



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'ASIE ET LE PACIFIQUE

## Trente-cinquième session

Thimphou (Bhoutan), 17-20 février 2020

### Évaluation des pertes et des gaspillages de nourriture liée à la méthode d'analyse des pertes de denrées alimentaires

#### Résumé

L'objectif de développement durable (ODD) 12 vise à «établir des modes de consommation et de production durables». La troisième cible de cet objectif (cible 12.3) appelle à réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire 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.

Améliorer la collecte de données sur les pertes et les gaspillages de nourriture est une priorité pour suivre les progrès accomplis quant à la réalisation des ODD. Dans le cadre du processus de suivi des ODD, la FAO a récemment publié de nouvelles estimations des pertes de nourriture à partir de l'indice des pertes alimentaires, qui indique qu'environ 14 pour cent des aliments produits au niveau mondial sont perdus à un point ou un autre de la filière alimentaire (à l'exclusion de l'étape de la vente au détail), dès après la récolte. En outre, l'Organisation a réalisé un certain nombre d'études de cas dans plusieurs pays en vue de déterminer les points critiques des filières alimentaires où les pertes surviennent et a élaboré des directives sur la mesure des pertes enregistrées pendant et après la récolte pour certains groupes de produits. Elle s'emploie à renforcer les capacités des pays pour ce qui est de réduire les pertes de nourriture aux points critiques des filières alimentaires.

Le présent document fournit des informations sur les initiatives de la FAO qui visent à aider les pays à collecter des données permettant de suivre les progrès accomplis et d'étayer les politiques et les mesures destinées à réduire les pertes et les gaspillages de nourriture afin d'atteindre la cible 12.3 des ODD.

*Le présent document peut être imprimé à la demande, conformément à une initiative de la FAO qui vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement. Il peut être consulté, ainsi que d'autres documents, à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org).*

### **Suite que la Conférence régionale est invitée à donner**

La Conférence régionale est invitée à :

- déterminer l'importance de la collecte de données pour ce qui est de suivre les progrès accomplis quant à la réalisation de la cible 12.3 des ODD;
- examiner les approches actuelles qui visent à obtenir des données fiables sur les pertes et les gaspillages de nourriture;
- déterminer l'importance des données relatives aux pertes et aux gaspillages de nourriture au plan de l'élaboration de politiques;
- étudier les types de politiques et de programmes publics propres à réduire les pertes et les gaspillages de nourriture;
- formuler des suggestions sur la création de partenariats stratégiques avec le secteur privé, la société civile, des organisations de producteurs et de jeunes, ainsi que des partenaires de coopération Sud-Sud et triangulaire et de développement, afin de réduire durablement les pertes et les gaspillages de nourriture;
- encourager les pays à définir des objectifs en matière de réduction des pertes et des gaspillages de nourriture.

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

Secrétariat de la Conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique (APRC)

APRC@fao.org

## Introduction

1. Le 25 septembre 2015, les 193 États Membres de l'Organisation des Nations Unies (ONU) ont adopté le Programme de développement durable à l'horizon 2030 (dénommé ci-après le Programme 2030), qui contient 17 ODD subdivisés en 169 cibles. Le Programme 2030 a fixé un objectif mondial de réduction des pertes et des gaspillages de nourriture. L'objectif de développement durable 12 (ODD 12) vise à «établir des modes de consommation et de production durables». La troisième cible de cet objectif (cible 12.3) appelle à réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire 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.

2. S'attaquer aux pertes et aux gaspillages de nourriture, à l'appui de la concrétisation de la cible 12.3, peut s'avérer bénéfique pour la société dans son ensemble en améliorant la sécurité alimentaire et la nutrition (ODD 2), en limitant les émissions de gaz à effet de serre (ODD 13) et en abaissant la pression exercée sur les ressources en eau (ODD 14) et en terres (ODD 15), et permettre d'améliorer la productivité et la croissance économique (ODD 8).

