



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
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

F

CONFÉRENCE RÉGIONALE DE LA FAO POUR L'AFRIQUE

Trente-troisième session

Rabat (Royaume du Maroc), 26-28 mars et 18-20 avril 2024

Comment lutter contre les pertes et le gaspillage de nourriture¹

Résumé

Les pertes et le gaspillage de nourriture atteignent des niveaux élevés en Afrique et pèsent lourdement sur les efforts de développement durable, en occasionnant des pertes liées aux investissements économiques et en réduisant les revenus des acteurs à tous les stades de la chaîne de valeur alimentaire. Les niveaux importants de pertes et de gaspillage alimentaires sont révélateurs de dysfonctionnements des systèmes agroalimentaires, qui ont pour corollaires des pertes de ressources nécessaires à la production des denrées perdues ou gaspillées (eau, terres, énergie, main-d'œuvre et capital, entre autres). De plus, la production, la transformation, le transport et le stockage d'aliments et l'enfouissement de déchets alimentaires entraînent des émissions de gaz à effet de serre, qui contribuent au changement climatique. Les pertes et le gaspillage de nourriture contribuent aussi à l'insécurité alimentaire et à la malnutrition.

Les pertes et le gaspillage alimentaires dans la région dépendent du pays et de l'endroit où ces phénomènes se produisent, et ont, en général, pour causes des politiques et des stratégies inadaptées et parcellaires, des infrastructures médiocres, un manque de données, des cadres institutionnels déficients, un accès insuffisant aux financements, la faiblesse du secteur privé, un manque de technologies, des liens insuffisants aux marchés et une piètre coordination entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, une sensibilisation insuffisante, un manque de moyens humains et des normes socioculturelles.

¹ **Définitions: Les pertes et le gaspillage de nourriture** s'entendent comme la diminution de la quantité ou de la qualité des denrées alimentaires le long de la chaîne d'approvisionnement. **Les pertes de nourriture** correspondent à la diminution de la quantité de nourriture ou de sa qualité le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire jusqu'au point d'interaction avec le consommateur final, mais en excluant ce point, et donc en excluant les détaillants, les services de restauration et les consommateurs. **Le gaspillage de nourriture** correspond à la diminution de la quantité de nourriture ou de la qualité de celle-ci résultant de décisions et de mesures prises par les détaillants, les services de restauration et les consommateurs. Ce gaspillage résulte de décisions d'achat des consommateurs, ou de décisions prises par les détaillants et les services de restauration et qui influent sur le comportement des consommateurs.

Les documents peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org.

Sachant cela, il convient d'adopter une approche systémique pour combler les déficits de connaissances et de capacités, renforcer les cadres politiques, réglementaires et institutionnels et encourager les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture. Les interventions visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent être établies en définissant clairement les objectifs à atteindre (lutter contre l'insécurité alimentaire ou réduire les dégâts environnementaux, par exemple). De plus, celles-ci doivent être étayées par des éléments factuels sur l'ampleur et les causes des pertes et du gaspillage de nourriture et sur les points critiques où ceux-ci se produisent dans la chaîne de valeur alimentaire. La réduction des pertes et du gaspillage devrait jouer un rôle majeur dans la transformation des systèmes agroalimentaires dans la région, qui vise à rendre ceux-ci *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables.

Questions portées à l'attention de la Conférence régionale

La Conférence régionale est invitée à:

- a. inviter instamment les membres à mesurer l'importance que revêt la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans les efforts déployés pour rendre les systèmes agroalimentaires plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables et concrétiser les objectifs de développement durable et le Programme de développement durable à l'horizon 2030;
- b. inviter les membres à intégrer la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans leurs politiques, programmes et stratégies nationaux et régionaux qui sont axés sur les systèmes agroalimentaires, notamment dans ceux qui sont associés au changement climatique;
- c. encourager les membres à investir dans la création d'un environnement incitant les acteurs du secteur privé à agir et facilitant les collaborations avec tous les autres acteurs afin de favoriser la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture aux niveaux national et infranational;
- d. demander à la FAO d'aider les pays dans les efforts déployés pour réduire les pertes et le gaspillage de nourriture, s'agissant notamment de recueillir et d'analyser des données et des informations sur les pertes et le gaspillage, d'élaborer des politiques et des stratégies, de soutenir les investissements dans les technologies de transformation et de stockage, de faire œuvre de sensibilisation et de renforcer les capacités.

