



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

2019

RÉSUMÉ

LA SITUATION MONDIALE DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE

**ALLER PLUS LOIN DANS LA RÉDUCTION
DES PERTES ET GASPILLAGES DE
DENRÉES ALIMENTAIRES**

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS

RÉSUMÉ

Énoncer les enjeux pour faciliter l'action

- **FIGURE 2** Cadre conceptuel des pertes et gaspillages de denrées alimentaires

Avant d'agir, il faut savoir ce qui constitue des pertes et gaspillages de denrées alimentaires et comment on peut les mesurer

- **FIGURE 3** Pertes de denrées alimentaires entre la fin de la récolte et la distribution en 2016, pourcentages au niveau mondial et par région
- **FIGURE 4** Pertes de denrées alimentaires entre la fin de la récolte et la distribution en 2016, pourcentages par groupe de produits

Les variations des niveaux de pertes et de gaspillages de denrées alimentaires peuvent donner des indications préliminaires sur les points d'intervention...

- **FIGURE 6** Plage de pourcentages de pertes et gaspillages déclarés, à différents stades de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, 2000–2017

Même si l'on ne dispose que d'informations limitées, le fait de définir correctement les incitations et de lever les contraintes facilitera les mesures de réduction des pertes et gaspillages

L'intervention du secteur public se justifie

Les effets sur la sécurité alimentaire et la nutrition dépendent du stade de la chaîne d'approvisionnement auquel la réduction des pertes et gaspillages a lieu...

- **FIGURE 12** Effets potentiels sur les prix et les revenus de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture aux divers stades de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

...et dépendent aussi de l'endroit géographique où ils se produisent

Réduire les pertes et gaspillages de nourriture diminue les effets de la production alimentaire sur l'environnement pour un niveau donné de consommation

Les objectifs poursuivis dans le domaine de l'environnement devront être clairement définis lors de la conception et de la mise en oeuvre des interventions

L'efficacité avec laquelle la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires produit les résultats environnementaux souhaités dépend de l'effet de cette réduction sur les prix

- **FIGURE 13** Contribution des principaux groupes d'aliments aux pertes et gaspillages alimentaires totaux et leur empreinte (carbone, eau bleue et terres)
- **FIGURE 16** Impact carbone de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires le long de la chaîne d'approvisionnement

Il faut replacer la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires dans le contexte plus large de la durabilité, en évaluant les effets de synergie et les compromis

Pour récapituler — quelques principes directeurs à l'intention des décideurs publics

- **FIGURE 17** Objectifs des mesures de réduction des pertes et gaspillages et leurs points d'entrée dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Prochaines étapes

AVANT-PROPOS

Je suis heureux de voir que le monde prête une plus grande attention au problème des pertes et gaspillages de nourriture et qu'il appelle à agir plus résolument pour le résoudre. La conscience croissante de ce problème et la multiplication des appels à l'action prennent racine dans les connotations morales extrêmement négatives associées au fait de laisser perdre ou de gaspiller des aliments. Cette réprobation tient en partie à ce que ces pertes et gaspillages sont une pression inutile sur l'environnement et sur les ressources naturelles qui servent à produire notre nourriture. En effet, ils signifient, fondamentalement, qu'on a gaspillé des ressources en terre et en eau, créé de la pollution et émis des gaz à effet de serre pour rien. Par ailleurs, je me demande souvent comment on peut accepter ce gâchis de nourriture alors que 820 millions de personnes souffrent toujours de la faim dans le monde.

L'attention que la communauté internationale prête au problème des pertes et gaspillages de denrées alimentaires est clairement inscrite dans le Programme de développement durable à l'horizon 2030. Pour être plus précis, la cible 12.3 des objectifs de développement durable (ODD), qui forment l'ossature de ce programme, demande que, d'ici à 2030, on divise par deux le volume mondial de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution et de la consommation et qu'on réduise les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte. De nombreux pays prennent déjà des mesures pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture, mais les défis à relever demeurent considérables et nous devons redoubler d'efforts. D'autant que, comme le présent rapport le fait valoir, les mesures prises pour atteindre la cible 12.3 pourraient bien contribuer à la réalisation d'autres ODD – à commencer par l'objectif Faim zéro –, ce qui cadre avec la nature intégrée du Programme 2030.

