISBN: 978-82-7520-814-7

⁸ Tous les chiffres de ce paragraphe s'appuient sur l'étude la plus récente de l'École polytechnique fédérale de Zurich (EPFZ) sur le gaspillage alimentaire : Beretta und Hellweg (2019), Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial (avec résumé en français).

⁹ Environnement Suisse 2018. Rapport du Conseil fédéral

Secteur	Volume évitable en tonnes de matière fraîche	Impact environnemental (en unités de charge écologique, UBP) en %
Agriculture	556 000	13 %
Transformation	963 000	27 %
Commerce de gros et de détail	279 000	8 %
Restauration	210 000	14 %
Ménages	778 000	38 %

Lorsque des denrées alimentaires sont gaspillées, des ressources limitées tels que l'eau, les sols et les agents énergétiques fossiles sont consommées et génèrent des émissions inutiles. La viande, le café en grains, les fèves de cacao, le beurre, les œufs, les produits importés par avion, les huiles, les graisses, le poisson et le fromage ont l'impact environnemental le plus élevé par kilogramme de pertes alimentaires. Bien que leur impact environnemental par kilo soit plus faible, les pertes de fruits, de légumes, de pommes de terre, de pain et de pâtisserie affectent l'environnement en raison de leur volume considérable. En outre, l'impact environnemental d'une denrée alimentaire augmente à chaque étape de transformation et/ou de transport, car ces processus utilisent des ressources et rejettent des émissions correspondantes.

Deux priorités peuvent donc être fixées d'un point de vue environnemental pour éviter les déchets alimentaires : les pertes alimentaires des produits carnés et les pertes en bout de chaînes d'approvisionnement et de création de valeur. La figure 1 indique le volume des pertes alimentaires évitables par catégorie de produits, tandis que la figure 2 présente l'impact environnemental correspondant.

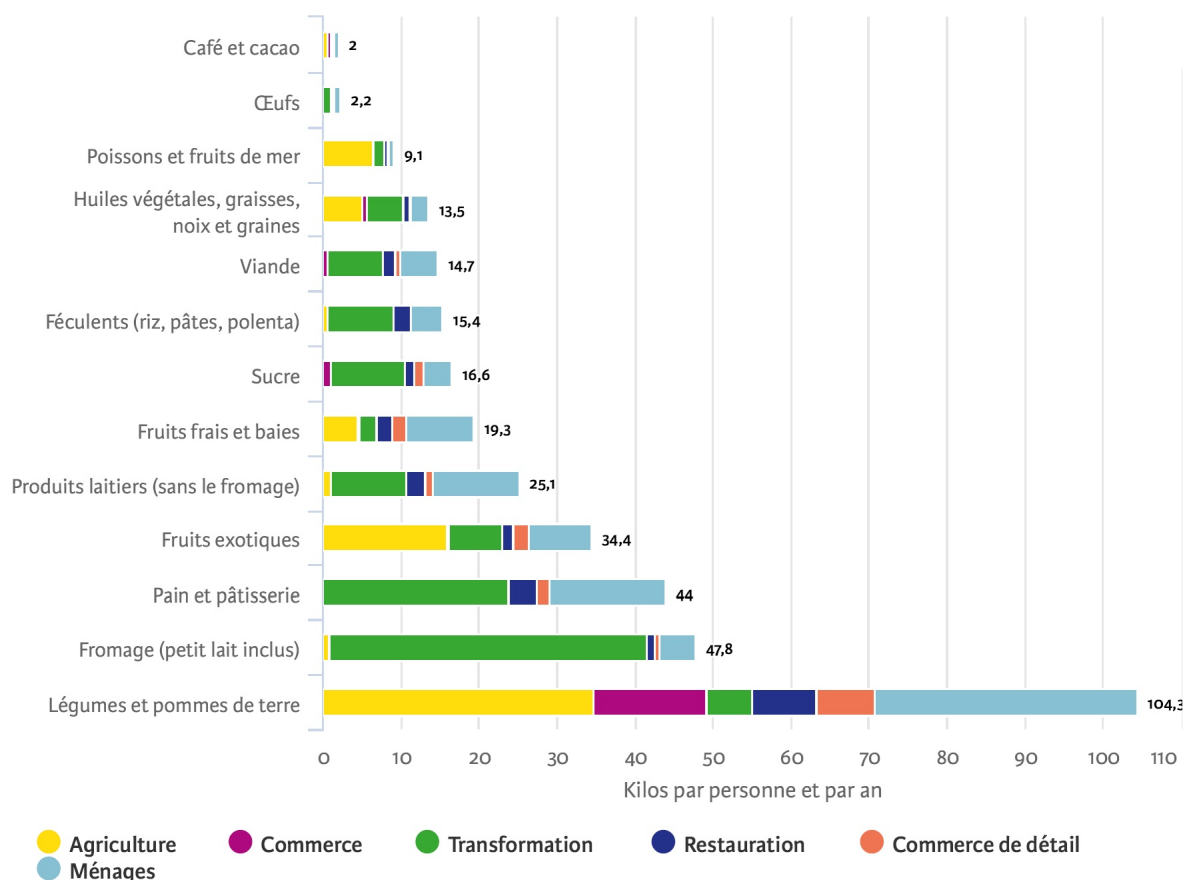


Figure 1 : Pertes alimentaires évitables en kg par habitant et par an qui sont dues à la consommation suisse et ont été occasionnées tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur, en Suisse et à l'étranger, en 2017 (données : Beretta et Hellweg, 2019 ; graphique : La Vie économique)

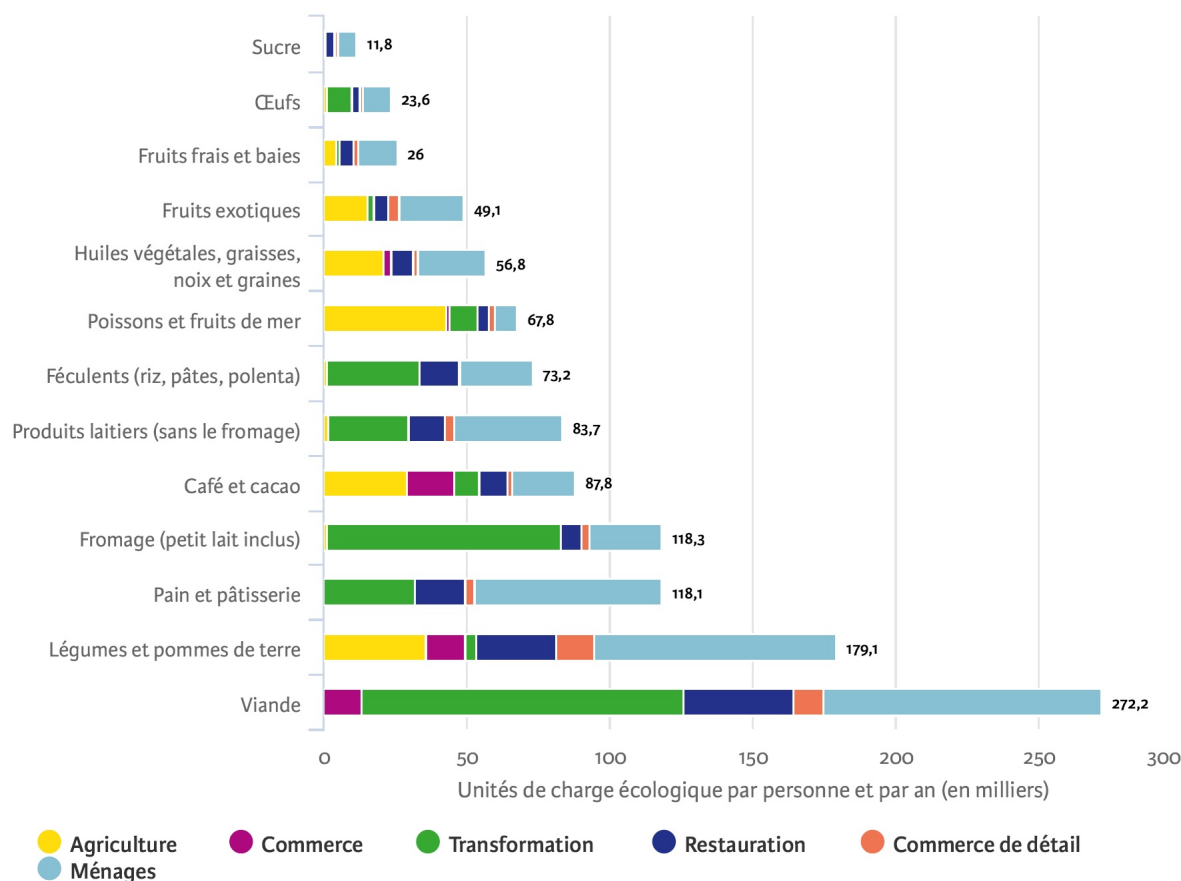


Figure 2 : Impact environnemental des pertes alimentaires évitables par habitant et par an, exprimées en unités de charge écologique, qui sont dues à la consommation suisse et ont été occasionnées tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur en Suisse et à l'étranger, en 2017 (données : Beretta et Hellweg, 2019 ; graphique : La Vie économique)

2.4 Bases légales

La Constitution fédérale prévoit à l'art. 104a, let. e, qu'en vue d'assurer l'approvisionnement de la population en denrées alimentaires, la Confédération crée des conditions pour une utilisation des denrées alimentaires qui préserve les ressources.