3. Toutefois, la mise en œuvre de mesures propres à réduire efficacement les pertes et les gaspillages de nourriture requiert d'améliorer les informations disponibles actuellement sur le volume des pertes et des gaspillages et les endroits où ceux-ci ont lieu. Ces données sont essentielles, car les interventions visant à réduire ce phénomène nécessitent que l'on comprenne mieux à quels stades de la chaîne alimentaire, pour quels produits et dans quelles régions ou pays les pertes et gaspillages se produisent. Il faut également que les données indiquent l'ampleur des pertes et des gaspillages de nourriture ainsi que les causes et les facteurs qui les sous-tendent. Par conséquent, les travaux de la FAO sur l'évaluation des pertes et des gaspillages de nourriture et les mesures destinées à les réduire sont cruciaux pour suivre les progrès accomplis par les pays.

4. Le présent document fournit des informations sur les initiatives de la FAO qui visent à aider les pays à collecter des données permettant de suivre les progrès accomplis et d'étayer les politiques et les mesures destinées à réduire les pertes et les gaspillages de nourriture afin d'atteindre la cible 12.3 des ODD.

## Les pertes et les gaspillages de nourriture et leurs causes

5. La production alimentaire représente en soi un investissement considérable de nos ressources naturelles limitées, y compris l'eau, les sols et l'énergie, ainsi que le temps et la main-d'œuvre. En outre, elle est à l'origine de l'émission de gaz à effet de serre (GES) aux différentes étapes de la filière et contribue ainsi au réchauffement climatique. Lorsque des denrées alimentaires qui ont été produites sont perdues ou gaspillées, cela signifie que des GES ont été émis et des ressources naturelles gâchées inutilement. Par conséquent, les pertes et les gaspillages de nourriture réduisent l'efficacité et la durabilité des systèmes alimentaires et peuvent avoir une incidence négative sur la sécurité alimentaire et la nutrition.

6. Les pertes de nourriture découlent des décisions et des activités des fournisseurs d'aliments, de la production jusqu'à la vente au détail, à l'exclusion de cette dernière étape (encadré 1). Dans le cas des céréales, par exemple, ces activités englobent la récolte, le séchage dans les champs, le battage, le séchage ultérieur, le décorticage, l'entreposage sur l'exploitation, le transport, le stockage en gros ou en vrac et la mouture. S'agissant de produits périssables comme les fruits et légumes, la viande, le lait et le poisson, les activités pratiquées entre l'exploitation (ou le site de débarquement) et le marché sont moins nombreuses et les chaînes d'approvisionnement sont souvent plus courtes car les produits frais doivent arriver jusqu'au consommateur suffisamment rapidement pour ne pas être trop abîmés et donc impropres à la vente. Les filières alimentaires peuvent également inclure la transformation et le transport vers les sites de vente au détail.

## ENCADRÉ 1 DÉFINITIONS RELATIVES AUX PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

- ▶ **Nourriture.** Désigne toute substance, transformée, semi-transformée ou brute, 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<sup>5</sup>. Les produits alimentaires peuvent être d'origine animale ou végétale et sont considérés comme de la nourriture à partir du moment où i) les cultures sont prêtes à être récoltées ou appropriées à l'usage visé; ii) les animaux sont prêts à être abattus; iii) le lait a été traité; 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.
- ▶ **Chaîne d'approvisionnement alimentaire.** Se compose des maillons suivants: i) production agricole et récolte/abattage/capture; ii) opérations après récolte/abattage/capture; iii) stockage; iv) transport; v) transformation; vi) vente en gros et au détail; et vii) consommation par les ménages et les services de restauration. La partie production agricole, récolte et opérations après récolte/abattage/capture correspond à des activités durant lesquelles les produits sont toujours sur l'exploitation ou dans les locaux du producteur. Les opérations après récolte/abattage/capture comprennent le nettoyage, le calibrage, le triage et les traitements (déparasitage sur l'exploitation ou dans un établissement d'emballage). La transformation comprend les opérations de transformation primaire (séchage, dépanouillage, décorticage, par exemple), qui sont souvent effectuées sur l'exploitation, et les opérations de transformation secondaire (transformation du produit). Le moment où l'aliment est consommé ou retiré de la chaîne d'approvisionnement marque la fin de cette chaîne.
- ▶ **Système alimentaire.** Réunit tous les éléments (environnement, individus, intrants, processus, infrastructures, institutions, etc.) et les activités liés à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que les produits de ces activités, notamment sur le plan socioéconomique et environnemental<sup>6</sup>.
- ▶ **Pertes de denrées alimentaires.** Diminution de la quantité de nourriture ou de sa qualité résultant de décisions et de mesures prises par les fournisseurs de denrées alimentaires de la chaîne d'approvisionnement, à l'exclusion des détaillants, des services de restauration et des consommateurs.
- ▶ **Gaspillages de denrées alimentaires.** 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.
- ▶ **Pertes et gaspillages quantitatifs (ou physiques).** Diminution du volume de nourriture destiné à la consommation humaine à mesure que des denrées sont retirées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Dans ces conditions, les pertes quantitatives renvoient à la diminution du volume de nourriture destiné à la consommation humaine en raison de décisions et de mesures prises par les fournisseurs d'aliments de la chaîne. Les gaspillages quantitatifs correspondent à la diminution physique du volume de nourriture résultant de décisions et de mesures prises par les détaillants, les services de restauration et les consommateurs.
- ▶ **Pertes et gaspillages qualitatifs.** Baisse de certains attributs de la nourriture, laquelle perd alors de la valeur pour l'usage visé. Cela peut se traduire par une diminution de la valeur nutritionnelle (de la teneur en vitamine C dans des fruits talés, par exemple) et/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. Les pertes qualitatives correspondent à la baisse de certains attributs de la nourriture, laquelle perd alors de la valeur pour l'usage visé – ce phénomène résulte de décisions et de mesures prises par des fournisseurs d'aliments de la chaîne d'approvisionnement. Les gaspillages qualitatifs sont du même ordre, mais résultent de décisions et de mesures prises par les détaillants, les services de restauration et les consommateurs.

