



Accord intersectoriel sur la réduction des pertes alimentaires

Quantification, rapports, mesures les plus efficaces et objectifs sectoriels dans le domaine de la transformation

Berne, février 2026

Auteurs: United Against Waste, Murbacherstrasse 34, 4056 Bâle

En étroite collaboration avec la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW) ainsi qu'avec les entreprises et associations soussignées de l'accord intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires.

Sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)

Table des matières

1	Objectif du guide.....	3
1.1	À qui s'adresse ce guide ?	3
2	Quelles données sont collectées pour les rapports ?.....	3
2.1	Principes de base.....	3
2.2	Groupes de produits.....	3
2.3	Exigences minimales.....	5
2.4	Données complémentaires.....	6
2.5	Priorité 1 : données sur la gestion des pertes alimentaires.....	6
2.6	Priorité 2 : informations complémentaires.....	6
3	Objectifs de réduction dans la transformation.....	6
3.1	Objectifs sectoriels	6
3.2	Objectifs intersectoriels	8
3.3	Rapport sur les objectifs.....	10
4	Mesures	10
5	Reporting.....	12
5.1	Instruments et délais	12
5.2	Transmission des données, traitement des données et protection des données	12
5.3	Rapport sur les mesures mises en œuvre	13
5.4	Communication	14
6	Annexe	15
6.1	Définitions et explications des termes	15
6.2	Instructions pour le formulaire d'enquête.....	18

1 Objectif du guide

Ce guide complète l'accord intersectoriel sur la réduction des pertes alimentaires. Avec cet accord, les entreprises et associations signataires se sont engagées à réduire de moitié les pertes alimentaires évitables d'ici 2030. Le présent guide définit les données que les entreprises signataires de l'industrie de transformation des aliments saisissent chaque année. Il définit en outre des valeurs de référence importantes pour l'établissement des rapports. Il contient également une liste des mesures les plus efficaces et en partie intersectorielles qui peuvent être prises par l'industrie de transformation.

1.1 À qui s'adresse ce guide ?

Ce guide s'adresse aux entreprises du secteur de la transformation alimentaire, c'est-à-dire aux entreprises qui transforment des matières premières agricoles ou des produits semi-finis en denrées alimentaires. La quantification et le rapport tels qu'ils sont définis dans ce guide peuvent être utilisés aussi bien par les grandes entreprises que par les petites et moyennes entreprises (PME).

2 Quelles données sont collectées pour les rapports ?

2.1 Principes de base

Le reporting des données s'effectue via un formulaire Excel. En complément, les entreprises peuvent également fournir des données brutes, dans la mesure où celles-ci aident à interpréter correctement les données et contribuent ainsi à réduire les demandes de précisions à un minimum. Après les premiers relevés, on examinera si le formulaire Excel est un outil suffisant ou si une autre solution peut faciliter le reporting pour les entreprises - ceci également dans la perspective d'un nombre croissant d'entreprises participantes.

Les principales données à transmettre sont décrites ci-dessous. Une définition détaillée et une explication des termes mentionnés figurent à l'annexe 1 et les instructions relatives au formulaire d'enquête à l'annexe 2.

2.2 Groupes de produits

Les pertes alimentaires recensées doivent être décrites en détail et classées selon les 23 catégories de denrées alimentaires de la figure 1.

S'il n'est pas encore possible, à ce moment-là, de relever séparément les pertes de denrées alimentaires mixtes selon les catégories correspondantes, il convient d'estimer les proportions des catégories correspondantes et de documenter la procédure dans le champ de commentaire dans le formulaire Excel lors du reporting.

1	Fruits
2	Légumes, salades, champignons
3	Légumineuses (haricots, lentilles, pois)
4	Pommes de terre
5	Accompagnements à base de féculents (pâtes, riz, polenta)
6	Farine, flocons, grains de céréales
7	Produits de boulangerie (pain, croissants, gâteaux)
8	Snacks salés (chips, gressins)
9	Dessert, confiserie, sucre
10	Huiles, graisses (végétales), noix
11	Pâtes à tartiner, sauces, épices
12	Produits laitiers (lait, yaourt, fromage, beurre...)
13	Oufs, produits à base d'œufs
14	Alternatives végétaliennes aux produits laitiers/œufs
15	Viande
16	Poissons et fruits de mer
17	Alternatives végétariennes à la viande
18	Plats cuisinés
19	Café, thé
20	Boissons alcoolisées
21	Jus (fruit, légume)
22	Eau (minérale, boisson non alcoolisée)
23	Aliments mélangés

Tab. 1: Catégorisation des aliments pour le rapport sur les pertes alimentaires

La répartition des pertes alimentaires en catégories de denrées alimentaires illustrée dans la figure 1 repose sur la catégorisation des relevés statistiques d'AgriStat, qui a été utilisée pour le rapport « [Lebensmittelverluste in der Schweiz](#) »¹ (EPFZ, 2019) commandé par l'OFEV. Pour un rapport pertinent et pragmatique sur les pertes alimentaires, les catégories ont été légèrement adaptées. Les critères sont les suivants:

- Les aliments dont l'impact environnemental par kilogramme diffère fortement ont été, dans la mesure du possible, classés dans des catégories distinctes (par exemple, les fruits, la viande).
- Les boissons doivent être classées dans une catégorie à part, car le rapport sur l'Objectif de développement durable (ODD) 12.3 de l'ONU n'inclut pas les boissons.
- La catégorisation doit être compatible avec les catégorisations effectuées à d'autres stades de la chaîne alimentaire.

Comme les pertes alimentaires dans l'industrie de transformation sont très hétérogènes, non seulement en ce qui concerne la catégorie de denrées alimentaires (p. ex. fruits, légumes), mais aussi le degré de transformation (p. ex. maïs, polenta) et la partie concernée de l'aliment (p. ex. pomme entière, trognon de pomme, peau de pomme, marc de pomme...), le produit concerné doit être décrit avec précision (description détaillée). Ci-dessous, quelques exemples :

- Yaourt à la fraise en pot de 150g, mal étiqueté
- Tourteau de colza pressé 77% Teneur en matière sèche (MS)
- Petit-lait concentré à 45% MS
- Produits laitiers mélangés (mélange inconnu de yaourt, fromage blanc, crème aigre)

¹ « pertes alimentaires en Suisse »

2.3 Exigences minimales

Les exigences minimales comprennent le recensement et la répartition des pertes de denrées alimentaires dans les **23 catégories de denrées alimentaires** de la fig. 1 ainsi que leur quantification (partie A du formulaire d'enquête). Les pertes mixtes (catégorie 23 de la fig. 1) qui ne peuvent pas être attribuées à une catégorie alimentaire spécifique doivent être caractérisées par une **description détaillée des composants**.

Pour **quantifier les pertes**, il existe plusieurs variantes pour répondre aux exigences minimales - en fonction des données disponibles dans l'exploitation ou qui peuvent être collectées avec le moins d'effort possible. Si les pertes sont d'un produit identique au produit final (p. ex. pertes de stockage), il faut choisir une variante de la colonne de gauche du tableau ci-dessous, sinon (p. ex. si les pertes sont constituées de petit-lait et que le produit final est du fromage), il faut choisir une variante de la colonne de droite. Pour différentes pertes, il est possible de choisir différentes variantes au sein d'une même exploitation.