Cela dit, nos efforts pour parvenir à une réduction effective des pertes et gaspillages alimentaires ne seront efficaces que si notre action repose sur une compréhension fine du problème. Trois dimensions sont à considérer. Premièrement, nous avons besoin de savoir, aussi exactement que possible, quelle est l'ampleur des pertes et gaspillages de denrées alimentaires, où ils se produisent et pourquoi. Deuxièmement, il nous faut être clairs sur

les raisons profondes ou les objectifs qui motivent la réduction des pertes et gaspillages – qu'ils intéressent la sécurité alimentaire ou la protection de l'environnement. Troisièmement, nous devons comprendre comment les pertes et gaspillages de nourriture, tout comme les mesures visant à les réduire, influent sur les objectifs poursuivis. Ce rapport apporte des informations sur les trois dimensions afin d'aider à concevoir des mesures plus éclairées et plus efficaces de réduction des pertes et gaspillages.

Concernant la première de ces dimensions, il est surprenant de constater à quel point nous savons peu de choses sur le volume de denrées alimentaires perdu ou gaspillé, sur les points critiques où ces pertes et gaspillages se produisent et sur ce qui fait qu'ils se produisent. Une estimation générale, réalisée pour la FAO en 2011, laissait entendre qu'un tiers environ des aliments produits dans le monde étaient perdus ou gaspillés chaque année. Cette estimation est encore largement citée, du fait du manque d'informations dans le domaine, mais elle ne peut être considérée que comme un calcul très approximatif. On s'emploie donc à lui substituer deux indices, grâce aux travaux entrepris par la FAO et le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) pour estimer plus minutieusement et plus exactement le volume de denrées alimentaires perdu lors de la production ou le long de la chaîne d'approvisionnement avant que les aliments atteignent le niveau de la vente au détail (indice des pertes alimentaires), ou gaspillé ensuite par les détaillants ou les consommateurs (indice du gaspillage alimentaire). Les premières estimations établies par la FAO pour calculer l'indice des pertes alimentaires, et que j'ai le plaisir de présenter dans ce rapport, nous indiquent que 14 pour cent environ des aliments produits dans le monde sont perdus, du stade de la production à celui qui précède la vente au détail. Les estimations nécessaires à l'indice du gaspillage alimentaire sont en cours d'élaboration par le PNUE et viendront compléter l'indice des pertes alimentaires pour permettre une compréhension plus fine de la quantité de nourriture perdue ou gaspillée dans le monde. Ces deux indices nous permettront de suivre les progrès accomplis sur la voie de la cible 12.3 des ODD, en partant d'une base de référence plus fiable.

Cependant, pour intervenir plus efficacement, nous avons besoin également de savoir en quels points de la chaîne d'approvisionnement alimentaire les pertes et gaspillages se concentrent et pourquoi ils se produisent. Les données factuelles présentées dans ce rapport montrent qu'ils sont généralement plus élevés pour certains groupes de produits, mais qu'ils peuvent se produire à tous les stades de la chaîne à des degrés divers. Ce qui me frappe toutefois, c'est la grande étendue de la plage de pourcentages de pertes et gaspillages que l'on obtient pour les mêmes produits et les mêmes stades de la chaîne d'approvisionnement, que ce soit à l'intérieur d'un même pays ou d'un pays à l'autre. Cela porte à croire qu'il y a une marge considérable de réduction de ces pertes et gaspillages partout où les pourcentages sont plus élevés qu'ailleurs, mais cela montre aussi que toute généralisation est impossible et qu'il est essentiel, au contraire, de déterminer les points critiques de pertes à l'échelle de chaque filière si l'on veut prendre les mesures correctrices appropriées.