7. En général, les pertes sont plus élevées pour les fruits et légumes que pour les céréales et les légumes secs, en particulier lorsque les conditions d'entreposage frigorifique ou de transformation ne sont pas optimales. La part des pertes de fruits et de légumes imputable à la piètre qualité des infrastructures est plus importante dans les pays à plus faible revenu que dans les pays industrialisés. De fait, de nombreux pays à faible revenu perdent des quantités notables de denrées alimentaires durant le stockage, et ces pertes sont souvent dues à des installations – entrepôts frigorifiques notamment – insuffisantes. Parmi les autres causes des pertes de nourriture, citons le mauvais fonctionnement des

chaînes d'approvisionnement en raison de faibles capacités techniques, d'une production et de pratiques de manutention insatisfaisantes, à quoi s'ajoutent le cadre institutionnel et juridique insuffisant et les conditions climatiques caractérisées par des températures élevées et une forte humidité dans lesquels un grand nombre des activités de la chaîne d'approvisionnement s'inscrivent. Ces conditions entraînent une baisse de la quantité et de la qualité des aliments mis à la disposition des consommateurs, ce qui a des répercussions sur la sécurité alimentaire et la nutrition, ainsi que sur les revenus des agriculteurs.

8. Les causes des gaspillages de nourriture au niveau de la vente au détail sont liées à la durée de conservation, au fait que l'aspect de certains produits ne correspond pas aux attentes concernant la couleur, la forme et la taille, et à la variabilité de la demande, en particulier pour les produits frais. Les gaspillages imputables aux consommateurs découlent souvent de mauvaises pratiques d'achat et d'une planification inefficace des repas, d'achats excessifs influencés par la taille également excessive des portions mises en vente, d'une confusion entre la date limite d'utilisation optimale et la date de péremption et d'un stockage inapproprié.

### **Indice des pertes alimentaires et rôle de la FAO**

9. En 2011, la FAO a fourni une estimation préliminaire large qui indiquait que les pertes et les gaspillages concernaient chaque année environ 30 pour cent de la nourriture dans le monde. Ce chiffre a considérablement attiré l'attention sur ce problème. Cependant, afin de clarifier la situation, deux indicateurs distincts sont en passe de remplacer l'estimation de 2011: l'indice des pertes alimentaires et l'indice du gaspillage alimentaire. L'indice des pertes alimentaires a été élaboré et est calculé par la FAO. Il donne de nouvelles estimations pour la partie de la chaîne d'approvisionnement qui commence après la récolte et se termine juste avant la vente au détail. L'indice du gaspillage alimentaire, qui englobe le gaspillage imputable aux consommateurs et aux détaillants, est le fait du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) mais les premières estimations n'ont pas encore été publiées.

