

PERTES ET GASPILLAGES DE NOURRITURE DANS LE CONTEXTE DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES

Recommandations politiques

OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE

portent principalement sur :



Contribuent à la réalisation de ODD 5, 7, 9, 10 & 13

Le Comité de sécurité alimentaire mondiale (CSA), Quarante et unième session 2014 a souscrit aux recommandations suivantes relatives aux Pertes et gaspillages de nourriture dans le contexte de systèmes alimentaires durables.¹

Le Comité:

S'est félicité du rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE) et a pris acte que les pertes et gaspillages de nourriture avaient une incidence sur la viabilité à long terme et la résilience des systèmes agricoles et alimentaires, lesquels risquent de ne plus assurer aux générations actuelles et futures la sécurité alimentaire et une nutrition satisfaisante pour tous. La réduction des pertes et gaspillages de nourriture est par ailleurs de nature à permettre une meilleure utilisation des ressources naturelles. Le Comité

a reconnu que les pertes et gaspillages de nourriture étaient une conséquence du mode de fonctionnement des systèmes alimentaires. Il a appelé toutes les parties prenantes – États, à tous les niveaux concernés de gouvernance, organisations internationales, secteur privé et société civile – à affirmer que la sécurité alimentaire et une nutrition adéquate étaient des objectifs primordiaux dans tout système alimentaire durable et à traiter individuellement et collectivement la question des pertes et gaspillages afin de renforcer la durabilité

des systèmes alimentaires et de mieux en tirer parti pour améliorer la sécurité alimentaire et à la nutrition. Les causes profondes du problème ainsi que ses solutions peuvent être définies à divers niveaux (catégorisés dans le rapport du HLPE comme niveaux «micro», «méso» et «macro»). Cette analyse à trois niveaux est utile pour définir les rôles potentiels des différentes parties prenantes;

A recommandé que toutes les parties prenantes prennent, selon leurs priorités et leurs moyens, des mesures qui soient

¹ Extrait du **Rapport final CSA 41**



©FAO/Vasily Maximov

PERTES ET GASPILLAGES DE NOURRITURE DANS LE CONTEXTE DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES



efficaces sans être excessivement onéreuses, faciles à appliquer et

respectueuses de l'environnement, qui s'adressent à tous et soient intégrées et participatives et qui s'inscrivent dans les quatre axes d'intervention interdépendants ci-après:

1 Améliorer la collecte de données et le partage des connaissances sur les pertes et gaspillages de nourriture

a) Mesures à la charge de toutes les parties prenantes:

➤ promouvoir une perception commune de la nature et de l'ampleur des pertes et gaspillages de nourriture qui pourrait conduire à une définition commune de la notion de pertes et gaspillages de nourriture.

➤ améliorer la collecte, la transparence et la mise en commun des données sur les pertes et gaspillages – y compris de données détaillées s'il y a lieu – à toutes les étapes de la filière alimentaire, ainsi que le partage de l'expérience et des bonnes pratiques favorisant la réduction des pertes et gaspillages de nourriture dans les systèmes alimentaires.

b) Mesure à la charge de la FAO et des autres organisations concernées:

➤ envisager d'élaborer des méthodologies et des protocoles communs et d'uniformiser les méthodologies et protocoles qui existent déjà, pour quantifier les pertes et gaspillages de nourriture et en analyser les causes fondamentales. À cette fin, il conviendra de mettre en place un processus ouvert et participatif, qui tienne compte du produit, du pays et des caractéristiques et initiatives des parties prenantes et mette à profit l'expérience de la FAO, du Fonds international de développement agricole (FIDA), du Programme alimentaire mondial (PAM) et d'autres organisations, comme il convient.

2 Élaborer des stratégies efficaces de réduction des pertes et gaspillages de nourriture

a) Mesures à la charge des États:

➤ mettre en place, comme il convient, un processus intégrateur qui favorise une large participation des parties prenantes, notamment le secteur privé, la société civile et les autorités locales et infranationales, et qui permette à toutes ces parties prenantes

de cerner les causes des pertes et gaspillages de nourriture, de chercher des solutions potentielles, de trouver les principaux acteurs et de définir les actions prioritaires à mener, individuellement ou collectivement. À cette fin, il faudra définir quelles parties prenantes seront amenées à participer à la recherche et à la mise en oeuvre de solutions, notamment aux niveaux infranational et local et dans l'ensemble des systèmes alimentaires, analyser les incidences en termes de coût et déterminer quels intervenants en auront la charge et quels seront les avantages potentiels. Il conviendra également de recenser les obstacles et les problèmes et de concevoir des stratégies visant à les surmonter.

b) Mesure à la charge de la FAO et des autres organisations concernées:

➤ Appuyer les processus nationaux, en collaboration avec leurs partenaires, en encourageant des approches méthodologiques adaptées aux spécificités des pays et en se fondant sur des approches systématiques et intersectorielles qui permettent de tenir compte des complémentarités possibles entre les filières alimentaires.





