



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

COMITÉ DE L'AGRICULTURE

Vingt-septième session

28 septembre - 2 octobre 2020

Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

Résumé

Donnant suite à la demande formulée par le Comité de l'agriculture à sa vingt-sixième session, la FAO a élaboré le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, qui figure dans l'annexe I. Le Code de conduite a été mis au point dans le cadre d'un processus inclusif, sous la direction du Bureau du Comité de l'agriculture. Des consultations ont été organisées aux niveaux mondial et régional, avec différentes parties prenantes s'occupant de questions liées aux pertes et au gaspillage alimentaires, en vue de rassembler les informations qui ont servi à l'élaboration du Code de conduite et les observations relatives à son contenu.

Le Code de conduite présente les initiatives et les mesures que les autorités nationales et infranationales, les acteurs des filières d'approvisionnement alimentaire, le secteur privé, les organisations de producteurs, les organisations de la société civile, les universités, les institutions de recherche et d'autres parties intéressées doivent mettre en place pour contribuer à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture. On y trouve également les principes directeurs qu'il y a lieu d'appliquer lors de la mise en œuvre de ces mesures et initiatives ainsi qu'une description du rôle que la FAO et d'autres partenaires devraient être appelés à jouer pour faciliter sa mise en pratique.

Suite que le Comité est invité à donner

Le Comité est invité à:

- approuver le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires proposé et convenir de la communiquer au Conseil de la FAO pour qu'il l'examine à sa prochaine session;
- relever l'importance que revêt le Code de conduite et le rôle qu'il est susceptible de jouer dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle mondiale, dans le développement de systèmes alimentaires durables et dans la réalisation des objectifs de développement durable (ODD);
- encourager les Membres de la FAO à appliquer le Code de conduite;
- exhorter la FAO à continuer d'offrir aux pays, à leur demande, une assistance technique et un appui à l'élaboration des politiques dans le cadre des actions qu'ils mènent pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires;
- demander à la FAO de rendre compte périodiquement au Comité de l'agriculture des progrès accomplis dans la mise en œuvre du Code de conduite;

- approuver les actions complémentaires qu'il est proposé à la FAO d'entreprendre, à savoir: élaborer des codes de bonnes pratiques et des directives techniques fondées sur le cadre générique qu'offre le Code de conduite; aider les Membres à appliquer le Code de conduite et les orientations élaborées à partir de celui-ci; surveiller la mise en œuvre du Code de conduite et rendre compte au Comité de l'agriculture des progrès réalisés.

Pour toute question relative au contenu du présent document, prière de s'adresser à:

M. Jamie Morrison
Directeur, division Systèmes alimentaires et sécurité sanitaire des aliments (ESF)
Tél.: +39 06 5705 6251

I. Introduction

1. À sa vingt-sixième session, en octobre 2018, le Comité de l'agriculture a demandé à la FAO, dans la mesure des ressources disponibles et en collaboration avec les parties prenantes intéressées, de prendre l'initiative d'élaborer des codes de conduite d'application volontaire relatifs à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et de les présenter au Comité à sa session suivante (vingt-septième).

2. Donnant suite à la demande formulée par le Comité de l'agriculture à sa vingt-sixième session, la FAO a mis au point le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, lequel figure à l'annexe I. Défini par une approche fondée sur les systèmes alimentaires et conforme aux objectifs de développement durable, le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires traite à la fois des pertes et des gaspillages de nourriture. Le projet de Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est présenté au Comité de l'agriculture pour examen et approbation.

II. Étapes de l'élaboration du Code de conduite volontaire

3. Le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (ci-après le Code de conduite) a été élaboré dans le cadre d'une démarche inclusive dont la direction a été assurée par le Bureau du Comité de l'agriculture. Les rencontres suivantes ont été organisées en vue de recueillir les observations des parties prenantes qui s'occupent des questions liées aux pertes et au gaspillage de nourriture:

a. Une consultation mondiale en ligne a été organisée par le Réseau de la sécurité alimentaire et de la nutrition¹, du 19 juillet au 16 août 2019, pour recueillir des avis sur le plan général du Code de conduite et le contenu technique des différentes sections.

b. Des ateliers de consultation technique multipartites régionaux ont été mis sur pied afin de sélectionner les aspects des pertes et du gaspillage alimentaires à incorporer en priorité dans le Code de conduite. Trois consultations régionales ont été organisées:

i. une manifestation en marge du deuxième Congrès et exposition après récolte de toute l'Afrique, organisée conjointement par la Commission de l'Union africaine, l'université de Nairobi et d'autres partenaires à Addis-Abeba (République fédérale démocratique d'Éthiopie), le 17 septembre 2019²;

ii. une manifestation parallèle en marge du premier Sommet régional sur les pertes et le gaspillage alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes, organisée conjointement par la FAO, la Banque interaméricaine de développement et d'autres partenaires, à Bogotá (République de Colombie), le 10 octobre 2019³;

iii. la Consultation régionale sur les pertes et gaspillages de nourriture au Proche-Orient et en Afrique du Nord, organisée par la FAO au Caire (République arabe d'Égypte), les 16 et 17 décembre 2019⁴.

c. Une consultation mondiale d'une semaine s'est tenue en ligne, du 15 au 21 mai 2020, afin de recueillir des commentaires sur la version provisoire du Code de conduite. Les observations ont été communiquées par courriel tout au long de la semaine, ainsi qu'à l'occasion d'un atelier qui s'est déroulé en ligne, via la plateforme Zoom, le dernier jour de la consultation.

¹ www.fslnetwork.org/.

² Un rapport de la manifestation peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0655en/cb0655en.pdf> (en anglais).

³ Un rapport de la manifestation peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0655en/cb0655en.pdf> (en anglais).

⁴ Un rapport de l'atelier peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0656en/cb0656en.pdf> (en anglais).

d. Le texte final du Code de conduite a été examiné et approuvé les 30 juin et 1^{er} juillet 2020, à l'occasion d'un atelier virtuel auquel ont participé les représentants désignés par les groupes régionaux de la FAO et les acteurs non étatiques (secteur privé, organisations de la société civile, universités et institutions de recherche) sélectionnés par la FAO.

4. Les réunions susmentionnées ont été l'occasion de recueillir des informations utiles à l'élaboration du Code de conduite ainsi que des observations concernant son contenu auprès de différents acteurs qui traitent directement ou indirectement de questions liées aux pertes et au gaspillage alimentaires, notamment: des décideurs, des spécialistes techniques travaillant dans le secteur public aux niveaux national et infranational, secteur privé, le secteur privé, des organisations de la société civile, des universités et des institutions de recherche, des organisations philanthropiques, des institutions financières, des organisations régionales, des organismes de développement bilatéraux ainsi que des institutions du système des Nations Unies, dont le Programme des Nations Unies pour l'environnement (organisme garant, en collaboration avec la FAO, de l'indicateur 12.3 des ODD), le Fonds international de développement agricole (FIDA) et l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI).

III. Sujets traités et utilisation prévue du Code de conduite volontaire

5. Le Code de conduite présente les initiatives et les mesures que les autorités nationales et infranationales, les acteurs des chaînes d'approvisionnement alimentaire (y compris les petits agriculteurs familiaux et les consommateurs), le secteur privé, les organisations de producteurs, les organisations de la société civile, les universités, les institutions de recherche et d'autres parties intéressées doivent mettre en place pour contribuer à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture.

6. On y trouve également les principes directeurs qu'il y a lieu d'appliquer pour faire en sorte que ces mesures et initiatives permettent d'accomplir un maximum de progrès dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires tout en contribuant à la réalisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030.

7. Le document décrit également le rôle que la FAO et d'autres partenaires devraient être appelés à jouer dans la mise en œuvre, le suivi de la mise en œuvre et l'évaluation du Code de conduite.

8. Il est calqué sur le modèle des autres instruments volontaires de la FAO dans lesquels sont définis des principes et des normes de conduite responsable reconnues au niveau international.

9. Le Code de conduite n'a pas pour vocation de servir de manuel pratique d'instructions techniques concernant la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires dans des situations bien précises, mais d'offrir un cadre général devant éclairer l'établissement des directives techniques qui doivent venir le compléter et qui faciliteront son application concrète dans un contexte particulier.

IV. Actions complémentaires qu'il est envisagé d'entreprendre

10. En tant que cadre général, le Code de conduite éclairera l'élaboration des produits suivants, qui viendront le compléter:

- a. des codes de bonnes pratiques relatifs à la réduction des pertes de nourriture dans les principaux secteurs de la production alimentaire (céréales, fruits et légumes, lait, viande, poisson et racines et tubercules) aux échelons mondial ou régional. Les travaux correspondants seront réalisés en associations avec les initiatives en cours des partenaires, par exemple le code de bonnes pratiques pour la réduction des pertes alimentaires lors de la manipulation des fruits et des légumes de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE);
- b. des codes de bonnes pratiques relatifs à la réduction du gaspillage alimentaire dans les grands secteurs de la production de denrées alimentaires au plan mondial ou dans des régions données;

- c. des directives techniques sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans des situations particulières.

11. Le Code de conduite est un document évolutif que la FAO affinera et actualisera régulièrement selon les changements techniques, économiques et sociaux qui s'opèrent aux plans régional et mondial et la manière dont ils influencent les pertes et le gaspillage alimentaires.

12. Conformément à la place qu'elle occupe dans le système des Nations Unies, la FAO s'associera à d'autres organisations pour aider les Membres à appliquer le Code de conduite. La FAO surveillera également l'application et la mise en œuvre du Code de conduite et rendra compte des progrès accomplis au Comité de l'agriculture.

V. Suite que le Comité est invité à donner

13. Le Comité est invité à:

- approuver le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires proposé et convenir de la communiquer au Conseil de la FAO pour qu'il l'examine à sa prochaine session;
- relever l'importance que revêt le Code de conduite et le rôle qu'il est susceptible de jouer dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle mondiale, dans le développement de systèmes alimentaires durables et dans la réalisation des objectifs de développement durable (ODD);
- encourager les Membres de la FAO à appliquer le Code de conduite;
- exhorter la FAO à continuer d'offrir aux pays, à leur demande, une assistance technique et un appui à l'élaboration des politiques dans le cadre des actions qu'ils mènent pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires;
- demander à la FAO de rendre compte périodiquement au Comité de l'agriculture des progrès accomplis dans la mise en œuvre du Code de conduite;
- approuver les actions complémentaires qu'il est proposé à la FAO d'entreprendre, à savoir: élaborer des codes de bonnes pratiques et des directives techniques fondées sur le cadre générique qu'offre le Code de conduite; aider les Membres à appliquer le Code de conduite et les orientations élaborées à partir de celui-ci; surveiller la mise en œuvre du Code de conduite et rendre compte au Comité de l'agriculture des progrès réalisés.

Annexe I

Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

INTRODUCTION

Informations générales

La population mondiale devrait atteindre 10 milliards de personnes d'ici à 2050, dont 70 pour cent résideront en milieu urbain (Organisation des Nations Unies, 2018). On s'attend à ce que cette évolution, à laquelle viendra s'ajouter l'augmentation des revenus, fasse considérablement augmenter la demande de nourriture à l'échelle mondiale et oriente les habitudes de consommation vers des denrées alimentaires périssables gourmandes en ressources.

Plus de 3 milliards de personnes dans le monde n'ont pas accès à une alimentation saine. Si la faim frappe près de 690 millions d'individus, ils sont 2 milliards à consommer des aliments de mauvaise qualité qui entraînent des carences en micronutriments et contribuent à une forte augmentation de l'incidence des problèmes de santé liés à l'alimentation, notamment l'obésité et des maladies non transmissibles telles que la cardiopathie coronarienne, les accidents vasculaires cérébraux et le diabète (FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS, 2020). On estime par ailleurs que les aliments insalubres sont à l'origine de 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire et de 400 000 décès par an à l'échelle mondiale, ce qui en fait une menace pour la santé humaine et les économies qui touche de manière disproportionnée les groupes vulnérables et marginalisés, en particuliers les femmes et les enfants, ainsi que les populations vivant en situation de conflit et les migrants (OMS, 2015).

Si les habitudes de consommation alimentaire actuelles ne changent pas, les coûts de santé liés à la mortalité et aux maladies non transmissibles dues à l'alimentation devraient dépasser 1 300 milliards de dollars des États-Unis (ci-après dollars) d'ici à 2030. D'autre part, le coût social des émissions de gaz à effet de serre liés à l'alimentation et aux modes de consommation actuels devrait s'élever à plus de 1 700 milliards d'USD par an d'ici à 2030 (FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS, 2020).

Développer le système alimentaire mondial pour nourrir une population mondiale en pleine croissance jusqu'en 2050 et au-delà représente un objectif primordial. Pourtant, en cas de maintien du statu quo, les pressions exercées sur la base de ressources naturelles et les effets sur l'environnement de l'augmentation de la production et des activités liées aux modes de consommation alimentaire élimineront ou menaceront nos chances de réaliser les objectifs du Programme de développement durable à l'horizon 2030 (Organisation des Nations Unies, 2019).

Les systèmes alimentaires mondiaux sont confrontés à un certain nombre d'autres défis interconnectés, à savoir: le manque de capacités d'adaptation aux effets du changement climatique; des obstacles tels que des normes de qualité strictes qui empêchent les petits producteurs et transformateurs de produits alimentaires d'accéder aux marchés locaux, nationaux et mondiaux; les ravageurs et maladies transfrontières des animaux et des végétaux et les foyers de maladies. À cela s'ajoutent les conflits, les crises prolongées et les catastrophes naturelles qui rendent les moyens d'existence agricole inutilisables, sapent les efforts mis en œuvre pour éliminer la faim, l'insécurité alimentaire et la nutrition et alimentent les déplacements de population et les flux migratoires (FAO, 2017).

Face à une telle situation, il est admis que l'évolution des systèmes alimentaire est parmi les principaux facteurs qui déterminent dans quelle mesure la plupart des objectifs de développement durable (ODD) seront réalisés (Organisation des Nations Unies, 2019). Il faut consentir des efforts

pour orienter les systèmes alimentaires vers une voie durable afin qu'ils fournissent une alimentation salubre, saine et peu coûteuse à une population mondiale qui croît rapidement. Dans le même temps, les améliorations apportées doivent contribuer à un développement économique et social inclusif sans mettre en péril le bien-être et les moyens d'existence des générations futures en nuisant aux ressources naturelles, aux écosystèmes et à l'environnement.