10. Les travaux de la FAO sur la mesure des pertes de nourriture sont cruciaux pour suivre la réduction de ces pertes au regard de l'indice susmentionné. Les estimations initiales de l'indice nous apprennent que les pertes concernent 14 pour cent des aliments dans le monde, de la production jusqu'à la vente au détail (sans toutefois inclure ce dernier niveau). Le pourcentage estimatif des pertes varie d'une région et d'un groupe de produits à un autre. Au niveau régional, les estimations vont de 5-6 pour cent en Australie et Nouvelle-Zélande à 20-21 pour cent en Asie centrale et Asie du Sud. Si l'on considère les groupes de produits, ce sont les racines, tubercules et oléagineux qui affichent le niveau de pertes le plus élevé, suivis des fruits et légumes. Il n'est pas étonnant que les fruits et légumes subissent des niveaux de pertes élevés compte tenu de leur nature éminemment périssable. Quant aux résultats obtenus pour les racines, tubercules et oléagineux, ils proviennent principalement des pertes enregistrées sur le manioc et les pommes de terre, des produits pour lesquels le volume de données déclarées est important et qui sont relativement périssables.

11. Nous en savons étonnamment peu sur l'ampleur mondiale des pertes et des gaspillages de nourriture, mais le cadre de suivi des ODD devrait justement contribuer à combler cette lacune, en renforçant les initiatives de collecte des données nécessaires pour estimer le total des pertes et des gaspillages de denrées alimentaires au niveau le plus détaillé possible. À cet effet, la FAO a mis au point une méthode complète assortie de directives relatives à la collecte de données concernant divers groupes d'aliments, à partir d'actions pilotes menées dans certains pays. Les directives sont complétées par des questionnaires qu'il est possible d'adapter aux besoins de chaque pays ou par des enquêtes existantes.

12. Ces initiatives visent à régler les problèmes sous-tendant la pénurie de données, qui persiste alors même que la réduction des pertes après récolte faisait déjà partie des priorités des Nations Unies en matière de développement dans les années 1970. Plus particulièrement, elles sont destinées à pallier l'absence de définition des pertes de nourriture convenue au niveau international et de directives sur des méthodes d'un bon rapport coût-efficacité qui permettraient de simplifier la collecte de données et d'en réduire le coût. Pour ce faire, la FAO s'est efforcée d'harmoniser les définitions, avec des partenaires extérieurs et dans le cadre de consultations internes, et a adopté des définitions des pertes et des

gaspillages selon plusieurs points de vue. En outre, l'Organisation a élaboré des directives qui proposent des méthodes statistiques d'un bon rapport coût-efficacité et sont complétées par des rapports sur des essais de terrain qui présentent une expérience empirique et des solutions adaptées à des contextes particuliers.

### **L'état des connaissances mondiales sur les données relatives aux pertes de nourriture**

13. L'une des difficultés inhérentes à l'élaboration de l'indice des pertes alimentaires a trait à la transition d'une estimation mondiale unique vers une base d'informations propre à étayer la prise de décisions sur les politiques et les investissements au sein des pays. À cet effet, la FAO a réalisé une méta-analyse de grande envergure, synthétisant les résultats d'un grand nombre d'études publiées qui portent sur la mesure des pertes et des gaspillages de nourriture dans différents pays de par le monde et l'a mise à disposition sur Internet. L'objectif était de compléter les données officielles disponibles, qui ne couvrent encore que sept pour cent des combinaisons possibles de pays et de produits, à partir d'informations contenues dans plus de 480 publications et rapports issus de diverses sources (gouvernements, universités, organisations intergouvernementales et organisations non gouvernementales, entre autres). Des travaux visant à améliorer encore davantage l'analyse des données existantes sont en cours, de même que des initiatives destinées à améliorer la collecte d'informations sur les chaînes d'approvisionnement par l'intermédiaire d'enquêtes ou par d'autres moyens.

14. Cette méta-analyse met en évidence la variation des pertes et des gaspillages de nourriture entre les différents stades de la chaîne d'approvisionnement, régions et groupes de produits, et en leur sein. Ces informations sont disponibles et peuvent être consultées dans la base de données sur les pertes et les gaspillages de nourriture, la plus vaste collection interactive de données en ligne, qui compte plus de 20 000 entrées. Il est possible de rechercher, télécharger et cartographier des données de manière interactive et structurée. La base de données peut être utilisée par quiconque souhaite en savoir davantage sur les pertes et les gaspillages de nourriture.