Au niveau fédéral, la réduction des déchets est inscrite dans la loi sur la protection de l'environnement (LPE ; RS 814.01) et dans l'ordonnance sur les déchets (OLED ; RS 814.600) :

- Les dispositions légales imposent de limiter la production de déchets dans la mesure du possible (art 30, al. 1, LPE). 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, OLED).
- Les entreprises qui fabriquent des produits sont tenues de concevoir des processus conformes à l'état de la technique de manière à ce que soit produit le moins possible de déchets (art. 11, al. 2, OLED).
- Conformément à l'art. 6 OLED, les cantons doivent établir des rapports sur certains types de déchets qui sont éliminés sur leur territoire. Cette obligation est inscrite à l'art. 46, al. 2, LPE. Sur cette base, le Conseil fédéral peut ordonner que des relevés soient établis notamment sur les déchets et

leur élimination, qu'ils soient conservés et qu'ils soient communiqués aux autorités qui le demandent. En outre, l'art. 46, al. 1, LPE précise que chacun est tenu de fournir aux autorités les renseignements nécessaires à l'application de la loi et, s'il faut, de procéder à des enquêtes ou de les tolérer.

- D'autres bases légales fédérales ont également une incidence sur le gaspillage alimentaire, en particulier la loi sur les denrées alimentaires (LDAI ; RS 817.0), l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02), l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16) et l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024.1).

2.5 Généralités économiques

Lorsque la coordination par le marché ne conduit pas une allocation optimale des ressources, le marché est dit défaillant. Cette inefficacité provient du fait que la culture des denrées alimentaires entraîne des externalités négatives, à savoir des effets négatifs, notamment sur le climat (p. ex. les émissions de méthane), sur la biodiversité (p. ex. émissions d'azote accrues) ainsi que sur la santé humaine (p. ex. poussières fines) que les prix ne reflètent pas ou pas entièrement. Si ces effets étaient internalisés, le prix des denrées alimentaires serait plus élevé. Ainsi, les acteurs tout au long de la chaîne de création de valeur, consommateurs compris, auraient davantage intérêt à réduire le plus possible leurs déchets. Certes l'internalisation des coûts externes constitue une solution efficace, cependant sa mise en œuvre, pour ce qui est des déchets alimentaires, est complexe et coûteuse et n'est pour l'heure pas soutenue par la majorité. Si les taxes sur les déchets permettent de couvrir les coûts de l'élimination, elles ne tiennent pas compte des coûts externes générés, en amont, le long des chaînes d'approvisionnement. Or, c'est le long de ces dernières que les externalités pèsent particulièrement lourds s'agissant des pertes de denrées alimentaires.

La limitation des déchets constitue le principe supérieur du droit des déchets (cf. point 2.4 Bases légales). Étant donné les volumes élevés des pertes évitables, force est de constater cependant qu'il n'a pas été suffisamment appliqué à ce jour.

2.6 Activités précédentes des pouvoirs publics

Depuis 2013, plusieurs mesures et projets de réduction des pertes alimentaires ont été réalisés en Suisse dans le cadre du rapport et du plan d'action Économie verte. La Confédération avait alors mené en 2013 et en 2014 un dialogue avec les parties prenantes et un autre avec les chercheurs, sous la direction de l'OFAG. Par exemple, des groupes de travail ont élaboré un guide de datage des denrées alimentaires et un guide sur la remise de denrées alimentaires. De plus, l'exposition itinérante « Jeter des denrées alimentaires : c'est idiot » a été montrée sur quatorze sites, dans toutes les régions linguistiques du pays. Entre 2014 et 2019, l'OFEV a recensé dans plusieurs études les pertes alimentaires générées à tous les échelons des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur ainsi que l'impact environnemental des déchets alimentaires évitables qui sont produits tout au long de ces chaînes, et a calculé le potentiel d'économies¹⁰. Le développement d'outils et de projets est soutenu ponctuellement (p. ex. programmes de coaching et formations continues de United Against Waste, une organisation sectorielle dans le domaine de la consommation hors foyer, et différentes applications informatiques aidées dans le cadre de la promotion des technologies environnementales).

Plusieurs cantons et villes ont également pris des mesures pour réduire les déchets alimentaires. Ils sont notamment actifs dans les domaines de l'information, de la formation et des marchés publics.

¹⁰ www.bafu.admin.ch/dechets-alimentaires

2.7 Interventions parlementaires

Depuis 2012, des interventions parlementaires abordent régulièrement le gaspillage alimentaire. Les deux interventions suivantes sont traitées sous la direction de l'OSAV dans le cadre de la mise en œuvre du plan d'action contre le gaspillage alimentaire pour garantir la coordination et l'harmonisation avec d'autres mesures connexes :

- **Motion Munz (motion 19.3112)** : elle réclame une adaptation de la LDAI afin qu'à la fermeture des magasins, les denrées alimentaires propres à la consommation puissent être remises à des organisations certifiées ou à des particuliers. Les deux Chambres ont adopté cette motion.
- **Postulat Masshardt (postulat 19.3483)** : le Conseil fédéral est prié d'étudier la possibilité de remplacer la date de durabilité minimale des denrées alimentaires par la date de péremption. Le Conseil national a adopté ce postulat.

3 Analyse des mesures déjà mises en œuvre et de leurs effets

L'annexe A fournit une vue d'ensemble des activités existantes et une base pour des travaux plus étendus. Celles-ci ont été analysées en fonction des exécutants, classées sommairement d'après leurs effets (dans la mesure du possible), et leur potentiel environnemental a été évalué sur le plan qualitatif.

Ces activités peuvent être classées selon trois axes : initiatives et innovations des milieux économiques, mesures des pouvoirs publics ainsi qu'information et formation. L'analyse des mesures en Suisse et à l'étranger permet de déterminer les champs d'action dans lesquels les potentiels environnementaux demeurent inexploités.

3.1 Mesures existantes insuffisantes

Les exemples de mesures issues des milieux économiques, de la société civile et des pouvoirs publics révèlent que la réduction des pertes alimentaires suscite une forte adhésion et que de nombreux efforts ont déjà été engagés pour diminuer le gaspillage alimentaire. Même si l'impact des activités en cours ne peut pas être quantifié dans chaque cas, il apparaît clairement que celles-ci ne permettront pas de réduire de moitié ce gaspillage à l'horizon 2030, principalement pour les motifs suivants :

- La plupart des activités mises en place par la société civile et les milieux économiques ont un impact local et concernent des niches. Leur extension peut contribuer à diminuer les pertes alimentaires. On peut citer à titre d'exemples foodsharing, une association dont les membres collectent les restes alimentaires auprès des restaurants après la fermeture, ou de nouveaux produits comme les Molke Shakes (milkshakes au petit-lait). Il est peu probable que l'extension intervienne d'elle-même, et les volumes resteraient insuffisants pour réduire de moitié d'ici à 2030 les pertes alimentaires évitables.
- Certaines grandes entreprises ont adopté des mesures (p. ex. vente de légumes hors normes). Actuellement, les volumes correspondants ne représentent toutefois qu'une infime quantité des pertes alimentaires.
- Concernant les dons alimentaires, des organisations telles que Table couvre-toi, Table Suisse ou Caritas ont 20 ans d'expérience. Il existe donc de solides bases de données dans ce domaine. D'après les informations fournies par les organisations caritatives, leurs ressources financières limitées en matière de logistique et de personnel ne leur permettent actuellement pas d'exploiter pleinement les potentiels existants. Les quelque 10 000 tonnes d'aliments donnés en 2018 ne représentent qu'environ 7 % des déchets alimentaires évitables imputables au commerce de détail (138 000 tonnes). De plus, des dons supplémentaires seraient possibles au niveau de la transformation, du commerce de gros et dans l'agriculture.
- Chaque année, les ménages génèrent près de 778 000 tonnes de déchets alimentaires évitables, soit environ 28 % de toutes les pertes pouvant être évitées ou 38 % de l'impact environnemental. Les incitatifs visant à réduire ces déchets le plus possible sont faibles. Ponctuelles et de faible ampleur, les activités existantes ont trop peu atteint ce groupe cible.

Selon une enquête représentative de l'EPFZ¹¹ publiée en 2020, la population est favorable à des mesures plus fortes et plus contraignantes pour réduire les déchets alimentaires. Plus de la moitié des personnes interrogées pensent que des mesures étatiques sont nécessaires, et plus de 60 % estiment que les entreprises qui ne participent pas d'elles-mêmes à des initiatives devraient être légalement tenues de diminuer leurs déchets alimentaires.