Si les pertes sont identiques au produit final	S'il s'agit de flux secondaires
Option 1 : taux de perte en %. (taux de dépréciation selon le chiffre d'affaires) et quantité produite en tonnes (t) de matière fraîche (MF) du même produit final	Option 1 : taux de perte en %. (pertes en poids de matière sèche (MS), sans emballage) et quantité de production en t de MS du produit final correspondant
OU	OU
Option 2 : taux de perte en %. (taux de dépréciation basé sur le poids en MS ou MF, avec ou sans emballage) et quantité produite en t de MF du même produit final	Option 2 : poids des pertes en t de MS et quantité produite (poids des produits finis) en t de MS et quantité produite en t de MF (pour toute la production)
OU	OU
Option 3 : poids des pertes en t MF et quantité produite en t de MF	Option 3 : poids des pertes en t de MF et valeur nutritive des pertes en kcal/100g et poids des produits finis en t de MF et valeur nutritive des produits finis en kcal/100g

MS = teneur en matière sèche, MF = teneur en matière fraîche (humide)

Tab. 2 : Aperçu des possibilités de collecte de données

La quantification des pertes s'effectue sur une **période de mesure représentative** (en règle générale, au moins 4 semaines) et est extrapolée par l'entreprise sur l'ensemble de l'année. En plus de la période de mesure, les informations suivantes doivent être fournies :

- **Part comestible de chaque perte** (mesure par échantillonnage ou estimation)
- **Précision des données de la méthode de mesure** (pour une description plus détaillée, voir annexe 1)
- **Volume total de production de l'exploitation en tonnes de matière fraîche**
- **Principales causes**

Les entreprises qui sont également actives dans le **commerce** (qui ne transforment pas seulement elles-mêmes des produits, mais qui vendent également des produits d'autres fabricants) saisissent également les pertes qui y sont liées. Toutes les entreprises veillent à ce que les personnes participant au suivi soient formées aux critères de collecte des données et à ce que la méthodologie de collecte interne des données reste cohérente au fil des ans.

2.4 Données complémentaires

Au cours des premières années du monitoring, jusqu'en 2025, les entreprises sont invitées à améliorer la qualité de leurs propres données, de façon démontrable. Fin mars 2024, toutes les entreprises devront avoir fourni au moins des estimations plausibles (par exemple sur la base d'enquêtes par sondage) pour la priorité 1 (données sur la gestion des pertes, voir ci-dessous).

2.5 Priorité 1 : données sur la gestion des pertes alimentaires

Le rapport sur les données relatives à la gestion des pertes alimentaires (partie B du formulaire d'enquête) est important, car il permet de connaître les filières actuelles de gestion des pertes alimentaires (par ex. valorisation, redistribution, élimination, etc.) et d'en déduire un éventuel potentiel d'optimisation. De plus, ces données permettent de plausibiliser les données quantitatives internes collectées dans la partie A.

Pour le recensement, les **quantités totales** de pertes doivent être **quantifiées par filière de gestion** (par ex. valorisation, redistribution, élimination). Une description qualitative de la **composition** de ces pertes sera suffisante.

2.6 Priorité 2 : informations complémentaires

Des informations supplémentaires optionnelles sur les pertes alimentaires permettent une interprétation correcte et différenciée des données, ce qui favorise notamment les effets d'apprentissage mutuel au sein du secteur. Il s'agit notamment

- **État de traitement**
- **État de stockage**
- **Commentaire**
- **Photo**
- **Autres informations pertinentes**

3 Objectifs de réduction dans la transformation

3.1 Objectifs sectoriels

Dans son propre secteur, l'industrie de transformation des denrées alimentaires réduit de moitié la quantité de alimentaires évitables d'ici 2030 par rapport à 2017. En concevant et en priorisant les mesures en conséquence, l'industrie de transformation vise à réduire au maximum la charge environnementale. Si l'objectif quantitatif n'est pas atteint mais que la charge environnementale (mesurée en UCE) est réduite de moitié, l'objectif est également atteint.

La quantité est mesurée à l'aide de l'indicateur « kg de pertes alimentaires par personne et par an », la charge environnementale en « unités de charge environnementale (UCE) par personne et par an » (voir rapport, chapitre 5).

Dans l'esprit de l'accord intersectoriel, les producteurs de denrées alimentaires contribuent en outre de manière significative à la réduction de moitié des pertes dans les étapes en amont,

respectivement en aval, grâce à une collaboration étroite et à la recherche de solutions avec d'autres acteurs de la chaîne de création de valeur (de la production primaire jusqu'au consommateur final). Cette contribution est à inclure dans le rapport par la documentation de l'effet des mesures mises en œuvre pour réduire les pertes de denrées alimentaires en amont et en aval de la chaîne de création de valeur.

Les producteurs et les fabricants de marques atteignent chaque année les trois objectifs suivants :

1. Sensibilisation et formation des collaborateurs et des collaboratrices

Les entreprises informent/forment chaque année les collaborateurs et les collaboratrices dans le but de leur permettre de mettre en œuvre des mesures efficaces de réduction des pertes alimentaires.

Pour les nouveaux collaborateurs et les nouvelles collaboratrices, ce thème est intégré de manière standard dans le programme d'introduction.

2. Rapport sur la mise en œuvre des mesures

Tous les sites d'une entreprise remplissent la liste des mesures dans le formulaire pour la collecte annuelle de données et renvoient le formulaire dûment rempli dans les délais impartis à l'instance chargée de l'évaluation (ZHAW).

3. Échange d'expériences

À partir de 2026, un échange d'expériences structuré aura lieu chaque année dans le cadre d'une réunion physique. L'objectif de cet échange est de promouvoir la mise en œuvre de mesures efficaces en partageant des exemples pratiques et des solutions, afin de réduire davantage les pertes alimentaires tout au long de la chaîne de transformation.

En outre, au moins trois autres objectifs parmi la sélection suivante sont atteints chaque année.

4. Adaptation des directives d'achat et de production

Les spécifications lors des appels d'offres et les directives internes de production sont complétées par les points suivants d'ici au 1er janvier 2025 :

- a. Lors de l'acquisition de nouvelles technologies, l'accent sera mis sur les installations qui permettent de réduire les excédents et les pertes alimentaires.
- b. Lors de l'introduction de nouveaux procédés, l'accent est mis sur les processus qui entraînent une réduction des excédents et des pertes alimentaires.

5. Processus de production

Les rebuts de production sont calculés lors des essais de nouveaux produits et des structures sont mises en place afin d'identifier les produits générant des pertes alimentaires et de les aborder dans le cadre des discussions relatives à l'assortiment. Les personnes responsables se réunissent au moins une fois par an au sein de leur entreprise afin de décider des mesures visant à réduire les pertes alimentaires dans les processus de production.

6. Identifier les pertes alimentaires en amont et en aval (« aperçu général »)

Des systèmes sont développés dans les étapes en amont et en aval de la chaîne de valeur afin de rendre les pertes visibles. Sur la base de ces connaissances, les étapes du processus où les pertes alimentaires sont importantes sont identifiées et des mesures sont décidées chaque année afin de les réduire.