Les pertes et le gaspillage alimentaires et leurs causes

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont un des signes du dysfonctionnement des systèmes alimentaires. On s'accorde largement à reconnaître que les pertes et le gaspillage de nourriture dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire qui relient la production à la consommation atteignent des niveaux considérables. Rien qu'entre les activités après récolte et la vente au détail, les pertes alimentaires quantitatives représentent jusqu'à 14 pour cent des aliments produits à l'échelle mondiale (FAO, 2019a). En plus de cela, bien qu'il n'y ait pas assez de données précises, les pertes alimentaires quantitatives avant et pendant la récolte, le gaspillage de nourriture aux stades de la vente au détail, des services de restauration et de la consommation et la diminution de la qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire atteindraient des niveaux élevés (FAO, 2011; Flanagan, Robertson et Hanson, 2019).

Les pertes et le gaspillage alimentaires trouvent leur origine dans des causes directes, au niveau micro, à des stades spécifiques de la filière d'approvisionnement alimentaire, dans des causes secondaires, au niveau méso, tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, et dans des causes systémiques, au niveau macro, dans l'ensemble du système alimentaire. Les causes directes peuvent être l'utilisation d'intrants inadaptés dans la production, des problèmes de planification des activités de récolte, des pratiques de production, de récolte et de manipulation qui laissent à désirer, ou encore une mauvaise gestion de la température et de piètres conditions de stockage des produits périssables. De mauvaises conditions et des stratégies de marketing inefficaces au stade de la vente au détail, les pratiques médiocres des prestataires de services de restauration et le comportement inadapté des consommateurs lors de l'achat, de la préparation et de la consommation de la nourriture sont d'autres causes directes possibles (HLPE, 2014).

Parmi les causes secondaires des pertes et du gaspillage alimentaires figurent des équipements, des moyens de transport et des capacités de stockage insuffisants ou inadaptés; le manque d'organisation, de coordination et de communication entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire; des infrastructures insuffisantes; des conditions, des pratiques et des mesures inadéquates qui entraînent pertes et gaspillage de nourriture au cours des activités en aval de la filière. D'autres causes secondaires sont liées au manque d'informations, à l'impossibilité d'anticiper la situation sur les marchés, aux normes de qualité beaucoup trop strictes imposées par les entreprises de transformation, les détaillants ou les marchés cibles, ou encore à la confusion liée à une connaissance limitée des différents types de dates indiqués sur les produits alimentaires (HLPE, 2014).

Des causes systémiques conduisent à l'apparition de causes secondaires et directes des pertes et du gaspillage alimentaires dans les filières de l'alimentation. Les causes systémiques sont les carences dont souffrent les cadres institutionnels, stratégiques et réglementaires nécessaires pour faciliter la coordination des acteurs, permettre des investissements et accompagner l'adoption de meilleures pratiques dans les filières de l'alimentation (HLPE, 2014). C'est ainsi que les pertes et gaspillages alimentaires peuvent avoir pour causes des politiques publiques inadéquates qui provoquent une instabilité des prix telle que les producteurs en viennent à ne pas récolter leurs produits; des réglementations excessivement strictes en matière de qualité des aliments, qui font ainsi obstacle à la commercialisation de produits alimentaires par certains producteurs et transformateurs; et des

politiques fiscales qui faussent les prix des produits alimentaires ce qui, par ricochet, font se détourner les consommateurs de la prévention du gaspillage alimentaire.

Les situations d'urgence et les crises que sont les pandémies, les catastrophes naturelles et les conflits peuvent désorganiser les filières alimentaires locales, régionales et mondiales, ce qui peut entraîner une augmentation dramatique des pertes et des gaspillages alimentaires.

Incidences des pertes et du gaspillage alimentaires

Les pertes et gaspillages alimentaires peuvent avoir des répercussions négatives sur l'économie, la sécurité alimentaire et la nutrition ainsi que l'environnement. La valeur marchande des aliments perdus ou gaspillés chaque année à l'échelle mondiale est estimée à des centaines de milliards de dollars des États-Unis. Au niveau national, l'impact économique de ces pertes et gaspillages se manifeste par une diminution de la part de l'agriculture dans le produit intérieur brut (PIB). Les ménages subissent eux aussi les coûts économiques des pertes et gaspillages, en dépensant de l'argent pour des aliments qui finissent gaspillés, et de même les entreprises intervenant dans la filière alimentaire (HLPE, 2014).

En ce qui concerne l'environnement, les pertes et gaspillages contribuent aux émissions de gaz à effet de serre et représentent un gaspillage des ressources foncières, hydriques et énergétiques affectées à la production alimentaire. On estime que huit pour cent des émissions annuelles de gaz à effet de serre sont imputables aux pertes et gaspillages alimentaires (FAO, 2015) et qu'un quart de l'eau douce utilisée par l'agriculture est ainsi perdu chaque année (Kummu *et al.*, 2012). En outre, la production alimentaire qui finit perdue ou gaspillée utilise d'importantes superficies foncières et concourt à la dégradation des écosystèmes naturels et à l'appauvrissement de la biodiversité.

Les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent avoir un impact sur la sécurité alimentaire et la nutrition en réduisant les disponibilités alimentaires mondiales et locales, en réduisant l'accès à la nourriture chez les acteurs des filières alimentaires qui subissent des préjudices économiques et des diminutions de revenus imputables à ces pertes et gaspillages, et en utilisant sur un mode non durable les ressources naturelles dont dépend la production alimentaire future. Les pertes et le gaspillage alimentaires ont aussi une incidence sur la sécurité alimentaire et la nutrition, à travers une dégradation de la qualité et des pertes de nutriments dans les filières alimentaires, et sur la stabilité des disponibilités alimentaires (HLPE, 2014).

La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est donc souvent considérée comme un moyen incontournable d'abaisser les coûts de production et d'accroître l'efficacité du système alimentaire, d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition et de contribuer à la durabilité environnementale (FAO, 2019a). La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires apaise aussi les inquiétudes d'ordre éthique et moral que suscite chez certaines personnes le fait que ces pertes et ce gaspillage ont lieu alors que des millions de personnes souffrent de la faim et de malnutrition, avec des effets néfastes sur l'environnement et la survie des générations futures.

Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et objectifs de développement durable

La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires se trouve inscrite à l'ODD 12 (consommation et production durables) qui définit la cible spécifique 12.3 consistant à «réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, aux niveaux de la vente au détail comme de la consommation, et diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte» d'ici à 2030.

Les améliorations apportées aux systèmes alimentaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent contribuer à la réalisation de nombreux autres objectifs de développement durable, soit l'ODD 2 (faim zéro), l'ODD 6 (gestion durable de l'eau), l'ODD 8 (travail décent et croissance économique), l'ODD 11 (villes et communautés durables), l'ODD 12 (consommation et production durables), l'ODD 13 (changement climatique), l'ODD 14 (ressources marines) et l'ODD 15 (écosystèmes terrestres, forêts, biodiversité). D'autre part, les progrès accomplis dans la concrétisation d'autres ODD, tels que l'ODD 5 (égalité entre les sexes), l'ODD 7 (énergie propre et d'un coût abordable), l'ODD 9 (industrie, innovation et infrastructure) et l'ODD 17 (partenariats), peuvent faciliter la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires (FAO, 2019a).

Demande du Comité de l'agriculture

L'idée d'élaborer un code de conduite international pour la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires est née au cours d'une série de trois dialogues régionaux sur la prévention et la réduction des pertes et des gaspillages de nourriture en Amérique Latine et dans les Caraïbes, qui se sont tenus de 2015 à 2017⁵. Le Comité de l'agriculture de la FAO a par la suite été saisi de ce dossier à sa vingt-sixième session en octobre 2018, dans le cadre d'une réflexion sur un document relatif au développement de systèmes alimentaires durables (FAO, 2018a). Au titre de l'une de ses recommandations émises à cette session, le Comité de l'agriculture demandait à la FAO à prendre l'initiative d'élaborer, en collaboration avec les parties prenantes intéressées, des codes de conduite d'application volontaire relatifs à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (FAO, 2019b).

En réponse à la demande du Comité de l'agriculture, la FAO a préparé le présent Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (le Code de conduite). S'inscrivant dans une approche systémique de l'alimentation et aligné sur les objectifs de développement durable interdépendants, le Code de conduite traite en un document unique des pertes d'aliments et du gaspillage alimentaire

Processus d'élaboration du Code de conduite

Donnant suite à la demande formulée par le Comité de l'agriculture en 2018, l'élaboration du Code de conduite a obéi à une démarche de nature inclusive, dirigée et encadrée par le Bureau du Comité de l'agriculture. Les étapes de ce processus ont été les suivantes:

- i. Une consultation mondiale en ligne a été organisée par le Réseau de la sécurité alimentaire et de la nutrition (www.fsnnetwork.org/), du 19 juillet au 16 août 2019, pour recueillir des avis sur le plan général du Code de conduite et le contenu technique de ses différentes sections.
- ii. Des ateliers de consultation technique multipartites régionaux ont été mis sur pied afin de sélectionner les aspects des pertes et du gaspillage alimentaires devant être traités en priorité dans le Code de conduite. Trois consultations régionales ont été organisées:
 - une manifestation en marge du deuxième Congrès et exposition après récolte de toute l'Afrique, organisée conjointement par la Commission de l'Union africaine, l'université de Nairobi et d'autres partenaires à Addis-Abeba (République fédérale démocratique d'Éthiopie) 17 septembre 2019⁶,

⁵ Ces dialogues se sont tenus à Saint-Domingue (République dominicaine) les 29 et 30 septembre 2015, Saint-Georges (Grenade) les 17 et 18 novembre 2016, et Santiago (République du Chili) les 7 et 8 juin 2017.

⁶ Un rapport de la manifestation peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0655en/cb0655en.pdf> (en anglais).

- une manifestation parallèle en marge du premier Sommet régional sur les pertes et le gaspillage alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes, organisée conjointement par la FAO, la Banque interaméricaine de développement et d'autres partenaires, à Bogotá (République de Colombie), le 10 octobre 2019⁷.
 - la Consultation régionale sur les pertes et gaspillages de nourriture au Proche-Orient et en Afrique du Nord, organisée par la FAO au Caire (République arabe d'Égypte), les 16 et 17 décembre 2019⁸.
- iii. Une consultation mondiale d'une semaine s'est tenue en ligne, du 15 au 21 mai 2020, afin de recueillir des commentaires sur la version provisoire du Code de conduite auprès de différents acteurs intervenant directement ou indirectement dans la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Leurs observations ont été communiquées par courriel tout au long de la semaine, ainsi qu'à l'occasion d'un atelier qui s'est déroulé en ligne le dernier jour de la consultation.
- iv. L'examen et la mise au point de la version finale du Code de conduite ont été confiés à un groupe composé de représentants désignés par les groupes régionaux de la FAO et d'acteurs non étatiques (secteur privé, organisations de la société civile, universités et établissements de recherche) sélectionnés par la FAO. Ce groupe de travail a pris part à un atelier qui s'est déroulé en ligne le 30 juin et le 1^{er} juillet 2020 lors duquel le texte final a été réexaminé et approuvé.

Un groupe consultatif mondial, composé d'experts techniques indépendants, a dispensé ses contributions, ses avis techniques et des orientations stratégiques lors des différentes phases d'élaboration du Code de conduite.

⁷ Un rapport de la manifestation peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0655en/cb0655en.pdf> (en anglais).

⁸ Un rapport de l'atelier peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0656en/cb0656en.pdf> (en anglais).

Article 1. Objectifs, nature, champ d'application et public ciblé

- 1.1 Les objectifs du Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (le Code de conduite) sont les suivants:
 - 1.1.1 Présenter un ensemble de principes directeurs et de normes de pratiques responsables, convenus au niveau international et adaptables au niveau local, que les différentes parties prenantes peuvent appliquer pour réduire efficacement les pertes et le gaspillage alimentaires tout en promouvant des systèmes alimentaires durables et inclusifs, contribuant ainsi à la réalisation du développement durable.
 - 1.1.2 Proposer aux pouvoirs publics et à d'autres acteurs un référentiel et un cadre pour l'élaboration de stratégies et de politiques de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et la mise en place d'institutions, de législations et de programmes mondiaux, régionaux et nationaux à cet effet.
 - 1.1.3 Dispenser des orientations au regard desquelles les différentes parties prenantes pourront calibrer les mesures qu'elles prennent pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire.
 - 1.1.4 Faciliter les actions communes, l'harmonisation des approches et l'évaluation des progrès, qui forment un ensemble d'activités indispensable pour concrétiser la cible 12.3 des ODD et les autres ODD interdépendants.
- 1.2 Le présent Code de conduite est d'application volontaire et juridiquement non contraignant.
- 1.3 Ce Code de conduite est applicable au niveau mondial. Le Code de conduite, qui prend en compte le contexte national et ses priorités, peut être utilisé par tous pays et régions et à tous les stades de développement économique, pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans tous les secteurs (culture, élevage, aquaculture, pêche, forêts), leurs chaînes de valeur et leurs systèmes alimentaires, en tenant compte des réalités propres au pays.
- 1.4 Il est calqué sur le modèle des autres instruments volontaires de la FAO dans lesquels sont définis des principes et des normes de conduite responsable reconnues au niveau international. Le Code de conduite n'a pas pour ambition de servir de manuel pratique de prescriptions techniques concernant la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires dans des situations bien précises, mais a pour vocation d'offrir un cadre général appelé à être complété par des directives techniques propres aux contextes, celles-ci devant permettre son application concrète dans des situations particulières.
- 1.5 Il est reconnu que les ODD sont interdépendants, à telle enseigne que les principes directeurs et les mesures du Code de conduite doivent être appliqués ensemble, comme un tout cohérent dont les parties sont interdépendantes. En outre, le Code de conduite obéissant à une approche fondée sur les systèmes alimentaires, les pertes et le gaspillage alimentaires n'y sont pas traités séparément, sauf lorsque les mesures visées s'appliquent aux pertes ou aux gaspillages alimentaires de manière distincte.
- 1.6 Le Code de conduite doit être interprété et appliqué en cohérence avec les obligations qu'imposent la législation nationale et le droit international pertinent, y compris la Déclaration universelle des droits de l'homme et d'autres instruments internationaux relatifs aux Droits de l'homme, et dans le respect des engagements librement contractés en vertu des instruments internationaux et régionaux applicables. Aucune disposition du Code de conduite ne saurait être

interprétée comme portant atteinte ou préjudice à l'une quelconque des obligations juridiques contractées par un pays en application du droit international.