¹¹ www.istp.ethz.ch/umweltpanel

3.2 Pistes concernant des mesures supplémentaires

Les activités existantes ne permettant pas de réduire de moitié les pertes alimentaires d'ici à 2030, la Confédération a identifié les lacunes et les potentiels d'économies sur le plan environnemental. En se fondant sur des exemples à l'étranger, elle a déterminé les facteurs de succès d'une action de l'État :

- Il y a un manque de coordination entre la société civile, l'économie privée et les pouvoirs publics. Des processus ponctuels regroupent certes les parties prenantes, mais une coopération durable fait défaut pour diminuer les déchets alimentaires. En améliorant la coordination, les branches, les associations, les grandes entreprises et les pouvoirs publics pourraient apprendre des activités de niche couronnées de succès et perfectionner leurs connaissances et leurs compétences.
- Dans l'ensemble, l'axe « Initiatives et innovations des milieux économiques » recèle d'importants potentiels de réduction, qui peuvent être exploités grâce à des mesures autonomes de ces milieux et de la société civile.
- La mise en place d'un suivi sectoriel largement accepté est indispensable pour mesurer les progrès accomplis. Le suivi sert également à sensibiliser les acteurs concernés, tout en mettant en évidence les potentiels économiques et environnementaux. De plus, il permet d'augmenter le nombre d'acteurs appliquant les mesures et donc d'accroître la portée de celles-ci.
- Des obstacles et des conflits d'intérêts entravent certaines mesures. Ainsi, la législation alimentaire en relation avec le droit sur la sécurité des produits et celui sur la responsabilité civile du fait des produits est parfois en contradiction avec le droit de l'environnement (p. ex. dispositions sur la responsabilité civile du fait des produits qui empêchent la remise des excédents alimentaires à des tiers). Il existe également des obstacles juridiques en matière de dons. De même, des obstacles financiers à la réalisation d'idées innovantes provenant des milieux économiques et de la société civile ont été fréquemment cités lors des entretiens avec les parties prenantes.
- Jusqu'à présent, seules quelques mesures ont été mises en œuvre au niveau fédéral et cantonal, et l'exemplarité des pouvoirs publics n'est encore guère visible. Acteurs importants, les villes et les communes mandatent des entreprises pour assurer la restauration dans les écoles, les jardins d'enfants, les hôpitaux, les établissements médico-sociaux ainsi que sur le lieu de travail. Elles peuvent y initier de nouvelles mesures et accélérer l'extension des activités existantes. La participation des villes et des communes devrait donc être renforcée pour pouvoir réaliser des économies d'échelle.
- Des mesures de formation et d'information ciblées, détaillées et axées sur le long terme sont nécessaires pour réduire les déchets alimentaires des ménages. Elles devraient également porter sur des actions concrètes et faciles à appliquer par les ménages.
- Selon des comparaisons avec des exemples probants en Norvège et au Royaume-Uni, des mesures supplémentaires sont nécessaires pour réduire de moitié d'ici à 2030 les déchets alimentaires évitables. Il serait notamment judicieux d'instaurer des collaborations étroites entre les pouvoirs publics et les branches, par exemple au moyen d'accords et d'une mesure des progrès réalisés.

4 Plan d'action

4.1 Introduction

Le plan d'action contre le gaspillage alimentaire s'adresse à toutes les entreprises et organisations des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur du secteur alimentaire ainsi qu'à la Confédération, aux cantons et aux communes. Il poursuit trois objectifs :

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

Les indicateurs présentés au chapitre 5 mesureront les objectifs 1 et 3.

Les trois axes principaux du plan d'action sont les initiatives et innovations des milieux économiques, les mesures des pouvoirs publics ainsi que l'information et la formation.

Le présent plan d'action est mis en œuvre en deux phases, la première s'étendant de 2022 à 2025 et la seconde, de 2026 à 2030. La première phase met l'accent sur les mesures volontaires autonomes des milieux économiques. Durant la seconde phase, le Conseil fédéral pourra prendre des mesures plus étendues si cela est nécessaire pour atteindre les objectifs.

Les effets des mesures de la première phase sur l'économie et la société ainsi que sur l'environnement ont été grossièrement analysés. L'accent mis sur le caractère volontaire de ces dernières conduira probablement les entreprises à prendre uniquement des mesures au rapport coûts/utilité relativement favorable à moins que l'État édicte des dispositions plus strictes. Les conséquences des mesures devraient être quasi inexistantes pour les travailleurs (places de travail, salaires ou conditions de travail) et minimales pour les ménages. Enfin, il faut s'attendre à des effets positifs sur la productivité et en matière d'innovation.

En 2025, la Confédération publiera des données actualisées sur les pertes alimentaires à tous les échelons des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur (agriculture, industrie de transformation, commerce, restauration et ménages) et analysera si les mesures du plan d'action sont suffisantes. Si la portée de ces dernières est trop faible et la réduction des pertes alimentaires en Suisse n'est pas assez rapide, le Conseil fédéral se réserve le droit d'adopter des mesures plus vastes et d'édicter des prescriptions pour la seconde phase (de 2026 à 2030). Une diminution d'environ 25 % devrait être enregistrée en 2025 pour que l'objectif d'une réduction de 50 % (valeur indicative) des pertes alimentaires évitables demeure réalisable à l'horizon 2030.

4.2 Mesures de la première phase

Le plan d'action s'appuie sur un accord intersectoriel qui fixe des objectifs de réduction propres à chaque échelon des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur, soit le commerce, la restauration, l'industrie de transformation et l'agriculture. Cet accord définit également la collecte annuelle des données et l'établissement d'un rapport annuel par tous les signataires. Il fixe un cadre approprié pour appliquer de manière coordonnée des mesures autonomes dans le domaine « Initiatives et innovations des milieux économiques », pour diffuser les meilleures pratiques ainsi que pour encourager et communiquer les progrès à tous les échelons et dans toutes les branches. L'évaluation de ces progrès constitue un élément important : les entreprises peuvent calculer les pertes alimentaires pour déterminer les potentiels d'économies sur les plans financier et environnemental, pour définir leurs propres objectifs de réduction et pour identifier les mesures efficaces.

À l'étranger et dans d'autres processus de consultation des parties prenantes économiques, la fixation d'objectifs contraignants et l'évaluation régulière des progrès ont montré leur efficacité, comme en témoigne la Déclaration de Milan sur la réduction des sucres dans les denrées alimentaires¹² que le chef du Département fédéral de l'intérieur (DFI) a signée au nom de la Confédération.

Au total, quatorze mesures sont proposées dans les trois axes susmentionnés pour la première phase allant de 2022 à 2025. Le tableau 1 en donne un aperçu ; elles sont exposées en détail à l'annexe B.

Le plan d'action entend renforcer la responsabilité des entreprises, des branches et des associations tout au long de la chaîne de création de valeur. Pour ce faire, il présente des solutions que les acteurs peuvent appliquer volontairement et structurer de manière individuelle. Les pouvoirs publics les soutiennent en adoptant des mesures qui suppriment les obstacles et les conflits d'intérêts existants et qui, conformément au postulat 18.3829 Chevalley, améliorent la coordination. Ces mesures englobent également un suivi à l'échelle nationale comme condition à l'évaluation des progrès ainsi que la mise en œuvre de la motion 19.3112 Munz, qui a été adoptée et porte sur l'amélioration des conditions-cadres

¹² <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/produktzusammensetzung/zuckerreduktion.html>

légales des dons alimentaires. Les mesures des pouvoirs publics visent à accroître la portée des initiatives des milieux économiques.

Pour garantir les progrès sur le long terme, il faut améliorer l'information des ménages, la diffusion du savoir-faire auprès de ceux-ci et les compétences des professionnels, ce qui requiert l'adoption de mesures dans le domaine de la formation et de l'information.

Tableau 1 : Axes et mesures du plan d'action, échelons concernés de la chaîne alimentaire et principaux exécutants