7. Réduction des pertes alimentaires en collaboration avec les partenaires d'achats

Au moins une fois par an, une réunion est organisée avec les principaux partenaires de distribution afin de définir les conditions contractuelles et les procédures qui permettront d'éviter les surproductions. Lors de cette réunion, les conditions d'achat des produits sont discutées et convenues afin de garantir que la quantité produite correspond aux besoins et à la demande réels des acheteurs. Une collaboration et une concertation étroites avec les partenaires de distribution visent à éviter les surproductions et donc à réduire les pertes alimentaires.

8. Datation des aliments : appliquer le guide de la ZHAW

Les entreprises analysent systématiquement si leur assortiment respecte le « Guide pour la réduction des pertes alimentaires lors du datage des denrées alimentaires » de la ZHAW. Les potentiels identifiés pour les changements de date (de la date de consommation à la date limite d'utilisation optimale ou sans date) sont thématiques de manière efficace et leur mise en œuvre est accélérée.

9. Valoriser ou utiliser les excédents alimentaires

Chaque entreprise élabore une directive interne sur la gestion des excédents alimentaires. L'objectif est de fixer des priorités comme suit : 1. transformation interne en denrées alimentaires ; 2. mise en vente sur une place de marché² (par exemple sur la plateforme « Mehr als Zwei / Circunis ») ; 3. organisations de dons ; 4. alimentation animale ; et seulement en dernier recours 5. production d'énergie.

Les objectifs peuvent être adaptés par le groupe de travail si cela s'avère judicieux.

3.2 Objectifs intersectoriels

Les objectifs ci-dessous ont été élaborés en étroite collaboration avec des entreprises de transformation, des meuneries et des commerces de gros et de détail².

En augmentant la teneur en minéraux de la farine de céréales, une plus grande partie du grain peut être incorporée dans la farine et ainsi être destinée à la consommation humaine. Il en résulte une diminution des coproduits de meunerie, qui étaient jusqu'à présent majoritairement valorisés comme aliments pour animaux ou dans des installations de biogaz. Cela contribue à la réduction des pertes alimentaires.

Cette formulation d'objectifs s'applique aux produits de meunerie à base de céréales destinés à la fabrication de pain et de produits de boulangerie, ainsi qu'à la farine de céréales vendue emballée

² Chaque entreprise est libre dans le choix de la place de marché et de fixer ses prix.

dans le commerce de détail. Les adaptations s'inscrivent dans le cadre des dispositions actuelles de l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur (DFI) sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV) et sont possibles sans modification législative.

Les entreprises du commerce de détail mettent en œuvre l'objectif 1 et soutiennent la mise en œuvre des objectifs 2, 3 et 4. Les entreprises de l'industrie de transformation mettent en œuvre les objectifs 2, 3 et 4 et soutiennent la mise en œuvre de l'objectif 1. Les entreprises du commerce de gros mettent en œuvre l'objectif 5.

Les entreprises se réunissent en outre une fois par an pour échanger leurs expériences, présenter les résultats des projets pilotes et en discuter. Cet échange d'expériences sert de base à la définition d'objectifs supplémentaires.

Objectif 1 Augmentation de la teneur en minéraux de la « farine en sachet » : en collaboration avec l'industrie de transformation, les entreprises participantes examinent pour quels produits il est possible d'augmenter la teneur en minéraux jusqu'à la teneur maximale en cendres autorisée pour la farine blanche, semi-blanche et bise selon l'ODAI OV pour la farine de céréales emballée destinée à la vente aux consommateurs finaux.

Objectif 2 Augmentation de la teneur en minéraux de la farine à pain : les entreprises signataires examinent pour quels produits de la gamme de pains et de pâtisseries il est possible d'augmenter la teneur en minéraux de la farine blanche, semi-blanche et bise utilisée jusqu'à la teneur maximale en cendres autorisée par l'ODAI OV. L'examen tient compte de l'acceptation par les consommateurs et de la faisabilité technique et peut prendre la forme, par exemple, de projets pilotes ou de tests. L'accent est mis sur les produits leaders.

Objectif 3 Augmentation de la proportion de farine complète : les entreprises signataires examinent dans quelle mesure un certain pourcentage de farine complète peut être ajouté aux produits à base de farine blanche, semi-blanche et bise. L'examen tient compte de l'acceptation par les consommateurs et de la faisabilité technique et peut prendre la forme, par exemple, de projets pilotes ou de tests. L'accent est mis sur les produits leaders. La mise en œuvre peut également inclure des mesures de communication visant à souligner la valeur ajoutée pour les consommateurs (réduction du gaspillage alimentaire, santé).

Objectif 4 : responsabilisation des consommateurs : les entreprises signataires examinent dans quelle mesure la proportion de farine complète dans les pains foncés qui n'en contiennent pas ou seulement en faible quantité peut être augmentée. Les entreprises s'engagent ainsi à faire en sorte que la couleur foncée du pain soit un indicateur fiable pour les consommateurs quant à l'utilisation d'une farine foncée. Cela doit permettre aux consommateurs de faire des choix d'achat plus sains et plus durables. Cela signifie notamment que la couleur du pain est déterminée par la farine utilisée et non par des ingrédients colorants tels que le malt torréfié ou les procédés de transformation.

Objectif 5 : diffusion des exemples de bonnes pratiques par les grossistes : les entreprises du commerce de gros participent à l'échange annuel d'expériences et diffusent les conclusions dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

3.3 Rapport sur les objectifs

Les entreprises rendent compte des objectifs dans le cadre du rapport annuel de l'accord intersectoriel.

4 Mesures

La liste de mesures suivante a été compilée par le groupe de travail. Les mesures sont classées par catégories :

- **Domaine** : si nécessaire, une distinction est faite entre les grandes industries et les PME.
- **Mesures préventives** : Prévention pour éviter les pertes alimentaires
- **Mesures réactives** : Valorisation, redistribution ou vente de denrées alimentaires non commercialisables de manière standard. Cela permet d'éviter les pertes alimentaires qui ne peuvent pas ou pas encore être évitées par des mesures préventives.

Des mesures sont nécessaires pour les grandes, moyennes et petites entreprises, l'objectif prioritaire étant la prévention. Les mesures réactives sont généralement liées à des dépenses supplémentaires et à la consommation de ressources (p. ex. logistique pour la redistribution).

