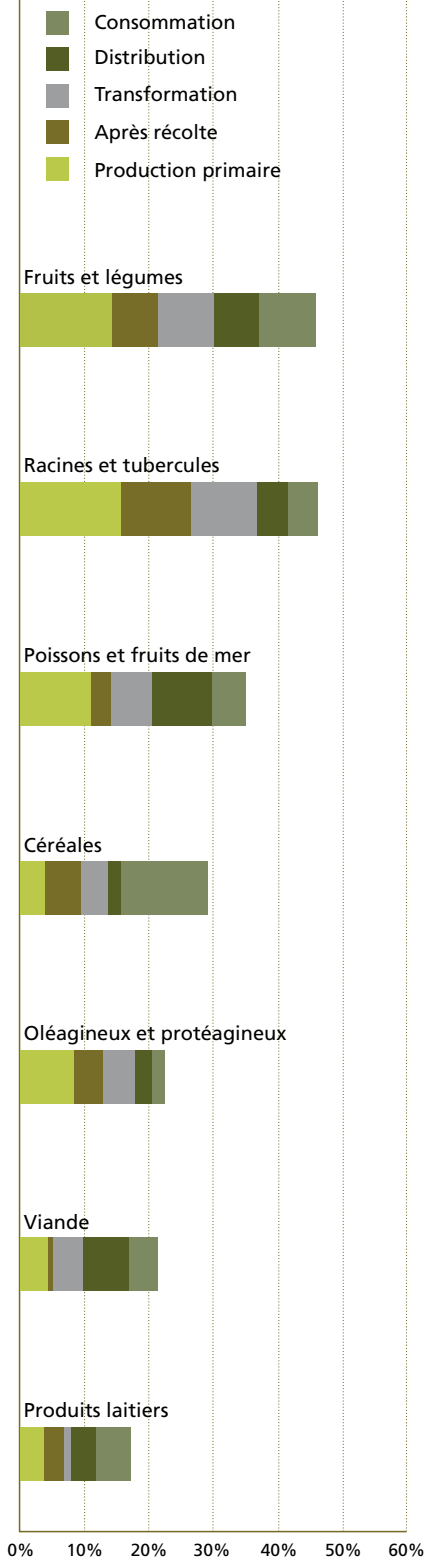


INITIATIVE MONDIALE DE RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES





Part de la production initiale mondiale perdue ou gaspillée, aux différents niveaux de la chaîne alimentaire, par produits (FAO, 2011. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. Ampleur, causes et prévention.* Rome)

LA FAO ŒUVRE DEPUIS PLUS DE 40 ANS DANS LE BUT DE RÉDUIRE LES PERTES ALIMENTAIRES

La FAO reconnaît depuis longtemps qu'il est important que soit menée une action concertée dans le but de réduire les pertes alimentaires. Son engagement systématique en faveur de la réduction de ces pertes date de la fin des années 60, avec la Campagne Mondiale contre la Faim. En 1978, suite à la première conférence mondiale des Nations Unies de l'alimentation tenue à Rome en 1974, la FAO a mis en place le Programme d'action pour la prévention des pertes de produits alimentaires qui s'est poursuivi jusqu'au début des années 1990. Ce programme avait pour but d'aider les pays en développement à œuvrer, au niveau national, pour la réduction des pertes alimentaires en développant des actions directes. Grâce à lui, plus de 250 projets ont pu voir le jour dans le monde entier.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST UNE PRÉOCCUPATION CROISSANTE DANS LE CADRE DES PERTES ALIMENTAIRES

Les pertes alimentaires correspondent à la diminution de la masse alimentaire comestible disponible pour la consommation humaine à travers les différents niveaux de la chaîne d'approvisionnement. En plus des pertes quantitatives, les produits alimentaires peuvent également subir une détérioration de leur qualité, conduisant à une perte de leurs valeurs nutritive et économique. Le gaspillage alimentaire se réfère à des pertes alimentaires résultant de la décision de jeter la nourriture qui est encore comestible. Le gaspillage alimentaire est le plus souvent associé avec le comportement des distributeurs, du secteur de la restauration et des ménages, mais les pertes et gaspillages alimentaires ont lieu tout au long des filières alimentaires.

Les estimations précises de l'ampleur des pertes et gaspillages alimentaires sont encore insuffisantes, en particulier dans les pays en développement. Néanmoins, il ne fait aucun doute que les niveaux de pertes et du gaspillage de nourriture restent beaucoup trop élevés. Des études récentes commanditées par la FAO ont estimé la quantité des pertes et gaspillages alimentaires annuels au niveau mondial à environ 30% par an pour les céréales; 40-50% pour les tubercules, les fruits et légumes; 20% pour les oléagineux, la viande et les produits laitiers et 30% pour les poissons.

