



Norme  
internationale

**ISO 20001**

**Système de management des pertes  
et du gaspillage alimentaires —  
Exigences relatives à la prévention  
et à la réduction des pertes  
et du gaspillage alimentaires  
dans l'ensemble de la chaîne  
d'approvisionnement alimentaire**

*Food loss and waste management system — Requirements for the  
prevention and minimization of food loss and waste across the  
food supply chain*

**Première édition  
2026-09**

# Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)



## DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2026

Tous droits réservés.

La présente publication de l'ISO est protégée par le droit d'auteur et demeure la propriété de l'ISO et/ou de ses concédants de licence.

Le contenu de la présente publication de l'ISO est fourni sous licence, et n'est pas vendu. Son utilisation est soumise aux conditions de licence applicables définies par l'ISO, un organisme membre de l'ISO, ou un distributeur tiers agréé.

Sous réserve des besoins liés à sa mise en œuvre ou d'une autorisation expresse prévue aux termes d'une licence distincte, aucune partie de la présente publication de l'ISO ne peut être reproduite, distribuée, modifiée, utilisée ou mise à disposition sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit – électronique ou mécanique, y compris la photocopie, la numérisation, l'enregistrement ou la publication sur des plateformes numériques internes ou externes.

Toute utilisation hors du champ d'application des droits accordés est interdite et peut donner lieu à des poursuites judiciaires.

ISO copyright office

Case postale 401 • CH-1214 Vernier, Genève

Tél.: +41 22 749 01 11

E-mail: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)

Web: [www.iso.org](https://www.iso.org)

Publié en Suisse

# Sommaire

Page

|                                                                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avant-propos</b>                                                                                       | <b>v</b>  |
| <b>Introduction</b>                                                                                       | <b>vi</b> |
| <b>1 Domaine d'application</b>                                                                            | <b>1</b>  |
| <b>2 Références normatives</b>                                                                            | <b>2</b>  |
| <b>3 Termes et définitions</b>                                                                            | <b>2</b>  |
| <b>4 Contexte de l'organisme</b>                                                                          | <b>9</b>  |
| 4.1 Comprendre l'organisme et son contexte                                                                | 9         |
| 4.2 Comprendre les besoins et attentes des parties intéressées                                            | 9         |
| 4.3 Déterminer le domaine d'application du système de management des pertes et du gaspillage alimentaires | 9         |
| 4.4 Système de management des pertes et du gaspillage alimentaires                                        | 10        |
| <b>5 Leadership</b>                                                                                       | <b>10</b> |
| 5.1 Leadership et engagement                                                                              | 10        |
| 5.2 Politique en matière de pertes et de gaspillage alimentaires                                          | 10        |
| 5.3 Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme                                            | 11        |
| <b>6 Planification</b>                                                                                    | <b>11</b> |
| 6.1 Actions destinées à répondre aux risques et aux opportunités                                          | 11        |
| 6.2 Objectifs en matière de pertes et de gaspillage alimentaires et planification pour les atteindre      | 12        |
| 6.3 Planification des changements                                                                         | 12        |
| <b>7 Support</b>                                                                                          | <b>13</b> |
| 7.1 Ressources                                                                                            | 13        |
| 7.1.1 Généralités                                                                                         | 13        |
| 7.1.2 Ressources humaines                                                                                 | 13        |
| 7.1.3 Infrastructure                                                                                      | 13        |
| 7.1.4 Environnement de travail                                                                            | 13        |
| 7.1.5 Éléments élaborés en externe du système de management des PGA                                       | 14        |
| 7.1.6 Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des prestataires externes                  | 14        |
| 7.2 Compétence                                                                                            | 14        |
| 7.3 Sensibilisation                                                                                       | 14        |
| 7.4 Communication                                                                                         | 15        |
| 7.4.1 Généralités                                                                                         | 15        |
| 7.4.2 Communication interne                                                                               | 15        |
| 7.4.3 Communication externe                                                                               | 15        |
| 7.5 Informations documentées                                                                              | 16        |
| 7.5.1 Généralités                                                                                         | 16        |
| 7.5.2 Création et mise à jour des informations documentées                                                | 16        |
| 7.5.3 Maîtrise des informations documentées                                                               | 17        |
| <b>8 Réalisation</b>                                                                                      | <b>17</b> |
| 8.1 Planification et maîtrise                                                                             | 17        |
| 8.2 Système de traçabilité                                                                                | 17        |
| 8.3 Préparation et réponse aux situations d'urgence                                                       | 18        |
| 8.3.1 Généralités                                                                                         | 18        |
| 8.3.2 Gestion des situations d'urgence et des incidents                                                   | 18        |
| 8.4 Maîtrise des PGA                                                                                      | 19        |
| 8.4.1 Étapes initiales permettant l'analyse des PGA                                                       | 19        |
| 8.4.2 Analyse des PGA                                                                                     | 21        |
| 8.4.3 Plan de réduction des PGA                                                                           | 24        |
| 8.5 Actualisation des informations contribuant au plan de réduction des PGA                               | 25        |
| 8.6 Maîtrise des activités de surveillance et de mesure                                                   | 26        |
| 8.7 Vérification relative au plan de réduction des PGA                                                    | 26        |

