Quelle est l'ampleur du gaspillage alimentaire en Suisse ?

Un tiers de tous les aliments est perdu ou gaspillé le long de la chaîne alimentaire. Cela correspond annuellement à …



2,8 millions de tonnes





Si on rassemblait tout le gaspillage alimentaire* de la Suisse dans des sacs poubelles de 110 litres et qu'on les alignait les uns à la suite des autres, ils feraient

une fois le tour de la terre.

*Nous utilisons le terme « gaspillage alimentaire » comme terme générique pour toutes les pertes alimentaires (y compris les parts utilisées comme alimentation animale). Hypothèses de calcul : gaspillage alimentaire mixte ≈ 0,5 kg/l, soit 55 kg par sac de 110 l ; environ 0,8 m de longueur par sac. Résultat : environ 51 millions sacs, soit 41 000 km — environ un tour du monde. Remarque concernant la quantité : les pertes par personne ont légèrement diminué en Suisse depuis 2019 (passant de 330 kg à 310 kg par personne et par an). Le volume total est toutefois resté relativement stable, car la population a atteint 9 millions d'habitant-e-s.

Sources : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.

© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

Que signifie le **gaspillage alimentaire ?**

Par « gaspillage alimentaire* » on entend les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine qui se perdent ou sont jetées entre le champ et l'assiette.



Agriculture

p. ex. les fruits mis au rebut, difformes



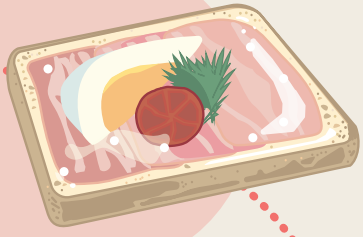
Transformation

p. ex. des sous-produits inutilisés comme le son



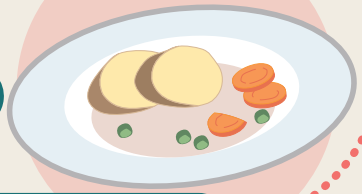
Commerce de gros

p. ex. les marchandises avariées ou endommagées dans les entrepôts, lors du tri et du transport



Commerce de détail

p. ex. les produits périmés

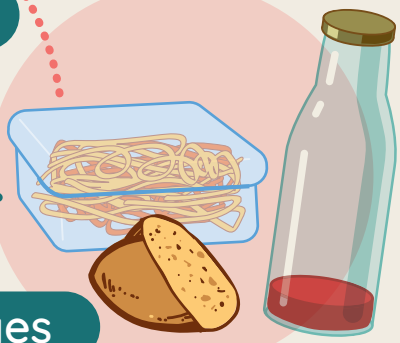


Restauration

p. ex. les portions trop copieuses et les surplus des buffets



Les parties non comestibles des aliments ne sont pas du gaspillage alimentaire.