- 1.7 Le Code de conduite est destiné aux États Membres, à leurs pouvoirs publics (autorités nationales, collectivités infranationales, locales et municipales, et parlementaires), aux organisations sous-régionales, régionales et mondiales, aux partenaires du développement, aux institutions financières, aux établissements universitaires et de recherche, aux agriculteurs familiaux, aux organisations de producteurs, au secteur privé, aux associations professionnelles, aux organisations de la société civile (OSC), aux consommateurs et aux associations de consommateurs.

Article 2. Termes et définitions

Bioéconomie

La production, l'utilisation et la sauvegarde de ressources biologiques, y compris les savoirs, la science, les technologies et l'innovation qui s'y rapportent, ayant pour but de fournir des informations, des produits, des procédés et des services à l'ensemble des secteurs économiques en visant une durabilité économique.

Chaîne du froid

Une suite ininterrompue d'activités allant du point de production au consommateur, assortie de ses équipements et de sa logistique, qui maintient une échelle de température basse afin de préserver la qualité et l'innocuité de produits alimentaires périssables pendant toute leur durée de conservation.

Économie circulaire

Un schéma de production et de consommation dans lequel des matériaux et des produits existants font l'objet de partage, de location, de réemploi, et sont soumis à réparation, remise en état et recyclage le plus longtemps possible. De la sorte, le cycle de vie des matériaux et des produits se trouve prolongé.

Organisations de la société civile

Les acteurs non étatiques qui se rangent dans trois grandes catégories: organisations à caractère associatif, organisations non gouvernementales et mouvements à vocation sociale.

Écosystème

Système écologique formé de l'ensemble des organismes présents dans une zone donnée et de l'environnement physique avec lequel ces organismes interagissent.

Services écosystémiques

Les multiples bienfaits que la nature apporte à la société.

Agriculture familiale

Production agricole, forestière, halieutique, pastorale et aquacole qui est gérée et conduite par une famille et repose principalement sur le travail familial, tant celui des femmes que celui des hommes.

Aliment

Désigne toute substance, brute, semi-transformée ou transformée, destinée à la consommation humaine. Cela comprend les boissons, le chewing-gum et toute substance utilisée dans la fabrication, la préparation et le traitement de la nourriture, mais ne comprend pas les cosmétiques, le tabac ni les substances utilisées uniquement comme médicaments. Les produits alimentaires peuvent être d'origine animale ou végétale et sont considérés comme aliments dès lors que: i) les cultures sont prêtes à être récoltées ou conviennent à l'usage visé; ii) les animaux sont prêts à être abattus; iii) le lait a été tiré; iv) les œufs ont été pondus; v) le poisson d'élevage est à maturité dans le bassin; et vi) le poisson sauvage a été capturé à l'aide d'un engin de pêche.

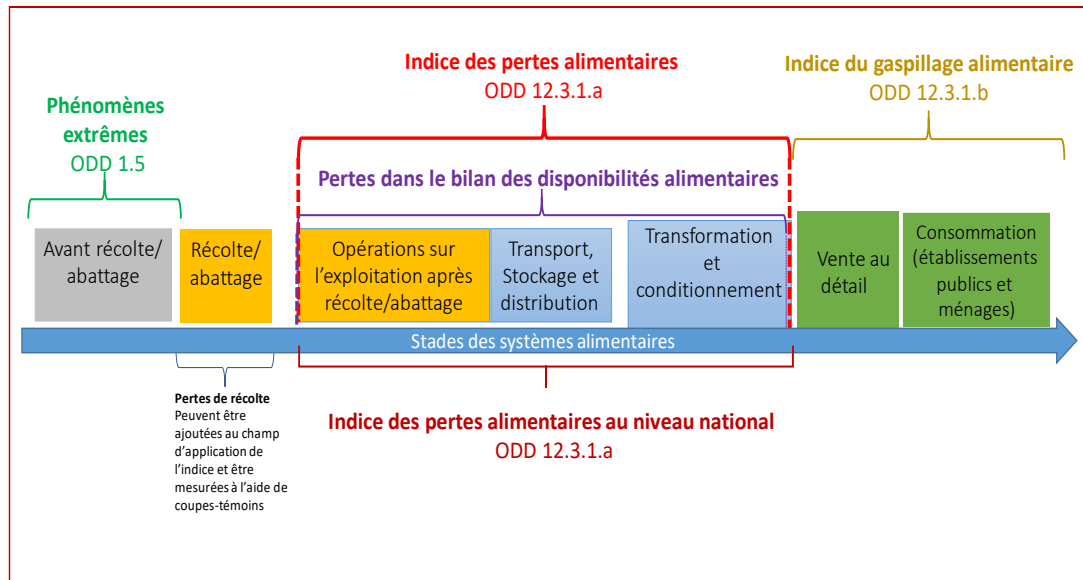
Pertes et gaspillage alimentaires

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont la diminution de la quantité ou de la qualité des aliments qui transitent le long de la filière alimentaire. Pour des raisons qui ont trait à la quantification et à l'indisponibilité de données relatives à la cible 12.3 des ODD, la perte d'aliments et le gaspillage de nourriture au sens du présent Code de conduite désignent ce qui suit (voir figure 1):

- Pertes de denrées alimentaires: diminution de la quantité ou de la qualité de denrées alimentaires du fait de décisions et de mesures prises par les acteurs de la filière alimentaire intervenant du stade de la production à celui qui précède immédiatement la vente au détail, les services de restauration et la consommation.

- Gaspillage alimentaire: diminution de la quantité ou de la qualité d'aliments du fait de décisions et de mesures prises par des acteurs de la vente au détail, des services de restauration et des consommateurs.

Figure 1: Définitions des pertes et du gaspillage alimentaires



Source: FAO (2019a)

Les premiers travaux sur ce sujet ne faisaient pas de distinction entre les pertes et le gaspillage des denrées alimentaires (tel ayant été l'usage jusqu'en 2011), et le terme «pertes après récolte», qui n'était affecté d'aucune définition précise, servait à désigner les deux notions de manière indistincte.

Hierarchisation des aliments

Un classement des destinations concurrentes réservées aux flux de matière quittant la filière alimentaire, en fonction de leurs incidences négatives ou de leurs avantages, envisagés par exemple du point de vue environnemental ou économique.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.

Filière alimentaire ou chaîne d'approvisionnement alimentaire

Étapes successives de la chaîne de l'offre alimentaire, du point de production de l'aliment au consommateur. Les stades en sont les suivants: les cultures, l'élevage, l'aquaculture, la mariculture et la production halieutique et les opérations de récolte/abattage/capture; les opérations après récolte, abattage ou capture que sont notamment le nettoyage, le calibrage et le tri; le stockage; le transport; les transformations primaires et secondaires; la vente en gros et au détail; et la consommation au niveau du foyer ou des services de restauration. En ce qui concerne la pêche de capture, le «stade de production» désigne la phase qui précède la capture.

Acteurs des filières alimentaires

Les acteurs parties prenantes de la filière alimentaire, notamment les producteurs primaires (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs pastoraux, forestiers), les transformateurs, les distributeurs, les grossistes, les détaillants, les restaurateurs et les consommateurs.

Système alimentaire

Ensemble des éléments (environnement, consommateurs, intrants, procédés, infrastructures, institutions, etc.) et des activités ayant trait à la production, la transformation, la distribution, la préparation et la consommation de denrées alimentaires et les résultats de ces activités, notamment leurs résultantes socioéconomiques et environnementales.

Indice des pertes alimentaires

L'indice des pertes alimentaires rend compte des pertes de denrées alimentaires qui se produisent du stade de la production à celui qui précède immédiatement le commerce de détail. Il mesure l'évolution par pays des pourcentages de pertes pour un lot de 10 produits de base par rapport à une période de référence. L'indice des pertes alimentaires sert à mesurer les progrès accomplis au regard de la cible 12.3 des ODD. L'indice des pertes alimentaires servant à l'établissement de rapports relatifs aux ODD suit l'évolution du pourcentage de pertes alimentaires et montre son écart par rapport à la valeur 100 de l'année 2015 prise comme année de référence.

Indice de gaspillage alimentaire

L'indice de gaspillage alimentaire transcrit le gaspillage alimentaire au niveau de la vente au détail, de la restauration et du consommateur en kilogrammes par personne et par an. Le niveau 1 de l'indice de gaspillage alimentaire fournit des estimations modélisées pour les pays qui ne disposent pas encore de données de référence. Le niveau 2 fournit une méthode harmonisée de mesure du gaspillage alimentaire destinée à l'établissement de rapports nationaux. L'année de référence est soit la première en laquelle le pays a recueilli des données nationales de gaspillage alimentaire, soit 2015 pour les pays qui effectuent cette mesure depuis une date antérieure.

Prestataires de services de restauration

Les établissements, institutions et entreprises qui préparent des repas en-dehors des foyers. Cette catégorie regroupe les restaurants, les cafétérias d'établissements scolaires et hospitaliers, les établissements tenus par des professionnels de la restauration, les hôtels et autres services de l'industrie du tourisme et des voyages, les cantines d'institutions, les vendeurs d'aliments sur la voie publique et autres points de restauration hors de chez soi, ainsi que les plateformes en ligne de livraison de nourriture et de nombreuses autres formules de restauration.

Pouvoirs publics

Comprend les ministères compétents et les institutions nationales, infranationales, locales et municipales ainsi que les parlementaires.

Organisation non gouvernementale

Une «organisation à but non lucratif constituée de manière officielle, immatriculée comme personne morale, dénuée de mobile commercial, qui fournit des services, des informations et des connaissances spécialisées, exerce une action de sensibilisation de l'opinion publique et mène des activités de plaidoyer».

Incitation douce

Stimuler un choix particulier ayant trait à un produit ou un type de comportement chez le consommateur en usant de moyens non coercitifs qui modifient des éléments composant le voisinage de ces choix; par exemple, l'utilisation d'assiettes de petite taille dans les présentoirs des lieux de

restauration en libre-service, ou le fait d'éviter de présenter la nourriture en trop grande quantité et variété.

Secteur privé

Partie de l'économie qu'animent des personnes ou des entreprises dans lesquelles la participation de l'État n'est pas majoritaire. Le secteur privé regroupe des entreprises, des sociétés ou des commerces à but lucratif (comprenant les acteurs des filières alimentaires du stade de la production à celui de la vente au détail et de la restauration) qui ne sont ni détenus ni exploités par les pouvoirs publics, quelles que soient leur taille et leur structure; et leurs services, qu'il s'agisse d'apports, de financements, de placements, d'assurance, de services de commercialisation et de négociation commerciale.

Perte quantitative d'aliments

Les pertes qualitatives correspondent au recul de certains attributs des aliments qui perdent ainsi de leur valeur pour l'usage visé – ce phénomène résulte de décisions et de mesures prises par des acteurs de la filière alimentaire. Cela peut se traduire par une diminution de la valeur nutritionnelle ou de la valeur économique de l'aliment, celui-ci ne respectant plus les normes de qualité. La baisse de qualité d'un aliment peut rendre celui-ci impropre à la consommation, ce qui présente des risques pour la santé des consommateurs.

Perte quantitative d'aliments

La diminution du volume des aliments destinés à la consommation humaine, de la matière étant retirée de la filière alimentaire du fait de décisions et de mesures prises par des acteurs de la filière alimentaire.

Parties prenantes

Les différents acteurs qui interviennent dans le système alimentaire et qui prennent part directement ou indirectement à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, à savoir les pouvoirs publics, les acteurs des filières alimentaires, le secteur privé, les organisations de producteurs, les organisations de la société civile, les consommateurs et les organisations de consommateurs, les établissements d'enseignement et de recherche.

Article 3. Principes directeurs

- 3.1 Le premier principe directeur du Code de conduite est que les mesures destinées à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent contribuer au développement durable. À savoir que ces mesures se doivent être socialement, économiquement et écologiquement durables, et répondre aux besoins actuels sans compromettre la capacité des générations futures de satisfaire leurs propres besoins.
- 3.1.1 Dans la sphère économique, les activités qui consistent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent être commercialement et fiscalement viables et engendrer des avantages ou une valorisation économique dont profitent tous les acteurs: emplois et salaires pour les travailleurs de la filière alimentaire, recettes fiscales pour les pouvoirs publics, bénéfices pour les entreprises intervenant dans la filière alimentaire et amélioration de l'offre alimentaire pour les consommateurs.
- 3.1.2 Sur le plan social, la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires doit contribuer à l'engagement de «ne pas faire de laissés-pour-compte», qui est au cœur du Programme 2030. De cette manière, les incidences positives des mesures de réduction des pertes et du gaspillage doivent atteindre tout un chacun, y compris les femmes, les jeunes, les personnes âgées, les personnes handicapées, les petits exploitants agricoles familiaux, les éleveurs pastoraux et les pêcheurs et les autres acteurs qui interviennent dans les filières alimentaires à petite échelle, les habitants des zones rurales, les pauvres des zones urbaines et les peuples autochtones. Les interventions consistant à réduire les pertes et le gaspillage doivent aussi prendre en compte les personnes plongées dans des situations de crise, ou qui traversent une situation qui suit la résolution d'un conflit ou une période de redressement d'urgence, les migrants, les communautés des petits États insulaires en développement (PEID) et des zones montagneuses, ainsi que les acteurs informels des filières alimentaires.
- 3.1.3 La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires doit renforcer les quatre dimensions de la sécurité alimentaire – disponibilité, accès, utilisation et stabilité. Dans le même temps, il convient de promouvoir des régimes alimentaires sains et de faire reculer la malnutrition sous toutes ses formes. Les mesures visant les pertes et le gaspillage alimentaires se doivent de concourir à la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate.
- 3.1.4 Sur le plan environnemental, les mesures destinées à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent contribuer à une consommation et une production alimentaires durables. À cet égard, ces mesures doivent aller dans le sens de l'adaptation au changement climatique et de l'atténuation de ses effets, éviter la dégradation des écosystèmes terrestres et aquatiques et de la biodiversité, et amoindrir l'altération et la pollution des ressources naturelles.
- 3.2 Il y a lieu d'appliquer les principes directeurs suivants dans la mise en œuvre du Code de conduite:
- 3.2.1 Dignité humaine: reconnaissance de la dignité inhérente à tous les membres de la famille humaine et de leurs droits égaux et inaliénables.
- 3.2.2 Non-discrimination: garantir que personne ne subit de discrimination en vertu des lois ou des politiques et des usages.