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

Secrétariat de la Conférence régionale pour l'Afrique

ARC-Secretariat@fao.org

I. Introduction

1. En 2011, la FAO a estimé² qu'approximativement un tiers de la production alimentaire mondiale était perdue ou gaspillée chaque année, ce qui représenterait environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture par an³. Ces estimations sont toujours largement reprises, mais elles ont été supplantées par des valeurs plus précises depuis l'élaboration de l'indice des pertes alimentaires (sous-indicateur 12.3.1.a des objectifs de développement durable [ODD]) et de l'indice du gaspillage alimentaire (sous-indicateur 12.3.1.b des ODD), le premier relevant de la FAO et le second du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE). Selon les premières estimations de l'indice des pertes alimentaires, qui ont été publiées en 2019, environ 14 pour cent des aliments produits au niveau mondial – soit une valeur de 400 milliards d'USD – sont perdus chaque année entre la récolte et la vente au détail⁴. De plus, selon des estimations du PNUE, 17 pour cent des aliments sont gaspillés aux stades de la vente de détail et de la consommation⁵.

2. Les pertes et le gaspillage alimentaires trouvent leur origine dans des causes directes, à des stades spécifiques de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dans des causes secondaires, aux différents stades de la chaîne, et dans des causes systémiques, dans l'ensemble du système alimentaire⁶. Les pertes enregistrées sur les exploitations s'expliquent en grande partie par l'inadaptation des calendriers de récolte, les conditions climatiques, les pratiques de récolte et de manutention, et les difficultés de commercialisation des produits. Des conditions inadéquates de stockage, de manutention, de conditionnement et de transport sont à l'origine de pertes importantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de même que certaines décisions, prises à des stades antérieurs de la chaîne d'approvisionnement, qui réduisent la durée de conservation des produits⁷.

3. Les pertes et le gaspillage alimentaires pèsent lourdement sur les efforts de développement durable, en occasionnant des pertes liées aux investissements économiques et en réduisant les revenus des acteurs à tous les stades de la chaîne de valeur alimentaire. De plus, 40 pour cent des terres sont exploitées par le secteur agricole qui est responsable de 70 pour cent des prélèvements mondiaux d'eau douce et de plus de 25 pour cent des émissions mondiales de gaz à effet de serre^{8, 9, 10}. En conséquence, les pertes et le gaspillage de nourriture produisent des émissions de gaz à effet de serre injustifiées et inutiles et représentent une utilisation inefficace d'énergie, de main-d'œuvre, d'eau et d'autres ressources environnementales.

4. La vision de l'alimentation en tant que question systémique est centrale dans l'objectif d'éradication de la faim (ODD 2) des Nations Unies. Les ODD¹¹ prévoient de profondes transformations, notamment dans l'agriculture et les systèmes alimentaires, dont le but est d'éliminer la faim, d'assurer la sécurité alimentaire et d'améliorer la nutrition d'ici à 2030. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires se trouve inscrite à l'ODD 12 (consommation et production responsables) qui

² FAO. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. Rome. <https://www.fao.org/3/i2697f/i2697f.pdf>.

³ FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019 – Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*.

⁴ FAO. 2019. Ibid.

⁵ PNUE. 2021. *Food Waste Index Report 2021*.

⁶ FAO. 2022. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>.

⁷ FAO. 2019. Ibid.

⁸ FAO. 2019. *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. Disponible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

⁹ Sustainable Food and Agriculture. Land use in agriculture by the numbers. Disponible, en anglais, à l'adresse suivante: <https://www.fao.org/sustainability/news/detail/en/c/1274219/>.

¹⁰ T. Searchinger, R. Waite, P. Dumas. 2019. *Creating a sustainable food future. A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050*. World Resources Report. Disponible, en anglais, à l'adresse suivante: <https://www.wri.org/research/creating-sustainable-food-future>.

¹¹ Transformer notre monde: le Programme de développement durable à l'horizon 2030 (résolution A/RES/70/1 de l'Assemblée générale).

comprend la cible spécifique 12.3 appelant 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 à 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.