Concernant la deuxième dimension, même si les ODD inscrivent la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires au rang d'une cible distincte, nous devons définir clairement les raisons pour lesquelles nous poursuivons cet objectif, en d'autres termes, quelle en est la finalité fondamentale. Des agriculteurs et des pêcheurs jusqu'aux consommateurs, les différents acteurs peuvent avoir intérêt à réduire leurs pertes ou gaspillages de denrées alimentaires pour accroître leur bénéfice ou leur revenu, leur bien-être personnel ou celui de leur famille, mais il s'agit là d'un intérêt privé, particulier. Or, cette incitation individuelle n'est pas toujours opérante car, pour réduire les pertes et gaspillages, il faut parfois investir de l'argent ou du temps, et ces acteurs privés peuvent avoir le sentiment que le jeu n'en vaut pas la chandelle. Ils peuvent aussi rencontrer des obstacles, qui les empêchent d'effectuer ces investissements: des difficultés d'accès au crédit, par exemple, ou un manque d'information sur les solutions possibles pour opérer cette réduction. En revanche, l'intérêt général peut commander plus fortement de réduire les pertes et gaspillages de nourriture parce que cela contribue à la réalisation d'autres objectifs communs. Il est alors nécessaire que les pouvoirs publics interviennent au moyen d'investissements ou de mesures susceptibles d'inciter les acteurs privés à réduire leurs pertes et gaspillages ou de lever les obstacles qui les empêchent d'agir en ce sens. Le présent rapport examine deux grands objectifs d'intérêt général: améliorer la sécurité alimentaire des groupes vulnérables et réduire l'empreinte écologique correspondant aux denrées alimentaires perdues ou gaspillées.

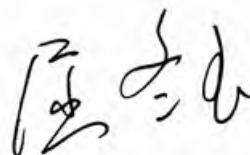
L'un des arguments clés développés dans ce rapport est que les liens entre pertes et gaspillages de nourriture, d'une part, et sécurité alimentaire et effets sur l'environnement, d'autre part, sont complexes et nécessitent une compréhension profonde. Les résultats positifs d'une réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires sont loin d'être garantis, et les conséquences varieront selon le stade auquel cette réduction s'opérera. C'est précisément pour cette raison que les décideurs publics doivent définir clairement les objectifs poursuivis. Le choix d'un objectif influe en effet sur le stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire où les réductions des pertes et gaspillages ont le plus de chances d'être efficaces.

Ainsi, si l'objectif est d'améliorer la sécurité alimentaire, réduire les pertes au niveau des exploitations aura probablement des effets très positifs, en particulier dans le cas de petites exploitations installées dans des pays à faible revenu où les niveaux d'insécurité alimentaire sont élevés. Une action à ce niveau est susceptible d'améliorer directement la sécurité alimentaire des ménages des exploitations concernées et peut aussi produire des effets positifs sur les zones avoisinantes, voire au-delà, si les disponibilités alimentaires augmentent. Réduire les pertes et gaspillages plus en aval de la chaîne d'approvisionnement peut améliorer la sécurité alimentaire des consommateurs, mais risque d'avoir des conséquences négatives pour les agriculteurs si la demande de leurs produits baisse. Par ailleurs, si l'on réduit le gaspillage au stade de la consommation dans

les pays à revenu élevé, où l'insécurité alimentaire est faible, en mettant en place des initiatives de collecte et de redistribution des denrées, on peut escompter un certain mieux pour les personnes vulnérables localement, mais il est probable que ces mesures n'auront guère d'effet sur les personnes en situation d'insécurité alimentaire dans des pays à faible revenu éloignés.

En revanche, si les objectifs visés sont principalement environnementaux, la situation est différente. Les émissions de gaz à effet de serre, par exemple, se cumulent tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Aussi l'impact sera-t-il maximal si l'on réduit le gaspillage au niveau des consommateurs, car les aliments gâchés à ce stade représentent une plus grande quantité de gaz à effet de serre. Dans le cas des terres et de l'eau, l'empreinte écologique est principalement liée à la phase de production primaire. Par conséquent, quel que soit le stade de la chaîne d'approvisionnement auquel on réduit les pertes et gaspillages, cette réduction contribuera à diminuer globalement l'utilisation de terres et d'eau au niveau mondial. Quand on veut remédier à une pénurie locale de terres et d'eau, en revanche, les mesures de réduction des pertes et gaspillages ont davantage de chances d'être efficaces si elles s'appliquent au niveau des exploitations ou à des stades de la chaîne d'approvisionnement proches de ce niveau.