### **Déterminer les points critiques en matière de pertes et leurs causes sous-jacentes**

15. La méthode de la FAO pour les études de cas sur l'analyse des pertes alimentaires dans les chaînes d'approvisionnement vise à promouvoir une vision généralisée des principales causes des pertes de nourriture, des pertes qui sont les plus importantes dans des filières en particulier et des effets probables des solutions éventuelles compte tenu de leur viabilité technique et économique, des exigences en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, de l'acceptabilité sociale et de la durabilité environnementale.

16. En outre, elle constitue un outil efficace pour déterminer les points critiques de manière systématique et comparable et permet de mettre en évidence des évolutions et de trouver des solutions communes. La méthode est également conçue pour compléter les analyses nationales. Jusqu'ici, elle s'est révélée efficace pour attirer l'attention de plusieurs parties prenantes sur la situation en matière de pertes de nourriture dans une série de pays et pour une série de produits de base. Dans certains cas, les pouvoirs publics, appuyés par les donateurs, sont passés à une mise en œuvre pilote des interventions recommandées, afin de produire les données factuelles nécessaires sur l'effet desdites interventions en matière de pertes et sur leurs retombées économiques. Depuis 2015, l'Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (SAVE FOOD), mise en place par la FAO, a mené un certain nombre d'études de cas dans près de 30 pays pour déterminer quels étaient les points critiques de pertes pour les cultures, le lait et le poisson produits par les petits exploitants.

On entend par *points critiques* les endroits de la chaîne d'approvisionnement où les pertes de nourriture sont les plus importantes, ont l'incidence la plus marquée sur la sécurité alimentaire et présentent les composantes économiques les plus significatives.

Source: SOFA 2019

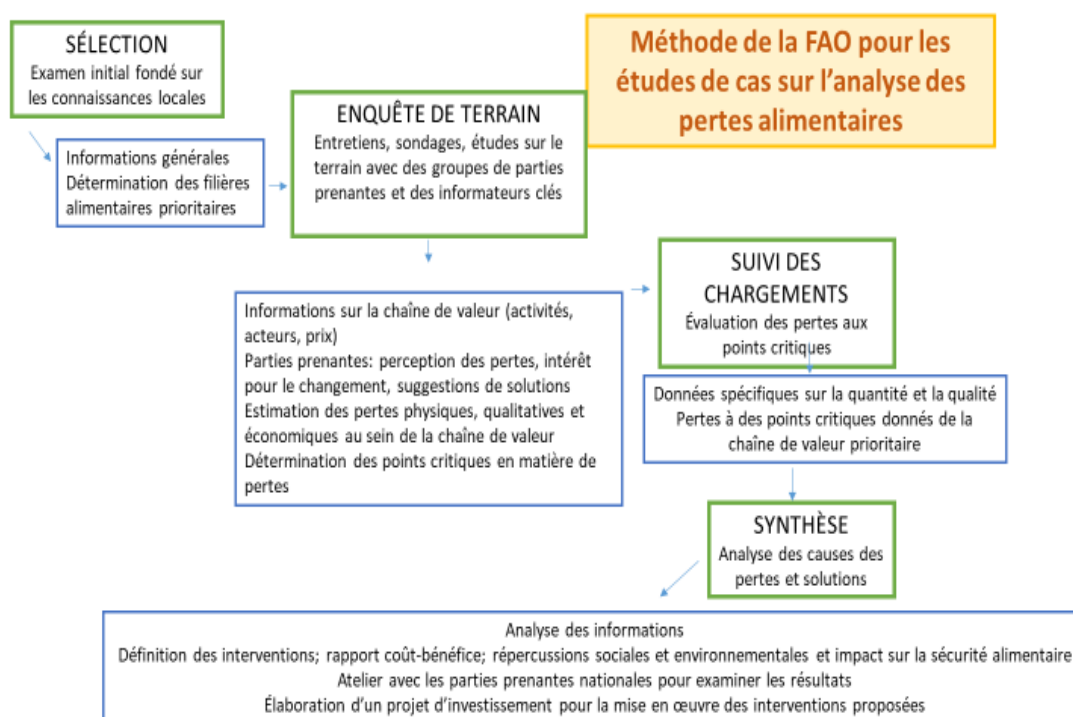
17. Les informations recueillies à ce jour indiquent que le stade de la récolte est un point critique commun à tous les produits de base (détecté dans plus de 70 pour cent des études de cas). De fait, pour les céréales et les légumes secs, des points critiques de pertes ont été régulièrement déterminés aux stades de la récolte et du stockage sur l'exploitation, particulièrement dans des pays africains, quel que soit l'endroit ou le climat. De la même manière, pour les fruits, les racines et les tubercules, la récolte semble être un point critique de pertes, ainsi que le conditionnement (manutention et opérations de traitement) et le transport. S'agissant des fruits, les causes de pertes les plus fréquemment avancées sont liées au stade de maturité, au calendrier et à la planification, à des méthodes de manutention et de récolte inappropriées, à des conditions météorologiques défavorables, ainsi qu'à des attaques par des organismes nuisibles, à des insectes ou aux conséquences de maladies. Ces résultats sont utiles pour cibler les interventions visant à réduire les pertes, car ils indiquent qu'il est nécessaire de prêter davantage d'attention au calendrier et aux méthodes de récolte. Une formation des agriculteurs s'impose, de sorte que ceux-ci puissent déterminer le stade de maturité de leurs cultures, améliorer le calendrier de récolte et protéger leurs cultures contre les chocs météorologiques, les organismes nuisibles, les insectes et les maladies. Des points critiques dans des filières de fruits et légumes ont également été repérés dans plusieurs pays d'Asie et des mesures ont été prises pour réduire les pertes à ces endroits (encadré 2).