5. Dans la *Déclaration de Malabo sur la croissance et la transformation accélérées de l'agriculture en Afrique pour une prospérité partagée et de meilleures conditions de vie*, l'Union africaine a fixé, au titre de l'Engagement 3, un objectif ambitieux qui consiste à réduire de moitié les niveaux existants de pertes après récolte d'ici à 2025 (par rapport à un niveau de référence de 2015).

6. En 2020, l'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé le 29 septembre Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, dont l'objet est de mieux faire connaître le problème. Le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, en 2021, a attiré encore davantage l'attention sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires comme moyen efficace de transformer les systèmes agroalimentaires et d'accomplir des progrès dans la réalisation de plusieurs ODD. Beaucoup de pays du continent africain en ont tenu compte dans les feuilles de route nationales qu'ils ont établies à la suite du Sommet¹².

7. En sa qualité d'institution spécialisée des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la FAO consacre ses efforts à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture au moyen d'une approche axée sur des systèmes agroalimentaires durables. Avec ce levier, l'Organisation s'emploie à promouvoir des systèmes agroalimentaires qui garantissent à chacun la sécurité alimentaire et une bonne nutrition tout en préservant les dimensions économiques, sociales et environnementales nécessaires aux générations futures. Cela signifie garantir la rentabilité et la viabilité économique (la durabilité économique), une répartition équitable des avantages dans la société (la durabilité sociale) et la production d'effets positifs (ou l'absence d'effets) sur l'environnement naturel (la durabilité environnementale).

8. Dans le Cadre stratégique 2022-2031 de la FAO, la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture constitue l'un des 20 domaines prioritaires du Programme (DPP) de l'Organisation et s'inscrit dans l'ambition d'amélioration en matière de nutrition (AN). Le Bureau régional de la FAO pour l'Afrique intègre les pertes et le gaspillage alimentaires dans la priorité régionale 2 (efficacité et équité des systèmes alimentaires et nutritionnels). La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (AN 4 du DPP) est considérée comme contribuant essentiellement aux cibles 2.1, 2.2 et 12.3 des ODD. Les améliorations apportées aux systèmes agroalimentaires pour diminuer les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent contribuer à de nombreux autres ODD, à savoir les ODD 1, 6, 8, 11, 12, 13 et 14. Parallèlement, les progrès accomplis dans la réalisation de beaucoup d'autres ODD peuvent accélérer la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (ODD 5, 7, 9 et 17)¹³.

II. Situation en matière de pertes et de gaspillage de nourriture dans la région africaine

9. Comme indiqué dans l'introduction, les niveaux de pertes et de gaspillage de nourriture sont élevés en Afrique. D'après les estimations actuelles, le niveau en Afrique subsaharienne est proche de 20 pour cent (figure 1), soit un pourcentage bien supérieur à la moyenne mondiale. De plus, comme le montre la figure 1, des écarts peuvent être observés en ce qui concerne les estimations de niveau de pertes, le niveau le plus faible étant en Afrique du Nord et le plus élevé en Afrique de l'Ouest.

¹² <https://datalab.review.fao.org/datalab/dashboard/food-systems-summit/>.

¹³ FAO. 2019. Ibid.