L'IMPACT DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES PRÉSENTE DE MULTIPLES ASPECTS

Les pertes et gaspillages alimentaires ont des répercussions sur la réduction de la pauvreté et de la faim, sur la nutrition, sur la génération de revenus et sur la croissance économique. Les pertes alimentaires sont révélatrices du dysfonctionnement et du mauvais rendement des filières alimentaires et elles constituent, par conséquent, une perte économique pour les opérateurs intervenant dans ces filières. Dans le cas où un produit alimentaire est consommé directement par le producteur, les pertes participent à une diminution de la quantité de nourriture disponible et augmentent la situation d'insécurité alimentaire. Les filières alimentaires sont aujourd'hui de plus en plus mondialisées. Certaines denrées alimentaires sont produites, transformées et consommées dans de nombreuses régions du monde. La commercialisation sur les marchés internationaux et le gaspillage dans certaines régions du monde de denrées alimentaires peuvent avoir des conséquences sur la disponibilité et le prix d'autres denrées dans d'autres régions du monde. Des pertes qualitatives peuvent entraîner une baisse des propriétés nutritives et des denrées alimentaires de qualité médiocre peuvent, à leur tour, entraîner des effets malsains et négatifs sur la santé, le bien-être et la productivité du consommateur.

EFFETS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LE CLIMAT

L'énergie, la biodiversité, les gaz à effet de serre, l'eau, les terres et toutes les autres ressources impliquées dans la production de denrées alimentaires que personne ne consomme font que les pertes et gaspillages alimentaires ont un impact négatif sur l'environnement. Plus la transformation et le raffinage des denrées alimentaires sont importants et la teneur calorique est élevée et plus les pertes et gaspillages alimentaires se produisent en bout de chaîne alimentaire, plus ces impacts sont importants.

Une meilleure efficacité des filières alimentaires qui entraînerait une limitation des pertes ou des gaspillages alimentaires réduirait probablement l'émission de gaz à effet de serre. Les effets constatés seraient d'une part directs, puisque le gaspillage génère habituellement des émissions de méthane durant la manipulation des produits alimentaires et d'autre part indirects puisque la réduction du gaspillage peut entraîner une réorganisation conséquente des filières alimentaires et des modèles de distribution dont le résultat serait une moindre consommation d'énergie tout au long de la chaîne alimentaire et, par conséquent, une moindre émission de gaz à effet de serre. Moins gaspiller conduit généralement à une meilleure efficacité, à un recyclage réellement efficace des ressources et à moins de besoins d'entreposage et de transport sur longues distances. Toutefois, les solutions envisagées dans le but de réduire les pertes alimentaires entraînent souvent une augmentation de la consommation énergétique, plus particulièrement en vue de la conservation des produits. Il est évident que les coûts environnementaux de la réduction des pertes alimentaires devront être inférieurs aux bénéfices retirés.





LES CAUSES DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES RELÈVENT DE SITUATIONS PARTICULIÈRES

Les pertes et gaspillages alimentaires sont fortement liés à la situation particulière observée dans un pays donné et à la situation locale de ce dernier. De façon générale, les pertes et gaspillages alimentaires sont influencés par les choix de production et de transformation, les modèles adoptés et les technologies, les capacités développées et les infrastructures, les filières de commercialisation et les circuits de distribution, les habitudes d'achat des consommateurs et les pratiques alimentaires.

Les pertes et les gaspillages alimentaires dans les pays à revenu faible sont générés par de très importantes limitations techniques et de gestion au niveau des opérations de récolte, d'entreposage, de transport, de transformation, de la chaîne du froid (dans le cas de conditions climatiques difficiles), des infrastructures, du conditionnement et des systèmes de commercialisation. La production et la transformation agricoles et des produits de la pêche à petite et moyenne échelle sont les principaux secteurs problématiques. Les opérateurs de ces secteurs doivent également faire face au problème des débouchés commerciaux pour leurs produits. Dans les cas où les marchés n'offrent pas de débouchés ou les prix sont trop bas, les agriculteurs et les pêcheurs peuvent laisser de bons produits être gaspillés.

Dans les pays à revenu moyen ou élevé, les pertes et les gaspillages alimentaires sont dus principalement au comportement des consommateurs et aux réglementations ou aux politiques mises en place pour définir les priorités sectorielles. Par exemple, des subventions ou des aides agricoles peuvent entraîner des surplus de production agricole dont une partie est perdue ou gaspillée. Des réglementations relatives aux denrées alimentaires pourront avoir pour résultat que certains produits encore propres à la consommation humaine soient rejetés du marché. Concernant les consommateurs, une gestion insuffisante des achats et des dates de péremption entraîne aussi un gaspillage alimentaire inutile.