## ISO 20001:2026(fr)

|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                  |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 8.7.1                                                                                                                                                                                 | Vérification.....                                                                                                                | 26        |
| 8.7.2                                                                                                                                                                                 | Analyse des résultats des activités de vérification.....                                                                         | 27        |
| 8.8                                                                                                                                                                                   | Maîtrise des non-conformités des produits et des processus.....                                                                  | 27        |
| 8.8.1                                                                                                                                                                                 | Généralités.....                                                                                                                 | 27        |
| 8.8.2                                                                                                                                                                                 | Corrections.....                                                                                                                 | 27        |
| 8.8.3                                                                                                                                                                                 | Actions correctives.....                                                                                                         | 27        |
| 8.8.4                                                                                                                                                                                 | Gestion des occurrences de PGA inattendues et des sous-produits et/ou flux secondaires de déchets potentiellement dangereux..... | 28        |
| 8.8.5                                                                                                                                                                                 | Évaluation pour la libération.....                                                                                               | 29        |
| 8.8.6                                                                                                                                                                                 | Gestion des produits, sous-produits et/ou flux secondaires de déchets non conformes.....                                         | 29        |
| 8.8.7                                                                                                                                                                                 | Conséquence(s) du retrait/rappel de produits, sous-produits et/ou flux secondaires de déchets sur les PGA.....                   | 29        |
| <b>9</b>                                                                                                                                                                              | <b>Évaluation des performances.....</b>                                                                                          | <b>30</b> |
| 9.1                                                                                                                                                                                   | Surveillance, mesure, analyse et évaluation.....                                                                                 | 30        |
| 9.1.1                                                                                                                                                                                 | Généralités.....                                                                                                                 | 30        |
| 9.1.2                                                                                                                                                                                 | Analyse et évaluation.....                                                                                                       | 30        |
| 9.2                                                                                                                                                                                   | Audit interne.....                                                                                                               | 30        |
| 9.2.1                                                                                                                                                                                 | Généralités.....                                                                                                                 | 30        |
| 9.2.2                                                                                                                                                                                 | Programme d'audit interne.....                                                                                                   | 31        |
| 9.3                                                                                                                                                                                   | Revue de direction.....                                                                                                          | 31        |
| 9.3.1                                                                                                                                                                                 | Généralités.....                                                                                                                 | 31        |
| 9.3.2                                                                                                                                                                                 | Éléments d'entrée de la revue de direction.....                                                                                  | 31        |
| 9.3.3                                                                                                                                                                                 | Résultats de la revue de direction.....                                                                                          | 32        |
| <b>10</b>                                                                                                                                                                             | <b>Amélioration.....</b>                                                                                                         | <b>32</b> |
| 10.1                                                                                                                                                                                  | Amélioration continue.....                                                                                                       | 32        |
| 10.2                                                                                                                                                                                  | Non-conformité et action corrective.....                                                                                         | 32        |
| 10.3                                                                                                                                                                                  | Mise à jour du système de management des PGA.....                                                                                | 33        |
| <b>Annexe A (informative) Recommandations relatives aux mesures qu'un organisme peut prendre pour aider les consommateurs à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.....</b> |                                                                                                                                  | <b>34</b> |
| <b>Annexe B (informative) Cadre de principes.....</b>                                                                                                                                 |                                                                                                                                  | <b>39</b> |
| <b>Bibliographie.....</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                                                  | <b>41</b> |

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

L'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets). L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de brevet.

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html](http://www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html).

Le présent document a été préparé par le comité technique ISO/TC 34 *Produits alimentaires*, sous-comité SC 20, *Perte et gaspillage de produits alimentaires*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse [www.iso.org/fr/members.html](http://www.iso.org/fr/members.html).