©Stephen Rees

3 Prendre des mesures efficaces pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture

a) Compte tenu des priorités fixées et des stratégies établies, les États et, le cas échéant, les autorités infranationales et locales, sont encouragés à créer un environnement propice à la réduction des pertes et gaspillages de nourriture, au moyen de politiques adaptées aux sexes et spécificités, d'investissements, de la mise en commun de données d'expérience et de mesures d'incitation conformes aux obligations internationales pertinentes et, notamment, à encourager l'adoption de modèles de consommation et de production durables, en accord avec les réglementations nationales et internationales en matière de santé humaine et animale. Ils doivent s'attacher, en particulier à:

➤ promouvoir l'investissement et l'innovation fondée sur des connaissances traditionnelles et scientifiques afin de réduire les pertes et gaspillages de nourriture en envisageant diverses approches de l'agriculture durable rappelant les Principes pour un investissement responsable dans l'agriculture et les systèmes alimentaires, et plus particulièrement le principe 6.vi;

➤ investir dans les infrastructures et d'autres biens et services publics (notamment installations de stockage et de transformation, fourniture fiable d'énergie, transport, technologies adaptées) pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture et pour promouvoir des systèmes alimentaires durables et l'amélioration de l'accès des producteurs et des consommateurs aux marchés de produits alimentaires (par exemple, amélioration des informations sur les marchés et de la connaissance des produits);

➤ mettre en place un cadre de politiques et de réglementations adapté qui encourage le secteur privé et les consommateurs à prendre des mesures pour réduire les pertes et gaspillages

de nourriture. Par exemple, concevoir et mettre en oeuvre des instruments allant en ce sens, et promouvoir la diversité des filières alimentaires;

➤ aider les petits producteurs et transformateurs de denrées alimentaires et leurs organisations à accéder plus facilement aux connaissances ainsi qu'à l'innovation, aux marchés, aux services financiers, à la logistique (par exemple, stockage, transformation, conditionnement et transport) et aux autres services qui contribuent à réduire les pertes et gaspillages de nourriture;

➤ soutenir et promouvoir les initiatives visant à réduire au minimum les rejets de poisson ainsi que les pertes après capture



©FAO/Jonathan Bloom



©ILO/Crozet M.

et le gaspillage à toutes les étapes de la chaîne de valeur du poisson;

➤ évaluer et, si nécessaire, améliorer les politiques et les pratiques d'achat, de gestion et de distribution de produits alimentaires en vigueur dans le secteur public, afin de réduire le plus possible les pertes et gaspillages de nourriture, tout en veillant à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, à préserver l'environnement, à renforcer l'efficacité économique et à produire des avantages sociaux. Par exemple, faciliter l'accès des petits producteurs de denrées alimentaires, selon que de besoin;

➤ examiner de façon plus approfondie les effets des circuits d'approvisionnement courts, de l'agriculture soutenue par la communauté et des marchés locaux sur les efforts de réduction des pertes et gaspillages de nourriture dans l'ensemble de la filière alimentaire, en particulier s'agissant des produits périssables;

b) Toutes les parties prenantes, selon qu'il conviendra:

➤ organisent des formations et des activités de renforcement des capacités pour promouvoir l'adoption des pratiques et de technologies adaptées ainsi que des pratiques optimales

permettant de réduire les pertes et gaspillages de nourriture;

➤ promeuvent l'innovation, la mise en commun des pratiques optimales et des connaissances et le transfert de technologies, à des conditions mutuellement convenues et sans obligation, afin de réduire les pertes et gaspillages de nourriture;

➤ promeuvent la coordination des parties prenantes afin d'améliorer la gouvernance et l'efficacité dans la filière alimentaire, et plaident en faveur d'une compréhension et d'une action communes pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture;



©FAO/Rodger Bosch

PERTES ET GASPILLAGES DE NOURRITURE DANS LE CONTEXTE DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES



- encouragent les consommateurs à réduire la quantité d'aliments gaspillés au sein des ménages grâce à des conseils et à la diffusion d'informations étayées par des éléments concrets et des connaissances scientifiques et traditionnelles;
- encouragent tous les acteurs, en particulier les femmes, à participer à des campagnes d'information publiques, et à s'engager en faveur de l'éducation des jeunes et de la sensibilisation des consommateurs, en ce qui concerne l'importance qu'il y a à réduire les pertes et gaspillages de nourriture et les moyens d'y parvenir;
- encouragent le renforcement de l'organisation de la filière alimentaire afin de réduire les pertes et gaspillages de nourriture, en reconnaissant les incidences des mesures prises dans l'ensemble de la filière alimentaire.

c) Le secteur privé:

- joue un rôle de chef de file dans la prévention et la réduction des pertes et gaspillages de nourriture par les moyens suivants: recherche, développement et innovation technologique dans le cadre de ses systèmes de production et

de distribution et conformément aux réglementations nationales;