- 3.2.3 Équité et justice: reconnaître que l'égalité entre les individus puisse nécessiter de prendre acte des différences qui existent entre eux et d'engager des mesures concrètes en vue de leur autonomisation.
- 3.2.4 Égalité et équité entre les sexes: reconnaître le rôle indispensable des femmes dans la réalisation du développement durable et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, et promouvoir l'égalité des droits et des chances.
- 3.2.5 Concertation et participation: faire participer les personnes susceptibles d'être touchées par les décisions, et en cherchant leur soutien, avant que les décisions ne soient prises, et en répondant à leurs contributions, en tenant compte des déséquilibres de pouvoir entre les différentes parties et en veillant à ce que les personnes et les catégories puissent participer aux décisions activement, librement, efficacement, utilement et en connaissance de cause.
- 3.2.6 Respect du droit: adopter une approche fondée sur les droits, au moyen de lois largement diffusées dans les langues appropriées, s'appliquant à tous et suivant le principe d'égalité, allant de pair avec l'indépendance de la justice, conformes aux obligations existantes découlant de la législation nationale et du droit international, et tenant dûment compte des engagements volontaires pris aux termes des instruments régionaux et internationaux applicables.
- 3.2.7 Transparence: définir clairement et diffuser largement les politiques, les lois et les procédures, et faire largement connaître les décisions prises, dans les langues appropriées et sous une forme accessible à tous.
- 3.2.8 Obligation de rendre des comptes: tenir les individus, les organismes publics et les acteurs autres que les États, responsables de leurs actes et de leurs décisions, conformément aux principes du respect du droit.
- 3.2.9 Adéquation et acceptabilité culturelles: reconnaître et respecter les formes d'organisation, les savoirs et les pratiques traditionnelles et locales.
- 3.2.10 Usages éthiques et responsables: respecter les normes éthiques applicables, afin de prévenir les cas de corruption et le traitement inéquitable des personnes précaires et marginalisées et des catégories de personnes les plus fragiles.

Article 4. Mesures s'attaquant aux causes secondaires et systémiques des pertes et du gaspillage alimentaires

- 4.1. Les mesures qui peuvent être prises pour s'attaquer aux causes de niveau méso, ou causes secondaires, sont les suivantes: recherche-développement (R-D) devant déterminer quelles innovations contribuent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, sensibilisation et éducation destinées à induire une évolution des comportements; développement des capacités sous forme d'éducation et de formation; investissements dans des infrastructures publiques; investissements des acteurs des filières alimentaires et du secteur privé dans des infrastructures de marché, des infrastructures de chaînes du froid et de transformation des aliments; investissements pour la redistribution des excédents alimentaires; et investissements pour la valorisation des parties non comestibles, des sous-produits et des matières qui quittent la filière alimentaire en tant qu'aliment perdu ou gaspillé.
- 4.2. Les autres mesures qui peuvent être prises pour s'attaquer aux causes de niveau méso (causes secondaires) sont les suivantes: facilitation de la coordination et de la collaboration entre les acteurs intervenant dans une filière alimentaire particulière; renforcement des associations axées sur un produit, un secteur, une localité ou une profession; promotion et renforcement des partenariats public-privé au service de la recherche-développement et de l'innovation, investissements dans les infrastructures, accès aux financements et développement des chaînes de valeur. En outre, promouvoir la collaboration entre les gouvernements nationaux et les collectivités locales, et renforcer les plateformes multipartites qui facilitent la sensibilisation, la défense des intérêts et le partage des expériences, des connaissances et des informations et contribuent également à s'attaquer aux causes secondaires des pertes et du gaspillage alimentaires.
- 4.3. Les mesures tournées vers les causes au niveau macro, ou causes systémiques, des pertes et du gaspillage alimentaires supposent la mise en place d'un cadre institutionnel, politique et réglementaire adéquat. Ce type de cadre est nécessaire pour faciliter la coordination des acteurs, permettre des investissements, et soutenir et encourager l'amélioration des usages et l'adoption de bonnes pratiques.
- 4.4. Les mesures suivantes doivent être prises pour évaluer, mesurer et surveiller les pertes et le gaspillage alimentaires, dans le but d'orienter la stratégie et de choisir les interventions qui conviennent pour lutter contre ce phénomène.
 - 4.4.1. Il incombe aux pouvoirs publics, au secteur privé, aux organisations de producteur, aux établissements d'enseignement et de recherche et à d'autres parties prenantes de constituer un corps de connaissances factuelles sur lequel asseoir les stratégies et les plans d'action en matière de réduction des pertes et gaspillages. À cette fin, ces parties prenantes doivent effectuer des études et des évaluations destinées à prendre la mesure du phénomène et à déterminer ses causes et ses facteurs sous-jacents. En fonction de cela, des interventions doivent être définies qui réduisent les pertes et le gaspillage alimentaires dans des filières alimentaires, des secteurs de produits ou des régions géographiques particulières.
 - 4.4.2. Les pouvoirs publics doivent intégrer les informations relatives à l'ampleur et la hauteur du préjudice que représentent les pertes et le gaspillage alimentaires dans les éléments du plan comptable national que sont les bilans alimentaires et la part moyenne de l'agriculture dans le produit intérieur brut (PIB).

- 4.4.3. Dans le but de mesurer les pertes quantitatives de nourriture au niveau national au regard de la cible 12.3 des ODD, les pays doivent utiliser l'indicateur 12.3.1a des ODD, également désigné comme indice des pertes alimentaires. Cet indice est conçu pour estimer les pertes alimentaires quantitatives qui se produisent dans un pays du stade de la production à celui qui précède immédiatement la vente au détail dans la filière alimentaire (FAO, 2018b). En utilisant les questionnaires annuels que la FAO, agence garante de l'indice des pertes alimentaires, envoie aux points focaux nationaux de l'ODD, les pays doivent constituer l'indice des pertes alimentaires à partir de sources de données nationales ou d'estimations modélisées au niveau national. Pour les pays qui n'opèrent ni recueil ni estimation des taux de pertes, la FAO, en tant qu'organisme garant, doit utiliser le modèle international d'estimation des pertes alimentaires pour obtenir l'estimation. Les pays doivent faire valider ces estimations par leur point focal ODD.
- 4.4.4. Les pays doivent respecter la méthode de l'indice des pertes alimentaires et la stratégie de sa mise en œuvre qu'ils jugent la mieux adaptée pour recueillir les données de base des pertes alimentaires qu'ils feront entrer dans l'indice. Les options qui se présentent consistent à effectuer des sondages reposant sur des techniques d'échantillonnage représentatif (méthode recommandée)⁹, à se livrer à des évaluations rapides de la chaîne de valeur à partir d'études de cas, et à procéder à des estimations *ad hoc* reposant sur des essais sur le terrain. Les pays peuvent choisir d'aller au-delà des exigences de l'indice des pertes alimentaires, par exemple, s'ils possèdent des données sur un plus grand nombre de produits que ce qui est requis par l'indice, ou, à l'inverse, si des données sont disponibles sur un nombre de produits inférieur, celles-ci peuvent néanmoins être agrégées en usant de la démarche de l'indice.
- 4.4.5. En plus des mesures quantitatives, les pouvoirs publics, les organisations de producteurs, le secteur privé et les autres parties prenantes doivent estimer comme suit les autres types de pertes ou leurs effets:
- 4.4.5.1. Les pertes de qualité des aliments doivent être estimées indirectement, à travers la détermination des causes des pertes quantitatives et en retraçant les quantités et les prix des différentes classes de qualité du produit en question.
- 4.4.5.2. Les préjudices économiques doivent être estimés par une évaluation des pertes quantitatives d'aliments et la surveillance des quantités et des prix pour les différents usages auxquels les produits alimentaires sont destinés (par exemple, les quantités affectées à l'alimentation animale ou au compost) et leurs classes de qualité.
- 4.4.5.3. Les incidences environnementales des pertes alimentaires peuvent être estimées en utilisant les coefficients d'impact environnemental.
- 4.4.5.4. Les pertes nutritionnelles correspondant à une quantité de perte alimentaire peuvent être estimées en utilisant des coefficients de contenu nutritionnel¹⁰.

⁹ La méthode des sondages opérés au stade de la production que l'on recommande convient particulièrement pour estimer les pertes que subissent les petits producteurs, où un échantillon représentatif et des recenseurs formés sont essentiels pour garantir des résultats impartiaux et précis.

¹⁰ Il est admis que certaines pertes de qualité (par exemple, la contamination par l'aflatoxine) n'ont pas de lien avec les pertes quantitatives. Ces pertes qualitatives, qui ne peuvent pas être déduites en appliquant cette

- 4.4.6. Dans le but de mesurer les pertes quantitatives de nourriture au niveau national au regard de la cible 12.3 des ODD, les pays doivent utiliser l'indicateur 12.3.1b des ODD, également désigné comme indice des pertes alimentaires. Cet indice est conçu pour estimer le gaspillage alimentaire aux stades de la vente au détail, des services de restauration et consommateur de la filière alimentaire. La Division de statistique des Nations et le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), organisme garant de l'indice de gaspillage alimentaire, rassembleront les données dans un questionnaire qui sera partagé avec les gouvernements nationaux tous les deux ans à partir de la fin de 2020. Les pays doivent utiliser la méthode la mieux adaptée pour recueillir les données de gaspillage alimentaire servant à constituer l'indice de gaspillage alimentaire, à savoir la composition des matières gaspillées, la mesure directe et le bilan de masse s'agissant des ménages; le comptage/scannage, les entretiens et les enquêtes et le bilan de masse s'agissant du secteur de la vente au détail.
- 4.4.7. Pour assurer la cohérence des données des pertes et du gaspillage alimentaires, les pouvoirs publics doivent instaurer un cadre juridique et des mesures destinées à inciter le secteur privé, les acteurs des filières alimentaires, les organisations de consommateurs et de producteurs et d'autres acteurs pertinents à recueillir et partager les données relatives aux pertes et au gaspillage alimentaires en utilisant des approches communes de collecte, de compilation et de communication des données. Ces cadres pourront être constitués de dispositions juridiques relatives à l'utilisation d'enquêtes, de méthodes d'évaluation et de protocoles de signalement normalisés et harmonisés auxquelles seront adjointes d'autres dispositions prévoyant l'accès public aux rapports d'enquête et d'évaluation et aux jeux de données anonymisés.
- 4.4.8. Les pouvoirs publics, bénéficiant en cela de l'appui des organisations de développement et d'autres partenaires concernés, doivent renforcer les systèmes qui collectent les données sur les indicateurs des pertes et du gaspillage alimentaires, en produisent des statistiques et y donnent accès. Il convient de veiller à l'adéquation des capacités techniques de collecte et d'analyse d'informations servant à la planification et au suivi de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.
- 4.5. Dans le but de se fixer des objectifs et de définir l'orientation stratégique, il convient d'engager les mesures suivantes:
- 4.5.1. Dans le cadre de leur législation et de leurs stratégies nationales, les pouvoirs publics doivent établir des valeurs de référence à l'aune desquelles les progrès de la réduction des pertes et gaspillages pourront être suivis, et s'assigner les objectifs qu'ils prévoient d'atteindre à certaines dates au terme de leurs efforts de réduction des pertes et gaspillages aux niveaux national et infranational. Les pouvoirs publics doivent corrélérer ces objectifs à l'ODD 12.3 ainsi qu'à la quantification des avantages dont est porteuse la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, à savoir: l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, la durabilité environnementale, la réduction des émissions de gaz à effet de serre et la sauvegarde des écosystèmes.

méthode, nécessitent une analyse complémentaire, et les pays peuvent les surveiller par des études ponctuelles ou en ajoutant un module relatif aux pertes qualitative à leurs études des pertes après-récolte.

- 4.5.2. À partir de la détermination de la hauteur des pertes et du gaspillage alimentaires et des facteurs qui les motivent, et avec la participation de toutes les parties prenantes concernées, dont le secteur privé, les organisations de la société civile, les organismes de développement et les établissements universitaires et de recherche, les pouvoirs publics doivent prendre l'initiative de faciliter l'élaboration d'une stratégie et d'un plan d'action de dimension nationale pour l'avenir. La stratégie et le plan d'action doivent s'attaquer aux facteurs sous-jacents des pertes et du gaspillage alimentaires, affirmer l'engagement d'atteindre la cible 12.3 des ODD, tracer les contours d'une vision globale et une feuille de route conduisant aux cibles assignées, et suivre l'avancement vers les objectifs adoptés. Dans le cadre de cette stratégie, les pouvoirs publics doivent passer des accords volontaires avec le secteur privé, des organisations de producteurs et d'autres parties prenantes concernées sur des engagements concrets à contribuer aux objectifs nationaux, au-delà d'éventuels minimums légaux. À cet égard, des partenariats public-privé et d'autres structures pertinentes doivent être mis en place pour faciliter la coopération.
- 4.5.3. Dans leur élaboration de stratégies de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, les pouvoirs publics doivent prendre en compte les éléments suivants:
- 4.5.3.1. L'état du système alimentaire et agricole et son évolution en fonction de la croissance démographique, des changements intervenant dans la démographie, de l'urbanisation, des préférences des consommateurs, des besoins nutritionnels, des scénarios de changement climatique et d'autres facteurs pertinents.
- 4.5.3.2. Les réalités particulières du pays, où peuvent agir différents facteurs: des compromis entre des parties prenantes lors de la mise en œuvre de la stratégie de réduction des pertes et gaspillages; une dépendance à l'égard des importations alimentaires; le degré d'importance que revêtent les pertes de denrées alimentaires par rapport au gaspillage des aliments; le fait que le pays soit sujet à des catastrophes ou se trouve dans une état d'urgence ou une situation consécutive à une urgence; et les contraintes qui peuvent peser sur les ressources naturelles.
- 4.5.4. Les pouvoirs publics doivent allouer des ressources adéquates à l'élaboration et la mise en œuvre de la stratégie et du plan d'action national de réduction des pertes et gaspillages d'aliments et faire en sorte que les organismes de mise en œuvre disposent des capacités humaines, physiques et financières adéquates pour s'engager dans la mise en œuvre et le suivi efficaces des actions de lutte contre les pertes et gaspillages.
- 4.5.5. Les partenaires du développement, notamment les organismes des Nations Unies et les institutions financières, doivent aider les pays, en particulier les pays en développement et les économies en transition, à élaborer et à mettre en œuvre des stratégies de réduction des pertes et gaspillages en mobilisant des ressources et en fournissant un soutien technique.
- 4.6. Afin de favoriser la cohérence des politiques et la mise en place d'un cadre institutionnel adapté en vue de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, les pouvoirs publics doivent:

- 4.6.1. Intégrer la réduction des pertes et gaspillage alimentaires dans tous les cadres de décisions liées aux systèmes alimentaires¹¹.
- 4.6.2. Harmoniser et encourager la cohérence et la coordination des politiques, des institutions et des textes de loi qui intéressent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, notamment s'ils ont trait aux éléments suivants:
 - 4.6.2.1. la contribution déterminée au niveau national à l'Accord de Paris sur le changement climatique;
 - 4.6.2.2. les engagements pris en matière de stratégies sous-régionales, régionales et continentales relatives à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires;
 - 4.6.2.3. les engagements pris à l'égard de cadres internationaux, notamment le Cadre d'action de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition, la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, la Convention sur l'élimination de toutes les formes de discrimination à l'égard des femmes, le Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale et le Nouveau Programme pour les villes.
- 4.6.3. Définir clairement dans les textes de loi pertinents:
 - 4.6.3.1. les rôles et responsabilités des organismes publics et des niveaux de gouvernement (national, régional, local et municipal) susceptibles de mener à bien les services et les actions nécessaires à la réduction efficace des pertes et du gaspillage alimentaires;
 - 4.6.3.2. le principal organisme qui coordonnera les efforts visant à réduire les pertes et gaspillage alimentaires;
 - 4.6.3.3. ce qu'on attend du secteur privé, des organisations de la société civile et d'autres acteurs non étatiques.
- 4.6.4. Veiller à ce que les organismes chargés de la mise en œuvre mettent en place un mécanisme de coordination et travaillent en tenant compte des institutions et des partenaires concernés en vue d'apporter une assistance technique et de proposer un régime réglementaire de surveillance aux acteurs des différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.
- 4.6.5. Bien comprendre que les situations d'urgence telles que les conflits, les pandémies et les catastrophes naturelles peuvent perturber le système alimentaire et ainsi produire des pertes et du gaspillage alimentaires en grande quantité. En collaboration avec les organismes humanitaires, les organisations d'aide au développement et d'autres partenaires et parties prenantes concernés, les pouvoirs publics doivent prendre des mesures de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires dans les phases de préparation, d'intervention, de relèvement et de reconstruction à la suite d'une situation

¹¹ La palette d'enjeux relatifs aux systèmes alimentaires est large et dépend de chaque pays. Il peut s'agir entre autres des éléments suivants: aménagement rural, aménagement urbain, industrie, investissement, sécurité sanitaire des aliments, sécurité alimentaire, commerce, réduction des risques de catastrophe et intervention d'urgence, recherche, planification, financement, innovation, emploi, machines, matériel et outils utilisés dans tous les secteurs, égalité entre hommes et femmes, énergie, nutrition, changement climatique, aide alimentaire et gestion des déchets.

d'urgence. Les mesures prises doivent être conformes au Cadre d'action de Sendai pour la réduction des risques de catastrophe 2015-2030 (Nations Unies, 2015) et peuvent comprendre:

- 4.6.5.1. la mise en place, le stockage et la gestion de systèmes stratégiques de réserves alimentaires d'urgence;
- 4.6.5.2. la mise en place de systèmes d'information permettant de détecter et de contrôler les menaces qu'encourent les disponibilités alimentaires;
- 4.6.5.3. le renforcement de la résilience de l'infrastructure et d'autres capitaux productifs d'intérêts et leur protection;
- 4.6.5.4. l'action en faveur de chaînes d'approvisionnement courtes;
- 4.6.5.5. l'évitement des mesures de restriction des déplacements et les politiques de confinement qui entravent ou compromettent entièrement les activités de récolte, de conditionnement, de stockage, de distribution et de logistique;
- 4.6.5.6. la remise en état des moyens d'existence des populations affectées, des agriculteurs familiaux, des petits transformateurs et des organisations de producteurs en s'appuyant sur les activités de manutention après récolte, de stockage, de conditionnement et de commerce;
- 4.6.5.7. l'appariement entre l'approvisionnement alimentaire et les besoins de redistribution ultérieure;
- 4.6.5.8. la transformation de la nourriture qui ne peut pas être redistribuée en ressources non alimentaires, notamment en énergie et en engrais.

4.7. Les pouvoirs publics doivent veiller à allouer des fonds suffisants aux infrastructures publiques au service de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Il s'agit notamment:

- 4.7.1. d'investir dans les infrastructures physiques et les services d'appui liés aux routes et aux lignes ferroviaires, à une offre d'énergie fiable qui donne la priorité aux sources renouvelables, à l'alimentation en eau, aux réseaux de transport par l'eau et par les airs, aux ports et aux sites de débarquement, aux installations de manutention après récolte et de transformation et aux systèmes de stockage des aliments¹², aux systèmes stratégiques de réserves alimentaires d'urgence relatifs aux programmes de protection sociale, aux abattoirs, aux parcs agro-industriels et aux zones économiques spéciales. Les investissements doivent aussi cibler les marchés de gros et de détail, les systèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, les systèmes de télécommunications, les technologies de l'information et de la communication et les applications connexes, les systèmes d'information sur les marchés, l'enlèvement, le tri et le traitement des rebuts, et les postes-frontières.

¹² On parle ici d'investissements publics, par opposition aux installations mises en place par le secteur privé et les acteurs des chaînes d'approvisionnement qui figurent dans l'article 5.

- 4.7.2. d'investir dans les institutions et les services qui:
 - 4.7.2.1. produisent des connaissances sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, sur la base de principes scientifiques et des connaissances locales et traditionnelles;
 - 4.7.2.2. renforcent les capacités humaines, notamment l'éducation et la formation à différents niveaux, en particulier les universités et les établissements supérieurs techniques;
 - 4.7.2.3. se spécialisent dans la recherche-développement, l'innovation et le transfert de technologies;
 - 4.7.2.4. proposent des services de vulgarisation et plus généralement de conseil.

4.8. Instruments stratégiques et juridiques:

- 4.8.1. Sur la base de la stratégie et du plan d'action sélectionnés pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires (article 4.5.2) et les objectifs politiques à atteindre, les pouvoirs publics doivent établir un cadre adapté de textes de loi, de mesures incitatives et de mécanismes de compensation et de facilitation qui exigent des acteurs des chaînes d'approvisionnement alimentaire qu'ils adoptent des pratiques fondées sur la science et qu'ils allouent les fonds suffisants à la réduction durable des pertes et gaspillage alimentaires, ou qui les encouragent à le faire¹³. Le cadre doit être conçu de manière à trouver le meilleur équilibre possible entre les objectifs stratégiques et la viabilité économiques, sociales et écologique.
- 4.8.2. Les pouvoirs publics doivent veiller à ce que les investissements qui sont faits par les autorités compétentes et les acteurs des chaînes d'approvisionnement alimentaire afin de réduire les pertes et le gaspillage de nourriture sont conformes aux Principes du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) pour un investissement responsable dans l'agriculture et les systèmes alimentaires (CSA, 2014). En particulier, il convient de veiller à investir dans l'appui aux communautés locales, le respect des droits fonciers et la contribution à l'aménagement rural, ainsi que dans la diversification des moyens d'existence, les avantages apportés au pays et à sa population, notamment les pauvres et les plus vulnérables, et la protection contre les dommages environnementaux.
- 4.8.3. Compte tenu des grands objectifs recherchés, les pouvoirs publics doivent mettre en place des mesures d'incitation stratégiques, des conditions d'application, ainsi que des instruments économiques et juridiques afin de promouvoir les actions de réduction des pertes et gaspillage alimentaires et donner des indications sur l'utilisation des aliments excédentaires, de ce qui quitte la chaîne d'approvisionnement alimentaire sous forme de pertes et de gaspillage, des parties non comestibles et des sous-produits. Par ordre de priorité, la logique qui s'applique aux matières alimentaires se décline comme suit:
 - 4.8.3.1. Éviter les pertes et gaspillage alimentaire en amont, dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire concernée.

¹³ Ces pratiques et investissements sont présentés plus en détail dans l'article 5.

- 4.8.3.2. Redistribuer les éventuels excédents ou les aliments impropres à la commercialisation aux banques alimentaires, aux organismes caritatifs ou à des institutions similaires, à condition que ces denrées satisfassent aux prescriptions en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- 4.8.3.3. Réaffecter les excédents ou les aliments impropres à la commercialisation à l'alimentation animale; ou à des utilisations à des fins de production économique, en particulier leur transformation en nouveaux produits alimentaires autres que ceux qui étaient prévus à l'origine, ou en produits non alimentaires. S'ils sont réaffectés à l'alimentation animale ou transformés en de nouveaux produits alimentaires, il convient de veiller au respect de toutes les prescriptions en matière de sécurité sanitaire et de qualité.
- 4.8.3.4. Recycler les aliments excédentaires qui ne sont pas redistribués ou réaffectés comme l'indiquent les articles 4.8.3.2 et 4.8.3.3, les matières qui ne quittent pas la chaîne d'approvisionnement alimentaire sous la forme de pertes et de gaspillage alimentaire, les parties non comestibles et les sous-produits par la production d'énergie grâce à la digestion anaérobie et par le compostage afin qu'il soit utilisé comme engrais.
- 4.8.3.5. Incinérer les matières pour produire de l'énergie.
- 4.8.3.6. Éliminer les matières en les incinérant ou en les plaçant dans des décharges.
- 4.8.4. Les pouvoirs publics doivent, le cas échéant, inscrire les mesures et les instruments mis en place à l'appui de la réduction des pertes et gaspillage alimentaire dans leurs stratégies plus générales visant à promouvoir une bioéconomie circulaire. Les pouvoirs publics doivent mettre en place un cadre favorable à la transition d'une économie linéaire à une économie circulaire, et aux changements nécessaires à cette fin en matière de technologie, d'infrastructure, de conception des produits, de modèles fonctionnels et commerciaux et de comportement du consommateur. Ce cadre favorable doit conjuguer politique, législation, réglementation, instruments fondés sur le marché, recherche et innovation, sans oublier la sensibilisation, l'éducation et l'échange d'informations.
- 4.8.5. Les mesures suivantes doivent être mises en place en ce qui concerne les classes et les normes:
 - 4.8.5.1. Les pouvoirs publics doivent disposer de législations relatives à la sécurité sanitaire des aliments bien conçues et fondées sur le Codex, et de procédures efficaces en vue de leur application. Si on ne l'estime plus à jour, le cadre juridique régissant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments doit être actualisé. Il convient d'élaborer une législation fondée sur le Codex, si ce n'est pas le cas, et établir une législation et des procédures axées sur les risques afin de contribuer aux efforts de réduction des pertes et gaspillage alimentaires sans compromettre la sécurité sanitaire des aliments.
 - 4.8.5.2. Les pouvoirs publics doivent veiller à ce que la législation en matière de sécurité alimentaire comporte des exigences claires et harmonisées relatives au datage des aliments, en tenant compte des normes du Codex (FAO et OMS, 1985), afin d'éviter que les étiquettes ne soient mal interprétées par les consommateurs et les autres parties prenantes. La législation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires doit également prévoir des informations

apposées sur les emballages avec pour but de motiver les consommateurs à réduire le gaspillage alimentaire et de leur fournir des indications sur les moyens d'y parvenir.

- 4.8.5.3. Les pouvoirs publics doivent accompagner l'élaboration et la mise en œuvre de classes et de normes de qualité alimentaires appropriées, reposant sur des éléments d'ordre scientifique et technique, afin de faciliter l'accès aux marchés et les échanges commerciaux, tant au niveau local qu'international. Les pouvoirs publics doivent veiller à ce que la sévérité des classes et des normes de qualité ne soit pas telle qu'elle entraîne des volumes importants de pertes et de gaspillage.
 - 4.8.5.4. Les pouvoirs publics doivent mettre en place des cadres réglementaires et institutionnels adéquats pour les normes de qualité élaborées par le secteur privé, les associations industrielles, les organisations de producteurs et d'autres acteurs non étatiques, ou revoir les normes existantes, afin de garantir que ces normes ne conduisent pas à des niveaux excessifs de FLW dans les chaînes d'approvisionnement dans lesquelles elles sont appliquées.
 - 4.8.5.5. Les pouvoirs publics, le secteur privé, les organisations de producteurs, les associations professionnelles et les autres parties prenantes concernées doivent appuyer le développement de marchés pour les aliments de qualité inférieure qui sont encore propres à la consommation et sains au plan nutritionnel.
 - 4.8.5.6. Le secteur privé, les associations professionnelles et les organisations de producteurs, bénéficiant en cela de l'appui et de la collaboration des pouvoirs publics, des organisations de la société civile et des autres parties prenantes concernées, doivent s'efforcer de développer de nouvelles normes et de nouveaux systèmes de certification privés qui favorisent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire, et intégrer leur réduction dans les normes de durabilité et les systèmes de certification en vigueur qui sont compatibles avec le cadre juridique régissant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.
 - 4.8.5.7. Lorsqu'il y a lieu, les pouvoirs publics doivent adopter les normes privées qui encouragent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire, les rendre juridiquement obligatoires et les faire respecter.
- 4.8.6. Les mesures suivantes doivent être mises en place en ce qui concerne les liens avec les marchés et le commerce:
- 4.8.6.1. Les pouvoirs publics doivent mettre en place des cadres réglementaires à l'appui de dispositifs institutionnels inclusifs axés sur le marché, qui permettent aux petits producteurs et transformateurs d'améliorer leurs modes de production et de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Ces dispositifs peuvent être des contrats producteurs-acheteurs (comme dans le cas de l'agriculture contractuelle), des mécanismes novateurs qui favorisent la coordination horizontale (par exemple, les associations de producteurs, les fédérations d'agriculteurs et l'agriculture d'entreprise), et des mécanismes d'intégration verticale de la production aux systèmes de stockage et aux systèmes financiers (par exemple, les systèmes de récépissés d'entrepôt).