Mesure		Préventive	Réactive
Mesures internes à l'entreprise axées sur les collaborateurs et les collaboratrices	1) Former et sensibiliser les collaborateurs à la prévention du gaspillage alimentaire	X	
	2) Augmenter les productions « Right First Time »	X	
	3) Intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans le code de conduite et/ou la charte de l'entreprise	X	
	4) Intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans la description des tâches et des postes, par exemple pour les acheteurs, les chefs de produit, les vendeurs	X	
	5) Inscrire la réduction du gaspillage alimentaire dans les objectifs de l'entreprise	X	
Mesures dans la production	6) Prolonger la date limite de durabilité minimale (DDM) en adaptant les processus (par exemple, produits semi-finis avec une DDM plus longue)	X	

	7) Réaliser des tests de durée de conservation (tests de stabilité) en vue, le cas échéant, de prolonger les DDMs	X	
	8) Utilisation des flux secondaires dans le développement des produits		X
	9) Utilisations alternatives internes (par exemple, congélation ou transformation directe)		X
	10) Production « juste-in-time », adaptation précise des dates et des volumes de production à la demande	X	
	11) Achat de marchandises « just-in-time », avec des volumes de commande adaptés aux volumes de vente à la sortie d'usine	X	
	12) Optimisation des prévisions de la demande	X	
	13) Optimisation des temps de préparation et de démarrage (par exemple grâce aux retours d'information du fabricant de l'installation)	X	
	14) Numérisation de la saisie des données d'exploitation (par exemple via l'intelligence artificielle (IA))	X	
	15) Processus circulaires – recyclage des restes lorsque cela est possible (par exemple, transformation des morceaux de chocolat cassés en pâte, ReWork)		X
	16) Optimisations techniques pour augmenter le rendement des matériaux	X	
Mesures à l'égard des consommateurs et des consommatrices	17) Magasins d'usine (pour les employés et les personnes externes), vente à prix réduit (p. ex. Too Good To Go, Food Outlets)		X
	18) Identifier le comportement et les préférences des consommateurs et adapter les produits de manière à réduire le gaspillage alimentaire (p. ex. tailles d'emballage plus adaptées)	X	
	19) Sensibiliser les consommateurs au gaspillage alimentaire	X	

Mesures avec les partenaires et les parties prenantes	20) Exploiter les synergies avec d'autres transformateurs alimentaires (p. ex. transformer les flux secondaires d'autres entreprises)		X
	21) Adapter les réglementations et les exigences en matière de qualité et de calibre des matières premières	X	
	22) Collaboration partenariale entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire	X	
	23) Échange actif de connaissances avec d'autres fabricants afin d'apprendre les uns des autres	X	

Tab. 3: Aperçu des mesures possibles

Chaque année, les entreprises établissent une liste des mesures prioritaires qu'elles souhaitent mettre en œuvre pour atteindre les objectifs dans leur propre entreprise et aux niveaux en amont et en aval. La priorisation s'oriente sur le potentiel de réduction spécifique à l'entreprise, en termes de quantité et d'impact environnemental des pertes alimentaires.

5 Reporting

5.1 Instruments et délais

Toutes les entreprises enregistrent les pertes dans leurs propres systèmes informatiques dans le but d'atteindre le niveau de détail indiqué dans les exigences minimales (voir 2.3). Les données sont ensuite transmises dans un formulaire de collecte de données (voir instructions et tableau Excel ci-joint) sous forme de fichier Excel (protégé par un mot de passe) ou sur un support de données (protégé par un mot de passe). L'adresse pour la transmission par e-mail est fw-monitoring.ilqi@zhaw.ch

La transmission des données et les rapports ont lieu chaque année. Pour les rapports de l'OFEV concernant les années 2024 et 2030, les données sont transmises au plus tard fin mars 2025 resp. 2031. Lors des autres années, les données sont également transmises dans la mesure du possible jusqu'à fin mars, toutefois au plus tard jusqu'à fin mai. Les données se rapportent toujours à une année civile entière. En option, des données rétroactives peuvent être fournies pour les années 2017 à 2021. Ces données peuvent être soit documentées dans le formulaire d'enquête, soit fournies à la ZHAW sous une forme propre à l'entreprise. Si des mesures prises entre 2017 et 2021 ont permis une réduction pertinente des pertes alimentaires, celles-ci peuvent être prises en compte dans l'objectif de réduction de moitié du chapitre 3, pour autant que la quantité puisse être mesurée ou estimée. Cependant, les fluctuations annuelles et saisonnières qui ne peuvent pas être attribuées à des mesures concrètes de prévention des pertes alimentaire ne correspondent pas, par définition, à une réduction des pertes alimentaires.

5.2 Transmission des données, traitement des données et protection des données

Données requises (exigences minimales)

Le rapport annuel des entreprises à l'OFEV comprend au minimum les données énumérées dans le chapitre 2.3 « Exigences minimales ». Leur évaluation se fait en collaboration entre l'OFEV et un institut de recherche.

Données complémentaires

Les données complémentaires ne font pas partie du rapport obligatoire. Elles peuvent être transmises volontairement à des fins de précision et d'amélioration de la qualité des données. Pour ces informations, l'OFEV peut garantir la confidentialité à la demande de l'entreprise qui les transmet.

Traitement des données

- Principe : les données des entreprises sont traitées de manière confidentielle par toutes les personnes impliquées dans l'analyse. De plus, tous les employés de l'administration publique sont soumis au secret de fonction.
- L'équipe des personnes responsables de l'OFEV qui traite les données se compose comme suit: Responsable de la section Consommation et produits, chef de projet Pertes de denrées alimentaires, collaborateur de projet Pertes de denrées alimentaires.
- Le but du traitement des données est ici d'établir des évaluations anonymes et agrégées. Ces évaluations constituent une base pour les rapports de la Confédération.

Protection des données

L'OFEV prend les mesures préventives techniques et organisationnelles nécessaires pour protéger les données et empêcher les abus. La loi sur la protection des données, la loi sur l'organisation du gouvernement et de l'administration et la loi sur la transparence sont notamment déterminantes pour le traitement correct des données.

La protection des données sensibles des personnes morales, notamment les secrets d'affaires et de fabrication, est préservée.

Si l'OFEV est contraint de fournir des informations, les données doivent être anonymisées et rendues méconnaissables dans le cadre des obligations et possibilités légales.

5.3 Rapport sur les mesures mises en œuvre

En complément des données quantitatives, les entreprises font un rapport annuel sur les mesures mises en œuvre et fournissent, dans la mesure du possible, des données quantitatives sur l'effet de réduction.

Le rapport sur les mesures mises en œuvre comprend au minimum :

- Champs d'action selon le chapitre 4, dans lesquels des mesures ont été prises
- Désignation de la mesure
- Effet recherché
- Description textuelle de la mesure
- Acteurs impliqués & groupe cible
- Evaluation de l'impact (autant que possible quantitative), y compris la contribution à la réduction des pertes alimentaires en amont et en aval de la chaîne de création de valeur.

5.4 Communication

Communication externe : la communication publique, y compris dans les rapports au Conseil fédéral 2025 et 2031, comprend des informations sur les quantités de pertes alimentaires ainsi que sur les mesures de prévention mises en œuvre et prévues. En outre, la réduction de l'impact environnemental obtenue est calculée par le service chargé de l'évaluation et communiquée dans le cadre de ces rapports. Seuls des résultats agrégés issus de données de plusieurs entreprises et, le cas échéant, des extrapolations au niveau national sont présentés dans le cadre de la communication externe. Les éventuelles données spécifiques aux entreprises ou les données confidentielles de certaines entreprises ne sont pas communiquées, à moins que les entreprises concernées ne le souhaitent ou ne donnent leur accord.

Communication interne (au sein du groupe de travail) : Les résultats des évaluations intermédiaires annuelles sont communiqués au sein du groupe de travail sous une forme anonyme, selon le souhait des membres du groupe de travail.