Mesures contre le gaspillage alimentaire	Agriculture	Transformation	Commerce	Restauration	Ménages	Principaux exécutants
Initiatives et innovations des milieux économiques						
Conclure un accord intersectoriel						
- Les méthodes de collecte des données, les objectifs de réduction et les processus d'établissement des rapports sont définis pour chaque échelon.	X	X	X	X	X	OFEV, entreprises et associations
- Les organismes signataires adoptent et coordonnent volontairement des mesures pour atteindre les objectifs convenus ; ils encouragent les initiatives en matière de formation et d'information.						
Optimiser la chaîne d'approvisionnement alimentaire : normes, contrats, pratiques commerciales, planification et innovations techniques						
- Meilleure planification des cultures, notamment grâce aux outils numériques	X	X	X	X	(X)	Branches
- Organisation souple des offres promotionnelles						
- Optimisation des standards de qualité						
Diffuser largement les meilleures pratiques contre le gaspillage alimentaire dans la restauration et les appliquer si possible dans de nombreuses entreprises				X		Branches
Élaborer et promouvoir des modèles d'affaires pour vendre les excédents et les produits innovants basés sur des sous-produits tels que le petit-lait et le son de blé	X	X	X	X		Branches
Accroître les dons aux organisations caritatives de denrées alimentaires ne pouvant plus être vendues	X	X	X	X		Branches
Mieux indiquer la durée de conservation sur les produits finis	X	X	X			Branches
Optimiser les emballages, leur taille et les formats de vente			X	X	X	Branches
Mesures des pouvoirs publics						
Assurer le suivi, soutenir des projets pilotes et élaborer une aide à l'exécution sur les méthodes de collecte des données						
- Réalisation et publication en 2025 et en 2031 de deux enquêtes sur l'ensemble des pertes alimentaires et sur l'impact environnemental en découlant tout au long de la chaîne de création de valeur	X	X	X	X	X	OFEV, OFAG et branches
- À l'aide des outils de promotion existants, soutien des projets pilotes visant à éviter les pertes alimentaires dans toute la chaîne alimentaire						
- Si judicieux, définition de méthodes uniformes de collecte des données dans une aide à l'exécution						
Intégrer la prévention des pertes alimentaires dans les marchés publics						
- Standards de qualité suisses intégrant davantage la durabilité et la prévention des pertes alimentaires en vue d'une restauration collective promouvant la santé				X	X	OFEV, OSAV, OFPER, OFCL, cantons et communes
- Diffusion de recommandations pour des marchés publics durables en matière d'alimentation						
- Information et suivi des pertes alimentaires dans les services fédéraux, p. ex. dans le cadre de RUMBA						

Mesures contre le gaspillage alimentaire	Agriculture	Transformation	Commerce	Restauration	Ménages	Principaux exécutants
Améliorer les conditions-cadres des dons alimentaires (en particulier, mise en œuvre de la motion 19.3112 Munz)		X	X	X	X	OSAV
Vérifier et améliorer l'indication de la durée de conservation (en particulier, mise en œuvre du postulat 19.3483 Masshardt)			X		X	OSAV
Mettre en place un groupe de pilotage sur les pertes alimentaires pour coordonner la mise en œuvre des mesures	X	X	X	X	X	OFEV (direction), OFAG, OSAV, représentation des cantons et des villes
Formation et information						
Renforcer les compétences relatives à la prévention des déchets alimentaires dans:						
- La formation professionnelle et continue	X	X	X	X	X	Organisations du monde du travail, cantons et partenaires de formation
- La scolarité obligatoire et les écoles secondaires supérieures de formation générale						
- Les hautes écoles						
Informers:						
Tous les acteurs prennent des mesures appropriées pour informer et faire connaître les initiatives efficaces visant à réduire les pertes alimentaires	X	X	X	X	X	Pouvoirs publics, branches et organisations non gouvernementales

4.3 Seconde phase : éventuelles mesures plus étendues

En 2025, la Confédération évaluera si les mesures du plan d'action sont suffisantes pour atteindre les objectifs à l'horizon 2030. Si la portée de ces mesures est trop faible et la réduction des pertes alimentaires en Suisse est trop lente à l'horizon 2025, la Confédération se réserve le droit de prendre ou d'examiner des mesures plus strictes. Elle procèdera à cette fin et en temps voulu à une évaluation des conséquences du dispositif de réglementation. À titre d'exemple, elle pourrait envisager des dispositions ou des mesures d'encouragement dans les domaines suivants :

- Le Conseil fédéral peut, en adaptant l'OLED, contraindre certaines entreprises à rendre compte à un moment précis du volume de leurs pertes alimentaires. Il conviendra alors de déterminer le type d'enquête et les indicateurs qui seront opportuns et acceptables pour établir les rapports correspondants, ainsi que l'ampleur des échantillons et la périodicité.
- La Confédération peut examiner la mise en place de taux de pertes maximales spécifiques aux différentes branches
- Elle peut examiner comment renforcer les incitations pour les dons alimentaires.

5 Indicateurs mesurant les pertes alimentaires

Un suivi permet à la Confédération d'accompagner suivre la mise en œuvre du plan d'action, les résultats de l'étude de Beretta et Hellweg (2019) servant de référence pour le volume total des pertes en 2017. Basé sur des indicateurs, ce suivi fournit des données agrégées pour calculer les indicateurs nationaux. Il est ainsi possible d'observer l'évolution au fil du temps et de la comparer aux objectifs poursuivis. Deux types d'indicateurs des pertes alimentaires sont définis pour le suivi :

- Les indicateurs quantitatifs reflètent le volume des pertes alimentaires moyennes évitables qui sont produites par habitant et par an sur le territoire suisse. Ils sont exprimés en kilogramme de matière fraîche par habitant et par an.
- Les indicateurs environnementaux reproduisent l'impact environnemental des pertes alimentaires évitables qui sont occasionnées tout au long des chaînes de création de valeur. Exprimés en unités de charge écologique (UBP) par habitant et par an, ils tiennent compte des différentes catégories d'aliments et possibilités d'élimination.

Les indicateurs quantitatifs et les indicateurs environnementaux des pertes alimentaires évitables dans toute la chaîne de création de valeur se composent chacun d'un indicateur par échelon de la chaîne alimentaire. Ils s'appuient sur les calculs des entreprises signataires de l'accord, qui sont estimés pour les différents échelons des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur, ainsi que sur des enquêtes complémentaires commandées par l'OFEV. Grâce à la mention distincte des pertes alimentaires inévitables et de celles qui servent à nourrir les animaux, l'indicateur répond aux exigences de rapport des États membres de l'UE.

6 Conclusion et perspectives

Actuellement, le système alimentaire suisse surexploite les ressources naturelles, et les impacts environnementaux en résultant dépassent les limites de ce que notre planète peut supporter. Il est communément admis en Suisse et dans le monde que la réduction des pertes alimentaires est une condition essentielle pour des systèmes alimentaires durables à l'échelle tant nationale qu'internationale. C'est la raison pour laquelle l'Agenda 2030 de développement durable de l'ONU et la SDD 2030 de la Suisse comprennent un objectif visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire. Le présent plan d'action constitue une étape majeure pour atteindre cet objectif en Suisse. Il est donc capital de le mettre en œuvre rapidement et entièrement.

Ces dernières années, les milieux économiques et la société civile ont lancé de nombreuses activités et initiatives, qui restent toutefois insuffisantes pour atteindre l'objectif de réduction à l'horizon 2030. Lors d'une première phase entre 2022 et 2025, le plan d'action contre le gaspillage alimentaire entend mettre en œuvre des mesures selon trois axes : initiatives et innovations des milieux économiques, mesures des pouvoirs publics ainsi que formation et information. S'appuyant sur les initiatives existantes et les expériences acquises, ce plan d'action renforce encore la responsabilité individuelle des milieux économiques dans la réduction du gaspillage alimentaire. Les pouvoirs publics assument leur rôle de modèle en prenant des mesures qui soutiennent et consolident l'impact à tous les niveaux. Pour que les principales mesures bénéficient d'un vaste soutien, tous les acteurs doivent adopter des mesures appropriées en matière d'information et ancrer davantage la question du gaspillage alimentaire dans la formation. Selon une enquête de l'EPFZ, la population souhaite que l'État joue un rôle plus actif. Le plan d'action en tient compte. L'accent reste cependant mis sur la responsabilité individuelle, qui est renforcée. Si cette stratégie ne porte pas ses fruits, la Confédération est prête à examiner et à appliquer d'autres mesures au cours d'une seconde phase.

La stratégie « De la ferme à la table » que l'UE a mise en place dans le cadre du pacte vert montre comment celle-ci entend réduire le gaspillage alimentaire à l'horizon 2030. De nombreux États membres ont déjà publié une stratégie nationale dans ce domaine. À partir de 2022, tous communiqueront chaque année leurs pertes alimentaires nationales à la Commission, et ils seront soumis à des objectifs de réduction juridiquement contraignants dès 2023. La Confédération suit avec un vif intérêt les travaux initiés dans le cadre de cette stratégie. L'importance et l'urgence de cette question devraient encore s'intensifier en Europe et dans le monde, comme en témoigne le Food Systems Summit de l'ONU, qui a eu lieu en septembre 2021. Ce sommet visait une prise de conscience du rôle primordial des systèmes

alimentaires plus sains, plus durables et plus équitables dans la réalisation des objectifs de l'Agenda 2030 de développement durable de l'ONU et souhaitait susciter dans ce contexte de nouvelles alliances multilatérales et de nouveaux engagements parmi les pays membres de l'ONU. La diminution du gaspillage alimentaire en était l'un des principaux sujets, et la coalition « La nourriture n'est jamais gaspillée »¹³ a été lancée. Les synergies éventuelles que les travaux européens et internationaux créeraient pour la Suisse devraient autant que possible être utilisées à bon escient.

Les exemples d'autres pays montrent que le secteur alimentaire peut atteindre l'objectif fixé, à savoir réduire de moitié les pertes alimentaires évitables. Le Royaume-Uni et la Norvège sont en passe de le réaliser d'ici à 2030. Il y a quelques années, ils ont mis en place, grâce à des accords, une coopération structurée avec les acteurs économiques et peuvent ainsi enregistrer des réductions régulières. Toutefois, seules des mesures globales et pragmatiques permettront de baisser de moitié le gaspillage alimentaire des ménages, à l'exemple là aussi du Royaume-Uni. Elles engendreront certes des coûts correspondants, mais ceux-ci seront largement amortis par les bénéfices environnementaux et par les économies réalisées par les ménages.