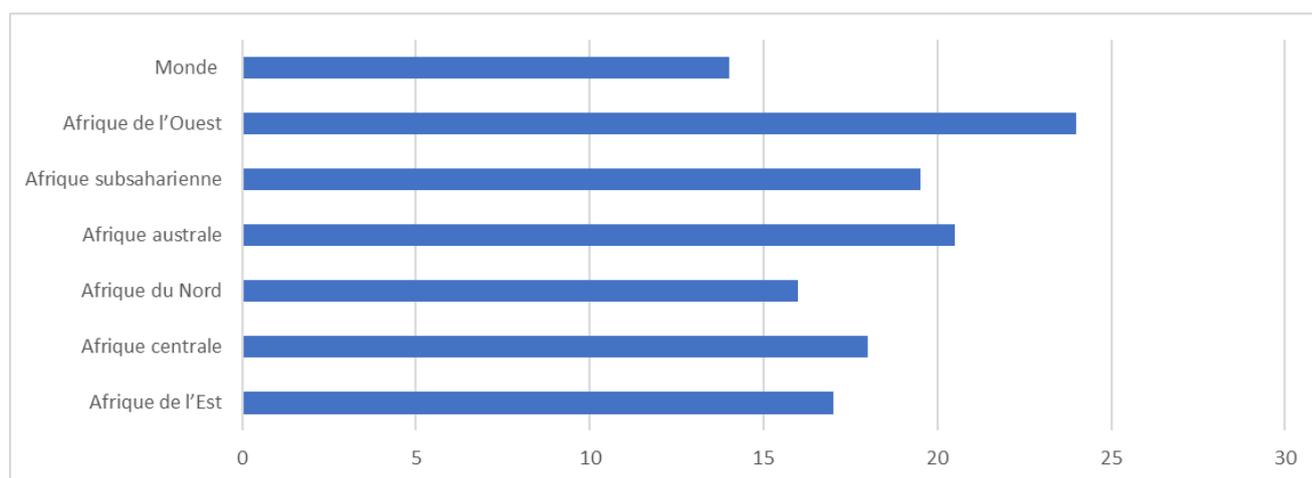


Figure 1: Pertes de produits alimentaires en pourcentage dans la région Afrique (Portail de données sur les indicateurs des ODD¹⁴)

10. Les niveaux de pertes observées dans la région dépendent du secteur. Par exemple, les pertes de céréales après récolte sont comprises entre 10 pour cent (mil) et 17 pour cent (maïs)¹⁵. En ce qui concerne les fruits et les légumes, il est fait état, dans certains cas, de pertes après récolte atteignant 50 pour cent¹⁶. D'après les résultats d'études de la FAO, la récolte est le point critique de pertes le plus souvent mis en évidence, quel que soit le type de denrées alimentaires concernées^{17, 18}.

11. Le gaspillage alimentaire annuel des ménages, qui donne un ordre d'idée du niveau de gaspillage dans la région africaine, est établi de manière très approximative dans le rapport du PNUE¹⁹ en ce qui concerne un échantillon de pays: 76 kg par habitant en Libye; 92 kg par habitant en Éthiopie; 84 kg par habitant au Ghana; 100 kg par habitant au Kenya; 189 kg par habitant au Nigéria; 164 kg par habitant au Rwanda; 78 kg par habitant en Zambie.

12. Les pertes et le gaspillage alimentaires sont imputables à une grande diversité de facteurs dans la région, au rang desquels des politiques et des stratégies inadaptées et parcellaires, un manque d'infrastructures, un cadre institutionnel déficient, un accès insuffisant aux financements et la faiblesse du secteur privé. Au rang des autres facteurs figurent la disponibilité, l'abordabilité, l'adaptation et l'accessibilité insuffisantes des technologies, la déficience des installations d'entreposage et de la chaîne du froid, les liens insuffisants aux marchés et la piètre coordination entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la faible sensibilisation, le manque de moyens humains et les normes socioculturelles comme celles qui sont liées à la préparation des aliments pour les célébrations exceptionnelles^{20, 21, 22}.

¹⁴ Portail de données sur les indicateurs des ODD, sous-indicateur 12.3.1.a. [Consulté le 31 janvier 2024].

<https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr>.

¹⁵ <https://www.aphlis.net/fr>.

¹⁶ FAO. 2019. Ibid.

¹⁷ FAO. 2019. Ibid.

¹⁸ FAO, FIDA et PAM. 2021. *Food loss analyses to identify critical loss points, main causes of losses and to recommend solutions to reduce post-harvest losses – Grain supply chains in Burkina Faso, the Democratic Republic of the Congo and the Republic of Uganda – Technical brief*. Rome.

<https://www.fao.org/3/cb1167en/cb1167en.pdf>.

¹⁹ PNUE. 2021. *Food Waste Index Report 2021*.

²⁰ Commission de l'Union africaine. 2018. *Post-harvest Loss Management Strategy*.

https://au.int/sites/default/files/documents/34934-doc-au_post-harvest_loss_management_strategy.pdf.

²¹ Commission de l'Union africaine. 2019. *Post-Harvest Loss: The African Union Commission's Post-Harvest Management Strategy*. <https://www.nepad.org/file-download/download/public/117360>.

²² FAO. 2019. Rapport de la consultation technique au sujet du code de conduite sur la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture (en anglais). 17 septembre 2019, Addis-Abeba.

<https://www.fao.org/3/cb0655en/cb0655en.pdf>.

