

Fiche d'information : *pertes alimentaires*

Description et objectif de l'indicateur

Indicateur : **intensité des pertes alimentaires**

L'objectif de cet indicateur est de mettre en évidence les pertes alimentaires évitables tout au long de la chaîne de valeur et ainsi de recenser de manière transparente les inefficacités en matière de ressources, les impacts environnementaux et les pertes de valeur ajoutée évitables.

L'indicateur mesure l'intensité des pertes alimentaires, définie comme la part des pertes alimentaires évitables par rapport à la quantité totale comestible entrant dans une exploitation ou à un stade de transformation.

Il permet de suivre les tendances, d'évaluer l'efficacité des mesures opérationnelles et de s'aligner sur des objectifs internationaux tels que l'ODD 12.3.

Chiffres clés en bref

ÉLÉMENT	CONTENU
Unité	Pourcentage [%]
Formule	$LVI = \frac{\text{vermeidbare Lebensmittelverluste [t]}}{\text{gesamte essbare Eingangsmenge [t]}} * 100$
Variables & paramètres	<ul style="list-style-type: none"> • <i>LVE</i> = intensité des pertes alimentaires • <i>Pertes alimentaires évitables</i> = masse des denrées alimentaires initialement destinées à la consommation humaine qui ne sont pas consommées et qui pourraient être évitées selon l'état actuel de la technique (production, stockage, logistique)¹ • <i>Quantité totale comestible en entrée</i> = quantité de tous les produits entrant dans une unité de production, de transformation ou de commercialisation (par exemple, exploitation agricole, entreprise de transformation, centre logistique, succursale) <p><i>Remarque concernant l'ajustement des niveaux :</i> La valeur de référence (« quantité comestible à l'entrée ») doit être précisée en fonction du niveau de la chaîne de valeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production : production brute comestible totale (p. ex. quantité récoltée par culture) • Transformation : quantité totale de matières premières livrées (p. ex. masse fraîche en cours de transformation) • Commerce : quantité de marchandises achetées (brute) • Restauration/ménages : masse alimentaire achetée ou préparée
Source des données par variable et paramètre	Collecte par les producteurs, les transformateurs, les commerçants, la restauration, les ménages, enregistrement partiel via FMIS ou numérisation
Mise à jour	Annuelle Mise à jour plus fréquente selon la culture/l'étape de transformation

¹ [Plan d'action contre le gaspillage alimentaire](#)

Qualité des données/ Lacunes dans les données/ incertitude	<ul style="list-style-type: none"> • Pertes au champ difficiles à estimer (échantillons, modèles, valeurs empiriques) • Différences entre le potentiel de récolte et la quantité effectivement obtenue • Incertitudes élevées selon la culture, le site et la stratégie de récolte
Plage de valeurs/interprétation (feu tricolore)	10 % = exigence de base, 5 % = seuil de subvention (éligible à une prime) ou, par exemple, objectif de réduction de 10 % par rapport à l'année précédente

Pertinence (champ d'application / approche globale)

Acteurs tout au long de la chaîne de valeur	Utilisations
[x] Production [x] Transformation [x] Commerce de gros/de détail [x] Politique/administration	[x] Rapports internes/à l'échelle du secteur [x] Pilotage/contrôle de gestion [x] Approvisionnement/achats (exigences des fournisseurs) [x] Gestion des risques [x] Communication/étiquetage [x] Conformité/réglementation (DSRD, GRI) [x] Transparence vis-à-vis des clients

Cet indicateur montre la quantité de denrées alimentaires potentiellement exploitables qui sont perdues tout au long de la chaîne de valeur ajoutée et met ainsi en évidence les économies potentielles sur les plans écologique, économique et social. La prestation d'intérêt général réside dans l'amélioration de l'efficacité des ressources, la réduction des impacts environnementaux (p. ex. GES, eau, sol) et l'augmentation de la sécurité alimentaire.

Levier d'action et horizon d'action

Mesure (en bref)	Horizon temporel	Changement attendu de l'indicateur	Besoin de soutien
Mieux planifier les récoltes	1 an	FLI ↓	-
Adaptations Stockage/Durée de conservation	2-3 ans	FLI ↓	Conseil éventuel
Ventes de produits non conformes à la norme	2+ ans	FLI ↓	Implication des organisations professionnelles et du commerce de détail

Opportunités et limites de l'indicateur

- + Fournit une base opérationnelle pour identifier les inefficacités dans la récolte, la transformation, le stockage, la logistique et la commercialisation.
- + Peut être associé à des données environnementales et climatiques afin de quantifier les effets écologiques (p. ex. émissions de GES, pollution de l'eau et des sols).
- + Pour la production, la quantité entrante peut être déterminée par la quantité effective récoltée / le potentiel de récolte calculé (par exemple par [Arbocost](#) pour les fruits, [Proficost](#) pour les légumes).
- La détermination des pertes évitables est complexe et comporte des incertitudes, en particulier dans le domaine des pertes au champ et dans la comparaison entre les cultures ou les étapes du processus.
- La surproduction est parfois utilisée dans la pratique agricole comme un outil de gestion des risques, ce qui peut rendre l'interprétation de l'indicateur difficile.
- La qualité des données dépend fortement de la disponibilité des enquêtes opérationnelles, des enregistrements numériques et de la précision des quantités entrantes.
- Toutes les étapes de la chaîne de valeur ne disposent pas de méthodes de collecte standardisées, ce qui peut limiter la comparabilité.