Je vous invite à lire ce rapport avec soin, car il examine les voies complexes par lesquelles les pertes et gaspillages de nourriture – et les mesures prises pour les réduire – influent sur la sécurité alimentaire et l'environnement. Il ne prétend pas détenir toutes les réponses, et constate en particulier les déficits d'information considérables qui font obstacle à une analyse détaillée. Entre autres choses, il tente de mettre clairement en évidence les aspects qui requièrent une compréhension plus profonde des enjeux, à la fois au moyen de données plus riches et de meilleure qualité et grâce à une analyse plus poussée. J'espère qu'il contribuera à éclairer le débat sur la façon d'aborder le problème des pertes et gaspillages de denrées alimentaires plus efficacement et de manière à changer la donne en matière de sécurité alimentaire et de durabilité environnementale, dans l'esprit du Programme 2030.



Qu Dongyu
Directeur général de la FAO

RÉSUMÉ

ÉNONCER LES ENJEUX POUR FACILITER L'ACTION

La réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires est souvent considérée comme un moyen essentiel 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

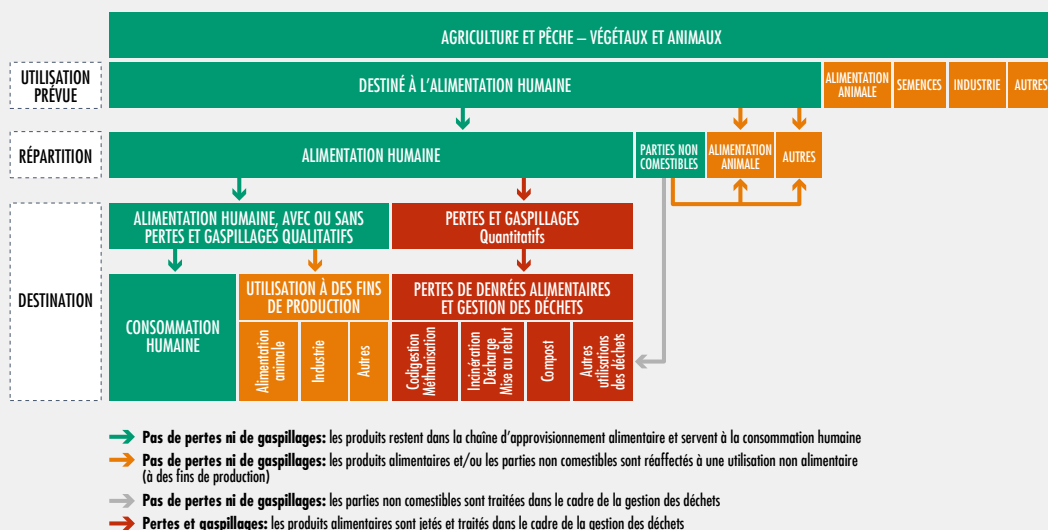
à la durabilité environnementale. L'attention croissante portée à ce problème se retrouve dans les objectifs de développement durable (ODD). La cible 12.3 des ODD appelle à *réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution*

LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES EST L'UNE DES CIBLES ESSENTIELLES DES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE (ODD) ET CONSTITUE ÉGALEMENT UN MOYEN D'ATTEINDRE D'AUTRES CIBLES DES ODD, EN PARTICULIER CELLES AFFÉRENTES À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, À LA NUTRITION ET À LA DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

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. Réduire ces pertes et gaspillages est aussi un moyen de contribuer à d'autres ODD, notamment l'objectif Faim zéro (ODD 2), qui appelle à éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable. Les bienfaits attendus pour l'environnement d'une réduction des pertes et gaspillages auraient également une incidence sur les ODD 6 (gestion durable de l'eau), 13 (changement climatique), 14 (ressources marines), 15 (écosystèmes terrestres, forêts, biodiversité) et bien d'autres encore.

