

pertes gaspillages DES ALIMENTS

Méthodes de transformation et d'emballage inadéquates

Renforcement des capacités, disponibilité des matières premières et des technologies, accès à une énergie moderne et aux marchés.



Systèmes de transport et de distribution insuffisants

Renforcement des capacités pour le transport, les infrastructures et la logistique.



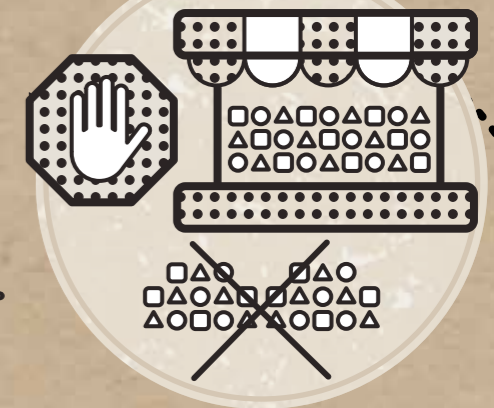
Gaspillage à la production et à la récolte

Planification, accords contractuels et réseaux plus efficaces pour la récupération des aliments sains et nutritifs.



Inefficacité des systèmes des commerces de gros et de détail

Planification, gestion, étiquetage et marketing de manière adéquate.



Techniques et installations de stockage inadéquates

Renforcement des capacités, accès à l'énergie, à des intrants, à des investissements et aux informations sur le marché.



Les systèmes alimentaires durables fournissent des aliments sains et nutritifs pour la consommation humaine et contribuent à l'adaptation au climat.

Moyens pour mesurer et prévenir les pertes alimentaires aux niveaux local, national, régional et global.



Aliments sains et nutritifs, non gaspillés et jetés, disponibles pour la consommation humaine

Comportements éclairés, consommation et production durables, partenariats



Gaspillage dans les hôtels, les restaurants, les traiteurs et les ménages

Planification, éducation des consommateurs et utilisation de la nourriture de manière appropriée.



Pertes à la production et à la récolte

Formations et pratiques durables en termes techniques, sociaux, économiques et environnementaux. Investissements cohérents pour des retours à court, à moyen et à long termes.



Gaspillages et rejets d'aliments le long de la chaîne d'approvisionnement

Prévenir et réduire l'élimination des aliments sains et nutritifs des chaînes d'approvisionnement. Réduire l'impact sur le changement climatique.