6 Annexe

6.1 Définitions et explications des termes

Période de mesure

Pour pouvoir calculer la quantité relative de pertes alimentaires par rapport à la quantité produite, la quantité de pertes alimentaires doit se référer à une période pour laquelle la quantité produite est connue.

S'il n'est pas possible de quantifier les pertes de denrées alimentaires sur l'ensemble de l'année (enquête exhaustive, période de mesure = 1 an), il convient dans un premier temps de définir une période de mesure appropriée (p. ex. durée de production d'un lot). La période de mesure doit être représentative de l'ensemble de l'année (p.ex. pas pendant les vacances d'été) et comporter en règle générale au moins 4 semaines.

Les pertes alimentaires survenues pendant la période de mesure choisie doivent être extrapolées sur une année à l'aide de la quantité produite.

État de traitement

L'état de transformation d'un aliment est important pour l'identification des possibilités de valorisation (p. ex. les carottes cuites ne peuvent pas être transformées en salade de carottes, contrairement aux carottes crues) ainsi que pour le bilan écologique (p. ex. l'empreinte écologique d'un kilo de quartiers d'ananas séchés est plusieurs fois supérieure à celle d'un kilo d'ananas frais). Les principaux états de transformation des matières premières, des produits semi-finis et des produits finis sont énumérés dans le tableau 4.

Désignation abrégée	Explication
Matière première non transformée	matière première fraîche et non transformée
produit semi-fini acheté à l'extérieur	transformé (chauffé, cuit, rôti) ; produit semi-fini pour transformation ultérieure
produit semi-fini interne	transformé (chauffé, cuit, rôti) ; produit semi-fini pour transformation ultérieure
Produit fini brut	acheté comme produit fini, mais encore cru, p. ex. salade de carottes, quartiers de mangue, ananas en boîte
Produit fini séché	fruits secs, légumes, riz, pâtes...
Produit fini transformé	Transformé (chauffé, cuit, cuit au four)

Tab. 4 : États de traitement

État de stockage

L'état de stockage est décisif pour les possibilités de stockage et de transport jusqu'au lieu d'un traitement ultérieur potentiel (p. ex. dimensionnement des capacités d'entreposage frigorifique nécessaires) ainsi que pour l'identification d'éventuelles mesures de réduction (p. ex. la prolongation de la durée de conservation d'un produit réfrigéré par congélation pourrait aider à absorber les fluctuations de l'offre). Les trois principaux états de stockage sont énumérés dans le tableau 5.

Désignation abrégée	Explication
«Température ambiante » TA	stocké à température ambiante
réfrigéré	réfrigéré (en entrepôt frigorifique)
surgelé TS	surgelés (en congélateur)

Tab. 5: États de stockage

Cause

Seule la compréhension de la cause permet d'identifier des mesures de prévention. Le tableau 6 présente les causes possibles. Les retours et les rappels doivent être inclus dans la cause correspondante.

Désignation abrégée	Explication
Flux secondaire (manque de ventes)	Flux secondaire comestible, irréprochable du point de vue de la sécurité alimentaire, qui n'a pas été utilisé jusqu'à présent comme denrée alimentaire, faute de demande / de débouchés
Flux secondaire (sécurité alimentaire)	flux secondaire en principe comestible, pour lequel la sécurité alimentaire ne peut pas être garantie, par exemple en raison d'une contamination ou d'une rupture de la chaîne du froid
Pertes de stock (DDM dépassée)	Date de durabilité minimale dépassée
Pertes de stock (DLC dépassée)	Date limite de consommation dépassée
Excédent (dans le délai de la date)	
Normes de qualité non respectées	Aliments comestibles irréprochables du point de vue de la sécurité alimentaire, mais qui ne répondent pas aux exigences de qualité (y compris les rappels et les retours)
Erreur d'emballage ou d'étiquetage	y compris les retours et les rappels
Défauts de qualité	y compris les retours et les rappels
Défauts de fabrication	y compris les retours et les rappels
Brisure du produit final	y compris les retours et les rappels
Résidus en cas de changement de production	
Développement de produits	
Gestion de la qualité (échantillons de contrôle)	
Erreur de commande (le produit ne correspond pas à la commande)	

Tab. 6: Causes des pertes alimentaires

Gestion des pertes alimentaires et destinataire

L'indication de la gestion actuelle des pertes alimentaires est décisive pour estimer le potentiel d'une valorisation de plus grande valeur et doit donc être documentée. En option, la vente à prix réduit, le don et la transformation en denrées alimentaires peuvent également être saisis. Celles-ci ne sont pas comptées comme pertes alimentaires, mais sont révélatrices dans le cadre de l'évaluation des mesures mises en œuvre. Le tableau 7 présente les principales filières de gestion des pertes alimentaires.

Désignation abrégée	Explication		
Vente à prix réduit	par ex. Too Good To Go, vente à quai		
Don gratuit en tant que denrée alimentaire	Remise à une organisation humanitaire pour les dons alimentaires, les employé*es, le foodsharing...	AUCUNE ALIMENTAIRE (saisie facultative)	PERTE
Transformation en produits alimentaires			
Transformation en produits cosmétiques			
Transformation en ... (à indiquer dans le champ de commentaire)			
Alimentation des animaux d'élevage			
Alimentation des animaux domestiques		PERTES ALIMENTAIRES	
Fermentation dans les installations de biogaz			
Compostage			
Incinération en UIOM	Usine d'incinération des ordures ménagères		
Autres (à préciser dans le champ de commentaire)			

Tab. 7: Filières de gestion des pertes alimentaires

Précision des données

En fonction de la méthode de collecte, la précision des données peut varier considérablement. Pour une interprétation des données fidèle à la réalité, notamment en cas de variations entre différentes périodes, il est important d'indiquer la précision des données. Le tableau 8 propose une gradation en 5 niveaux de la précision des données.

Désignation abrégée	Explication
1) Mesure/donnée exacte provenant de l'ERP	Mesure (p. ex. balance) ou indication exacte provenant du système ERP (Enterprise Resource Planning) (+/-2% d'imprécision)
2) Mesure/Indicateur ERP avec hypothèse/estimation	Mesure ou indication provenant du système de gestion des marchandises liée à une supposition/estimation (p. ex. si seul le nombre de bouteilles est connu et que le contenu moyen par bouteille est estimé) (+/-5% d'imprécision)
3) Estimation qualifiée	Estimation qualifiée (+/-10% d'imprécision)
4) Estimation / extrapolation	Estimation / extrapolation (+/-20% d'imprécision)
5) estimation approximative / extrapolation	estimation approximative / extrapolation (+/-30% d'imprécision)

Tab. 8: Indications sur la précision des données

Commentaires

Le formulaire d'enquête contient de nombreuses cases déroulantes avec des réponses prédéfinies. Dans de nombreux cas, des informations supplémentaires sur les pertes alimentaires sont précieuses pour une interprétation instructive. Celles-ci peuvent être indiquées dans le champ de commentaire. En cas de doute, il est préférable d'indiquer trop d'informations dans le champ de commentaire plutôt que pas assez.