Bien que la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires apparaisse comme un objectif clair et souhaitable, dans les faits, la mise en œuvre n'est pas simple et leur élimination complète n'est probablement pas réaliste. Le présent rapport affirme la nécessité de cette réduction, présente de nouvelles indications sur ce que l'on sait et ce que

FIGURE 2
CADRE CONCEPTUEL DES PERTES ET GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES



NOTE: Les utilisations regroupées sous le vocable « Industrie » comprennent les biocombustibles, les fibres employées dans les matériaux d'emballage, les bioplastiques (acide polylactique, par exemple), les matériaux traditionnels travaillés tels que le cuir ou les plumes (pour fabriquer des oreillers, par exemple) et la matière grasse, l'huile ou la graisse fondues pour obtenir la matière première du savon, du biodiesel ou de produits cosmétiques. Cela ne comprend pas la méthanisation, celle-ci se rattachant à la gestion des déchets. Le libellé « Autres » regroupe les utilisations comme les engrais ou le paillis, par exemple. La longueur des barres n'est pas représentative du volume total ni de la valeur totale des produits considérés.

SOURCE: FAO

l'on ignore, et donne des conseils sur la façon dont on peut cibler les interventions et les politiques selon les objectifs des décideurs publics et en fonction des informations disponibles.

Le rapport fait valoir que, lorsqu'on envisage des mesures et des possibilités d'action, il faut considérer la réduction des pertes et gaspillages de nourriture

comme un moyen d'atteindre d'autres objectifs, dont une bien plus grande efficacité du système alimentaire, une amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, et un accroissement de la durabilité environnementale, pour ne citer que les plus importants. La priorité relative que les décideurs publics donnent à ces différentes dimensions et les informations

disponibles sur la façon dont les pertes et gaspillages alimentaires retentissent sur chaque dimension vont déterminer le dosage d'interventions et de politiques le plus approprié pour réduire les pertes et gaspillages.

AVANT D'AGIR, IL FAUT SAVOIR CE QUI CONSTITUE DES PERTES ET GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET COMMENT ON PEUT LES MESURER

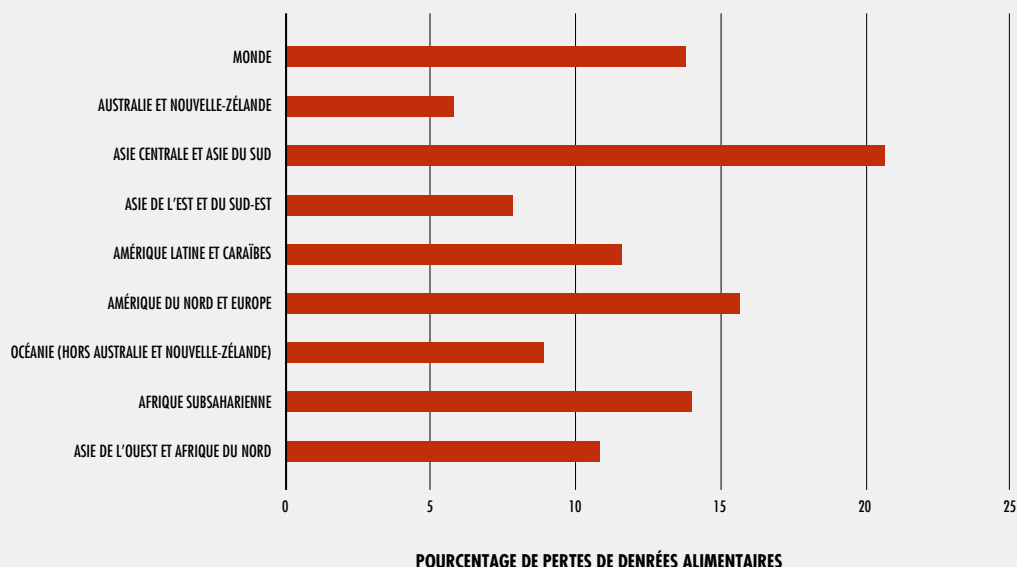
La notion de nourriture perdue ou gaspillée paraît simple, mais ce n'est qu'une apparence; en pratique, il n'existe aucune définition communément admise des pertes et gaspillages alimentaires. La FAO s'est employée à harmoniser les notions relatives aux pertes et gaspillages de denrées alimentaires, et les définitions adoptées dans le présent rapport résultent d'un consensus atteint en consultation avec des experts dans ce domaine. Le rapport définit les pertes et gaspillages comme étant la diminution de la quantité ou de la qualité des aliments qui transitent le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. De façon empirique, il considère comme étant des **pertes de denrées alimentaires** celles qui se produisent le long de la chaîne d'approvisionnement, du stade de la récolte/de l'abattage/de la capture (inclus) à celui de la vente au détail (exclu). Les **gaspillages de denrées alimentaires**, quant à eux, correspondent aux pertes enregistrées aux stades de la vente au détail et de la consommation. Cette définition