#### ***Encadré 2. Points critiques dans la filière de la mangue aux Philippines***

Dans le cadre d'un partenariat avec l'Université des Philippines, Los Baños, la FAO a prêté un appui pour constituer une base d'éléments factuels sur les points critiques et leurs causes sous-jacentes dans la filière de la mangue aux Philippines, qui contribueront à réduire les pertes. Les coupures et les perforations (1 pour cent) et les dommages mécaniques découlant de la compression (1,9 pour cent), l'abrasion (2,8 pour cent), les meurtrissures (2,0 pour cent) et les marques laissées par les paniers en bambou dans lesquels les mangues sont transportées (3,8 pour cent) étaient les principaux facteurs responsables des pertes de mangues à l'arrivée sur les marchés de gros. Le pourcentage de mangues présentant des dommages mécaniques dans le cadre de la vente au détail augmentait de 90 pour cent en cinq jours, ce qui entraînait leur pourrissement et de lourdes pertes économiques. Par conséquent, le transport était le point critique de la chaîne d'approvisionnement et l'emballage inadapté, sa cause sous-jacente. Grâce au remplacement des paniers en bambou par des cageots en plastique, le taux de dommages liés à la compression pendant dans le transport a été considérablement réduit et la qualité des mangues arrivant sur les marchés de gros s'en est trouvée améliorée. De plus, la qualité et la durée de conservation des mangues dans le commerce de détail ont été maintenues. Ainsi, en déterminant et en éliminant la cause sous-jacente des pertes occasionnées durant le transport, le point critique, on a réduit non seulement les pertes au sein de la filière mais aussi le taux de gaspillages au niveau de la vente au détail, d'où un avantage économique accru reposant sur une qualité améliorée et un délai de conservation allongé. D'un point de vue environnemental, il conviendra de jauger les avantages qu'apporte la réduction des pertes et gaspillages de nourriture en termes d'utilisation des terres et de l'eau, ainsi que de diminution des émissions de GES, au regard de l'impact environnemental d'une production plus importante de déchets (FAO,2019)

Source: Rapport de l'Université des Philippines, Los Baños, établi à l'intention de la FAO dans le cadre d'une lettre d'accord

18. Par ailleurs, la détermination des points critiques et des causes sous-jacentes des pertes participe des travaux préliminaires nécessaires à la compilation de l'indice des pertes alimentaires et au suivi des pertes aux niveaux infranational, national et mondial. Les évaluations des pertes de nourriture peuvent aider à centrer la collecte de données sur des aspects en particulier et à définir les questions intéressant les politiques qu'il convient d'inclure dans des questionnaires destinés à une évaluation d'impact plus approfondie.