## Introduction

### 0.1 Généralités

L'ISO soutient par principe et à travers l'élaboration de ses normes la mise en œuvre du Programme de développement durable à l'horizon 2030 de l'Organisation des Nations Unies (ONU) et de ses 17 objectifs de développement durable (ODD). Cela inclut l'ODD 12 "Établir des modes de consommation et de production durables" et sa cible 12.3:

"D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte."<sup>[2]</sup>

Outre sa contribution à la réalisation de la cible 12.3 des ODD de l'ONU, la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (PGA) soutient la réalisation de 14 des 17 autres ODD.

Les PGA ont des répercussions économiques, sociales et environnementales importantes. Diverses études ont montré que les PGA entraînent, entre autres:

- la perte d'une quantité importante de denrées alimentaires produites pour la consommation humaine;
- des pertes économiques considérables;
- un accroissement de l'insécurité alimentaire et de la malnutrition;
- un gaspillage des ressources agricoles, notamment l'eau, les intrants et l'utilisation des terres;
- un effet négatif sur le climat, notamment une augmentation des émissions provenant des systèmes alimentaires mondiaux.

La réduction des PGA présente ainsi un intérêt financier pour les entreprises de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et un impact social bénéfique, notamment en atténuant la faim dans le monde. Elle abaisse également la pression sur le climat et les ressources naturelles.

### 0.2 Adoption d'un système de management des pertes et du gaspillage alimentaires (PGA)

L'adoption d'un système de management des pertes et du gaspillage alimentaires (système de management des PGA, SMPGA) relève d'une décision stratégique de l'organisme qui peut l'aider à améliorer ses performances globales en matière d'atténuation des PGA.

En mettant en œuvre un système de management des PGA fondé sur le présent document, les bénéfices potentiels pour un organisme sont les suivants:

- aptitude à faciliter la mesure, la quantification, la surveillance, la prévention et la réduction, le plus possible, de ses PGA, y compris le calcul de leur coût économique;
- aptitude à communiquer et à rendre compte au sujet de ses PGA et des mesures prises pour les prévenir et les réduire;
- amélioration des méthodes de production et de transformation existantes, enrichissement et valorisation des sous-produits;
- production de produits et services conformes aux exigences des clients et aux exigences légales et réglementaires applicables;
- identification et prise en compte des risques et opportunités associés aux objectifs de l'organisme en matière de PGA;
- aptitude à démontrer la conformité aux exigences spécifiées en matière de PGA, ainsi qu'aux objectifs fixés dans la stratégie de développement durable, dans la stratégie environnementale, sociale et de gouvernance (ESG) ou dans la stratégie d'économie circulaire d'un organisme.

Le présent document emploie l'approche processus (voir 0.5), qui intègre le cycle PDCA (*Plan-Do-Check-Act*) (voir 0.5.2) et une approche par les risques (voir 0.5.3).

### 0.3 Principes d'un système de management des PGA

Il existe des risques de PGA et des opportunités d'atténuer les PGA à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et au sein de chaque organisme alimentaire. Par conséquent, les mesures visant à prévenir et à réduire le plus possible les PGA tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire sont essentielles, et l'atténuation est assurée grâce aux efforts combinés de toutes les parties impliquées dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Dans certains cas, les pouvoirs publics et les organisations à but non lucratif sont également en mesure de soutenir l'objectif global de réduction des PGA. Il convient que les mesures visant à réduire le risque de PGA ne compromettent pas la sécurité des denrées alimentaires.

Le présent document spécifie les exigences pour un système de management des PGA fondé sur les principes communs aux normes ISO de systèmes de management.

### 0.4 Cadre de principes pour prévenir et réduire le plus possible les excédents alimentaires et les PGA

Le cadre de principes pour prévenir et réduire le plus possible les excédents alimentaires et les PGA (voir [Figure 1](#)), ci-après désigné "cadre de principes", fournit un cadre fondé sur des principes utiles pour aider les organismes à hiérarchiser leurs mesures de prévention et de réduction des PGA dans leurs propres activités et/ou chaînes d'approvisionnement alimentaire de manière à maximiser les bénéfices économiques et sociétaux de ces mesures, tout en réduisant le plus possible les impacts environnementaux des PGA sans compromettre la sécurité des denrées alimentaires.