correspond à la distinction implicite dans la cible 12.3 des ODD. Le présent rapport argue également que le volume de denrées alimentaires détourné vers d'autres utilisations économiques, telles que l'alimentation animale, ne doit pas être considéré comme une perte ou un gaspillage, quand bien même cette réaffectation entraîne une perte financière. De même, les parties non comestibles des aliments ne sont pas prises en compte dans les pertes et gaspillages.

Les pertes et gaspillages de denrées alimentaires ont le plus souvent été mesurés en unités physiques – en l'espèce, la tonne. Cette unité de mesure ne tient aucun compte de la valeur économique des différents produits, et l'on risque alors d'attribuer un poids plus important à des produits de faible valeur, simplement parce qu'ils sont plus lourds. Le rapport tient compte de ce point en adoptant une mesure qui intègre la valeur économique des produits.

Parvenir à un accord sur une approche cohérente de suivi des progrès accomplis en direction de la cible 12.3 des ODD est une étape importante pour structurer le débat sur les pertes et gaspillages de nourriture et fournira des indications sur les points d'intervention. La FAO et le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) travaillent actuellement à la question de la mesure de ces progrès au moyen de deux indices distincts: l'**indice des pertes alimentaires** et l'**indice du gaspillage alimentaire**.

FIGURE 3
PERTES DE DENRÉES ALIMENTAIRES ENTRE LA FIN DE LA RÉCOLTE ET LA DISTRIBUTION EN 2016,
POURCENTAGES AU NIVEAU MONDIAL ET PAR RÉGION



NOTE: Le pourcentage de pertes alimentaires correspond à la quantité physique perdue pour différents produits de base, divisée par la quantité produite. Une pondération économique est utilisée lors de l'agrégation des pourcentages au niveau régional ou au niveau d'un groupe de produits, de façon à ce que les pertes de produits de base de plus grande valeur pèsent plus lourd que celles de produits de moindre valeur.

SOURCE: FAO, 2019

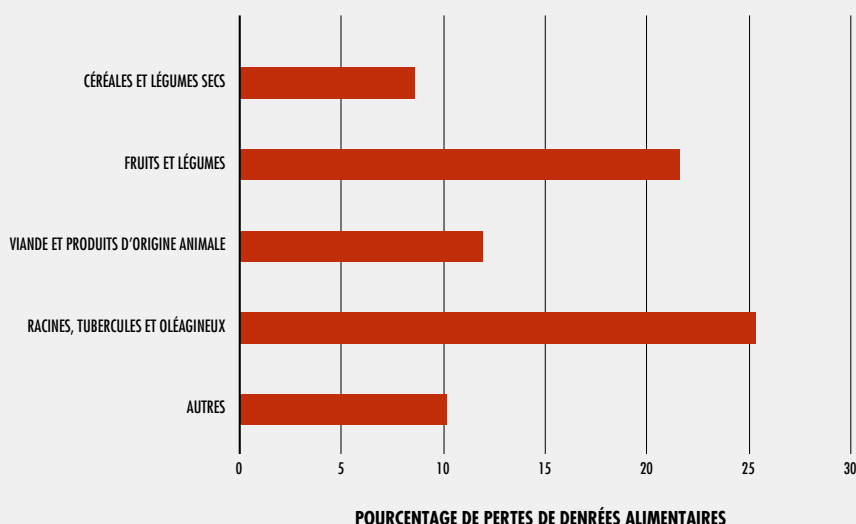
À L'ÉCHELLE MONDIALE, ENTRE LE STADE APRÈS RÉCOLTE (INCLUS) ET CELUI DE LA VENTE AU DÉTAIL (EXCLU), IL SE PERD 14 POUR CENT DES ALIMENTS PRODUITS