- 4.8.6.2. Les pouvoirs publics doivent mettre en place des mesures en faveur d'accords fournisseur-acheteur à caractère licite, garantissant des avantages à toutes les parties et les prémunissant contre toutes pratiques déloyales susceptibles d'entraîner des pertes et du gaspillage d'aliments. Les pratiques déloyales comprennent l'annulation de commandes à la dernière minute, les modifications apportées aux contrats de manière unilatérale ou rétroactive, les pénalités élevées en cas de non-livraison partielle ou totale des commandes, les clauses inéquitables visant les reprises de produits et les normes rigides et déraisonnablement exigeantes susceptibles d'entraîner le rejet de produits encore sains et nutritifs.
- 4.8.6.3. Les pouvoirs publics doivent instituer des mécanismes dans les stratégies de marchés publics qui intègrent des mesures de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Parallèlement, les achats publics de produits alimentaires doivent faire office de modèles en faveur des approches, des mesures et des actions qui contribuent à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et aux avantages nutritionnels, environnementaux et socioéconomiques qui l'accompagnent.
- 4.8.6.4. Les pouvoirs publics doivent, lorsqu'il y a lieu et autant que de besoin, susciter et créer des incitations à la consommation de produits locaux et de saison, et au développement de filières alimentaires courtes. Les filières alimentaires courtes, qui rapprochent les producteurs des consommateurs, peuvent aider efficacement à la réduction des pertes et gaspillages, tout en ayant des effets positifs en termes de développement local, de durabilité environnementale et de préservation de la valeur nutritionnelle des aliments¹⁴.
- 4.8.6.5. Les pouvoirs publics et les organisations régionales doivent améliorer la conception et la mise en œuvre des législations sur le commerce interrégional et infrarégional. Ces améliorations doivent pouvoir réduire les pertes et les gaspillages entraînés par des inspections douanières tardives, des ruptures dans la chaîne du froid et un surcroît de manutention. Les mesures prises pour améliorer la législation sur le commerce sont particulièrement importantes dans les pays tributaires des importations. Toute amélioration ainsi introduite doit éviter de compromettre la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et végétale. Des accords de réciprocité ou d'équivalence sur les normes et les systèmes de certification peuvent être utiles à cet effet.
- 4.8.7. Services financiers et mécanismes d'atténuation des risques
- 4.8.7.1. Les pouvoirs publics doivent mettre en place les cadres institutionnels et réglementaires appelés à faciliter et à accompagner les services financiers et les mécanismes d'atténuation des risques qui permettent au secteur privé et aux acteurs des filières alimentaire de gérer les risques et d'y faire face et de

¹⁴ Les filières alimentaires courtes aident à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, notamment en facilitant la traçabilité, en réduisant les excédents de produits au stade de la production et en s'affranchissant de la nécessité de prolonger la durée de conservation des produits périssables. L'instauration de circuits d'approvisionnement courts admet différentes formules: marchés de producteurs, vente directe, coopératives de producteurs, plateformes de mise en relation entre producteurs et consommateurs et plateformes de vente en ligne.

financer les investissements que nécessite la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires¹⁵. Ces services et mécanismes peuvent être les suivants: les modèles de crédit warranté que sont notamment les systèmes de financement par récépissés d'entrepôt; les garanties de prêts, les financements mixtes, dans lesquels des fonds publics servent à catalyser des investissements du secteur privé; la promotion de modèles d'entreprise inclusifs tels que l'agriculture contractuelle responsable; les régimes d'assurance agricole qui fournissent un tampon financier contre les crises d'origine externe, notamment celles que provoquent les événements naturels extrêmes et les pandémies; les partenariats public-privé; et les dispositifs d'assistance technique qui renforcent la solvabilité des emprunteurs potentiels grâce à un développement ciblé des capacités.

4.8.7.2. Les pouvoirs publics doivent veiller à ce que la conception des services financiers et des mécanismes d'atténuation des risques réponde au mieux aux besoins des bénéficiaires visés, en particulier les exploitants agricoles familiaux, les petits producteurs et les associations de producteurs, les microentreprises et les entreprises petites et moyennes, les petits intervenants et les groupes vulnérables.

4.8.8. Les pouvoirs publics doivent envisager la mise en place des mesures et des instruments suivants en faveur de la réduction des pertes et gaspillages à des stades spécifiques de la filière alimentaire, en veillant dans tous les cas à prendre en compte les besoins des agriculteurs familiaux, des petits producteurs et transformateurs, des organisations de producteurs, des microentreprises et des entreprises petites et moyennes et des groupes vulnérables et marginalisés.

4.8.8.1. Pour la réduction des pertes alimentaires (stades de la filière alimentaire concernés: production, récolte, manutention et stockage après récolte, transformation et distribution):

- 4.8.8.1.1. instruments fiscaux ciblés destinés à accroître la disponibilité, l'accessibilité et l'adoption de pratiques et de technologies durables dont il est attesté qu'elles réduisent les pertes alimentaires;
- 4.8.8.1.2. mesures d'incitation à la réduction des pertes de denrées alimentaires et systèmes qui la récompensent;
- 4.8.8.1.3. financements à faible taux d'intérêt ;
- 4.8.8.1.4. mesures d'incitation à la fabrication locale d'outils techniques de réduction des pertes de denrées alimentaires; et
- 4.8.8.1.5. dispositions légales relatives aux rabais et aux dons de denrées alimentaires excédentaires non commercialisables.

¹⁵ Les actions et les investissements que les acteurs des filières alimentaires doivent réaliser pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires sont détaillés à l'article 5.

4.8.8.2. Pour la réduction du gaspillage alimentaire:

- 4.8.8.2.1. Mesures et instruments visant les détaillants et les services de restauration: mesures et instruments fiscaux en faveur du don de produits alimentaires excédentaires; imposition de redevances proportionnelles au volume ou au poids des déchets; interdiction de se débarrasser de denrées alimentaires dans les décharges; dispositions légales permettant de réduire ou de faire don des denrées alimentaires proches de leur date de péremption et cependant propres à la consommation; mesures de protection de responsabilité en faveur des dons de denrées alimentaires aux banques alimentaires ou à des structures similaires; mesures visant à orienter les distributeurs afin qu'ils s'abstiennent de faire des promotions commerciales qui encouragent les consommateurs à acheter des quantités excessives de produits alimentaires; et dispositions légales instaurant une collecte séparée des aliments gaspillés.
- 4.8.8.2.2. Mesures et instruments concernant les dons de produits alimentaires: mesures d'incitation visant les banques alimentaires et d'autres entités réceptrices; directives sur la création et le fonctionnement de banques alimentaires et autres entités réceptrices; principes régissant les dons de produits alimentaires; définition des obligations et des responsabilités des donateurs de produits alimentaires et de leurs bénéficiaires; directives sur les marchandises pouvant faire l'objet de dons; cadres réglementaires et institutionnels et directives devant assurer le bon fonctionnement des systèmes de dons de produits alimentaires, afin de garantir que les produits alimentaires donnés répondent aux normes de sécurité et de nutrition, qu'ils ne seront pas remis sur le marché et que ces dons visent les populations bénéficiaires souhaitées; et mesures destinées à faciliter l'acheminement des denrées alimentaires objet des dons, y compris dans les situations d'urgence et de crise.
- 4.8.8.2.3. Mesures et instruments ciblant les ménages: dispositions légales en faveur de la collecte des déchets alimentaires séparément de celle des déchets non alimentaires; redevance d'enlèvement des déchets d'un montant proportionnel à leur volume.

4.9. Recherche-développement et innovation:

- 4.9.1. Les pouvoirs publics doivent instaurer le cadre politique et institutionnel permettant d'accompagner l'innovation dans les usages, les produits, les technologies, les infrastructures, les services, les dispositions sociales et les processus institutionnels/organisationnels et politiques qui conduisent à une réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. En collaboration avec le secteur privé, les organisations de la société civile, les organisations internationales et les établissements universitaires et de recherche, les pouvoirs publics doivent investir dans la recherche-développement et

promouvoir les innovations destinées à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, en tenant compte des besoins des groupes vulnérables et des petits acteurs des filières alimentaires, et en s'appuyant sur les savoirs traditionnels, populaires et citoyens grâce à des processus participatifs.

- 4.9.2. Les pouvoirs publics doivent assurer le dialogue et les échanges intersectoriels entre les agences de R-D, les prestataires de services de vulgarisation et de conseil, les universités, le secteur privé, les organisations de producteurs, les agriculteurs familiaux et les consommateurs afin de garantir que les investissements dans la R-D et les innovations répondent à la demande et aux besoins et sont adaptés au contexte local.
- 4.9.3. Afin de soutenir la R-D et de stimuler l'innovation du secteur privé et des établissements universitaires et de recherche, les pouvoirs publics doivent
 - 4.9.3.1. offrir des subventions à la recherche, introduire des mesures fiscales favorables aux pratiques et aux technologies novatrices, veiller à l'adéquation du cadre institutionnel et réglementaire (par exemple, celle des institutions ayant pour mission de faire respecter les droits de propriété intellectuelle), et accompagner l'échange de connaissances et les formations qui facilitent l'adoption et le transfert des innovations.
 - 4.9.3.2. Créer des plateformes qui, en réunissant des parties prenantes pertinentes, leur permettent de déterminer conjointement les problématiques que doit aborder la R-D, ainsi que les solutions et les innovations.
 - 4.9.3.3. Mettre en place, lorsqu'il y a lieu, des partenariats public-privé spécifiques qui auront pour vocation de faciliter le développement, la commercialisation, l'adaptation, le transfert et l'adoption des innovations.
- 4.9.4. Les pouvoirs publics, le secteur privé, les organisations de la société civile, les établissements universitaires et de recherche et les organismes de développement doivent envisager de soumettre à la R-D les questions, difficultés et domaines suivants essentiels à la problématique des pertes et du gaspillage alimentaires.
 - 4.9.4.1. Les causes et les volumes des pertes et gaspillages d'aliments; les solutions pour les réduire, y compris les technologies qui se prêtent aux différents points de la filière alimentaire, les options d'emballage durables pour les produits en vrac et les produits de détail, et les sources d'énergie renouvelables affectables aux opérations de réduction des pertes et gaspillages; la transformation et la valorisation des sous-produits, des parties non comestibles et la matière qui quitte la filière alimentaire en pertes et gaspillage.
 - 4.9.4.2. L'impact des pertes et du gaspillage alimentaires sur l'environnement, les émissions de gaz à effet de serre, le changement climatique et les ressources naturelles; l'impact du changement climatique sur les pertes et gaspillages alimentaires; et les innovations nécessaires pour atténuer ces impacts.
 - 4.9.4.3. Tirer parti des percées dans le domaine des TIC et des innovations numériques (par exemple, les chaînes de blocs, l'Internet des objets, les mégadonnées et l'intelligence artificielle) pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires.

- 4.9.4.4. Les innovations sociales combinées aux interventions technologiques, en tenant compte des difficultés spécifiques que sont le changement climatique, les conflits, les migrations humaines et les pandémies, ainsi que des besoins des catégories spécifiques que sont les agriculteurs familiaux, les petits producteurs et transformateurs, les personnes âgées, les jeunes, les femmes, les migrants, les personnes handicapées et les peuples autochtones.
- 4.9.5. Les pouvoirs publics, le secteur privé, les organisations de la société civile, les établissements universitaires et de recherche et les organismes de développement doivent envisager de soumettre à la R-D et à l'innovation les questions suivantes, spécifiques à chaque stade, en vue de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires:
- 4.9.5.1. Pour les stades de production et de récolte: sélection de variétés et de races dotées d'attributs spécifiques (tels que la résistance aux parasites et aux maladies, la tolérance à la chaleur, l'efficacité alimentaire, la densité nutritionnelle, la résistance à la sécheresse et aux inondations, et l'adaptation au changement climatique) qui réduisent leur susceptibilité aux pertes et au gaspillage alimentaires dans la filière alimentaire; la lutte biologique contre les maladies et les insectes ravageurs; l'amélioration de l'usage des intrants et des modes de récolte ainsi que des outils et équipements affectés à ces usages.
- 4.9.5.2. Pour les stades de la manutention, du stockage et des transformations après récolte: technologies économes en ressources, à faible production de déchets ou sans déchets, climato-intelligentes pour ajouter de la valeur et prolonger la durée de conservation tout en protégeant les valeurs nutritionnelles et les autres attributs de qualité et la durabilité environnementale; actions de prévention et de lutte contre les organismes nuisibles après la récolte; améliorations de la conception des produits, des procédés et des installations; et amélioration des technologies de séchage et de stockage chez les petits exploitants agricoles.
- 4.9.5.3. Pour les stades de l'acheminement et de la distribution: amélioration de la logistique et introduction de systèmes propres, efficaces sur le plan énergétique et à faible teneur en carbone, en particulier dans les chaînes du froid.
- 4.9.5.4. Pour les étapes de la restauration et de la consommation: études visant à mieux comprendre le comportement des consommateurs.
- 4.10. Sensibilisation, éducation et formation:
- 4.10.1. En collaboration avec le secteur privé, les organisations de la société civile, les associations de consommateurs, les organismes de développement et d'autres acteurs, les pouvoirs publics doivent jouer un rôle de premier plan dans la sensibilisation et la prise de conscience des citoyens, des décideurs, du législateur, du consommateur et d'autres acteurs de la filière alimentaire en ce qui concerne: l'importance d'une réduction des pertes et du gaspillage alimentaire; leur devoir civique de prêter leur appui à cette réduction; la corrélation négative qu'entretiennent ces pertes et gaspillage avec la durabilité économique, sociale et environnementale (y compris au regard du changement climatique); et les moyens d'opérer cette réduction. Ces efforts, dont le but

est de changer les normes sociales et de rendre le gaspillage alimentaire inacceptable, doivent mettre au point et exploiter les canaux de sensibilisation et d'éducation qui s'y prêtent, à savoir:

- 4.10.1.1. des campagnes de sensibilisation et d'éducation ;
 - 4.10.1.2. l'exploitation du pouvoir des différents médias (radio, journaux, télévision, vidéo, réseaux sociaux), des TIC et des innovations numériques;
 - 4.10.1.3. l'exploitation des moyens d'éducation officiels et informels, en accordant une attention particulière aux jeunes;
 - 4.10.1.4. le partage d'informations au niveau communautaire, qui peut comprendre les communautés traditionnelles, les groupes autochtones et les communautés religieuses ;
 - 4.10.1.5. des plateformes multipartites et des communautés de pratique qui s'attaquent au phénomène des pertes et du gaspillage alimentaires;
 - 4.10.1.6. des directives nationales en matière d'alimentation et de diététique;
 - 4.10.1.7. des messages portés par les emballages, en veillant à ce que ces messages ne nuisent en rien à la clarté des mentions de l'étiquetage obligatoire;
 - 4.10.1.8. des messages diffusés aux points de vente, dont la communication directe des vendeurs aux consommateurs.
- 4.10.2. Les pouvoirs publics, les organisations de la société civile et les acteurs impliqués dans les programmes de récupération et de redistribution de produits alimentaires doivent soutenir la sensibilisation et le changement de comportement des consommateurs ciblés par ces programmes, en vue d'améliorer la connaissance chez ces consommateurs des origines des denrées alimentaires redistribuées et d'apaiser toute inquiétude, de lever tout risque de stigmatisation ou de réticence d'ordre culturel.
- 4.10.3. Les pays, les organismes du système des Nations Unies, les organisations internationales et régionales, les organisations de la société civile et les autres parties prenantes concernées se doivent d'observer la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et au gaspillage alimentaires¹⁶, de manière appropriée et en accord avec les priorités nationales. Le thème de cette Journée doit être défini en collaboration avec toutes les parties prenantes concernées.
- 4.10.4. Les pouvoirs publics, les établissements universitaires, les organisations de producteurs et de la société civile, et les autres acteurs concernés doivent s'investir dans l'éducation et la formation afin de doter les acteurs des filières alimentaires des compétences techniques, de gestion d'entreprise et d'entrepreneuriat nécessaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires (comme indiqué à l'article 5). À cette fin, les pouvoirs publics doivent:
- 4.10.4.1. Renforcer les cadres institutionnels accompagnant les formations et l'éducation en matière de réduction perte et de gaspillage alimentaires. Les possibilités dans ce domaine peuvent être les suivantes: des services de

¹⁶ Une résolution adoptée par l'Assemblée générale des Nations Unies le 19 décembre 2019 proclamant le 29 septembre Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture (Nations Unies, 2020).

vulgarisation et d'autres services de conseil; l'enseignement de programmes consacrés aux pertes et au gaspillage alimentaires confiés à des établissements universitaires ou des organismes professionnels; l'intégration de modules traitant de ce phénomène dans les programmes des institutions qui abordent la question des systèmes alimentaires; des écoles pratiques et des centres de formation professionnelle.