STRATÉGIES POUR RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

De nouvelles stratégies et interventions sont nécessaires afin de réduire les pertes et les gaspillages alimentaires. En raison de nombreux facteurs, tels que le rôle croissant de grosses entreprises du secteur privé, l'intégration sur le marché mondial, l'urbanisation, le développement du commerce Sud-Sud des denrées alimentaires et des chaînes alimentaires relativement «plus longues».

Au regard de tous les changements mentionnés précédemment, la FAO et ses partenaires ont réévalué leurs stratégies d'intervention afin de se concentrer sur l'amélioration systémique de l'efficacité et de la durabilité des filières alimentaires. Cette nouvelle approche s'intègre dans un concept plus large de promotion de systèmes alimentaires durables comprenant, d'une part, une production durable de denrées alimentaires et, d'autre part, une alimentation et une consommation durables (par exemple, grâce à une réduction du gaspillage alimentaire).

Partenariats. La FAO reconnaît le besoin d'entreprendre une action en partenariat avec d'autres organisations régionales et internationales et avec tous les acteurs des filières alimentaires, en partant des éleveurs,

des agriculteurs et des pêcheurs jusqu'aux multinationales. Ces partenariats sont également importants afin de mobiliser les ressources nécessaires aux actions à mener.

Modèle économique durable. Des mesures en faveur de la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires ne peuvent être mises en place par les acteurs de la chaîne alimentaire que si elles présentent un bon rapport coût/efficacité et que si elles sont rentables. En plus du coût économique, il est également important de limiter les coûts relatifs à l'environnement, la sécurité alimentaire et la nutrition. Les impacts positifs des actions menées en faveur de la réduction des pertes alimentaires constatés sur les bénéfiques, l'environnement, la sécurité alimentaire et la nutrition doivent être supérieurs aux impacts négatifs.

INTERVENTIONS REQUISES DE LA PART DES ACTEURS DES FILIÈRES ALIMENTAIRES EN FAVEUR DE LA RÉDUCTION DES PERTES ET DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES:

- améliorer la planification de la production, en phase avec les marchés;
- promouvoir de bonnes pratiques de production et de transformation économes en ressources;
- améliorer les techniques de conservation et de conditionnement des produits;
- améliorer la gestion logistique et les transports.

ACTIONS REQUISES DE LA PART DU SECTEUR PUBLIC POUR SOUTENIR LES INTERVENTIONS DANS LES FILIÈRES ALIMENTAIRES:

- créer une politique et un environnement institutionnel favorables;
- favoriser une prise de conscience et la promotion des actions;
- créer des partenariats et des alliances;
- favoriser les innovations sur les produits et les procédés;
- développer les capacités des petites et moyennes entreprises des filières alimentaires;
- développer et renforcer les capacités des organisations régionales, des responsables politiques et des agences de développement.





UN EXEMPLE DE NOUVELLE STRATÉGIE: LE STOCKAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Les différents éléments des programmes de réduction des pertes alimentaires sont étroitement liés entre eux. Par exemple, n'investir que dans les infrastructures de stockage ou de refroidissement est insuffisant. Il faudrait en même temps améliorer les infrastructures routières, de transport, de fourniture d'énergie électrique, de communication tout comme améliorer les opérations après récolte, de séchage, de nettoyage, de calibrage, d'emballage ou de tout autre conditionnement des produits à entreposer. Les investissements dans les infrastructures de stockage devraient également être accompagnés de conseils et de formations en gestion, faisabilité et propriété de ces infrastructures. De plus, un renforcement des capacités devrait être mis en place pour les agriculteurs, les commerçants et les autres parties prenantes des filières alimentaires concernées, afin de développer de bonnes connaissances professionnelles et une bonne compréhension des techniques influant sur la sécurité sanitaire, la qualité et la valeur des produits alimentaires stockés ainsi que sur leur commercialisation. Le stockage des produits alimentaires doit être effectué sur des bases commerciales. Un environnement politique et un cadre institutionnel favorables pourraient donc conduire à développer et soutenir le stockage des produits alimentaires avec, par exemple, des mesures prises concernant le régime fiscal, les critères de qualité, des aides, des lieux et des groupes ciblés en matière de stockage des produits alimentaires.

LA FAO MÈNE L'INITIATIVE MONDIALE POUR LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

La FAO collabore avec des donateurs, des agences bilatérales et multilatérales et des institutions financières (ONU, Banque Africaine de Développement, Banque mondiale, IFAD, UE) et des partenaires du secteur privé (industrie de l'emballage alimentaire) pour développer et mettre en œuvre le Programme SAVE FOOD sur la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires. Le plan de lancement de cette initiative au niveau mondial repose sur quatre points principaux:

1. *Collaboration entre les agences des Nations Unies basées à Rome et des partenaires clés.* Cela concerne la mobilisation de ressources ainsi que la conception et la mise en place d'activités relatives à l'initiative.
2. *La campagne SAVE FOOD* qui vise à promouvoir la création d'un réseau entre les parties prenantes de l'industrie alimentaire (y compris les industriels de l'emballage, les

décideurs politiques et les chercheurs) avec l'objectif d'élaborer des solutions pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires dans les chaînes alimentaires. Un moment important de cette campagne est une campagne médiatique menée au niveau mondial qui vise à accroître la prise de conscience des pertes et des gaspillages alimentaires au niveau mondial.