la FAO, qui indiquent que, en valeur économique, 14 pour cent environ des

Le présent rapport publie les premières estimations pour l'indice des pertes alimentaires, préparées par

aliments produits dans le monde sont perdus entre le stade après récolte (inclus) et celui de la vente au détail (exclu). Pour l'indice du gaspillage alimentaire, qui couvre les stades de la vente au détail et de la consommation, des travaux importants ont été menés pour élaborer le cadre méthodologique, mais les premières estimations n'ont pas encore été publiées.

FIGURE 4
PERTES DE DENRÉES ALIMENTAIRES ENTRE LA FIN DE LA RÉCOLTE ET LA DISTRIBUTION EN 2016,
POURCENTAGES PAR GROUPE DE PRODUITS



NOTE: Le pourcentage de pertes alimentaires correspond à la quantité physique perdue pour différents produits de base, divisée par la quantité produite. Une pondération économique est utilisée lors de l'agrégation des pourcentages au niveau régional ou au niveau d'un groupe de produits, de façon à ce que les pertes de produits de base de plus grande valeur pèsent plus lourd que celles de produits de moindre valeur.

SOURCE: FAO, 2019

LES VARIATIONS DES NIVEAUX DE PERTES ET DE GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES PEUVENT DONNER DES INDICATIONS PRÉLIMINAIRES SUR LES POINTS D'INTERVENTION...

Pour y voir plus clair sur la localisation et l'étendue des pertes et gaspillages de nourriture à toutes les étapes de la

chaîne d'approvisionnement, en fonction des régions et des groupes de produits, la FAO a également réalisé une méta-analyse d'études existantes sur les pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. Cette méta-analyse illustre comment les pertes et gaspillages varient selon les stades de la chaîne d'approvisionnement. Ainsi, en Afrique subsaharienne, les observations sur les fruits et légumes font état de taux de

pertes sur l'exploitation compris entre 0 et 50 pour cent, soit une plage très large. Une intervention visant à réduire ces pertes doit cibler la borne supérieure de cette plage pour avoir l'effet maximal.

De façon générale, les niveaux de pertes sont plus élevés pour les fruits et légumes que pour les céréales et légumes secs. Toutefois, même pour ce dernier groupe, les niveaux de pertes sont substantiels en Afrique subsaharienne et en Asie de l'Est et du Sud-Est; ils sont en revanche limités dans la région Asie centrale et Asie du Sud. Les études sur les gaspillages au stade de la consommation portent

IL EST ESSENTIEL DE S'ATTAQUER AUX CAUSES DES PERTES ET GASPILLAGES DE NOURRITURE. IL FAUDRA POUR CELA RÉUNIR DES INFORMATIONS SUR LES POINTS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE OÙ CES PERTES ET GASPILLAGES SE PRODUISENT ET SUR LES FACTEURS DÉTERMINANTS SOUS-JACENTS