Le Conseil fédéral dressera un bilan intermédiaire en 2025. D'éventuelles mesures complémentaires sont d'ores et déjà en cours d'élaboration s'il se révélait d'ici là que les mesures autonomes ne permettront pas d'atteindre l'objectif fixé. L'organisation des mesures éventuellement applicables pendant la seconde phase du plan d'action, soit entre 2026 et 2030, n'est pas encore arrêtée.

La mise en œuvre du plan d'action contre le gaspillage alimentaire suppose que tous les acteurs du secteur alimentaire et les organismes publics assument leurs responsabilités. Tous sont invités à identifier et à appliquer des mesures efficaces et efficientes. Les causes du gaspillage alimentaire sont complexes ; la coopération entre les différents acteurs constitue donc un facteur de réussite majeur.

L'accord intersectoriel avec les milieux économiques est un élément central du plan d'action. De concert avec les branches, la Confédération souhaite définir des objectifs de réduction clairs tout au long des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur. À cette fin, elle soutiendra les projets pilotes et coordonnera les travaux dans les limites de ses possibilités. Cet accord fixe le cadre de la coopération et crée les conditions d'une vaste application des mesures efficaces par un nombre d'acteurs aussi élevé que possible.

¹³ <https://foodsystems.community/coalitions/coalition-on-food-is-never-waste>

Annexe A : Exemples de mesures existantes

Exemples d'initiatives et d'innovations des milieux économiques, classés par champ d'action, et leur évaluation

Activité	Exemple	Initiant	Portée actuelle	Potentiel environnemental	Potentiel de croissance d'ici à 2030
Meilleures pratiques dans la restauration					
Outil de prévision pour la restauration	Cet outil permet de prévoir plus facilement le nombre de clients sur la base des données de caisse, des données météorologiques, ainsi que de la fréquentation et du chiffre d'affaires précédents. L'amélioration des prévisions peut réduire le volume des déchets alimentaires.	Start-ups	faible	faible	élevé
Outils de mesure dans les entreprises de restauration	Dans la restauration, l'incitation à réduire les déchets alimentaires s'accompagne d'une baisse des coûts. Quelques outils de mesure et méthodes ont donc déjà été élaborés dans ce domaine et des expériences ont été réalisées.	Start-ups, initiative sectorielle	faible	élevé	élevé
Coaching dans la restauration	Des offres de service individuelles permettent en peu de temps de réduire fortement les déchets dans les cuisines des restaurants.	Initiative sectorielle	faible	élevé	moyen
Modèles d'affaires pour vendre les excédents et les surproductions					
Vente de la surproduction issue de la restauration et du commerce	L'application numérique « Too Good To Go » permet de vendre la surproduction issue de la restauration et du commerce.	Start-ups	moyen	moyen	élevé
Ventes promotionnelles de produits agricoles frais	Des organisations de la société civile vendent les excédents de récolte à des prix intéressants.	Société civile	faible	moyen	élevé
Vente de la surproduction issue des boulangeries	Äss-Bar gère plusieurs points de vente qui proposent du pain et des pâtisseries de la veille. Ces boutiques sont exploitées en partenariat étroit avec des boulangeries.	Start-ups	faible	moyen	moyen
Label pour les fruits et légumes hors normes	Le détaillant Coop commercialise des fruits et des légumes sous le label « Unique ».	Grandes entreprises	faible	moyen	moyen
Pertes alimentaires au cœur de la stratégie : responsabilité des entreprises en matière de développement durable	Les multinationales notamment (p. ex. IKEA, Metro et Sodexo) font des pertes alimentaires l'une des priorités de leur stratégie de développement durable.	Grandes entreprises	faible	élevé	élevé
Innovation produit basée sur les flux secondaires ou les produits déclassés					
Utilisation de tout l'animal, dont les sous-produits, pour l'alimentation	Achévé fin 2019, le projet Savoir-Faire organisait des concours d'innovation dans la chaîne de création de valeur de la filière viande et proposait des publications sur le sujet.	Initiative sectorielle	faible	élevé	faible
Innovations à caractère promotionnel	Les entreprises élaborent des produits uniques à partir d'une surproduction ponctuelle ou selon la situation sur le marché (p. ex. Biotta et Coop pour les carottes).	Grandes entreprises	faible	moyen	moyen

Activité	Exemple	Initiant	Portée actuelle	Potentiel environnemental	Potentiel de croissance d'ici à 2030
Nouvelles marques et nouveaux produits	Les entreprises créent de nouvelles marques et de nouveaux produits à base de sous-produits. Par exemple, la start-up Stadtpilze cultive des champignons gourmands avec du marc de café et les vend sur les marchés locaux.	Start-ups	faible	élevé	moyen
Marché destiné aux sous-produits	Agro Food Scout propose un marché pour les produits et les sous-produits du secteur alimentaire.	Initiative sectorielle	faible	moyen	moyen
Dons de denrées alimentaires qui ne peuvent plus être vendues					
Organisations caritatives pour personnes défavorisées	Table Suisse, Table couvre-toi, Partage, Caritas, etc. distribuent aux personnes défavorisées des denrées alimentaires invendues provenant du commerce et de la transformation.	Organisations caritatives	moyen	élevé	moyen
Plate-forme pour les dons en ligne	À la suite du groupe de travail « Dons », Table Suisse a lancé le projet FoodBridge, qui permet à l'industrie et au commerce de faire des dons en ligne.	Organisations caritatives	faible	moyen	faible
Modèles privés de dons et de partage	Food Sharing est une association dont les membres distribuent aux particuliers des restes provenant de la restauration, des ménages ou de manifestations. RestEssBar est un réseau libre d'associations qui réceptionnent des denrées alimentaires (non transformées) pour pouvoir les réfrigérer dans leurs propres locaux et les redistribuer.	Société civile, start-ups	faible	élevé	faible
Frigo publics	Depuis 2019, le projet Madame Frigo propose des réfrigérateurs communautaires dans les quartiers urbains. On peut y déposer ou venir y chercher des denrées alimentaires.	Société civile	faible	moyen	faible
Indication des dates de conservation sur les produits finis					
Nouvelles approches sans date fixe	La start-up Fresh Index utilise des données de la chaîne du froid pour indiquer la fraîcheur effective d'un produit. Cela optimise la date de durabilité minimale.	Start-ups	faible	moyen	moyen
Mention « souvent bon après »	Dans les informations de conservation, les transformateurs de denrées alimentaires complètent la date de durabilité minimale avec la mention « souvent bon après ».	Grandes entreprises	faible	moyen	élevé
Emballages et formats de vente					
Innovation : traitement des produits frais	Les technologies permettant de ralentir la détérioration des produits frais sont développées et testées en collaboration avec le commerce de détail.	Grandes entreprises	faible	faible	moyen

Exemples de mesures des pouvoirs publics. Leur portée, leur potentiel environnemental et leur potentiel de croissance ne sont pas évalués, car ces mesures contribuent à la réalisation d'activités dans d'autres champs d'action.

Activité	Exemple	Initiant
Cohérence et coordination entre les différentes sphères politiques		
Guide sur la remise de denrées alimentaires aux organisations caritatives	Un groupe de travail dirigé par l'OFAG a élaboré un guide sur la remise de denrées alimentaires aux organisations caritatives, qui a été publié par FIAL et swisscofel.	Confédération
Guide de datage des denrées alimentaires	En collaboration avec les entreprises de transformation, l'OSAV a rédigé un guide expliquant clairement la pratique en matière de datage.	Confédération
Rôle de modèle des pouvoirs publics		
Objectifs et mesures dans les stratégies des cantons et des villes	Villes et cantons se fixent des objectifs concernant l'alimentation durable en général ou la réduction des déchets en particulier, ces objectifs étant soutenus par les milieux politiques (p. ex. en ville de Zurich, réduction de 85 g/assiette en 2019 à <50 g/assiette en 2030, objectif correspondant à un gaspillage alimentaire <10 % du volume des denrées alimentaires produites).	Villes, cantons
Projets d'économie d'échelle dans les villes et les communes	Certaines villes et communes essaient de montrer l'exemple dans la restauration collective et de réduire les pertes alimentaires (p. ex. la ville de Bâle subventionne un programme de coaching pour les entreprises de restauration collective).	Villes, communes
Soutien des activités des milieux économiques et de la société civile		
Études de base sur l'analyse de la situation	Plusieurs études de base de l'OFEV et de l'OFAG www.bafu.admin.ch/dechets-alimentaires	Confédération
Processus de participation des parties prenantes, plates-formes correspondantes, séminaires ERFA	Dialogue avec les parties prenantes de 2013 à 2015 sous la direction de l'OFAG, avec la participation d'autres offices fédéraux et branches ; soutien du Food Waste Forum en 2013 et en 2014	Confédération et branches
Soutien financier de projets	Soutien conceptuel et financier de différents projets par l'OFAG, l'OFEV et l'OSAV (p. ex. application Waste Tracker, Savoir Faire, Eatable)	Confédération
Programmes et projets de recherche	Projets sur les pertes alimentaires dans le cadre du programme national de recherche (PNR) 69 « Alimentation saine et production alimentaire durable », p. ex. stratégies contre les pertes alimentaires, étude sur les pommes de terre (Mack et al., 2017)	Fonds national suisse