13. Le manque de données et de déclarations est également l'un des facteurs qui entravent la capacité du continent à lutter contre les pertes et le gaspillage de nourriture. Parmi les 49 membres qui ont soumis des données dans le cadre de l'examen électronique biennal de 2023, 35 membres (71 pour cent) ont déclaré des pertes après récolte dans diverses catégories. Comme le montre la figure 2, les résultats sont notamment répartis comme suit: neuf pays (26 pour cent) n'ont pas fait de déclaration sur les cinq produits prioritaires nationaux; 20 pays (57 pour cent) ont fait des déclarations sur les cinq produits prioritaires nationaux où ne figurent que des données nulles; 19 pays (54 pour cent) ont fait des déclarations sur une partie des cinq produits prioritaires nationaux et ont laissé des cases vides, huit pays (23 pour cent) ont déclaré des données en laissant des cases vides et en inscrivant des données nulles; 13 pays (37 pour cent) ont fait des déclarations sur les cinq produits prioritaires nationaux et ont fourni les données correspondantes²³.

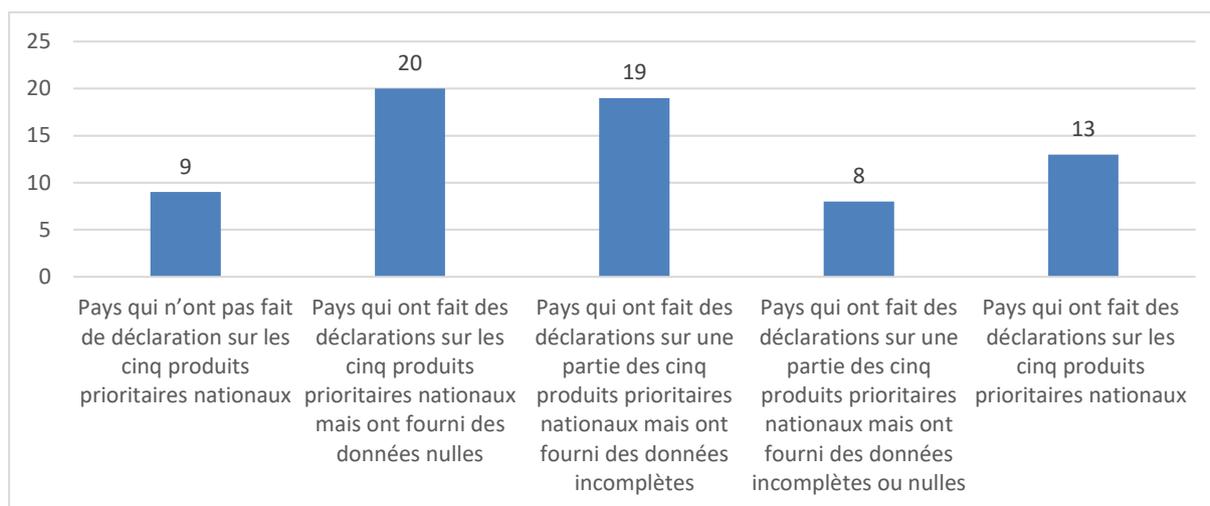


Figure 2: Répartition des données soumises sur les pertes après récolte.

14. Les pertes et le gaspillage de nourriture ont des répercussions néfastes de grande ampleur dans la région. Selon des estimations, qui donnent un ordre d'idée des répercussions économiques, le montant annuel approximatif des pertes après récolte de céréales en Afrique subsaharienne s'élève à 4 milliards d'USD²⁴. S'agissant de la sécurité alimentaire et de la nutrition, près de 281,6 millions de personnes en Afrique, soit 19,7 pour cent de la population, souffrent de la faim, tandis que 1,04 milliard de personnes, soit 77,4 pour cent de la population, n'ont pas les moyens de s'alimenter sainement²⁵. S'agissant de l'environnement, selon une étude de la FAO sur l'empreinte écologique²⁶, les pertes après récolte en Afrique subsaharienne représentent 140 millions de tonnes d'émissions d'équivalent CO₂ (contre 3,3 gigatonnes au niveau mondial), soit environ 180 kg d'éq. CO₂ par personne et par an. Une superficie de quelque 180 millions d'hectares de terres et un volume annuel d'environ 10 km³ d'eau sont utilisés en Afrique subsaharienne pour produire des denrées alimentaires qui sont, *in fine*, perdues ou gaspillées.

