Une semaine sans gaspillage alimentaire pourrait permettre de sauver 30 millions de repas

Plus de 40 organisations lancent en septembre la première Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire

17 août 2026 – Du 12 au 20 septembre 2026 se tiendra pour la première fois en Suisse la Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire. Pendant neuf jours, des entreprises, des ONG et les pouvoirs publics s'unissent pour adresser un signal fort contre le gaspillage alimentaire. L'objectif : inciter la population à agir. En effet, si les ménages suisses ne jetaient pas de denrées alimentaires pendant une semaine seulement, environ 30 millions de repas pourraient être sauvés.

Dans les foyers suisses, environ 80 kilogrammes de denrées alimentaires par personne sont jetés chaque année, en moyenne[1]. Une grande partie pourrait être évitée grâce à de simples changements dans la vie quotidienne. C'est précisément là qu'intervient la première Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire : sous la devise commune « À toi de jouer » et avec un logo fédérateur, les organisations partenaires mettent en œuvre leurs propres activités – allant d'événements et d'actions de sensibilisation à des offres d'information et des conseils concrets pour le quotidien. Chaque organisation exploite ses propres ressources, s'adresse à ses propres publics cibles et utilise ses propres canaux de communication. Ainsi, grâce à de nombreuses contributions différentes, naît un mouvement à l'échelle nationale qui incite la population à s'impliquer.

Le gaspillage alimentaire nous concerne tous – et nous pouvons tous contribuer à changer les choses
Le gaspillage alimentaire fait partie des défis environnementaux auxquels chacune et chacun peut réagir immédiatement. Même de petits changements, par exemple au moment des courses, du stockage et de la préparation des repas, contribuent à réduire le gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire n'est pas seulement une question de respect, c'est aussi un problème environnemental majeur. Les pertes alimentaires représentent environ 25% de l'empreinte environnementale de notre alimentation, soit environ la moitié de celle de l'ensemble du trafic individuel motorisé en Suisse[1]. Parallèlement, la Suisse s'est engagée, dans le cadre de l'Agenda 2030, à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Initier le changement ensemble
L'objectif d'une réduction de moitié est ambitieux. Des études montrent toutefois que de nombreuses personnes sont prêtes à adapter leur comportement[2]. Bien souvent, il manque des informations concrètes, des pistes d'action applicables au quotidien – ou tout simplement une incitation à consommer les denrées alimentaires de manière plus réfléchie. C'est précisément là qu'intervient la Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire. L'exemple des Pays-Bas montre bien qu'une telle semaine peut avoir un impact : la « Food Waste Free Week »[3] y est organisée avec succès depuis plusieurs années déjà. Les expériences menées à l'échelle internationale montrent en outre que les investissements consacrés à la sensibilisation de la population peuvent générer des

économies bien supérieures, tant au niveau des ménages que des coûts de gestion des déchets des communes[4].

Contact médias de la Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire
Philip Moser
Responsable de la communication et des relations avec les médias
Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire
philip.moser@mach-mehr-draus.ch

Liens
Site Internet de la Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire : www.a-toi-de-jouer.ch
Site Internet de l'association United Against Waste : www.united-against-waste.ch
Site Internet de Foodwaste.ch : www.foodwaste.ch

Sources

[1]Beretta C., Gruber M., Müller N., Burckhardt C., Winzeler R. Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz : Zwischenstandsbericht 2025 (en allemand avec résumé en français) [Internet]. Octobre 2025 [consulté le 17 avril 2026]. Disponible sur : https://www.bafu.admin.ch/fr/pertes-alimentaires

[2]Tipaldi P., Schäfer C., Bauer JC. Vom Vorsatz zum Teller (en allemand) [Internet]. Décembre 2023 [consulté le 21 juillet 2026]. Disponible sur : https://gdi.ch/publikationen/studien/vom-vorsatz-zum-teller-pdf-2023-d#attr= doi :10.59986/ZWGD6455

[3]Food Waste Free Week 2025 | Samen Tegen Voedselverspilling [Internet]. [consulté le 21 juillet 2026]. Disponible sur : https://samentegenvoedselverspilling.nl/en/food-waste-free-week

[4]Hanson C, Mitchell P. THE BUSINESS CASE FOR REDUCING FOOD LOSS AND WASTE A report on behalf of Champions 12.3 [Internet]. Mars 2017 [consulté le 21 juillet 2026]. Disponible sur : https://champions123.org/sites/default/files/2020-08/business-case-for-reducing-food-loss-and-waste.pdf