Ménages

p. ex. les restes de repas, acheté en trop et pas consommé à temps

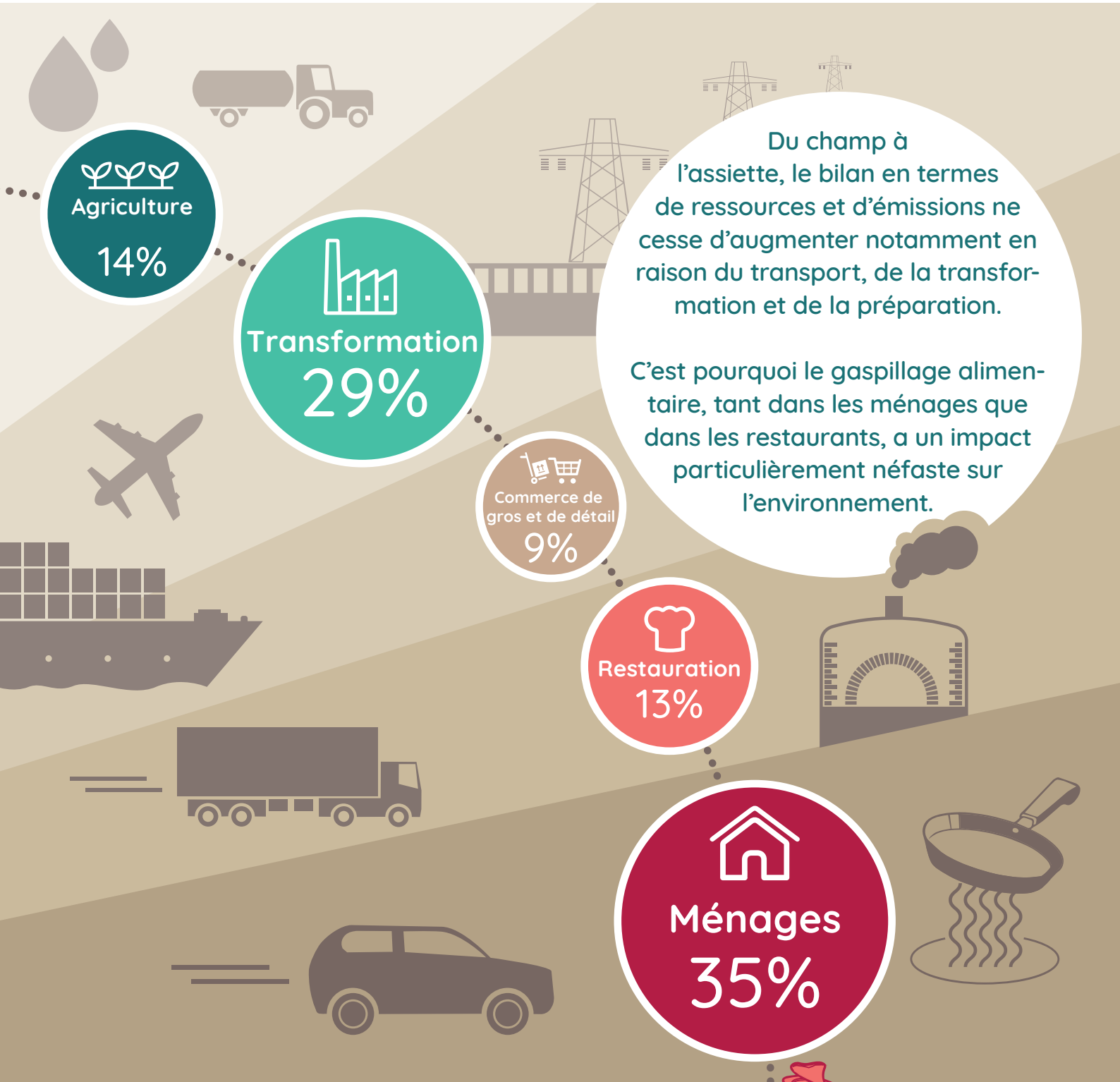
*Dans ces infographies, le terme « gaspillage alimentaire » désigne toutes les pertes alimentaires, y compris les surplus et sous-produits utilisés pour nourrir les animaux, car cette valorisation entraîne également une perte de ressources.

Sources : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.

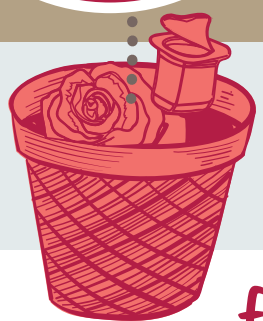
© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

L'impact environnemental du gaspillage alimentaire dans la chaîne alimentaire



Le gaspillage alimentaire total à tous les stades de la chaîne alimentaire s'élève à 10 billions d'UCE*. Les cercles indiquent la part correspondante des denrées alimentaires jetées à chaque étape.



100% = 10 billions d'UCE

*Les unités de charge écologique (UCE) sont une mesure de l'impact environnemental global. Elles tiennent compte de 26 polluants (p. ex. CO_2, pesticides), de l'utilisation de 8 ressources (p. ex. terre, eau) et de la quantité de déchets spéciaux. Les pertes de denrées alimentaires utilisées comme aliments pour animaux sont également prises en compte dans ce graphique. Sources : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.

© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

L'impact du **gaspillage alimentaire** sur le **budget des ménages**

En Suisse, nous jetons chaque année 80 kg de denrées alimentaires par habitant-e, pour une valeur d'environ 600 francs – des denrées alimentaires que nous avons certes achetées, mais que nous n'avons pas consommées.





Le prix du gaspillage : 1 journée de repas / semaine

Avec l'argent dépensé pour les aliments que nous jetons à la maison, nous pourrions nous offrir chaque semaine de quoi se nourrir pendant une journée entière.