4.10.4.2. Faire en sorte que tous les programmes de développement des capacités humaines soient adaptés au contexte, qu'ils s'appuient, lorsqu'il y a lieu, sur les connaissances et les usages locaux et traditionnels et tiennent compte des difficultés que rencontrent les femmes, les agriculteurs familiaux, les petits producteurs et transformateurs et les autres groupes vulnérables pour accéder à ces programmes.

4.10.4.3. Faire en sorte que les capacités soient développées dans l'ensemble de la filière alimentaire afin de faciliter la coordination et l'utilisation des améliorations dans toute la filière.

4.11. Associations de producteurs, d'acteurs de filières de produits; associations représentant un secteur d'activité, une localité; et associations professionnelles:

4.11.1. Les acteurs des filières alimentaires et le secteur privé doivent s'efforcer de se constituer en associations de producteurs, d'acteurs de filières de produits, d'acteurs sectoriels, d'associations centrées sur une localité ou d'associations professionnelles¹⁷.

4.11.2. Les pouvoirs publics et les organisations de développement doivent faciliter la création et le renforcement de ces associations et les soutenir dans leurs différents rôles qui contribuent à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire. Ces rôles sont notamment les suivants:

4.11.2.1. la diffusion auprès de leurs membres de connaissances sur les technologies, les innovations et les pratiques optimales;

4.11.2.2. le renforcement des capacités de leurs membres de connaître et de satisfaire les exigences du marché et d'appliquer les pratiques qui réduisent les pertes et le gaspillage alimentaires;

4.11.2.3. l'amélioration de la coordination de la chaîne de valeur et du secteur ;

4.11.2.4. la représentation des intérêts de leurs membres dans le dialogue sur les politiques publiques; et

4.11.2.5. l'aide aux agriculteurs familiaux, aux petits producteurs, aux microentreprises et aux petites et moyennes entreprises leur permettant de réaliser des économies d'échelle dans leurs achats d'intrants et la commercialisation de leurs produits, et l'apport des investissements nécessaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

¹⁷ Ces associations comprennent des organisations de producteurs, des coopératives, des associations de petites et moyennes entreprises (PME), des chambres de commerce et d'industrie et divers autres groupements.

4.12. Développement de chaînes de valeur inclusives:

- 4.12.1. Les fournisseurs d'intrants, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants et les autres acteurs des filières alimentaires doivent, lorsqu'il y a lieu, travailler ensemble à des mesures concertées de lutte contre les pertes sur l'ensemble de la filière alimentaire où ils interviennent.
- 4.12.2. Les pouvoirs publics et les organisations de développement doivent fournir des facilités et des informations pour aider au développement de partenariats productifs et équitables entre les acteurs de filières alimentaires travaillant individuellement ou au sein d'associations. Cela doit favoriser la coordination et la circulation des informations tout au long de la filière et contribuer à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. La facilitation des liaisons est particulièrement importante pour garantir l'inclusion des agriculteurs familiaux, des petits producteurs, des microentreprises et des entreprises petites et moyennes et d'autres acteurs intervenant à petite échelle.

4.13. Encourager la collaboration entre les différentes parties prenantes:

- 4.13.1. Les pouvoirs publics doivent fournir un cadre et employer des processus participatifs qui encouragent toutes les parties prenantes concernées, dont le secteur privé, les organisations de la société civile, les établissements universitaires et de recherche, les organisations de producteurs, les associations professionnelles et les organisations de consommateurs, à œuvrer dans une optique globale et un esprit de collaboration à l'amélioration des systèmes alimentaires et, à travers elle, à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Il convient de veiller tout particulièrement à associer à ces efforts toutes les catégories vulnérables et marginalisées.
- 4.13.2. Les pays et les partenaires du développement doivent:
 - 4.13.2.1. Épauler, promouvoir et coordonner les initiatives multipartites de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires aux niveaux mondial, continental, régional, local et sectoriel.
 - 4.13.2.2. Appuyer les partenariats et la coopération entre les pays sur les questions relatives aux pertes et au gaspillage alimentaires, y compris la coopération Sud-Sud et la coopération triangulaire et la collaboration entre les pays développés et en développement.

Article 5. Pratiques et investissements destinés à traiter les causes directes des pertes et du gaspillage alimentaires

- 5.1 Les causes directes des pertes et du gaspillage alimentaires (niveau micro) peuvent être traitées par l'amélioration des pratiques, des innovations techniques et des investissements mis en œuvre par les acteurs des filières alimentaires et les autres parties prenantes intervenant en un stade donné de la filière.
- 5.2 Les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les grossistes, les détaillants et les prestataires de services de restauration se doivent de:
 - 5.2.1 S'assigner des objectifs et des buts spécifiques en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et élaborer un plan d'action s'attaquant à leurs facteurs sous-jacents. Les mesures à prendre doivent être déduites de l'analyse des volumes et des causes des pertes et gaspillages apparaissant dans leurs opérations (article 4.4.1) et de la justification microéconomique de leur réduction. Bien qu'ils ne soient pas nécessairement liés aux ODD, ces objectifs doivent, dans la mesure du possible, être conformes à la cible 12.3 des ODD, telle qu'elle est établie au niveau national. Ces acteurs doivent conclure des accords volontaires avec les autorités nationales et infranationales porteurs d'engagements concrets à contribuer aux objectifs nationaux de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (article 4.5.2).
 - 5.2.2 Rendre la qualité et la sécurité sanitaire des aliments prioritaires dans leurs opérations, et se conformer aux mesures sanitaires et phytosanitaires qui assurent l'innocuité des aliments et garantissent que ceux-ci ne seront cause d'aucune maladie d'origine alimentaire.
 - 5.2.3 Éviter les pratiques commerciales déloyales d'entreprise à entreprise qui pourraient conduire à des pertes et gaspillages alimentaires, qu'il s'agisse d'annulations de commandes de dernière minute, de modifications unilatérales ou rétroactives de contrats, et de normes de produits rigides et déraisonnablement sévères.
 - 5.2.4 Tenir des registres qui facilitent la planification, la surveillance et le contrôle de leurs opérations, ainsi que la mise en œuvre de mesures qui contribuent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.
 - 5.2.5 Éliminer les emballages inutiles. Si des emballages doivent être utilisés, recourir à des technologies et des configurations d'emballage qui contribuent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires¹⁸. Rendre prioritaires les matériaux d'emballage disponibles localement et les matériaux d'emballage qui sont écologiquement durables, c'est-à-dire réutilisables, recyclables, biodégradables ou compostables.
 - 5.2.6 Connaître et appliquer les différents usages et destinations possibles des produits alimentaires excédentaires ou non commercialisables, ceux des matières qui quittent la filière alimentaire en perte ou gaspillage alimentaires et ceux des sous-produits et des parties non comestibles, comme exposé à l'article 4.8.3.

¹⁸ Il s'agit notamment de technologies produisant des emballages actifs, intelligents et adaptables; les configurations d'emballage souhaitées sont les emballages refermables et faciles à vider et les emballages monoportions.

- 5.2.7 Faire un usage efficace de l'énergie dans les opérations de réduction des pertes et gaspillages alimentaires, en rendant prioritaires les sources d'énergie renouvelables.
 - 5.2.8 Faire un usage efficace de l'eau dans les opérations de réduction des pertes et gaspillages alimentaires.
 - 5.2.9 Ajouter aux programmes de sensibilisation et de formation du personnel et aux consignes à la clientèle des stratégies de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et les pratiques optimales à cet égard.
 - 5.2.10 Donner la priorité, lorsqu'il y a lieu, aux matières premières de saison et d'origine locale par rapport aux articles hors saison en provenance de marchés éloignés.
 - 5.2.11 S'enquérir des dernières informations connexes aux pertes et au gaspillage alimentaires: informations sur les marchés, prix pratiqués, prévisions météorologiques, pratiques optimales, technologies disponibles, options de financement et innovations.
- 5.3 Au stade de la production primaire, les entreprises du secteur privé, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs se doivent de:
- 5.3.1 Faire un usage approprié et en temps opportun des intrants, des équipements et des infrastructures, et recourir à des pratiques fondées en science, conformément aux exigences nationales et aux réglementations applicables.
 - 5.3.2 Planifier la production en se conformant aux exigences du marché.
 - 5.3.3 Utiliser des équipements appropriés dans les opérations de production.
 - 5.3.4 Connaître les spécifications ayant cours sur le marché visé en matière de sécurité et de qualité.
 - 5.3.5 Être en mesure de classer les produits selon les normes internationales applicables ou, dans le cas des éleveurs pastoraux et des producteurs de bétail, pouvoir assimiler les systèmes de classement et ajuster leurs systèmes de production en conséquence.
 - 5.3.6 Réduire la nécessité d'intrants externes comme le permettent les gains d'efficacité et l'utilisation des services écosystémiques.
 - 5.3.7 Appliquer les pratiques indiquées en matière de bien-être animal.
 - 5.3.8 Appliquer une bonne gestion des organismes nuisibles et des maladies dans le respect des normes, pratiques et recommandations convenues au niveau international.
 - 5.3.9 Utiliser les antimicrobiens de manière ciblée et prudente afin de réduire la résistance aux antimicrobiens.
 - 5.3.10 User de produits agrochimiques et de traitements vétérinaires de manière adéquate afin que leurs résidus présents dans les produits alimentaires ne dépassent pas les limites autorisées, et réduire ainsi les risques pour l'environnement, la santé et la sécurité au travail.
 - 5.3.11 Utiliser des intrants (semences, matériel végétal et alevins, aliments pour animaux et additifs alimentaires, produits vétérinaires, antibiotiques, pesticides et engrais), des équipements et des infrastructures de caractère adéquat aux opérations de production.

- 5.4 Au stade des récoltes, les entreprises du secteur privé, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs se doivent de:
- 5.4.1 Procéder aux récoltes, à la capture des poissons, l'abattage des animaux, la traite des animaux laitiers et la collecte des œufs selon un calendrier et à des dates appropriées.
 - 5.4.2 Effectuer les récoltes, abattre les animaux et capturer le poisson dans des conditions appropriées, au stade de maturité qui convient, et en appliquant les techniques, outils et équipements adéquats (engins et vaisseaux de pêche, conteneurs pour emballer la récolte, installations de stockage temporaire, abattoirs et matériel de traite).
 - 5.4.3 Manipuler les produits de manière appropriée, en se gardant de toute brutalité ou imprudence dans leur manutention.
 - 5.4.4 Gérer les conditions ambiantes (température, humidité) dans lesquelles se trouvent les produits périssables.
- 5.5 Au stade de la manutention et du stockage après récolte, les entreprises du secteur privé, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs se doivent de:
- 5.5.1 Appliquer de bonnes pratiques de manutention fondées, entre autres, sur les codes d'usages généraux et spécifiques au produit du Codex, notamment lors de l'emballage, du transport, du chargement et du déchargement.
 - 5.5.2 Appliquer les traitements chimiques après récolte de manière appropriée, avec des risques minimaux pour l'environnement et la santé et la sécurité au travail, et en se conformant à la réglementation applicable.
 - 5.5.3 Assurer une gestion adéquate de la température pour les produits périssables.
 - 5.5.4 Utiliser des conteneurs d'emballage appropriés pour le transport et le stockage des produits récoltés.
 - 5.5.5 Appliquer des traitements après récolte et utiliser des technologies appropriées pour les opérations de transformation primaire.
 - 5.5.6 Utiliser des outils (conteneurs pour le transport et le stockage), des équipements, des installations et des infrastructures adéquats (sites de débarquement, centres de collecte et de refroidissement du lait, abattoirs et chaînes du froid).
- 5.6 Au stade de la transformation, de la conservation et du conditionnement, les entreprises du secteur privé, les fabricants de produits alimentaires, les exploitants d'entreprises artisanales, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs se doivent de:
- 5.6.1 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques de fabrication et les codes d'usages du Codex pertinents aux produits concernés (tant au niveau de la transformation primaire que de la fabrication des aliments) et se conformer aux réglementations applicables.
 - 5.6.2 Être compétents dans les opérations nécessaires à la transformation et au conditionnement des produits.
 - 5.6.3 Recourir à des opérations de transformation et de conservation écologiquement viables qui préservent les caractéristiques nutritionnelles et les autres attributs de qualité des produits finis.