Exemples d'activités en matière de formation et d'information

Activité	Exemple	Initiant	Portée actuelle	Potentiel environnemental	Potentiel de croissance d'ici à 2030
Compétences pour éviter les déchets alimentaires dans le système éducatif (hors formation professionnelle)					
<i>Food waste</i> dans le plan d'études 21	Le gaspillage alimentaire figure dans le plan d'études 21 (région alémanique), mais pas dans le plan d'études romand.	Organismes de formation	moyen	élevé	élevé
Livres de cuisine, ouvrages spécialisés et moyens didactiques	Les éditeurs publient régulièrement des livres de cuisine et des ouvrages spécialisés sur le gaspillage alimentaire et la cuisine sans déchets. Certains organismes de formation se sont emparés du sujet.	Organismes de formation, éditeurs	faible	élevé	élevé
Compétences pour éviter les déchets alimentaires dans la formation professionnelle					
<i>Food waste</i> dans les prescriptions sur la formation	Dans certaines professions (p. ex. chef/cheffe, pâtissier/pâtissière) ou dans les études post-diplôme de manager hôtelier, le gaspillage alimentaire figure dans les prescriptions sur la formation.	Organisations du monde du travail du domaine social, Confédération, cantons, écoles professionnelles	faible	élevé	élevé
Documents d'application dans la formation professionnelle	Quelques documents d'application sur le gaspillage alimentaire existent déjà. Ils sont destinés aux écoles professionnelles, aux offres interentreprises et à la formation continue interne dans les entreprises.	Organisations du monde du travail du domaine social, écoles professionnelles	faible	élevé	élevé
Information					
Initiative d'information	L'initiative nationale « Save Food, Fight Waste » regroupe, depuis 2019, plus de 70 partenaires issus de différentes branches pour informer les particuliers sur ce sujet.	Grandes entreprises, start-ups, pouvoirs publics	faible	élevé	élevé
Expositions itinérantes	L'exposition itinérante « Jeter des denrées alimentaires : c'est idiot » de l'OFAG, de l'OFEV, de l'OSAV et de la Direction du développement et de la coopération a fait une halte dans quatorze villes de Suisse entre 2012 et 2014. Dans le même temps, 35 000 brochures ont été distribuées. Soutenue par la Confédération, « Food Waste – l'exposition » de l'association foodwaste.ch a été présentée dans 25 foires et communes.	Confédération, villes, communes	faible	moyen	élevé
Campagnes et manifestations de taille réduite	Certaines organisations non gouvernementales, villes ou entreprises communiquent activement sur ce sujet en utilisant leurs propres supports et en organisant des manifestations locales. P. ex. Fédération Romande des Consommateurs	Société civile, villes, entreprises	faible	moyen	élevé

Annexe B : Présentation des mesures de la première phase du plan d'action (2022-2025)

Mesure 1 : accord intersectoriel

Les entreprises et les associations des différents échelons de la chaîne alimentaire concluent avec la Confédération un accord intersectoriel sur la réduction des pertes alimentaires évitables, qui comprend l'objectif supérieur de réduction de moitié de ces dernières, les principales mesures et les prochaines étapes. La Confédération définit ensuite avec les branches des objectifs de réduction vérifiables pour chaque échelon, les méthodes de collecte des données et les processus de rapport. Les organisations signataires prennent des mesures et les coordonnent pour atteindre les objectifs convenus. Elles établissent un rapport annuel conformément aux méthodes définies pour la collecte des données.

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

Étapes	• 2022 : signature de l'accord intersectoriel • 2022 : définition, par des groupes de travail, des méthodes de collecte des données, des processus de rapport et des objectifs de réduction spécifiques aux échelons • De 2023 à 2025 : rapport annuel et communication des progrès réalisés
Principaux acteurs	OFEV (direction), entreprises et associations du secteur alimentaire, United Against Waste
Bases	• Art. 41a LPE sur les accords sectoriels • Définitions et enquêtes de Beretta et Hellweg (2019) • Plan de collecte des données sur les pertes alimentaires (Beretta, 2022) • Accords similaires dans différents pays européens (dont l'Allemagne, la Norvège et les Pays-Bas)

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

Parmi les nombreux éléments qui influent sur la création 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. En outre, les processus et la prise en compte de l’offre et de la demande dans la planification peuvent 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 achetaient aussi des fruits et des légumes plus gros ou plus petits.

Une planification optimisée et le recours aux outils numériques permettent d’éviter les pertes alimentaires. Lors de la planification, ceux-ci contribuent à mieux adapter l’offre à la demande. Les nouvelles technologies peuvent également être utilisées dans le domaine de la conservation (p. ex. étiquettes intelligentes sur les emballages qui réagissent aux variations du pH des aliments). La tendance à une agriculture intelligente et de précision (*smart farming* et *precision farming*) offre des potentiels supplémentaires pour diminuer les pertes alimentaires.

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
Bases	• Synthèse du PNR 69 « Alimentation saine et production alimentaire durable » • Projet de PNR « Nano-conservation » • Dispositions suisses pour la qualité des légumes et des pommes de terre • Normes et prescriptions sur les fruits

Mesure 3 : diffusion des meilleures pratiques dans la restauration

Le secteur de la restauration a un intérêt économique direct à réduire les pertes alimentaires. Il existe d'ores et déjà un grand nombre de meilleures pratiques, et l'initiative sectorielle United Against Waste gère et coordonne depuis plusieurs années les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans ce secteur, l'accent est donc mis sur l'amplification des meilleures pratiques.

On sait d'expérience qu'une offre de conseil sectorielle permet d'aborder la réduction des déchets alimentaires d'une manière pragmatique et proche de la pratique :

Mesure et analyse des déchets alimentaires, coaching pour concevoir et mettre en œuvre des mesures ciblées, ateliers stratégiques pour définir des objectifs et des mesures à plus long terme, et séminaires de travail pour sensibiliser les collaborateurs. Ces prestations de conseil et d'autres similaires devraient être intensifiées et étendues.

Les collectes de données revêtent une grande importance en la matière : dans la restauration, plusieurs prestataires proposent des instruments de mesure, et l'application « Waste Tracker » est même gratuite. Des bases de données fiables permettent de prendre des mesures ciblées et de développer des systèmes incitatifs pour réduire les déchets alimentaires (p. ex. références ou labels).

Principaux acteurs	Organisations sectorielles et entreprises de restauration et d'hôtellerie
Bases	• United Against Waste : exemples, offres de formation continue et de coaching, application « Waste Tracker », application « Food Save », brochures d'information, informations à l'intention des clients concernant le service de portions supplémentaires • www.hotellerie-benchmark.ch (en allemand)

Mesure 4 : valorisation des excédents et des sous-produits

Tous les échelons de la chaîne alimentaire peuvent créer de la surproduction. La transformation des denrées alimentaires génère également des produits qui ne répondent pas aux normes souhaitées ou qui constituent des flux secondaires à la suite d'un processus de transformation. Ces excédents, ces produits déclassés et ces flux secondaires devraient être valorisés autant que possible afin d'être utilisés directement dans la consommation humaine ou, sinon, d'être retransformés 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 les légumes, le pain et l'huile.

Les solutions devraient contribuer à redimensionner les modèles d'affaires existants et à créer de nouvelles opportunités commerciales aux échelons appropriés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Exemples :

- marchés des invendus (*rettermärkte*) organisés par des détaillants en Allemagne ;
- pain de la veille proposé à prix réduit ou donné à des associations pour être vendu ;
- magasins d'usine qui vendent les excédents ou les ratés de fabrication sans risque pour la sécurité ;
- commercialisation directe accrue et structures de vente régionales des agriculteurs ;
- renforcement des relations entre la restauration et l'agriculture pour vendre la surproduction ou les fruits et légumes ne répondant pas aux exigences du commerce ;
- offres promotionnelles des détaillants davantage axées à court terme sur les surproductions liées aux aléas météorologiques ou sur les produits de qualité moindre ;
- création et commercialisation de soupes, de bouillons, de confitures, de jus et d'autres produits fabriqués à partir des excédents ;
- innovation produit basée sur les sous-produits (p. ex. succédané de sucre reposant sur le marc de bière, c'est-à-dire les résidus de la production de bière).