Le cadre de principes repose sur la hiérarchie des PGA, une approche reconnue au niveau international qui donne la **priorité aux destinations "zéro gaspillage"**. Le cadre de principes encourage les organismes à donner la priorité à la **prévention des excédents alimentaires et des PGA**. Les autres mesures de réduction des PGA qui permettent de maintenir les denrées alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire destinée à l'alimentation humaine sont le changement d'usage et le surcyclage des denrées alimentaires autrement perdues ou gaspillées, pour en faire de nouveaux ingrédients et produits alimentaires, ainsi que la redistribution et le don de denrées alimentaires sûres destinées à la consommation humaine directe (par exemple, l'aide alimentaire). Lorsque les denrées alimentaires ne sont pas propres à la consommation humaine de manière directe, la deuxième meilleure option consiste à utiliser les denrées alimentaires précédemment perdues ou gaspillées comme ou dans des aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires et pour animaux non producteurs de denrées alimentaires, si cela est approprié. Ces options (prévention, changement d'usage/surcyclage, redistribution et alimentation animale) permettent aux denrées alimentaires de rester dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et sont préférables aux destinations des PGA situées plus bas dans le cadre de principes qui conduisent les denrées alimentaires hors de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Il convient de considérer comme une avancée toute mesure ayant pour effet de faire progresser les PGA dans le cadre de principes et de les écarter de la mise en décharge, d'ajouter de la valeur aux denrées alimentaires et aux PGA ou encore de réduire l'impact environnemental des PGA. Il convient que les organismes utilisent le cadre de principes avec souplesse. Les facteurs qui influencent les décisions des organismes peuvent inclure le type, la nature, la possibilité de commercialisation, le caractère comestible et la périssabilité des denrées alimentaires, leur position dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la localisation d'exercice de leurs activités, les réglementations qui leur sont applicables, ainsi que les infrastructures et les ressources dont ils disposent.

Il convient que les organismes cherchent à collaborer avec les parties intéressées pertinentes afin de prévenir la production d'excédents alimentaires et de PGA qui peuvent se produire en amont et en aval de leurs chaînes d'approvisionnement alimentaire. Par exemple, les organismes peuvent collaborer avec leurs fournisseurs et leurs clients afin de trouver des moyens d'optimiser l'utilisation des récoltes ou de faire don de denrées alimentaires à des organismes de redistribution alimentaire, et faciliter la progression des denrées alimentaires ou des PGA dans le cadre de principes.

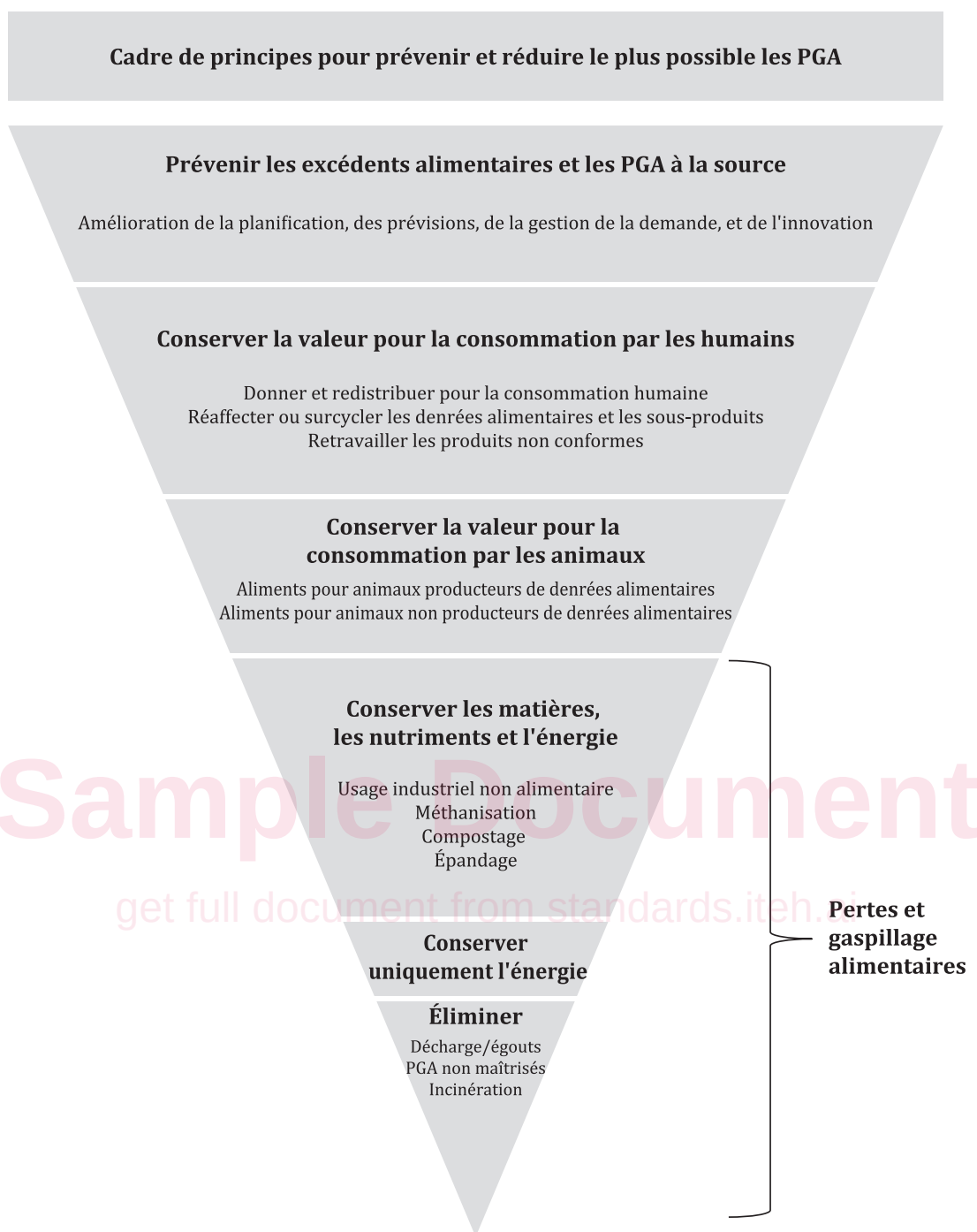
Les organismes peuvent également utiliser le cadre de principes pour quantifier, surveiller et rendre compte de leurs PGA totaux et de la quantité de PGA qui se produit dans leurs propres activités ou chaînes