3. *Politique d'information et soutien aux investissements.* Un ensemble d'études sur le terrain seront menées au niveau régional qui associera évaluation des pertes dans une chaîne alimentaire et analyses de type coût/bénéfices qui permettra de définir les interventions en faveur de la réduction des pertes alimentaires qui proposent le meilleur retour sur investissement. Le programme se concentrera sur les principales filières pour lesquelles le problème des pertes est considéré comme sérieux: céréales/blé, fruits et légumes, racines et tubercules, lait, viande et poissons. Les études menées sur le terrain seront suivies de programmes et de projets d'investissement visant à mettre en œuvre des actions de réduction des pertes alimentaires.
4. *Congrès régionaux SAVE FOOD.* Les pertes et gaspillages alimentaires seront étudiés au niveau régional. Des solutions appropriées seront présentées et discutées au cours de congrès régionaux qui impliqueront de nombreuses parties prenantes, avec pour objectif de susciter l'intérêt et de mobiliser des fonds pour la mise en place de programmes de réduction des pertes et des gaspillages alimentaires.

La FAO invite tous les éventuels partenaires – du secteur privé ou public – à rejoindre et à soutenir le Programme SAVE FOOD.

Pour de plus amples informations, consulter:

www.save-food.org



INITIATIVES RÉCENTES AVEC LES PARTENAIRES DE LA FAO

- *En mai 2011 le Département de l'Agriculture et de la Protection des Consommateurs de la FAO et Interpack ont organisé le congrès international «Save Food».* Interpack est la plus importante foire mondiale consacrée à l'emballage industriel; les plus importantes associations d'emballage alimentaire comptent parmi ses membres. Le congrès Save Food s'est tenu pendant Interpack 2011 au Palais des Expositions de Düsseldorf (*Messe Düsseldorf*) en Allemagne. Save Food a permis d'attirer l'attention sur l'ampleur et les causes des pertes alimentaires au niveau mondial, en permettant de partager expériences et points de vue et en soulignant le rôle joué par un emballage de meilleure qualité dans la lutte contre le grave problème des pertes et gaspillages alimentaires à grande échelle.
- *Collaboration avec la Banque Africaine de Développement pour un projet de réduction des pertes après récolte en Afrique, 2009-2011.* La collaboration s'est articulée autour de deux points: i) examiner le portefeuille agricole de la Banque Africaine de Développement afin de déterminer des possibilités d'activités de réduction des pertes après récolte dans des actions actuelles et planifiées; et ii) préparation d'un document cadre de programme de réduction des pertes après récoltes en Afrique afin de guider les décisions d'investissement de la Banque Africaine de Développement.
- *Atelier FAO/Banque Mondiale sur la réduction des pertes après récolte dans les filières céréalières en Afrique, Rome, mars 2009.* Cet événement a rassemblé de nombreux experts afin de discuter de l'importance des pertes après récolte, des expériences passées concernant leur réduction et de futures actions en Afrique sub-saharienne.
- *Séminaire sur les pertes et gaspillages alimentaires et sur l'emballage des produits alimentaires avec ANDINA-PACK, Colombie, novembre 2011.* ANDINA-PACK est le plus grand marché pour les techniques d'emballage dans la région des Andes, en Amérique Centrale et dans les Caraïbes.
- *Formation sur la gestion des filières horticoles afin de réduire les pertes, New Delhi, août 2011.* En partenariat avec l'Organisation asiatique de productivité, 24 formateurs venant de 13 pays asiatiques ont bénéficié de cette formation.
- *FAO/PNUE – programme de systèmes alimentaires durables.* Le programme est mis en place en partenariat avec d'autres programmes et agences des Nations Unies, gouvernements, organisations de la société civile et secteur privé par le biais du Groupe de travail sur l'agro-alimentaire dans le cadre du Programme de consommation et production durable. Il vise à promouvoir et développer une production et une consommation durables y compris par la réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter:

Divine Nije

Division des infrastructures rurales et des agro industries

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

www.fao.org/ag/ags | Divine.Nije@fao.org

© FAO 2012

Photo de couverture: ©A. Termignone

Autres photos:

Produits destinés à être compostés – ©J. Bloom

Epis de maïs – ©FAO/S. Goodbody

Vendeurs de tomates – ©FAO/G. Napolitano;

Silos de blé – flickr/B. Emery

Petite ferme manufacturière – ©FAO/R. Faidutti

Pomme de terre – flickr/Dr Craig