Calcul : un ménage suisse dépense en moyenne 636 francs par mois pour les denrées alimentaires, soit, avec 2,07 personnes par ménage, environ 10 francs par jour et par personne. Les denrées alimentaires jetées, qui représentent près de 600 francs par an et par personne, correspondent à environ 11.50 CHF par semaine, soit à peu près le montant des dépenses alimentaires quotidiennes par personne. Sources :
- Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.
- Enquête sur le budget des ménages : résultats 2023. OFS 2025.

© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

Quelle est **la quantité** du gaspillage alimentaire **dans les ménages ?**

En Suisse, chaque membre d'un ménage jette en moyenne environ 80 kg de denrées alimentaires par an.

Environ les 3/4 des denrées alimentaires jetées sont incinérées avec les ordures ménagères ou finissent dans les eaux usées.

environ
80 kg
par personne et par an



6% alimentation animale



11% compost du ménage

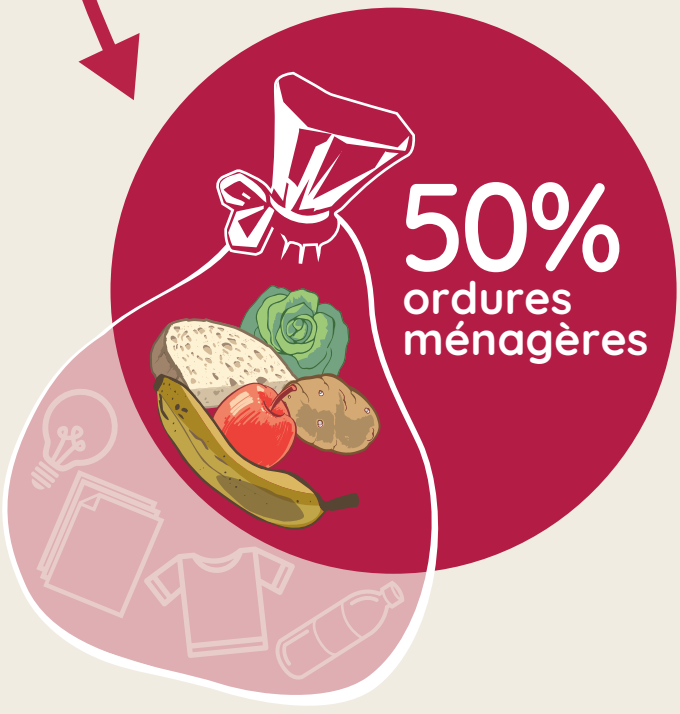


12% poubelle à déchets organiques

Le reste est jeté dans la poubelle à déchets organiques, composté ou donné aux animaux domestiques. Certes, ces denrées alimentaires ne sont pas entièrement perdues. Les ressources utilisées pour leur production sont néanmoins gaspillées.



21% eaux usées



50% ordures ménagères



Planifie tes courses et ne cuisine que la quantité que tu peux réellement manger afin de prévenir le gaspillage alimentaire.

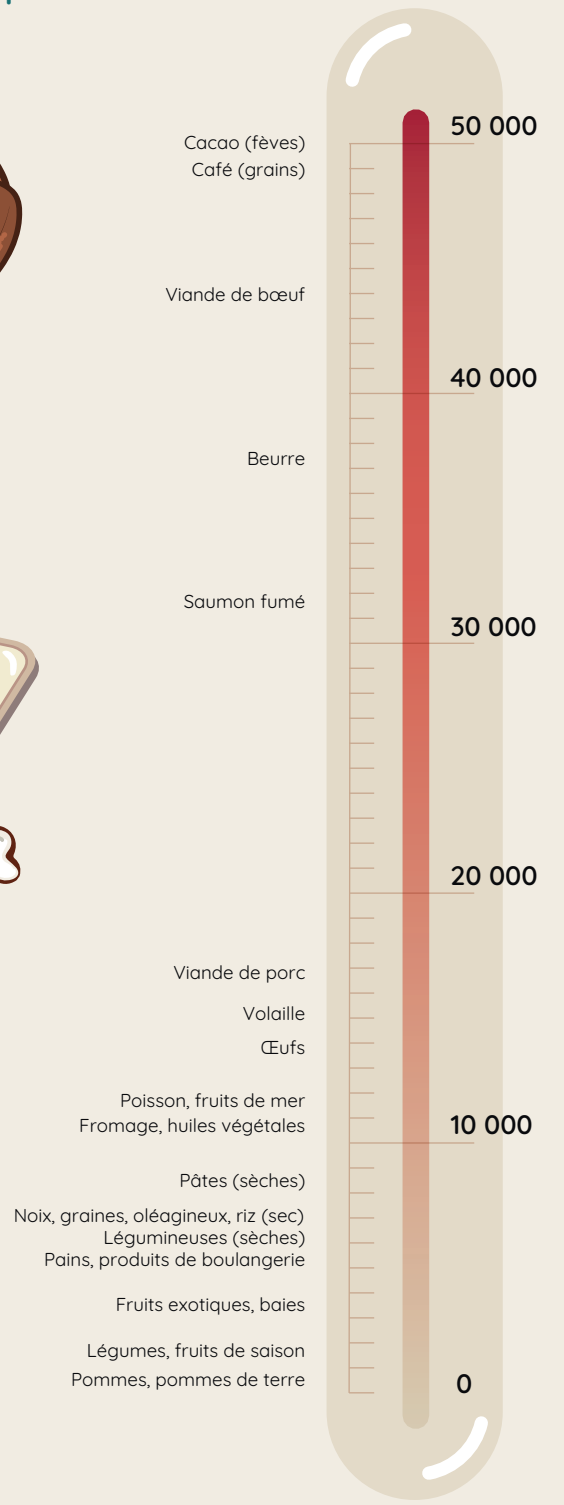
Sources : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.
© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