d'approvisionnement alimentaire pour chaque option du cadre de principes. Cela aide à démontrer les progrès accomplis pour prévenir ou réduire les PGA et à identifier les opportunités de faire progresser les denrées alimentaires et les PGA dans le cadre de principes au fil du temps.

Les organismes peuvent également déterminer la fonction métier la mieux adaptée pour mettre en œuvre des mesures visant à prévenir et à réduire le plus possible les PGA pour chaque option du cadre de principes. Par exemple, les équipes de développement de produits peuvent être les mieux placées pour mettre sur le marché de nouveaux produits ou services qui entraînent moins de pertes ou de gaspillage alimentaires, tandis que les équipes chargées des questions locales ou les équipes ESG peuvent œuvrer aux dons alimentaires à destination des organismes de redistribution alimentaire, et les équipes de gestion des déchets peuvent choisir les options les plus appropriées ou les plus bénéfiques pour les denrées alimentaires perdues ou gaspillées.

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)



NOTE Le cadre repose sur des principes. La position des mesures au sein de chaque groupe peut varier en fonction du type d'aliment, de la périssabilité, de la position dans la chaîne d'approvisionnement, de la géographie, de la réglementation, de l'infrastructure disponible et des objectifs de l'organisme. Toute action permettant de progresser dans le cadre de principes constitue une avancée. Pour plus de détails sur les catégories, voir l'[Annexe B](#). Seuls les trois groupes inférieurs représentent des PGA (c'est-à-dire, les denrées alimentaires et toutes les parties non comestibles associées qui sont retirées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire), tandis que les trois groupes supérieurs visent à les prévenir et à les réduire le plus possible.

**Figure 1 — Cadre de principes**

## 0.5 Approche processus

### 0.5.1 Généralités

Le présent document adopte une approche processus lors du développement et de la mise en œuvre d'un système de management des PGA et de l'amélioration de son efficacité, afin de favoriser la production de produits et de services alimentaires avec moins de PGA, tout en satisfaisant aux exigences applicables en matière de sécurité et autres. Comprendre et piloter des processus en interaction en tant que système contribue à l'efficacité et à l'efficience de l'organisme pour atteindre les résultats prévus. L'approche processus s'appuie sur une identification systématique et un management des processus, et de leurs interactions, afin d'obtenir les résultats escomptés conformément à la politique de l'organisme en matière de PGA et à l'orientation stratégique de l'organisme. Le management des processus et du système dans son ensemble peut être réalisé en appliquant le cycle PDCA (*Plan-Do-Check-Act*), avec une attention particulière à l'approche par les risques qui vise à tirer profit des opportunités et à prévenir les résultats indésirables.