6.2 Instructions pour le formulaire d'enquête

Remarques sur la structure

Dans les instructions qui suivent, les **exigences minimales** sont indiquées par un carré rempli ■, les **données additionnelles** par un carré vide □.

La collecte des données se fait à deux niveaux :

- **Données internes relatives aux quantité et type de pertes (partie A) ■** : il s'agit de collecter des données sur la production et les pertes de denrées alimentaires au niveau de la transformation, dans le but de calculer les taux de pertes comme mesure de l'efficacité et de comprendre la nature et les causes des pertes. Les informations peuvent provenir de systèmes ERP, de bilans entrées-sorties ou de mesures.
- **Données relatives à la gestion des pertes (partie B) □** : dans cette partie, les données relatives à la gestion des pertes alimentaires sont collectées (par ex. valorisation, redistribution, élimination). Les informations proviennent soit des entreprises qui gèrent les pertes (souvent lisibles sur les décomptes), soit de propres quantifications de la gestion des pertes.

La collecte de données en deux niveaux présente les avantages suivants :

- Les données au niveau de la transformation - issues des systèmes ERP, des bilans entrées-sorties (input-output) ou de mesures - permettent de **distinguer en détail les causes des pertes et les catégories de denrées alimentaires concernées**.
- Les données relatives à la gestion des pertes alimentaires permettent de distinguer les différentes filières de gestion (par ex. valorisation, redistribution, élimination).
- La comparaison des deux sources de données permet de **vérifier la plausibilité** des données collectées (différence entre les sommes de la partie A et de la partie B, calculée sur la ligne inférieure du formulaire de saisie).

Les colonnes du formulaire de saisie ont été numérotées dans l'ordre. La saisie des données peut suivre cette numérotation. Pour chaque champ, les instructions qui suivent ci-dessous fournissent une description des données à saisir. Le formulaire de saisie est structuré de la manière suivante (tableau 9) :

	Description des pertes	Quantification des pertes	Quantification de la production	Caractérisation des pertes	Données méthodologiques	Données administratives
Partie A						
Partie B						

Tab. 9 : Illustration du formulaire d'enquête

Lors de la quantification des pertes, il existe **différentes variantes** pour répondre aux exigences minimales. **Les tableaux 10 et 11** indiquent pour chaque variante (ligne) quels champs doivent être obligatoirement remplis.

Les entreprises qui sont également actives dans le **commerce** (qui ne transforment pas seulement elles-mêmes des produits, mais qui vendent également des produits d'autres fabricants) saisissent également les pertes qui y sont liées. Le formulaire doit préciser **quelles sont les pertes liées à la fonction de commerçant** et celles liées à la fonction **de transformateur**. En outre, en cas de

pertes également saisies par le fournisseur/fabricant (p. ex. retours), il convient d'en faire mention et d'**indiquer le fournisseur/fabricant afin d'éviter les doubles comptages**.

PARTIE A : Bilan des entrées-sorties, données ERP, mesures internes

Dans la partie A, veuillez remplir si possible **une ligne séparée pour chaque type (catégorie de denrées alimentaires) et cause de pertes alimentaires**. Dans chaque ligne, les pertes ainsi que le produit obtenu sur la même ligne de production sont enregistrés afin de pouvoir calculer un degré d'efficacité pour chaque ligne de production. Si une ligne de production génère plusieurs pertes qui peuvent être quantifiées séparément, veuillez inscrire chacune des pertes sur une ligne séparée et la production sur la ligne suivante (voir description du champ 9).

Description des pertes (cases 1.-2.)

1. Description détaillée des pertes	2. Catégorie d'aliments des pertes
-------------------------------------	------------------------------------

1. Description détaillée des pertes ■

Pour décrire les pertes de denrées alimentaires de la manière la plus détaillée et la plus claire possible, veuillez préciser de quel type de denrée alimentaire il s'agit (p. ex. pommes triées, œufs cassés) ou de quelle partie d'une denrée alimentaire ou de quel flux secondaire il s'agit (p. ex. petit-lait concentré 60% MS ; tourteau de pression d'huile de colza ; morceaux de pâte provenant de la production de raviolis...). Pour les catégories mixtes dont les proportions ne sont pas connues, veuillez énumérer les différents composants le plus précisément possible (p. ex. marc de pommes, de poires, d'abricots et de pruneaux).

2. Catégorie d'aliments des pertes ■

Veuillez sélectionner dans le menu déroulant la catégorie d'aliments à laquelle les aliments quantifiés dans cette entrée (ligne) correspondent le mieux³. Pour les catégories mixtes, faire une subdivision en plusieurs entrées (lignes), les proportions quantitatives pouvant être estimées ou quantifiées par échantillonnage ; alternativement, si les proportions ne sont pas connues, choisir la catégorie « aliments mélangés » et indiquer dans la description détaillée les composants inclus.

Quantification des pertes par année (cases 3.-7.)

3. Poids des pertes par an (t MF)	4. Poids des pertes par an (t MS)	5. Partie comestible des pertes	6. Taux de perte en % (ou dépréciation en % de la production)	7. Pertes nutritionnelles (kcal/100g)
-----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---	---------------------------------------

L'objectif de la quantification est de calculer un **taux de perte**, également appelé pourcentage de perte ou ratio de perte, car il s'agit d'une **mesure** révélatrice de **l'efficacité**. Le taux de perte défini ici se rapporte à l'« output », c'est-à-dire à la production de produits finis vendus (diviser les pertes par l'output). Pour calculer le taux de pertes, il y a plusieurs façons de remplir le formulaire, en distinguant les 2 cas suivants selon les pertes.

³ en tapant les premières lettres, la catégorie correspondante apparaît automatiquement et peut être confirmée par la touche Enter

Cas 1 : pertes = produits finis

S'il s'agit de pertes similaires ou identiques au produit final (p. ex. pertes de stock, erreurs d'étiquetage, produits finis rejetés...), la quantification peut se faire selon le tableau 10 ci-dessous (chaque ligne représente une possibilité).

Paramètres (champs à remplir entre parenthèses ■)	Calcul (parfois plusieurs possibilités)	Remarques
Taux de perte en % (6■), à indiquer par le taux de dépréciation selon le chiffre d'affaires et Poids des produits finis en t MF (9■)	Diviser la valeur d'achat des produits dépréciés par la valeur d'achat des produits finis vendus	Données issues de systèmes ERP; si possible, répartir le taux de perte par catégorie de denrées alimentaires de manière à ce que les prix au kilo soient homogènes au sein des groupes de marchandises, sinon la quantité de pertes alimentaires qui en découle est faussée.
	OU Diviser la valeur de vente des produits dépréciés par la valeur de vente des produits finis vendus	
OU		
Taux de perte en % (6■), à indiquer par le taux de dépréciation lié au poids et Poids des produits finis en t MF (9■)	Diviser la quantité de produits dépréciés en tonnes de matière fraîche par la quantité de produits finis écoulés en tonnes de matière fraîche	Si le produit final et les pertes sont emballés dans les mêmes proportions, il est également possible d'utiliser des indications de quantité incluant l'emballage.
	OU Diviser la quantité de produits dépréciés en tonnes de matière sèche par la quantité de produits finis écoulés en tonnes de matière sèche	
OU		
Poids en t de MF (3■) et Poids des produits finis en t MF (9■)	Indiquer la quantité de pertes alimentaires ou de produits dépréciés en tonnes de matière fraîche	

Tab. 10 : Variantes pour la quantification des pertes, si « pertes = produit final » (chaque ligne est une variante pour satisfaire aux exigences minimales). MF = matière fraîche

Dons et transmission :

Si les dépréciations comprennent également **des dons de denrées alimentaires** et d'autres produits utilisés comme denrées alimentaires (p. ex. vente à quai, transformation...), **déduire** la quantité correspondante **des dépréciations** et documenter dans une ligne séparée (valorisation = don). Si les quantités ne sont pas encore connues, faire une indication dans les commentaires.