L'impact environnemental des denrées alimentaires par kilogramme jeté

Chaque aliment nécessite des ressources. Plus la culture, l'élevage, la transformation, le stockage et le transport sont complexes, plus un kilogramme jeté a un impact négatif sur l'environnement.





*Les unités de charge écologique (UCE) sont une mesure de l'impact environnemental global. Elles tiennent compte de 26 polluants (p. ex. CO_2, pesticides), de l'utilisation de 8 ressources (p. ex. terre, eau) et de la quantité de déchets spéciaux.

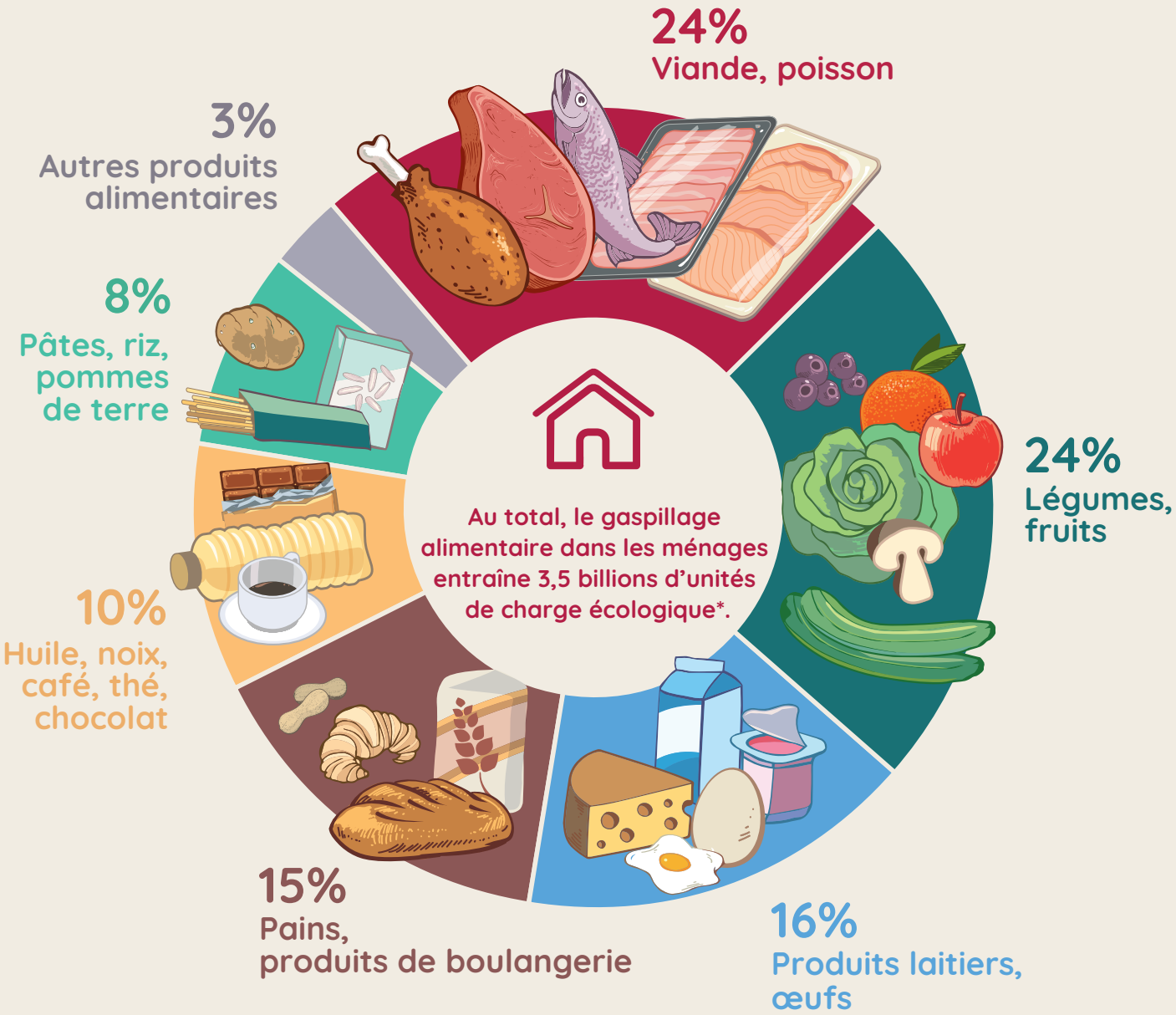
Sources : Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial (avec résumé en français). ZHAW, 2019.

© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

Le gaspillage alimentaire des **ménages : répartition de l'impact environnemental**

Alors que les légumes, les fruits, les produits laitiers, le pain et les produits de boulangerie sont, en termes de quantité, les aliments les plus souvent jetés par les ménages, la viande et le poisson contribuent le plus à l'impact environnemental global du gaspillage alimentaire des ménages en raison de leur impact élevé par kilogramme.



*Ces pourcentages sont calculés en multipliant, pour chaque aliment, la quantité de déchets alimentaires ménagers par son impact environnemental par kilogramme. Les 100 % correspondent à l'impact environnemental total de l'ensemble des denrées alimentaires jetées par les ménages. Les unités de charge écologique (UCE) sont une mesure de l'impact environnemental global. Elles tiennent compte de 26 polluants (p. ex. CO_2, pesticides), de l'utilisation de 8 ressources (p. ex. terre, eau) et de la quantité de déchets spéciaux.

Sources : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.

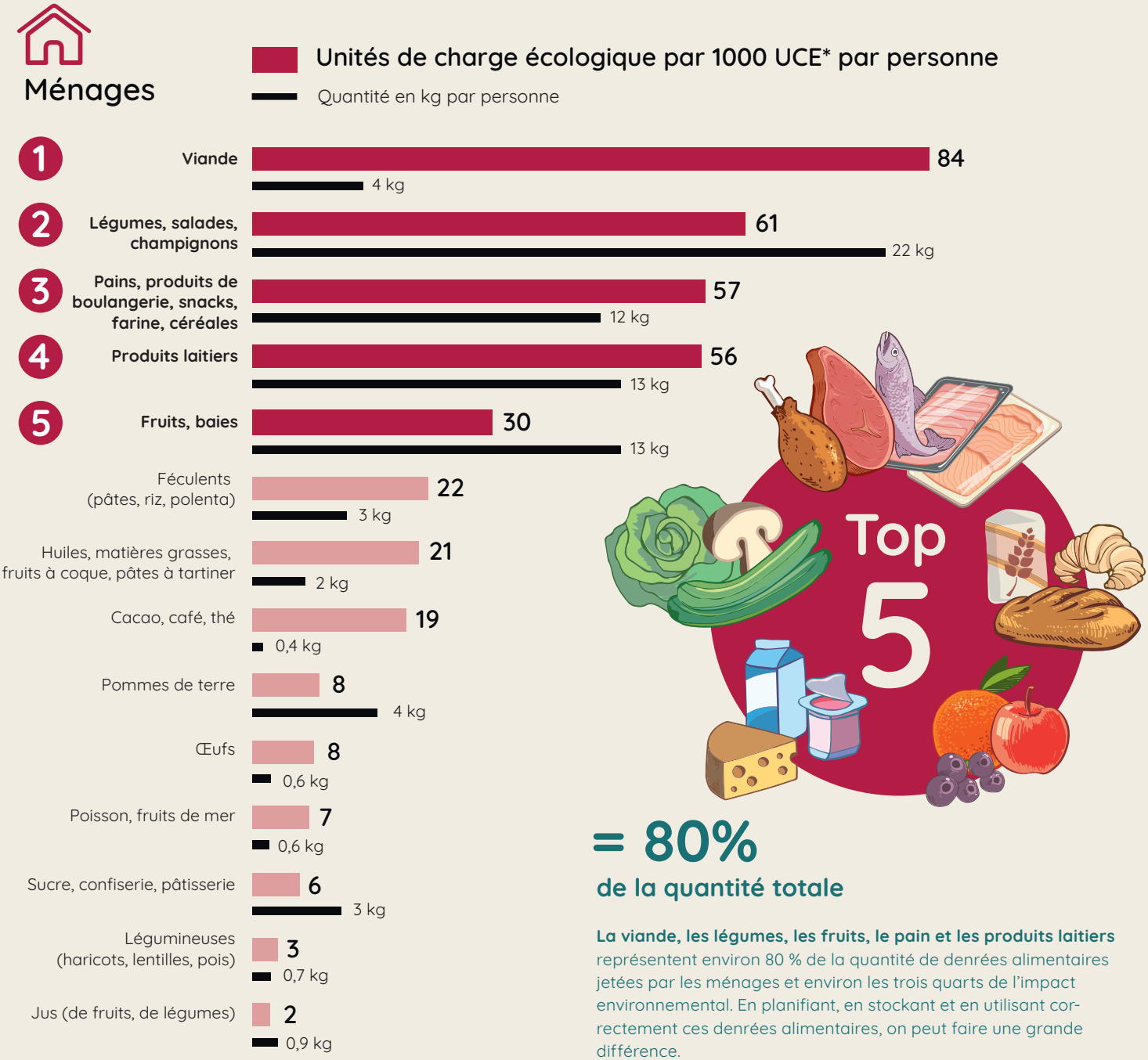
© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

Le gaspillage alimentaire des **ménages : quantités et impact environnemental**

La comparaison entre le poids et les unités de charge écologique (UCE) par groupe d'aliments montre que ce n'est pas la quantité seule qui détermine l'impact écologique. La viande, dont la part en poids est relativement faible, génère l'impact le plus élevé, tandis que les légumes et le pain, bien que consommés en quantités plusieurs fois supérieures, n'occupent respectivement que la 2e et la 3e place.

Ménages



= 80%

de la quantité totale

La viande, les légumes, les fruits, le pain et les produits laitiers représentent environ 80 % de la quantité de denrées alimentaires jetées par les ménages et environ les trois quarts de l'impact environnemental. En planifiant, en stockant et en utilisant correctement ces denrées alimentaires, on peut faire une grande différence.

*Les unités de charge écologique (UCE) sont une mesure de l'impact environnemental global. Elles tiennent compte de 26 polluants (p. ex. CO_2, pesticides), de l'utilisation de 8 ressources (p. ex. terre, eau) et de la quantité de déchets spéciaux.

Sources : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.