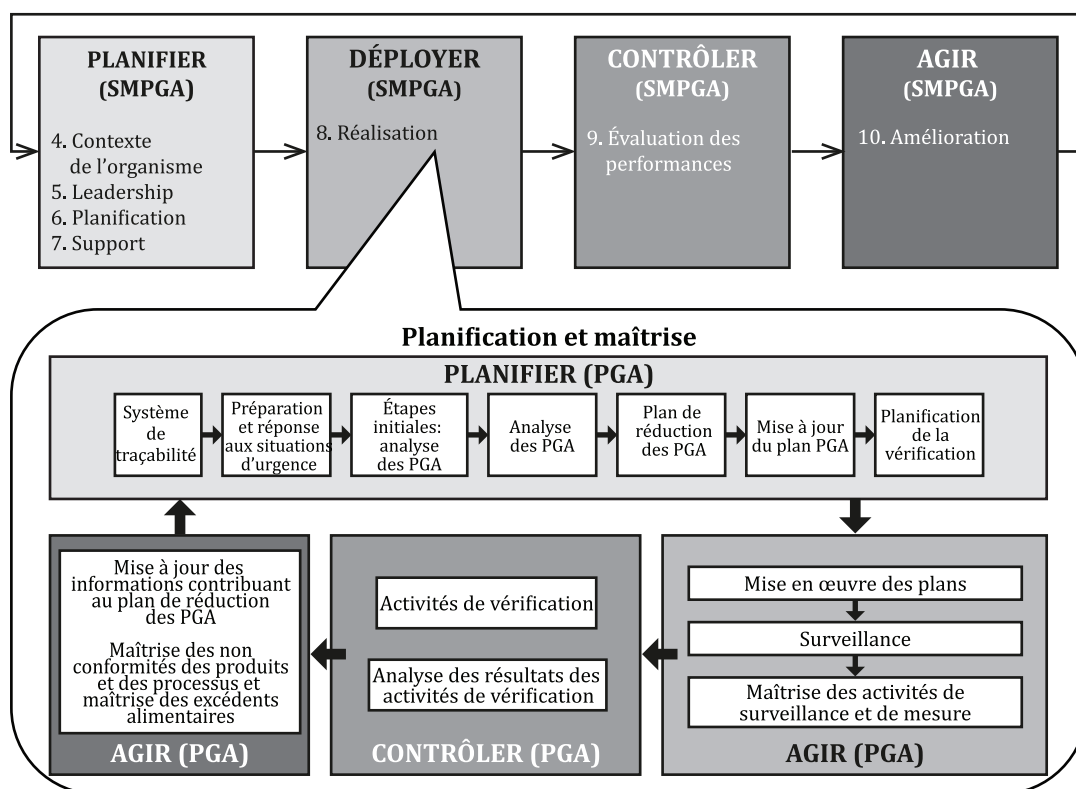
Il est essentiel que le rôle et la place de l'organisme au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire soient clairement identifiés, afin d'assurer des interactions et une communication efficaces entre les organismes à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

### 0.5.2 Cycle PDCA

Le cycle PDCA (*Plan-Do-Check-Act*) peut être décrit succinctement comme suit:

- Planifier (*plan*): établir les objectifs du système et ses processus, fournir les ressources nécessaires pour obtenir les résultats, et identifier et traiter les risques et opportunités.
- Déployer (*do*): mettre en œuvre ce qui a été planifié.
- Contrôler (*check*): surveiller et (le cas échéant) mesurer les processus et les produits et services qui en résultent, analyser et évaluer les informations et les données issues des activités de surveillance, de mesure et de vérification, et rendre compte des résultats.
- Agir (*act*): entreprendre les actions pour améliorer les performances, en tant que de besoin.

Dans le présent document, et comme le montre la [Figure 2](#), l'approche processus utilise le concept du cycle PDCA à deux niveaux. Le premier couvre le cadre global du système de management des PGA ([Articles 4 à 7](#) et [9 à 10](#)). Le second (organisation et maîtrise opérationnelles) couvre les processus opérationnels au sein du système de management des PGA, comme décrit à [l'Article 8](#). La communication entre les deux niveaux est donc essentielle. L'[Annexe B](#) fournit des exemples de mise en œuvre de ce cycle.



NOTE Modèle de PDCA adapté de l'ISO 22000:—, Figure 1.