Cas 2 : pertes (flux secondaire) ≠ produits finaux

S'il s'agit de pertes ou de flux secondaires dont la composition s'écarte nettement des produits finaux de la catégorie correspondante (p. ex. lait de rinçage dilué, petit-lait, son, tourteaux d'oléagineux, pertes mixtes...), la quantification doit être effectuée conformément au tableau 11 ci-dessous (chaque ligne représente une possibilité).

Paramètres (champs à remplir entre parenthèses ■)	Calcul (parfois plusieurs possibilités)	Remarques
Taux de perte en % (6■) et Poids des produits finis en t MS (10■)	Diviser la quantité de pertes (flux secondaire) en tonnes de matière sèche par la quantité de produits finis écoulés en tonnes de matière sèche	Les quantités indiquées ne doivent concerner que les parties comestibles . Dans le cas 2, contrairement au cas 1, le taux de perte ne peut pas être indiqué sur la base du chiffre d'affaires ou de la quantité de substance fraîche.
OU		
Poids des pertes en t MS (4■) et Poids des produits finis en t MS (10■)	Quantité de pertes (flux secondaire) en tonnes de matière sèche	La quantité produite doit obligatoirement être indiquée en tonnes de matière sèche.
OU		
Poids des pertes en t MF (3■), valeur nutritionnelle des pertes en kcal/100g (7■) et Poids des produits finis en t MF (9■), Valeur nutritionnelle des produits finis en kcal/100g (12■)	Quantité de pertes (flux secondaire) en tonnes de matière fraîche, valeur nutritive des pertes	La valeur nutritionnelle doit également être indiquée pour le produit final (champ 12).

Tab. 11 : Variantes pour la quantification des pertes, si « Perte (flux secondaire) ≠ produit final » (chaque ligne représente une variante pour satisfaire aux exigences minimales). MS = matière sèche.

3. Poids des pertes par an (t MF) ☐/■ voir tableaux 10, 11

Poids des pertes en tonnes de matière fraîche sur une année civile. Toutes les données quantitatives se rapportent à l'année de référence complète. Extrapoler en conséquence les quantifications effectuées sur des périodes de mesure plus courtes.

Le poids des pertes doit être indiqué **sans emballage**. Le poids de l'emballage peut être estimé ou déterminé par échantillonnage s'il n'est pas connu.

4. Poids des pertes par an (t MS) ☐/■ voir tableaux 10, 11

Comme pour la case 3, mais indication en tonnes de matière sèche.

5. Part comestible (physiologiquement et nutritionnellement digestible) des pertes ■

Si l'indication quantitative des pertes (case 3 ou 4) contient des parties non comestibles (p. ex. viande et os mélangés), la partie comestible doit être indiquée (partie physiologiquement digestible). La quantification peut se faire par des facteurs tirés de la littérature (p. ex. 8% pour les noyaux de pêche), par estimation ou par mesure d'échantillons. **Les parties avariées** qui étaient

autrefois comestibles **font partie de la part comestible**. La part comestible peut se référer à la matière sèche (MS) ou à la matière fraîche (MF), mais doit être exprimée dans la même unité que l'indication de quantité absolue (case 3 ou 4). **Si l'on ne sait pas (encore)** si un flux secondaire ou une partie d'un produit est considéré comme comestible, **marquez** le champ avec le pourcentage en **couleur**, faites une remarque dans le champ de commentaire et assurez-vous que la description détaillée dans la case 1 est pertinente.

6. Taux de perte en % (ou dépréciation mesurée selon chiffre d'affaires) ☐/■ voir tableaux 10,11

Le taux de perte indique le pourcentage de la quantité produite de denrées alimentaires de la catégorie correspondante qui est perdue. S'il s'agit de **flux secondaires** (c-à-d, le sous-produit est différent du produit principal), le taux de perte doit se référer à la **quantité de matière sèche**. Si les amortissements contiennent également des produits qui sont utilisés comme denrées alimentaires (**dons, transformation ultérieures...**), la part correspondante devrait si possible être déduite et **indiquée sur une ligne séparée**, ou bien une estimation de la part devrait être inscrite dans le champ de commentaire.

7. Pertes nutritionnelles en kcal/100g ☐/■ voir tableau 11

En option ou à la place d'une indication de quantité en matière sèche, les valeurs nutritives des pertes peuvent être indiquées. Unité : kcal pour 100g de matière fraîche.

Quantification de la production par année (cases 8.-12.)

8. Produit final (si différent des pertes)	9. Quantité produite = production par an (t MF)	10. Quantité de production = production par an (t MS)	11. Part comestible (physiologiquement et nutritionnellement digestible) des produits finis	12. Valeur nutritive des produits (kcal/100g)
--	---	--	---	--

8. Produit final (si différent des pertes) ☐/■

Si le produit final est différent des pertes, décrire en détail le produit final (ou semi-fini) dans ce champ.

9. Quantité produite = production par an (t MF) ■

Indication de la quantité de production des produits finis auxquels se rapporte la saisie de donnée (ligne), à l'exclusion des pertes, en tonnes de matière fraîche.

Si la production d'un produit génère plusieurs pertes qui sont saisies sous forme d'entrées (lignes) séparées (p. ex. petit-lait et restes de rinçage provenant de la même installation), la quantité produite peut être saisie **sur une nouvelle ligne en dessous des entrées**. Il convient de l'indiquer dans le champ de commentaire (case 20) (exemple dans le tableau 12).

Saisie de donnée	1. Description détaillée	2. Catégorie des pertes	3. Poids des pertes par an (t MF)	4. Poids des pertes par an (t MS)	5. Partie comestible des pertes	8. Produit final (si différent des pertes)	9. Quantité de production = production par an (t MF)	10. Quantité de production = production par an (t MS)
PARTIE A : Bilan entrées-sorties, données ERP, mesures internes								
1	Lait de rinçage	Produits laitiers (lait, yaourt, fromage, beurre...)	0.5	0.005	100%			
2	Petit-lait	Produits laitiers (lait, yaourt, fromage, beurre...)	7.0	0.420	100%			
3					100%	Fromage	1.0	0.7

Tab. 12: Exemple de saisie pour le cas où plusieurs pertes (lait de rinçage et petit-lait) se produisent sur une ligne de production avec un seul output (fromage).

La quantité produite doit être indiquée **sans emballage**. Le poids de l'emballage peut être estimé ou déterminé par échantillonnage s'il n'est pas connu.