²³ Quatrième rapport d'examen biennal du Programme détaillé pour le développement de l'agriculture africaine (PDDAA) de l'Union africaine.

²⁴ Banque mondiale. 2011. Missing food: the case of postharvest grain losses in Sub-Saharan Africa. Banque mondiale, Other Operational Studies 2824. Washington (disponible, en anglais, à l'adresse <https://ideas.repec.org/p/wbk/wboper/2824.html>).

²⁵ FAO, FIDA, OMS, PAM, et UNICEF. 2023. *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2023. Urbanisation, transformation des systèmes agroalimentaires et accès à une alimentation saine le long du continuum rural-urbain*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc3017fr>.

III. Besoins prioritaires et conditions essentielles pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires, et exemples d'interventions de la FAO dans la région africaine

15. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture doit être considérée comme un point de départ pour transformer les systèmes agroalimentaires et les rendre *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables (sur les plans social, économique et environnemental). Trois aspects sont à prendre en compte au stade de la conception des interventions en matière de réduction des pertes et du gaspillage²⁷. Premièrement, il est important de déterminer de manière aussi précise que possible quelle est l'ampleur des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires, où ils se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et pourquoi ils surviennent. Deuxièmement, il est essentiel de définir clairement les grands objectifs d'intérêt général et les raisons profondes qui motivent la réduction des pertes et du gaspillage, qu'il s'agisse de promouvoir la sécurité alimentaire et la nutrition, d'améliorer l'efficacité économique ou de réduire les dégâts environnementaux. Troisièmement, il est important de comprendre comment les pertes et le gaspillage de nourriture, tout comme les mesures visant à les réduire, influent sur les objectifs poursuivis²⁸.

16. Compte tenu des facteurs et des problèmes qui contribuent aux pertes et au gaspillage dans la région (tels qu'ils sont exposés succinctement dans la section II), une grande diversité d'interventions sont requises pour y apporter une solution. Il est notamment nécessaire de renforcer les cadres politiques, réglementaires et institutionnels afin de créer un environnement favorable et d'encourager les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à prendre des mesures; de veiller à ce que les stratégies et politiques relatives aux pertes et au gaspillage de nourriture soient cohérentes avec les autres politiques et stratégies nationales et régionales (comme celles qui portent sur le changement climatique, l'énergie, les questions de genre, la sécurité sanitaire des aliments et l'emploi des jeunes) et soient conçues de manière à limiter autant que possible les arbitrages à opérer en vue d'atteindre les objectifs fondamentaux; de faciliter la collaboration entre les diverses parties prenantes, notamment entre les acteurs des secteurs public et privé, de la société civile et du milieu universitaire; de mesurer, d'évaluer et de surveiller les pertes et le gaspillage alimentaires; de mieux faire prendre conscience des pertes et du gaspillage de nourriture et de remédier aux déficiences de capacité des acteurs du secteur public et de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

17. La combinaison finale d'interventions requises dépend du contexte et doit être adaptée en conséquence. Dans tous les cas, les besoins des femmes, des jeunes et des groupes qui nécessitent une attention particulière devront être pris en compte. L'abandon des systèmes agroalimentaires linéaires au profit de systèmes plus circulaires permet de réduire le gaspillage de denrées alimentaires au moyen de la récupération et de la redistribution de la nourriture qui ne présente pas de danger pour la santé ou de sa transformation en nouveaux produits alimentaires, et au moyen de l'utilisation des déchets alimentaires comme matières premières pour en faire de la nourriture pour animaux ou du compost.

18. La FAO est un partenaire inébranlable qui contribue aux efforts qui sont déployés en Afrique dans les domaines de la transformation agricole et de la sécurité alimentaire. S'agissant de la lutte contre les pertes et le gaspillage de nourriture, on peut mentionner les exemples suivants:

- a. La FAO prête son appui à l'élaboration de la stratégie visant à éliminer totalement les pertes après récolte au Libéria. Cette stratégie cadrera avec le *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*, qui a été élaboré par la FAO à la demande des membres afin de fournir un cadre d'action et des principes devant être respectés par les autorités nationales et infranationales, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'autres acteurs pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.
- b. La FAO a élaboré des ressources (présentations, brochures et lignes directrices) qui sont distribuées à grande échelle pour sensibiliser les parties prenantes aux différents niveaux (des établissements scolaires aux ménages) et leur donner des leviers pour lutter efficacement contre

²⁷ FAO. 2019. *Op. Cit.*

²⁸ FAO. 2019. *Op. Cit.* p. 7.

le gaspillage alimentaire. La Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires²⁹, créée par la FAO, est une plateforme mondiale regroupant des ressources techniques de sensibilisation, de renforcement des capacités et d'échange de connaissances.