- 5.6.4 Appliquer de bonnes pratiques de nettoyage et d'assainissement afin de réduire les pertes de denrées alimentaires dues à leur contamination.
 - 5.6.5 Conditionner les produits en des unités et des formes adaptées et pourvues d'un étiquetage adéquat, afin de réduire le gaspillage au niveau du consommateur.
 - 5.6.6 Utiliser des équipements et des installations appropriés, fournis en énergie et en eau potable de manière fiable et offrant une capacité suffisante.
 - 5.6.7 Disposer d'outils de contrôle de la qualité, de gestion des processus et de prévision de la demande et d'être en mesure de les exploiter.
- 5.7 Au stade de la distribution, les distributeurs et les grossistes se doivent de:
- 5.7.1 Appliquer de bonnes techniques d'approvisionnement et de bonnes pratiques d'hygiène, de manutention et de stockage.
 - 5.7.2 Utiliser des installations de stockage, des marchés de gros et des chaînes du froid présentant un caractère adéquat.
 - 5.7.3 Mettre en œuvre des opérations logistiques efficaces et en temps opportun, qui réduisent les délais de distribution et de commercialisation des produits périssables, car cela présente les avantages de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, la consommation de carburant et la pollution de l'environnement.
 - 5.7.4 Suivre les expéditions, contrôler les stocks et utiliser le partage des données pour réduire les stocks de produits excédentaires ou périmés.
 - 5.7.5 Surveiller les températures ambiantes et l'état hygrométrique des lieux où se trouvent les produits.
 - 5.7.6 Le cas échéant, d'utiliser la logistique inverse pour récupérer les invendus destinés à être donnés après avoir effectué les livraisons.
- 5.8 Les détaillants se doivent de:
- 5.8.1 Appliquer une bonne manutention à leurs produits et une bonne gestion de leurs stocks.
 - 5.8.2 Maintenir des conditions optimales dans le point de vente au détail.
 - 5.8.3 S'employer avec leurs fournisseurs à faire en sorte que:
 - 5.8.3.1 les produits soient conditionnés de manière à prolonger leur durée de conservation;
 - 5.8.3.2 la taille et le conditionnement des produits soient appropriés et conçus pour réduire les déchets des consommateurs;
 - 5.8.3.3 les produits soient étiquetés de manière à réduire le gaspillage alimentaire au niveau du consommateur.
 - 5.8.4 Réduire les prix des denrées périssables dont la date de péremption et la date limite de consommation approchent.
 - 5.8.5 Élaborer des lignes directrices en matière d'approvisionnement afin d'éviter des excédents importants.
 - 5.8.6 Surveiller les stocks.

- 5.8.7 S'abstenir de toute promotion commerciale qui motive les consommateurs à acheter des produits alimentaires en quantité excessive.
 - 5.8.8 S'opposer aux pratiques d'achat inappropriées que sont la palpation et la fouille manuelle des produits en vrac.
 - 5.8.9 Améliorer les prévisions afin de mieux anticiper les stocks nécessaires.
 - 5.8.10 S'employer avec les producteurs à permettre l'écoulement des surplus saisonniers.
 - 5.8.11 Utiliser des systèmes de gestion des stocks, un merchandising en magasin, une infrastructure physique du point de vente au détail, des entrepôts frigorifiques et des installations et équipements de transport de nature appropriée.
- 5.9 Les prestataires de services de restauration se doivent de:
- 5.9.1 Proposer aux consommateurs des formules de prix qui les incitent à réduire le gaspillage alimentaire.
 - 5.9.2 Concevoir des menus et des modes de manipulation, de préparation et de présentation des aliments (dont la taille des portions) qui réduisent le gaspillage alimentaire.
 - 5.9.3 Gérer correctement les stocks et les inventaires et adopter des pratiques d'achat mieux adaptées aux besoins, en fonction des courbes d'évolution de ces derniers et des données de gaspillage.
 - 5.9.4 Appliquer des mesures d'incitation douce pour infléchir les comportements des clients dans leur choix des produits, de manière à entraîner un gaspillage alimentaire moindre.
 - 5.9.5 Proposer aux clients des solutions à emporter, telles les boîtes emporte-restes, accompagnées de conseils sur les pratiques d'entreposage et la sécurité sanitaire des aliments.
 - 5.9.6 Explorer les modalités possibles de vente à tarif réduit des repas excédentaires en fin de service, notamment les solutions que représente la vente en ligne.
 - 5.9.7 Préférer la cuisson sur commande à la préparation à l'avance.
 - 5.9.8 Utiliser des systèmes d'inventaire et de gestion des stocks, ainsi que des infrastructures pour la manipulation, la préparation, le service et la livraison des aliments, présentant un caractère adéquat.
- 5.10 Les consommateurs se doivent de:
- 5.10.1 Connaître le poids que fait peser le gaspillage alimentaire sur le budget familial, les incidences négatives des pertes et gaspillages alimentaires, et leur obligation morale et citoyenne de s'employer à les réduire.
 - 5.10.2 Connaître les moyens techniques permettant de réduire le gaspillage alimentaire, notamment:
 - 5.10.2.1 les stratégies d'achat;
 - 5.10.2.2 la lecture de la datation des aliments figurant sur leurs étiquettes;
 - 5.10.2.3 les conditionnements adaptés aux différents modes d'utilisation;

- 5.10.2.4 les pratiques de conservation et d'utilisation des aliments, et les modalités de préservation de la qualité et de l'innocuité des aliments ainsi que les moyens de minimiser leur détérioration pendant leur stockage à domicile, y compris durant leur réfrigération;
 - 5.10.2.5 les techniques qui permettent d'utiliser toutes les parties comestibles des aliments;
 - 5.10.2.6 des recettes de cuisine permettant de réutiliser les restes d'aliments et les parures ;
 - 5.10.2.7 les usages en matière de planification et de préparation des repas;
 - 5.10.2.8 l'utilisation de boîtes emporte-restes pour ramener du restaurant les restes des repas; et
 - 5.10.2.9 rendre prioritaire la consommation des denrées les plus périssables.
- 5.10.3 Préférer les produits bruts de saison et d'origine locale aux produits hors saison provenant de marchés éloignés.
- 5.10.4 S'il s'avère impossible d'empêcher le gaspillage alimentaire, apprendre comment trier et utiliser les matériaux alimentaires (par exemple, comme aliments pour animaux ou dans le compostage domestique) ou les éliminer de manière appropriée.

Article 6. Mise en œuvre, suivi et évaluation

- 6.1 Toutes les parties prenantes sont encouragées (sans déroger au principe de leur engagement volontaire) à promouvoir, appuyer et utiliser le présent Code de conduite en fonction de leurs besoins, mandats, capacités et contextes nationaux pertinents respectifs, à titre individuel ou collectif.
- 6.2 Les pouvoirs publics sont encouragés à jouer un rôle de chef de file dans la promotion de l'utilisation du Code de conduite. Les pouvoirs publics sont encouragés à porter le Code de conduite à l'attention de toutes les parties prenantes par lui désignées, afin qu'elles connaissent leur devoir commun d'œuvrer ensemble à la concrétisation de ses objectifs. Les pouvoirs publics sont encouragés à mettre en place des plateformes et des cadres multipartites aux niveaux local, national et régional, ou à utiliser ceux qui existent déjà, afin de coordonner la mise en œuvre du Code de conduite; contrôler sa mise en œuvre dans leurs ressorts; et évaluer les effets de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire ainsi que les avantages dont elle est porteuse en matière de sécurité alimentaire et nutritionnelle et dans les sphères socioéconomique et environnementale. Ce processus, qui doit être inclusif, participatif et faire droit à la parité hommes-femmes, se doit d'être réalisable, d'un bon rapport coût-efficacité et durable.
- 6.3 Les partenaires du développement, les institutions et les programmes spécialisés du système des Nations Unies, les institutions financières internationales et les organisations régionales sont encouragés à appuyer les libres efforts de mise en œuvre du présent Code de conduite par les pouvoirs publics. Cet appui peut prendre la forme d'une coopération technique, d'une aide financière, d'un renforcement des capacités institutionnelles, d'un partage des connaissances et d'échanges des expériences, d'une aide à l'élaboration de politiques nationales et de transferts de technologies.
- 6.4 Conformément à la place qu'elle occupe dans le système des Nations Unies, la FAO s'associera à d'autres organisations pour aider les pouvoirs publics à appliquer le Code de conduite, en œuvrant en collaboration avec d'autres organisations pertinentes. La FAO surveillera également l'application et la mise en œuvre du Code de conduite et rendra compte des progrès accomplis au Comité de l'agriculture.
- 6.5 Les entreprises du secteur privé impliquées dans les systèmes alimentaires sont invitées à promouvoir l'utilisation du Code de conduite en fonction de leur contexte et de leur situation.
- 6.6 Les organisations de producteurs sont invitées à souscrire aux éléments du Code de conduite qui leur sont applicables et adhérer à son esprit dans toutes leurs activités de production de cultures, d'élevage, de sylviculture, de pêche, de mariculture et d'aquaculture, dans l'intérêt d'une réduction des pertes et gaspillage alimentaires à leur minimum.
- 6.7 Les organisations de la société civile pertinentes aux systèmes alimentaires sont invitées à intégrer les lignes directrices du présent Code de conduite dans leurs politiques et programmes et à plaider en faveur de l'utilisation du Code de conduite.
- 6.8 Les établissements universitaires et de recherche sont invités à promouvoir l'intégration des lignes directrices dans leurs activités et à faciliter l'échange de connaissances et le développement des compétences afin de contribuer à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et au développement de systèmes alimentaires durables.

- 6.9 Le Code de conduite doit être considéré comme un texte dynamique à mettre à jour au besoin et en fonction des progrès d'ordre technique, économique et social. La FAO examinera périodiquement la pertinence et l'efficacité et le mettra à jour lorsque nécessaire.
- 6.10 En sa qualité de cadre général aux mesures visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, le présent Code de conduite éclairera la préparation des codes de bonnes pratiques qui lui seront complémentaires en matière de réduction des pertes alimentaires dans les grands secteurs de la production de denrées alimentaires (céréales, racines et tubercules, fruits et légumes, lait, viande et poisson); les codes de bonnes pratiques pour la réduction des déchets alimentaires dans les grands secteurs de la production de denrées alimentaires; et des lignes directrices techniques qui permettent son application pratique dans des situations particulières.

Références

- CSA. 2014.** *Principes pour un investissement responsable dans l'agriculture et les systèmes alimentaires*. Rome. Comité de la sécurité alimentaire mondiale. (<http://www.fao.org/3/a-au866f.pdf>.)
- FAO. 2011.** *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde: ampleur, causes et prévention*. Rome. (<http://www.fao.org/3/a-i2697f.pdf>.)
- FAO. 2015.** *Food wastage footprint and climate change*. Rome.
- FAO. 2017.** *L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture – Tendances et défis*. Rome. (<http://www.fao.org/3/a-i6881f.pdf>.)
- FAO. 2018a.** *Systèmes alimentaires durables*. Comité de l'agriculture. Vingt-sixième session. Rome, 1-5 octobre 2018. (<http://www.fao.org/3/mx349fr/mx349fr.pdf>.)
- FAO. 2018b.** *SDG 12.3.1: Global Food Loss Index. Methodology for monitoring SDG target 12.3*. (<http://www.fao.org/3/CA2640EN/ca2640en.pdf>.)
- FAO. 2019a.** *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. (<http://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.)
- FAO. 2019b.** Quarante et unième session de la Conférence de la FAO, Rome, 22-29 juin 2019. *Rapport de la vingt-sixième session du Comité de l'agriculture* (Rome, 1-5 octobre 2018). (<http://www.fao.org/3/my349fr/my349fr.pdf>.)
- FAO et OMS. 1985.** Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985). (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/fr/>.)
- FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS. 2020.** *The state of food security and nutrition in the World 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets*. Rome.
- Flanagan, K., Robertson, K. et C. Hanson. 2019.** *Reducing food loss and waste: Setting a global action agenda*. Washington (États-Unis d'Amérique), World Resources Institute. (<https://www.wri.org/publication/reducing-food-loss-and-waste-setting-global-action-agenda>.)
- HLPE. 2014.** *Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables*. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome. (<http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>.)
- Kummu, M., H. de Moel, M. Porkka, S. Siebert, O. Varis et P.J. Ward. 2012.** «Lost food, wasted resources: global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertilizer use». *Science of the Total Environment* 438: 47789.
- Nations Unies. 2015.** *Chart of the Sendai Framework for Disaster Risk Reduction 2015-2030*. (<https://www.undrr.org/implementing-sf>.)
- Nations Unies. 2018.** *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision*, édition en ligne. New York, Département des affaires économiques et sociales, Division de la population, Organisation des Nations Unies. (<https://www.un.org/development/desa/publications/2018-revision-of-world-urbanization-prospects.html>.)
- Nations Unies. 2020.** *Le Futur c'est maintenant : la science au service du développement durable. Rapport mondial sur le développement durable 2019*. Groupe indépendant de scientifiques nommés par le Secrétaire général. New York, Organisation des Nations Unies. (https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/26935French_DESA2019_Global_Sustainable_Development_Report_WEB.pdf.)
- Nations Unies. 2020.** Résolution des Nations Unies 74/209. Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture. (<https://undocs.org/fr/A/RES/74/209>.) New York.

OMS. 2015. Estimations de l’OMS sur la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d’origine alimentaire. Groupe de référence sur l’épidémiologie des maladies d’origine alimentaire. Genève, Organisation mondiale de la Santé. (Résumé d’orientation: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/200048/WHO_FOS_15.02_fre.pdf?sequence=1.)

Groupe de travail ayant examiné le Code de conduite lors de la consultation du 30 juin au 1^{er} juillet 2020

Nommés par les groupes régionaux de la FAO

Elsa Barbosa Simões
Maria Esperança Pires dos Santos
Teresa Tumwet
B. Rajender
Hyo Joo Kang
Kishida Manabu
Diah Chandra Aryani
Azman Hamzah
Zhu Baoying
Emilie Millie Müller
Ana Mendoza Martinez
Bartosz Zambrzycki
Erwan De Gavelle
Zoltan Kalman
Heike Axmann
Yngvild Vage Steihaug
Kirill Antyukhin
Pilar Eguillor
Pablo Morón
Natalia Basso
Nazareno Montani
Murillo Freire Junior
Luis Fernando Ceciliano
Ramzy Steno
Entisar Al Shamy
Fatima Elhassan Eltahir
Jean Buzby
Miranda Miroso
Steven Lapidge

Acteurs non étatiques

Frank Kayula
Jane Ambuko
Ernest Molua
Toine Timmermans
Ryan Moira Dickinson
Ana Catalina Suarez
German Sturzenegger
Karen Vizental
Mondher Ben Salem
Chaima Ktaif

Groupe consultatif mondial

Chaurwan Bangwaek – Responsable scientifique, Ministère de l’agriculture et des coopératives du Royaume de Thaïlande.

Laura Brenes – Professeur et chercheur, Instituto Tecnológico de Costa Rica. Coordinatrice du réseau costaricain pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

Hala Chahine – Professeur et chercheur, Université libanaise de Beyrouth (République du Liban).

Craig Hanson – Global Director for Food, Forests, Water & the Ocean, World Resources Institute.

Raoudha Khaldi – Professeur, Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie (INRAT), Tunis (République de Tunisie).

Lisa Moon – Président Directeur-général du réseau Global FoodBanking Network (GFN).

Brighton Mvumi – Professeur, Département de pédologie et d’ingénierie agricole de la Faculté d’agriculture, Université du Zimbabwe.

Roshith Rajan – Directeur du service Responsabilité des sociétés pour la région Asie-Pacifique, Sodexo