Principaux acteurs	Organisations sectorielles et entreprises de l'agriculture, de l'industrie de transformation, du commerce de gros et de détail, et de la recherche
Bases	• Base de données Food Waste Explorer sur la composition des flux de pertes alimentaires : www.foodwasteexplorer.eu • Programme de tableur pour la valorisation FORKLIFT (FOod side flow Recovery LIFe cycle Tool) : évaluation de l'impact environnemental et des coûts résultant de l'utilisation des flux secondaires des aliments¹⁴ • Association Mehr als zwei (2019) : recherche « Wer verwertet in der Schweiz Lebensmittelüberschüsse ? » (qui valorise en Suisse les excédents alimentaires)¹⁵ • PNR 69 sur la commercialisation directe

¹⁴ <https://eu-refresh.org/forklift.html>

¹⁵ <https://mehralszwei.ch/projekte/ueberschuss-verwerten/#Ergebnisse>

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 alimentaires 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.

Dans le cadre de la mise en œuvre de la motion 19.3112 Munz¹⁶, le Conseil fédéral crée une base légale pour soutenir la remise de denrées alimentaires à des organisations à but non lucratif (voir mesure 10). Toutefois, le cadre légal existant offre déjà la marge de manœuvre nécessaire pour accroître les dons de manière notable. Le bon fonctionnement des partenariats est l'un des principaux piliers des dons alimentaires. Si les entreprises et les organisations sectorielles intègrent davantage ces derniers dans leurs processus logistiques, le volume des denrées alimentaires éliminées diminuera à l'avenir. Souvent, les communes et les villes peuvent elles aussi servir d'intermédiaires.

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
Bases	• Lettre d'information de l'OSAV « Remise de denrées alimentaires après l'échéance de la date durabilité minimale (DDM) »¹⁷

¹⁶ <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaeft?AffairId=20193112>

¹⁷ [https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/d_informationsschreiben_2021_9_Abgabe_von_Lebensmittel_nach_Ablauf_des_Mindesthaltbarkeitsdatums_\(MHD\).pdf](https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/d_informationsschreiben_2021_9_Abgabe_von_Lebensmittel_nach_Ablauf_des_Mindesthaltbarkeitsdatums_(MHD).pdf)

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, des solutions peuvent contribuer à mieux comprendre la DDM ou, dans la mesure du possible, à prolonger ou à supprimer le datage.

La recrudescence 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 prestataires ont réexaminé récemment les DDM et les ont prolongées dans la mesure du possible. D'autres acteurs devraient suivre cette initiative. Le datage devrait être aussi uniforme et cohérent que possible. Les nouvelles règles et recommandations, telles que celles figurant dans 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 pour diminuer les mauvaises interprétations de la DDM.

Principaux acteurs	Organisations sectorielles et entreprises de l'industrie de transformation ainsi que du commerce de gros et de détail, OSAV
Bases	• Guide de l'OSAV « Datage des denrées alimentaires »¹⁸ • Initiative « Souvent bon après » de Too Good To Go

¹⁸ [G. Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

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 produits et de créer des déchets 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. De plus, des « emballages intelligents » équipés, par exemple, de capteurs thermosensibles (p. ex. indicateurs de durabilité) peuvent fournir aux consommateurs des renseignements sur la durabilité du produit. La taille des emballages et des portions pourrait parfois être mieux adaptée aux différents modes de vie et besoins des ménages, ou les emballages à usage unique pourraient être totalement abandonnés. On peut agir à plusieurs échelons des chaînes d'approvisionnement et de création de valeur : pour les produits rapidement périssables, les rabais de quantité (« deux pour le prix d'un ») devraient être examinés et, si possible, remplacés par une remise correspondante sur le produit individuel. Des procédés visant à ralentir l'altération des produits frais peuvent également être utilisés. Par exemple, l'Empa développe et teste, en collaboration avec Lidl Suisse, une couche de protection en cellulose pour les fruits et les légumes.

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.

Principaux acteurs	Organisations sectorielles et entreprises de l'agriculture, de l'industrie de transformation, du commerce de gros et de détail, et de la recherche
Bases	• Rapport « Matières plastiques dans l'environnement » en réponse aux postulats Thorens Goumaz (18.3196), Munz (18.3496), Flach (19.3818) et du groupe PDC (19.4355) [en élaboration] • Lebensmittel – Verpackungen – Nachhaltigkeit: Ein Leitfaden für Verpackungshersteller, Lebensmittelverarbeiter, Handel, Politik & NGOs¹⁹ (en allemand)

¹⁹ https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H81000/H81300/upload-files/Forschung/Lebensmittel/Leitfaden_StopWaste_A4_final_web.pdf

Mesure 8 : suivi, projets pilotes et aide à l'exécution sur les 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 veille à mener en 2025 et en 2031 une enquête sur les pertes alimentaires et leur impact environnemental tout au long de la chaîne de création de valeur par rapport à l'année de référence 2017. Pour ce faire, on utilisera les données existantes provenant de l'accord et de projets pilotes, les lacunes éventuelles étant comblées par d'autres enquêtes. Les projets pilotes soutenus par les pouvoirs publics ou directement commandés par la Confédération posent les principaux fondements et poursuivent les objectifs suivants : • Toutes les branches du secteur alimentaire disposent de méthodes reconnues et standardisées pour collecter des données sur les pertes alimentaires. • Lorsque cela est opportun, des outils pratiques complémentaires sont mis à disposition pour pouvoir collecter, évaluer et transmettre les données aussi facilement que possible en vue d'un suivi national. • Des projets visant à diminuer les déchets alimentaires tout en réduisant sensiblement l'impact environnemental sont élaborés, testés dans le cadre d'un pilote et, en cas de succès, vulgarisés et mis en œuvre à large échelle. Les méthodes de collecte des données sont utilisées pour l'établissement des rapports dans le cadre de l'accord intersectoriel. Les projets pilotes sont soutenus financièrement dans le cadre des outils de promotion en vigueur de l'OFEV, de l'OFAG, d'Innosuisse, voire d'autres offices fédéraux, des cantons et des communes. D'ici à 2024 au plus tard, les méthodes de collecte des données qui sont spécifiques à chaque échelon feront l'objet d'une aide à l'exécution relevant de l'OLED. Cette aide sera rédigée avec les acteurs des branches concernées afin qu'autant d'entreprises que possible effectuent des mesures et établissent des rapports selon des méthodes standardisées.	
Étapes	• En cours : soutien de projets pilotes sur des méthodes de collecte des données et soutien de mesures de réduction • 2024 : aide à l'exécution de l'OLED avec méthodes de collecte des données spécifiques à chaque échelon • 2025 et 2031 : rapport sur les progrès réalisés, établi sur la base des données les plus récentes
Principaux acteurs	OFEV (office responsable), OFAG, organisations sectorielles et entreprises, cantons et villes
Bases	• OLED • Promotion des technologies environnementales par l'OFEV • Promotion de la qualité et de la durabilité dans le secteur agroalimentaire (OQuaDu) par l'OFAG • Données de l'année de référence 2017 de Beretta et Hellweg (2019) • Plan de collecte des données sur les pertes alimentaires (Beretta, 2022)

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

Les pouvoirs publics achètent des denrées alimentaires et des prestations de restauration pour les établissements médico-sociaux, les écoles à horaire continu ou les restaurants sur le lieu de travail, par exemple. Ils doivent prendre en compte la prévention des pertes alimentaires en assumant leur rôle de modèle et en contribuant à montrer le bon exemple. Fin 2020, le service spécialisé Marchés publics écologiques de l'OFEV a publié des recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation²⁰. La prévention des déchets alimentaires y occupe une place importante. Par exemple, les gérants d'établissements de restauration mesurent chaque année, pendant une période définie, le volume de déchets alimentaires et en rendent compte. Conformément à son mandat, ce service spécialisé soutient les services d'achat centraux de la Confédération dans la mise en œuvre des recommandations et portent ces dernières à la connaissance des services d'achat des cantons, des villes et des communes. Lors du remaniement des standards de qualité pour une restauration collective promouvant la santé, l'OSAV a estimé que ces recommandations constituaient une base importante. Un outil d'auto-évaluation qui tient également compte des pertes alimentaires a été développé pour soutenir l'application de ces standards. De plus, la Confédération utilise d'autres outils pour sensibiliser les collaborateurs au gaspillage alimentaire et encourager les initiatives individuelles, par exemple dans le cadre du système de gestion des ressources et de management environnemental de l'administration fédérale (RUMBA).	
Étapes	• En cours : promotion des « Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation » auprès des cantons et des communes • 2023 : prévention des déchets alimentaires intégrée dans les standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé • 2024 : prévention des déchets alimentaires intégrée dans l'outil d'auto-évaluation
Principaux acteurs	OFEV (direction), OSAV, Office fédéral du personnel (OFPER), Armée suisse, cantons et communes
Bases	• Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation • Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé (en révision)²¹ • Stratégies des villes (p. ex. « Strategie nachhaltige Ernährung » [stratégie relative à une alimentation durable] de la ville de Zurich)

²⁰ [Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation | Plate-forme de connaissances sur les achats publics responsables \(PAP\)](#)

²¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie/qualitaetsstandards.html>

Mesure 10 : améliorer les conditions-cadres des dons alimentaires (mise en œuvre de la motion 19.3112 Munz)

La législation alimentaire en relation avec le droit sur la sécurité des produits et celui sur la responsabilité civile du fait des produits n'offre guère de marge de manœuvre pour mettre en circulation des aliments au-delà de la date de consommation, même à titre gracieux. En effet, toute personne qui donne gratuitement des denrées alimentaires doit respecter les dispositions du droit alimentaire. La responsabilité relève de l'art. 45 du code des obligations pour les aliments non transformés et de la loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits pour les aliments transformés. Jeter des aliments périmés est donc le moyen le plus sûr d'éviter une plainte en responsabilité du fait des produits et ses graves conséquences éventuelles. Les obstacles juridiques expliquent essentiellement pourquoi jusqu'à présent, seuls 7 % des produits invendus dans le commerce de détail sont donnés.