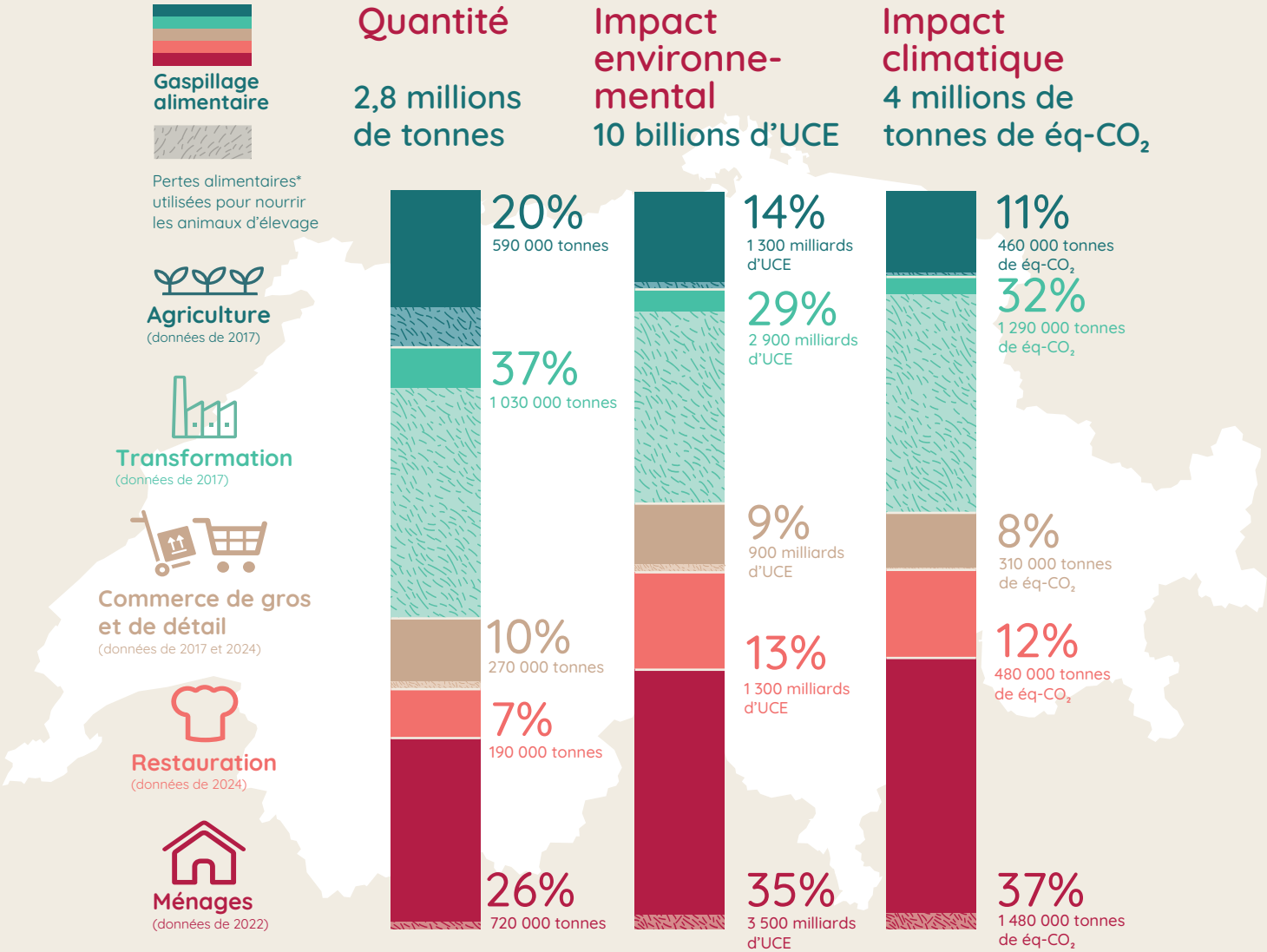
© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments

Le **gaspillage alimentaire** à tous les stades de la **chaîne alimentaire** suisse

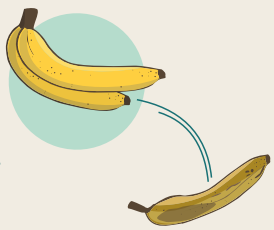
La répartition du gaspillage alimentaire sous trois angles différents

La quantité, l'impact environnemental et l'impact climatique ne se répartissent pas de manière uniforme tout au long de la chaîne alimentaire. En effet, plus les denrées alimentaires sont perdues à un stade avancé, plus les ressources déjà mobilisées pour leur culture, leur transformation, leur transport et leur réfrigération sont importantes.



Produit pour la Suisse – mis au rebut à l'étranger

Ces pertes sont également prises en compte dans les chiffres. Nos attentes en matière d'aspect, de taille et de qualité influencent également le choix des produits qui se retrouvent en rayon.



*La notion de « pertes alimentaires » est plus large que celle de « gaspillage alimentaire » et englobe les quantités utilisées comme aliments pour animaux, car même lorsqu'elles sont utilisées à cette fin, une partie des ressources est généralement perdue.
UCE = unités de charge écologique selon la méthode de la rareté écologique de 2013 (Frischknecht et al., 2013).
Tonnes de éq-CO_2 = tonnes d'équivalents dioxyde de carbone, mesure de l'impact climatique (GIEC, 2013).
Sources : Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (avec résumé en français). ZHAW/OFEV, 2025.
© foodwaste.ch 2026

foodWaste.ch
Par amour des aliments