Une approche cohérente pour mesurer et signaler les pertes et gaspillages alimentaires

Présentation de la norme nationale du Canada CSA K100:F26, Pertes et gaspillages alimentaires – Terminologie et mesure

Chaque année, plus de

46 %

de la nourriture est gaspillée au Canada[1]

Au Canada, les pertes et le gaspillage alimentaires représentent une perte économique de

58 $ milliards

de dollars[1]

En 2024, environ

10 millions

de personnes, dans les dix provinces, souffraient d'insécurité alimentaire[2]

[1] La crise évitable du gaspillage alimentaire : Mise à jour – Rapport technique, Deuxième récolte et Value Chain Management International, 2024
[2] New data on household food insecurity in 2024, Proof, 2025

L'absence d'approches cohérentes pour définir, mesurer et signaler les pertes et gaspillages alimentaires (PGA) complique l'établissement et l'atteinte d'objectifs de réduction des PGA. Les normes peuvent offrir des conseils et des pratiques exemplaires face à cet enjeu et, donc, aider à garder des aliments comestibles à l'intérieur du système alimentaire, à réduire le gaspillage le long de la chaîne de valeur des produits alimentaires et à renforcer la sécurité alimentaire au Canada.

La norme CSA K100:F26

crée un cadre commun pour définir, mesurer et signaler les pertes et gaspillages alimentaires (PGA) au Canada, favorisant ainsi :

la cohérence
dans le calcul de l'ampleur des PGA générés, réaffectés et gérés;

l'exactitude et la comparabilité
des données sur les PGA;

la compréhension
de l'impact des efforts de réduction des PGA.

Ce qui est couvert



- **Ce que contient la norme Terminologie** des pertes et gaspillages alimentaires.
- Assistance à l'élaboration d'un **plan de mesure** des pertes et gaspillages alimentaires.
- **Approches pour mesurer** les pertes et gaspillages alimentaires au cours de la production primaire, de la transformation, de la fabrication, de la distribution, de la vente en gros et au détail et en restauration.
- Identification et sélection des meilleures **destinations des pertes et gaspillages alimentaires.**
- Calcul de la **valeur économique** odes pertes et gaspillages alimentaires.
- Recommandations sur l'évaluation des **impacts environnementaux des PGA**.
- **Signalement** des pertes et gaspillages alimentaires et déclarations de pertes et gaspillages alimentaires.

© 2026 Association canadienne de normalisation. Tous droits réservés.

Une approche cohérente pour mesurer et signaler les pertes et gaspillages alimentaires



À qui s'adresse la norme

Producteurs d'aliments primaires, redistributeurs, détaillants et restaurateurs.

Organisation active dans la **gestion ou l'élimination des pertes et gaspillages** alimentaires.

Gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux.

Autres parties intéressées incluant les organismes à but lucratif et sans but lucratif.

Pourquoi utiliser les normes du Groupe CSA

- **Consensus national :** Les normes sont élaborées dans le cadre d'un processus fondé sur le consensus avec l'aide d'experts bénévoles représentant les points de vue de diverses parties prenantes et concernées.
- **Crédibilité :** Des orientations cohérentes favorisent la mise en œuvre de programmes, de mesures incitatives et d'un processus décisionnel efficaces.
- **Transfert de connaissances :** Les meilleures pratiques et les recommandations fondées sur des données scientifiques contribuent à fournir un accès à des connaissances exploitables.
- **Innovation :** La mise en œuvre de normes reconnues favorise l'innovation et contribue à créer de nouvelles occasions sur les marchés.

Obtenir la norme CSA K100:F26

www.csagroup.org/normeK100

Découvrez les normes et les recherches du Groupe CSA qui contribuent à la mise en place de pratiques agricoles et agroalimentaires durables et circulaires :

agrifood@csagroup.org www.csagroup.org/agroalimentaire

© 2026 Association canadienne de normalisation. Tous droits réservés.