Dans le cadre de la motion 19.3112 Munz « *Lutter contre le gaspillage alimentaire* », le Conseil fédéral créera une base légale pour soutenir la remise de denrées alimentaires à des organisations à but non lucratif afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. La mise en œuvre sera réalisée avec le plan d'action.

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. À titre complémentaire, Table couvre-toi et food-waste.ch ont préparé un guide précisant le laps de temps dans lequel des aliments peuvent être donnés après l'échéance de la DDM.

Étapes	• De 2021 à 2025 : diffusion et mise en œuvre de la lettre d'information et du guide • 2026 : si nécessaire, adaptation des dispositions légales
Principaux acteurs	OSAV (direction), organisations caritatives, entreprises et organisations sectorielles, OFEV
Bases	• Rapport de base et guides de la ZHAW²² • Lettre d'information de l'OSAV « Remise de denrées alimentaires après l'échéance de la date de durabilité minimale (DDM) »²³ • Guide de Table couvre-toi et de foodwaste.ch²⁴

²² [G. Spielmann-Prada et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

²³ [C. Beretta et al. \(2021\): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schlussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.](#)

²⁴ [https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/Informationsschreiben%202021_9%20Abgabe%20von%20Lebensmittel%20nach%20Ablauf%20des%20Mindesthaltbarkeitsdatums%20\(MHD\).pdf](https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2021-9-mhd.pdf.download.pdf/Informationsschreiben%202021_9%20Abgabe%20von%20Lebensmittel%20nach%20Ablauf%20des%20Mindesthaltbarkeitsdatums%20(MHD).pdf)

²⁴ <http://www.tischlein.ch/haltbarkeit> > Flyer sur la DDM et la consommation sans risque

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

D'après une étude de 2018 commandée par la Commission européenne, jusqu'à 10 % des déchets alimentaires sont liés au datage des aliments. La mauvaise interprétation des indications correspondantes par les consommateurs peut engendrer des déchets alimentaires dans les ménages. L'utilisation du datage par le secteur alimentaire et le commerce pour gérer la chaîne d'approvisionnement peut également influencer sur le volume des pertes alimentaires.

Le postulat 19.3483 Masshardt ayant été accepté, le Conseil fédéral est prié d'étudier la possibilité de remplacer la date de durabilité minimale des denrées alimentaires par la date de péremption. L'indication de la durabilité est définie dans l'OIDAI et dans l'OHyg. En vertu de l'OIDAI, les denrées alimentaires doivent être munies d'une date de durabilité. Cette ordonnance désigne également celles qui sont exemptées de cette obligation, et précise dans quels cas il faut obligatoirement indiquer la date limite de consommation (art. 13, al. 2, OIDAI).

Il convient d'examiner si l'indication d'une DDM est absolument nécessaire pour certaines denrées alimentaires qui en sont munies ou si les délais de cette DDM pourraient éventuellement être adaptés. Compte tenu des liens étroits avec la législation alimentaire de l'UE, une éventuelle solution remaniée devrait être compatible avec le droit européen. À cet égard, il faut noter qu'une révision des règles européennes sur le datage des denrées alimentaires devrait être proposée d'ici à 2022, dans le cadre de la stratégie « De la ferme à l'assiette » de la Commission européenne.

Étapes	• 2023 : examen des bases légales
Principaux acteurs	OSAV (office responsable), OFEV, entreprises et organisations sectorielles
Bases	• Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) • Ordonnance sur l'hygiène (OHyg) • Stratégie « De la ferme à l'assiette »²⁵ (en anglais)

²⁵ https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

Mesure 12 : groupe de pilotage sur les pertes alimentaires

Les compétences des pouvoirs publics en matière de denrées alimentaires sont réparties entre plusieurs offices fédéraux. Les politiques relatives à la sécurité alimentaire, à l'environnement et à l'agriculture, notamment, fixent les conditions-cadres au niveau fédéral. L'OFEV, l'OSAV, l'OFAG, les cantons, les villes et les communes jouent un rôle important. Pour que le plan d'action soit efficace, il est primordial de bien coordonner sa mise en œuvre entre les offices et les différents échelons de l'État ainsi que de supprimer les conflits d'objectifs identifiés et les obstacles à la réduction du gaspillage alimentaire. La coordination de la mise en œuvre du plan d'action contre le gaspillage alimentaire relève de la compétence de l'OFEV. Un « groupe de pilotage Pertes alimentaires » veillera à une coopération étroite et coordonnée au niveau des pouvoirs publics.	
Organisations participantes	OFEV (coordination), OSAV, OFAG, cantons et communes

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 des professions concernées est un levier efficace pour inciter les professionnels de ces branches à agir de manière responsable.

En ce qui concerne les développements professionnels, l'OFEV propose d'ores et déjà dans la formation professionnelle initiale (FPI) et supérieure (FPS) des compétences pertinentes sur la protection et l'emploi durable des ressources naturelles, d'une part, et sur l'utilisation efficace et durable de l'énergie, d'autre part. Certains profils professionnels intègrent déjà la thématique 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 FPI et la FPS. Cette tâche incombe principalement aux organisations du monde du travail (Ortra).

En outre, l'OFEV s'efforce de collaborer avec les Ortra pour garantir la cohérence des documents de formation dans le domaine de la protection et de l'utilisation durable des ressources naturelles ainsi que de l'utilisation durable de l'énergie. Avec des partenaires de formation correspondants, 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 soient effectivement enseignés. 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 des mesures de réduction appropriées des déchets alimentaires présente encore un fort 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

Les pertes alimentaires pourraient être davantage ancrées et traitées dans la scolarité obligatoire (degré primaire et degré secondaire I) et dans les écoles secondaires supérieures de formation générale (degré secondaire II). La responsabilité incombe principalement aux pouvoirs publics, et en particulier aux cantons, qui édictent les plans d'études. Les mesures visent surtout le corps enseignant et la direction des écoles, l'objectif étant que le sujet soit abordé en classe ou que toute l'école s'en saisisse, par exemple dans le cadre du repas de midi.

En Suisse alémanique, les pertes alimentaires figurent déjà dans le plan d'études 21 de l'école obligatoire, tandis que leur réduction n'est pas citée explicitement dans le plan d'études romand. Pour intégrer plus facilement ce sujet aux cours, il faudrait le cas échéant élaborer d'autres supports didactiques, par exemple par l'intermédiaire d'éducation²⁶. De plus, les offres de formations continues destinées au corps enseignant devraient être étoffées.

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

Étapes

- En cours : formation continue du corps enseignant
- En cours : intégration de la thématique du gaspillage alimentaire dans la formation professionnelle et continue
- En cours : intégration de la thématique du gaspillage alimentaire dans les hautes écoles

²⁶ <http://www.education21.ch/fr>

Principaux acteurs	OFEV, cantons, organisations du monde du travail (OrTra), organisations sectorielles, éducation21, instituts de formation
Bases	• Outils didactiques et offres existants • Formation continue des intendants proposée par Pusch • Analyse des offres de formation du canton de Zurich²⁷

Mesure 14 : information

Une part considérable des pertes alimentaires se produit au niveau des ménages. Des mesures d'informations ainsi que des mesures permettant des actions concrètes doivent contribuer à faire connaître les conséquences de ces pertes et fournir aux ménages des recommandations permettant à ces derniers de réduire leurs propres déchets alimentaires. Cette mesure 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. Il est important d'informer et de présenter des mesures concrètes, par exemple, pour ce qui est de la planification des achats alimentaires, du stockage des aliments, de la valorisation des restes et de l'interprétation des dates de durabilité.	
Étapes	• En cours : information sur la planification des achats alimentaires, le stockage des aliments, la valorisation des restes et l'interprétation des dates de durabilité dans toutes les régions du pays
Principaux acteurs	OFEV (direction), OSAV, OFAG, cantons, communes, organisations de protection de l'environnement, associations de consommateurs, organisations sectorielles et entreprises
Bases	• Initiative « Save Food, Fight Waste »²⁸ • « Food Waste – l'exposition » de foodwaste.ch • meschoixenvironnement.ch • Supports et activités des communes, des associations de consommateurs et des organisations de protection de l'environnement

²⁷ https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/umwelt-tiere/klima/massnahmenplaene/bericht_unterrichtsmaterialien_klimaschonende_ernaehrung.pdf

²⁸ www.savefood.ch