- c. En République démocratique du Congo, la FAO met en œuvre un programme intégré visant à réduire les pertes après récolte et à favoriser la résilience des principaux paysages. Elle mène notamment des activités liées à l'évaluation rapide des pertes après récolte, aux formations personnalisées et à la mise en place de plateformes multipartites. La FAO collabore également avec l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) afin de donner un plus grand rôle aux jeunes entrepreneurs en mettant l'accent sur le développement des chaînes de valeur et l'exploitation d'outils numériques dans le domaine de la commercialisation.
- d. La FAO a créé une application d'évaluation des pertes alimentaires intitulée FLAPP (Food Loss Application). Grâce aux vidéos d'information et de conseil sur les pertes de produits alimentaires de l'application, les exploitants agricoles, les entreprises, les groupements de producteurs et les coopératives sont à même de prendre des décisions éclairées au moyen de solutions basées sur des données probantes. Avec cette application, la FAO peut mieux analyser les stades où se produisent les pertes alimentaires dans les exploitations et en déterminer les causes, ce qui contribue à l'élaboration de politiques ciblées. FLAPP comprend actuellement des informations sur 10 pays, dont l'Éthiopie, le Ghana, le Rwanda et la Tanzanie en Afrique subsaharienne, et sur sept produits, et devrait étendre son périmètre à d'autres pays et produits.
- e. La FAO a été désignée entité responsable du système d'information sur les pertes après récolte en Afrique (APHLIS), modèle scientifique d'estimations des pertes après récolte en Afrique subsaharienne qui sont fondées sur des données d'ouvrages spécialisés évalués par des pairs et des informations sur des facteurs saisonniers pertinents d'experts locaux.
- f. La FAO est un partenaire clé dans la poursuite des efforts coordonnés visant à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture, notamment, mais pas seulement, dans le cadre de l'initiative de conférence et d'exposition panafricaines sur les pertes post-récolte de l'Union africaine.

IV. Conclusions

19. Compte tenu du nombre considérable de personnes qui souffrent de la faim et de l'insécurité alimentaire en Afrique, les pertes et le gaspillage de nourriture, qui atteignent des niveaux élevés, entravent fortement la réalisation des objectifs de développement durable et de sécurité alimentaire. Outre le fait que la production alimentaire qui finit perdue ou gaspillée utilise des ressources, les pertes et le gaspillage de nourriture ont des effets néfastes importants sur la durabilité environnementale dans la région, qui se concrétisent par des émissions inutiles de gaz à effet de serre et l'exploitation non durable des ressources naturelles. Des efforts multisectoriels doivent être déployés de toute urgence aux niveaux des pays et du continent africain, en associant toutes les parties concernées, notamment les pouvoirs publics, les exploitants agricoles, les entreprises et les consommateurs.

20. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture doit être considérée comme un point de départ pour transformer les systèmes agroalimentaires et les rendre *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables. Au stade de la conception des interventions en matière de réduction des pertes et du gaspillage, il est important de déterminer de manière aussi précise que possible quelle est l'ampleur des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires, où ils se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et pourquoi ils surviennent. Il est essentiel de définir clairement les grands objectifs d'intérêt général et les raisons profondes qui motivent la réduction des pertes et du gaspillage, qu'il s'agisse de promouvoir la sécurité alimentaire et la nutrition, d'améliorer l'efficacité économique ou de réduire les dégâts environnementaux.

²⁹ <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/fr>.

21. Pour réduire les pertes et le gaspillage de nourriture, il sera nécessaire de sensibiliser les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et de les doter des capacités adéquates leur permettant de prendre les mesures qui s'imposent. Il faudra aussi un soutien résolu des pouvoirs publics ainsi qu'un cadre institutionnel adapté afin de créer un environnement porteur et il conviendra d'adopter une approche systémique fondée sur des éléments factuels pour régler ces problèmes.