Figure 2 — Illustration du cycle PDCA aux deux niveaux

### 0.5.3 Approche par les risques

#### 0.5.3.1 Généralités

L'approche par les risques est essentielle à l'obtention d'un système de management des PGA efficace. Dans le présent document, l'approche par les risques est abordée à deux niveaux, organisationnel (voir 0.5.3.2) et opérationnel (voir 0.5.3.3), ce qui est cohérent avec l'approche processus décrite en 0.5.2.

#### 0.5.3.2 Gestion des risques de l'organisme

Le risque est l'effet de l'incertitude et une telle incertitude peut avoir des effets positifs ou négatifs. Dans le cadre du management du risque organisationnel, un écart positif engendré par un risque peut offrir une opportunité, mais les effets positifs d'un risque ne se traduisent pas tous par des opportunités.

Pour se conformer aux exigences du présent document, un organisme planifie et met en œuvre des actions face aux risques organisationnels identifiés (voir l'Article 6). La prise en compte des risques constitue un support pour améliorer l'efficacité du système de management des PGA, obtenir de meilleurs résultats et prévenir les effets négatifs.

#### 0.5.3.3 Processus opérationnels

Le concept d'approche par les risques, qui est basé sur les principes d'analyse du risque au niveau opérationnel, est implicite dans le présent document.

L'approche adoptée est similaire à celle utilisée dans l'ISO 22000:—<sup>1)</sup>. Cette approche a été choisie car de nombreuses entreprises alimentaires ont déjà mis en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires et, par conséquent, connaissent bien les étapes clés de l'approche et disposent de la plupart des informations nécessaires à l'analyse.

1) En cours d'élaboration. Stade au moment de la publication: ISO/DIS 22000:2026.

Il convient que les décisions prises en application de l'analyse des PGA soient fondées sur une base scientifique, impartiales et documentées. Il convient que la documentation inclue les principales hypothèses intervenant dans le processus de prise de décision.

## 0.6 Relation avec les autres normes de systèmes de management

Le présent document met en œuvre l'approche harmonisée publiée dans les Directives ISO/IEC relatives à l'élaboration de normes de systèmes de management (NSM). L'objectif est de contribuer à l'alignement et de faciliter l'intégration des exigences et recommandations d'une ou de plusieurs NSM dans le système de management d'un organisme.

Pour plus d'informations, voir <https://www.iso.org/management-system-standards.html>.

Pour plus d'informations sur un système de management intégré, voir Référence [8].

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)

# Système de management des pertes et du gaspillage alimentaires — Exigences relatives à la prévention et à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

## 1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences relatives à un système de management des pertes et du gaspillage alimentaires (PGA) pour permettre à un organisme impliqué dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de:

- a) planifier, mettre en œuvre, exploiter, maintenir, passer en revue, améliorer et mettre à jour un système de management des PGA, afin de réduire le plus possible les PGA dans le cadre de ses activités et/ou de sa chaîne d'approvisionnement;
- b) mettre en place des dispositifs pour quantifier, mesurer, surveiller, documenter ses excédents alimentaires et ses PGA et en rendre compte;
- c) contribuer à réduire les PGA tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire;
- d) évaluer et apprécier les parties intéressées au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et collaborer avec elles;
- e) communiquer efficacement sur les questions relatives aux PGA avec les parties intéressées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire;
- f) s'assurer de la conformité avec sa politique déclarée en matière de PGA;
- g) faire preuve auprès des parties intéressées pertinentes d'une amélioration continue de ses efforts pour prévenir et réduire le plus possible les PGA;
- h) faire certifier ou enregistrer son système de management des PGA par un organisme externe, ou effectuer une auto-évaluation ou une auto-déclaration de conformité au présent document.

L'ensemble des exigences du présent document sont génériques. Le présent document s'applique à tous les organismes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, quelle que soit leur taille ou leur complexité. Les organismes directement ou indirectement impliqués incluent, entre autres, les agriculteurs, les producteurs d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires, les producteurs d'aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires, les chasseurs/pêcheurs/cueilleurs, les producteurs d'ingrédients, les transformateurs de denrées alimentaires, les prestataires de services de transport, d'entreposage et de distribution, les grossistes, les détaillants, les associations caritatives alimentaires, les organismes fournissant des services de restauration collective ou commerciale et les organismes fournissant des services de gestion des déchets alimentaires.

Le présent document permet à tout organisme, y compris les organismes de petite taille et/ou peu développés (comme une petite exploitation agricole, un petit conditionneur-distributeur, un petit magasin de détail ou un point de vente alimentaire), de mettre en œuvre des éléments élaborés en externe dans son système de management des PGA.