- recueille et diffuse des données relatives aux pertes et gaspillages de nourriture et aux mesures prises pour les réduire, changer les pratiques afin de réduire les pertes et gaspillages au niveau des partenaires économiques et des ménages, et intégrer ces actions dans les pratiques commerciales et les politiques de responsabilité des entreprises;

- évalue et améliore les pratiques et les normes du secteur afférentes à l'approvisionnement et à la vente au détail des produits visant à réduire les pertes et gaspillages de nourriture, en particulier les normes qui dictent l'acceptation ou le refus des produits agricoles (par exemple, aspect des fruits, des légumes et des produits de l'élevage et de la pêche). On peut, par exemple, introduire un système de différenciation des prix pour éviter les pertes économiques et la perte de valeur nutritionnelle.

d) Les États et les organisations nationales et internationales de recherche-développement doivent:

- investir davantage dans la recherche et dans l'innovation technologique et sociale en

prenant en compte comme il se doit les besoins et les connaissances des petits producteurs de denrées alimentaires, tout au long de la filière, aux fins d'une réduction efficace des pertes et gaspillages et en vue d'apporter une valeur ajoutée aux produits agricoles dans l'ensemble de la filière alimentaire, par exemple avec un allongement de la durée de conservation des produits sans compromettre leur salubrité ni leur valeur nutritionnelle;

- contribuer à fournir des services de vulgarisation et des formations adaptés, en particulier à l'intention des petites entreprises de transport, de stockage, de transformation, de conditionnement et de distribution aux fins de réduire les pertes et gaspillages de nourriture;

- réaliser des recherches sur les pertes et gaspillages de nourriture afin d'élaborer un cadre ou une méthode d'analyse systémique qui permette de quantifier les pertes et gaspillages dans le but de les réduire et d'évaluer l'incidence des autres utilisations des aliments (alimentation animale, énergie, usages industriels, etc.);

- coopérer avec les petits producteurs de denrées alimentaires et appuyer les

©FAO/ Lucie Chocholata

initiatives visant à promouvoir la recherche participative afin de réduire les pertes et gaspillages de nourriture.

4 Améliorer la coordination des politiques, des stratégies et des initiatives afin de réduire les pertes et gaspillages de nourriture

a) Les États et, le cas échéant, les autorités infranationales et locales, ainsi que les mécanismes intergouvernementaux doivent:

➤ intégrer les préoccupations et les solutions en matière de pertes et gaspillages de nourriture et adopter une approche fondée sur les systèmes alimentaires, s'il y a lieu, dans les politiques et les programmes de développement relatifs, entre autres domaines, à l'agriculture et l'alimentation.

➤ utiliser des mécanismes pour mesurer les progrès accomplis au fil du temps, fixer des objectifs, si besoin, et mettre en place un environnement favorable, grâce à des politiques économiques et des mesures incitatives, pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture, conformément aux priorités nationales et selon une logique d'utilisation plutôt que de mise au rebut (c'est-à-dire: prévention, récupération d'aliments non consommés et redistribution d'aliments sains et nutritifs à des fins de consommation humaine).

➤ encourager toutes les parties prenantes à optimiser l'utilisation des ressources, réduire les pertes et gaspillages de nourriture et chercher des solutions pour trier les déchets alimentaires et réduire le volume d'ordures d'origine alimentaire dans les décharges.

➤ soutenir les efforts visant à simplifier, uniformiser, clarifier et harmoniser la signification et l'utilisation des dates figurant dans l'étiquetage des aliments et continuer de garantir la sécurité sanitaire des aliments, aux niveaux national et international, en tenant compte des principes et des travaux en cours du Codex Alimentarius.

➤ favoriser la coordination des efforts par le biais d'initiatives multipartites visant à réduire les pertes et gaspillages de nourriture à tous les niveaux.

➤ reconnaître les initiatives et les rôles importants des autorités locales, infranationales et nationales compétentes ainsi que des organismes multipartites dans la réduction des pertes et gaspillages de nourriture.



©FAO/Glampiero Diana

Enfin, le Comité a encouragé:

✔ la FAO, en partenariat avec d'autres organisations internationales compétentes, à aider les gouvernements à réduire les pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables et, notamment, à évaluer leurs systèmes alimentaires et à faire mieux connaître les expériences réussies, les défis relevés et les enseignements tirés des initiatives en matière de réduction des pertes et gaspillages de nourriture.

✔ les membres et participants du CSA, ainsi que les parties prenantes, à sensibiliser les populations à l'importance de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture, à diffuser le rapport du HLPE intitulé «Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables», et à partager les présentes recommandations avec des organisations et des organismes internationaux.

EL COMITÉ



EN SAVOIR PLUS



Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition

CSA est la principale plateforme internationale et intergouvernementale, ouverte à tous, qui permet à l'ensemble des parties prenantes de travailler ensemble pour assurer à chacun la sécurité alimentaire et la nutrition.



fao.org/cfs/products/fr

cfs@fao.org



Les recommandations politiques font partie du Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition.