### **Pertinence des données sur les pertes et les gaspillages de nourriture du point de vue des politiques**

19. La réduction des pertes et des gaspillages de nourriture doit être considérée non seulement comme un but en soi mais aussi comme un moyen d'atteindre d'autres objectifs. Il est par ailleurs nécessaire, pour élaborer des politiques efficaces de réduction, de pouvoir disposer d'informations complètes sur la quantité de nourriture perdue ou gaspillée ainsi que sur les lieux où les pertes et gaspillages se produisent, tant sur le plan géographique que dans la chaîne d'approvisionnement. Or, le manque actuel d'informations comparables et fiables constitue un frein majeur à l'élaboration de politiques bien ciblées visant à réduire les pertes ou les gaspillages de nourriture.

20. De toute évidence, les interventions publiques devraient être axées sur la fourniture de biens publics et/ou la diminution des externalités négatives associées aux pertes et aux gaspillages de denrées alimentaires. En général, deux objectifs fondamentaux sous-tendent les politiques publiques de réduction des pertes et des gaspillages de nourriture: l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, et la durabilité environnementale.

21. Il est essentiel de clarifier le ou les objectifs poursuivis, afin de déterminer les politiques et les points d'entrée les plus appropriés pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Si l'on vise la sécurité alimentaire, il sera préférable d'intervenir aux premiers stades de la chaîne d'approvisionnement, d'où les effets utiles à la sécurité alimentaire se répercuteront dans tout le reste de la chaîne. Pour accroître l'efficacité de l'utilisation des ressources et se rapprocher des objectifs environnementaux, la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires devra intervenir au stade suivant celui où l'incidence préjudiciable à l'environnement se produit. Enfin, la situation géographique est importante lorsqu'on se fixe des objectifs de sécurité alimentaire ou de durabilité environnementale, à une exception près, celle de la baisse des émissions de gaz à effet de serre, dont l'incidence sur le changement climatique est identique où qu'elle se produise.



22. Les pays se fixeront peut-être des objectifs différents pour orienter leurs choix. Les pays à faible revenu s'efforceront vraisemblablement d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition, en plus de gérer les ressources foncières et hydriques de façon durable. Cette orientation demandera que l'on réduise les pertes et les gaspillages aux premiers stades de la chaîne d'approvisionnement, y compris au niveau des exploitations, et dans les chaînes d'approvisionnement traditionnelles où les effets seront les plus marqués et où les pertes sont généralement les plus importantes. Les mesures de politique générale visant à accroître l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement pourraient, par exemple, prendre la forme d'une incitation à l'adoption de technologies et d'innovations permettant d'améliorer la manutention et de réduire les pertes, ou d'augmenter l'efficacité des ressources.

23. Les pays industrialisés, où l'insécurité alimentaire et la malnutrition sont moins présentes, mettront probablement l'accent sur des objectifs environnementaux, en particulier la réduction des émissions de GES. Il faudra pour cela intervenir à un stade plus avancé de la chaîne d'approvisionnement, notamment ajuster les normes relatives à la commercialisation de fruits et légumes frais, clarifier des questions d'étiquetage (comme celles ayant trait à la date limite d'utilisation optimale et à la date de péremption) et instaurer des exonérations d'impôt destinées à encourager les dons de denrées alimentaires. Il faudra peut-être trouver des compromis entre les objectifs et choisir ceux qui seront prioritaires.

24. Il convient de faire œuvre de sensibilisation et de renforcer les capacités, et les pays doivent fixer des objectifs afin de pouvoir mesurer les pertes et les gaspillages alimentaires et prendre des mesures judicieuses en vue de les réduire. La conclusion de partenariats public-privé, aux niveaux national et international, pour faciliter des investissements conjoints ayant une rentabilité à court, moyen et long termes pour tous les acteurs des systèmes alimentaires est également un élément crucial. L'amélioration des statistiques sur les pertes et les gaspillages alimentaires contribuera grandement à la formulation de politiques efficaces visant à réduire ces pertes et ces gaspillages.