NOTE 1 Les organismes peuvent également choisir de traiter ou de prendre des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs dans le cadre de leur système de management des PGA si cela est considéré comme un point clé de PGA important (voir [Annexe A](#)).

NOTE 2 Les autorités compétentes qui cherchent à réduire les PGA dans leur juridiction peuvent intégrer le présent document dans leurs activités.

## 2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <https://www.electropedia.org/>

### 3.1 critère d'action

spécification mesurable ou observable pour la *surveillance* (3.33) des *pertes et du gaspillage alimentaires* (3.22)

### 3.2 audit

*processus* (3.41) systématique et indépendant visant à obtenir des preuves et à les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits

Note 1 à l'article: Un audit peut être interne (de première partie) ou externe (de seconde ou tierce partie), et il peut être un audit combiné (s'il combine au moins deux domaines).

Note 2 à l'article: Un audit interne est conduit par l'*organisme* (3.36) lui-même ou par une partie externe pour le compte de celui-ci.

Note 3 à l'article: Les termes "preuves d'audit" et "critères d'audit" sont définis dans l'ISO 19011.

### 3.3 sous-produit

produit secondaire issu d'un *processus* (3.41), qui présente une *valeur économique* (3.12) potentielle et qui est fabriqué parallèlement à un produit primaire défini

### 3.4 compétence

aptitude à mettre en pratique des connaissances et des savoir-faire pour obtenir les résultats attendus

### 3.5 autorité compétente

autorité publique ou organisme officiel mandaté par le gouvernement d'un pays, chargé de définir et de faire respecter les exigences réglementaires

### 3.6 conformité

satisfaction d'une *exigence* (3.42)

### 3.7 amélioration continue

activité récurrente menée pour améliorer les *performances* (3.38)

### 3.8 correction

action visant à éliminer une *non-conformité* (3.34) détectée

### 3.9

#### **action corrective**

action visant à éliminer la ou les causes d'une *non-conformité* (3.34) et à prévenir sa récurrence

### 3.10

#### **information documentée**

information devant être maîtrisée et tenue à jour par un *organisme* (3.36) ainsi que le support sur lequel elle est disponible

Note 1 à l'article: Les informations documentées peuvent se présenter sous n'importe quels format et support et peuvent provenir de n'importe quelle source.

Note 2 à l'article: "Information documentée" peut renvoyer:

- au *système de management* (3.30), y compris les *processus* (3.41) connexes;
- aux informations créées en vue du fonctionnement de l'organisme (documentation);
- aux preuves des résultats atteints (enregistrements).

### 3.11

#### **denrée alimentaire donnée**

denrée alimentaire jugée sûre et propre à la consommation, offerte volontairement par un *organisme* (3.36) dans le but de fournir de la nourriture et de réduire les *pertes et le gaspillage alimentaire* (3.22)

Note 1 à l'article: Les denrées alimentaires données peuvent inclure des produits issus de surplus ou comportant une date de péremption proche, une date de durabilité minimale proche ou dépassée, un emballage endommagé ou des défauts esthétiques.

### 3.12

#### **valeur économique**

valeur monétaire d'une *denrée alimentaire* (3.21) pour l'*organisme* (3.36), déterminée par son prix ou son prix potentiel sur le marché, englobant les coûts mesurables liés à sa production, sa manutention, son entreposage, son transport et son élimination, ainsi que les revenus quantifiables provenant d'utilisations alternatives réalistes ou d'opportunités de redistribution

### 3.13

#### **efficacité**

niveau de réalisation des activités planifiées et des résultats attendus

### 3.14

#### **produit fini**

produit ne faisant l'objet d'aucun traitement ou transformation ultérieur par l'*organisme* (3.36)

Note 1 à l'article: Un produit qui subit un traitement ou une transformation ultérieur par un autre organisme est un produit fini dans le contexte du premier organisme et une matière première ou un ingrédient dans le contexte du second organisme.

[SOURCE: ISO 22000:—, 3.15]

### 3.15

#### **impact environnemental**

modification de l'environnement, négative ou bénéfique, résultant totalement ou partiellement des aspects environnementaux d'un *organisme* (3.36)

[SOURCE: ISO 14001:2026, 3.2.4]

### 3.16

#### **excédent alimentaire**

*denrée alimentaire* (3.21) qui dépasse les besoins de consommation ou d'utilisation dans un secteur et une période spécifiques, et qui est générée de manière intentionnelle