10. Quantité de production = production par an (t MS) ☐/■

Comme pour la case 9, mais en tonnes de matière sèche. Si les pertes sont indiquées en tonnes de matière sèche (case 4), cette case doit être remplie.

11. Part comestible (physiologiquement et nutritionnellement digestible) des produits finis ■

Identique à la case 7, mais se rapportant aux produits inscrits à la case 8.

12. Valeur nutritionnelle des produits en kcal/100g ☐

Si la valeur nutritive des pertes est indiquée, la valeur nutritive des produits doit également être inscrite. Unité : kcal pour 100g de substance fraîche.

Caractérisation des pertes (cases 13 à 17)

13. Etat de transformation	14. Etat de stockage	15. Cause principale des pertes	15. Cause (2)	16. Filière de gestion	17. Destinataire
----------------------------	----------------------	---------------------------------	---------------	------------------------	------------------

13. Etat de transformation ☐

Sélectionner dans la liste déroulante.

14. Etat de stockage ☐

Sélectionner dans la liste déroulante.

15. Cause principale des pertes ■

Pour les données relatives à la production, la cause la plus importante des pertes doit être sélectionnée dans la liste déroulante et, le cas échéant, précisée dans le champ de commentaire. Si plusieurs causes s'appliquent, d'autres causes peuvent être indiquées dans les colonnes « Cause 2-4 ».

16. Filière de gestion (facultative dans la partie A) ☐/■

Si spécifiquement connu pour cette entrée (ligne) : Indication de la manière dont les pertes sont actuellement valorisées ou utilisées. Sélectionner dans la liste déroulante.

17. Destinataire (facultatif dans la partie A) ☐/■

Si spécifiquement connu pour cette entrée (ligne) : Indication du destinataire ou de l'entreprise de gestion qui prend actuellement en charge les pertes.

Données méthodologiques (cases 18.-21.)

18. Précision des données	19. Période de mesure	20. Commentaires	21. Photo des pertes (nom du fichier)
---------------------------	-----------------------	------------------	---------------------------------------

18. Précision des données ■

Indication de la précision des données concernant la quantité des pertes. Sélectionner dans la liste déroulante.

19. Période de mesure ■

Indication de la période de mesure à partir de laquelle les pertes sont extrapolées à l'année (choisir une période représentative, par exemple 1.1.2024-20.6.2024).

20. Commentaires ☐

Les commentaires sur les pertes ou sur la méthode de collecte sont importants dans certains cas pour préciser les indications des champs déroulants ou pour compléter les informations (p. ex. « la teneur en MS a été estimée grossièrement, elle sera mesurée l'année prochaine » ou « ne peut être stockée que 2 jours à 4°C »).

21. Photo des pertes ☐

Les photos sont particulièrement recommandées lorsqu'elles permettent d'obtenir des indications sur l'état ou la composition. Les photos peuvent être fournies séparément, le nom du fichier devant être indiqué dans le tableau.

Données administratives (cases 22 à 25)

22. Entreprise de production	23. Personne qui saisit les données	24. Numéro de tél. pour les questions	25. Date de saisie des données
------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------

22. Entreprise de production (si les données du formulaire proviennent de différents établissements ■)

23. Personne qui saisit les données ■

24. Numéro de téléphone pour les questions ■

25. Date de saisie des données ■

26. Secteur ☐

27-29. Autres critères (choix libre) ☐

PARTIE B : Données relatives à la gestion des pertes (y compris valorisation, dons, transformation ultérieure, élimination...)

Contrairement à la partie A, la partie B comporte **une entrée (ligne) par filière de gestion des pertes** (et non par catégorie de denrées alimentaires/type/cause des pertes).

Si des données quantitatives sur la composition sont connues, il est recommandé de les fournir (séparément ou dans le champ de commentaire 20).

Description des pertes par filière de gestion des pertes (cases 1.-2.)

1. Description détaillée ☐

Enumérer en détail dans la partie B les **composants** qui sont éliminés via la filière de gestion des pertes enregistrée dans cette entrée (ligne) (p. ex. marc de fruits, découpes de légumes, épiluchures de pommes de terre).

2. Catégorie de denrées alimentaires ☐

Indiquer la catégorie de denrées alimentaires à laquelle appartiennent les denrées alimentaires quantifiées dans cette entrée (ligne) (dans la partie B, il suffit d'indiquer la catégorie « denrées alimentaires mélangées », tant qu'aucune mesure par échantillonnage de la composition n'est effectuée).

Indication de la quantité de pertes par filière de gestion des pertes et par an (cases 3-4 ; 7.)

3. Poids des pertes par an (t MF) ☐

Indiquer les quantités dans les mêmes unités que dans la partie A pour permettre la comparaison. Remarque : si « Vente, don ou transformation » est sélectionné pour « Valorisation » (case 16), les quantités saisies ne seront pas comptées dans les pertes alimentaires lors de l'évaluation.

4. Poids des pertes par an (t MS) ☐

Indiquer les quantités dans les mêmes unités que dans la partie A pour permettre la comparaison.

Les cases 5. et 6. ne doivent pas être remplis dans la partie B.

7. Part comestible (digestible sur le plan nutritionnel) ☐

Les parts comestibles ne doivent pas obligatoirement être indiquées pour les données relatives à la gestion des pertes, pour autant qu'elles soient indiquées dans la partie A. Dans ce cas, le contrôle de plausibilité (différence entre les données relatives à la gestion des pertes et le bilan interne) peut être effectué au niveau de l'ensemble des pertes.

Caractérisation des pertes par filière de gestion des pertes (cases 16.-21.)

Les cases 8 à 15 ne doivent pas être complétés dans la partie B.

16. Filière de gestion ☐

Indication de la manière dont les pertes sont actuellement exploitées. Sélectionner dans la liste déroulante.

Remarque : si « Vente, don ou transformation » est sélectionné, les quantités saisies ne seront pas comptées dans les pertes alimentaires lors de l'évaluation.

17. Destinataire ☐

Indication du destinataire ou de l'entreprise de gestion des déchets qui prend actuellement en charge les pertes.

Données méthodologiques sur les pertes (cases 18 à 21)

18. Précision des données ☐

Indication de la précision des données de pertes éliminées, utilisées ou valorisées qui ont été entrées dans la ligne. Sélectionner dans la liste déroulante.

19. Période de mesure ☐

Indication de la période de mesure à partir de laquelle la quantité de pertes éliminées, utilisées ou valorisées est extrapolée à l'année.

20. Commentaire ☐

Les commentaires sont importants dans certains cas pour préciser les indications des champs déroulants ou pour compléter les informations (p. ex. « L'entreprise de collecte compte le nombre de conteneurs et calcule forfaitairement un poids moyen de 500 kg par conteneur ; l'année prochaine, des mesures par échantillonnage du poids de remplissage des conteneurs sont prévues »).

21. Photo des déchets ☐

Les photos sont particulièrement recommandées lorsqu'elles permettent d'obtenir des indications sur l'état ou la composition. Les photos peuvent être fournies séparément, le nom du fichier devant être indiqué dans le tableau.

Données administratives (champs 22 à 25)

A remplir de la même manière que la partie A.