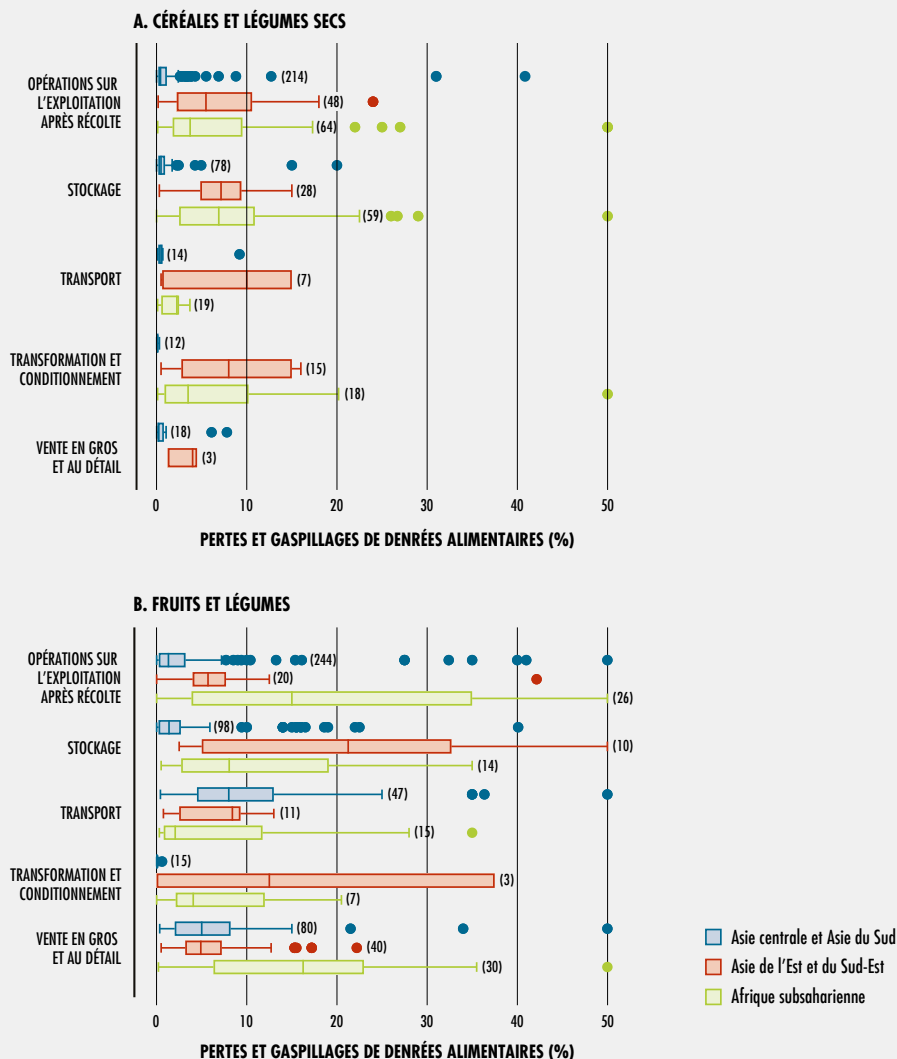
exclusivement sur les pays à revenu élevé; les niveaux de gaspillages sont particulièrement élevés pour les aliments hautement périssables, comme les produits d'origine animale, les fruits et les légumes.

Les causes des pertes et gaspillages de nourriture diffèrent grandement selon le stade de la chaîne d'approvisionnement. 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 de stockage inadéquates sont aussi à l'origine de pertes importantes, de même que certaines décisions, prises à des stades antérieurs de la chaîne d'approvisionnement, qui réduisent la durée de conservation des produits. Un entreposage frigorifique approprié, en particulier, peut être crucial pour prévenir les pertes quantitatives et qualitatives. Durant le transport, de bonnes infrastructures physiques et des services de logistique commerciale efficaces jouent un rôle préventif essentiel. La transformation et le conditionnement sont utiles pour conserver les aliments, mais des pertes sont possibles en cas d'installations inadéquates, de dysfonctionnement technique ou d'erreur humaine.

Les causes du gaspillage alimentaire au niveau du commerce de détail sont liées notamment à une durée de conservation limitée, à la nécessité pour les produits de répondre à des normes esthétiques – couleur, forme et taille – et à la variabilité de la demande. Les gaspillages des consommateurs découlent souvent d'une mauvaise planification des courses et des repas, d'achats excessifs (influencés par la taille également excessive des portions ou des paquets mis en vente), d'une confusion entre la date de durabilité minimale et la date de péremption, et d'un stockage domestique inapproprié.

FIGURE 6
PLAGE DE POURCENTAGES DE PERTES ET GASPILLAGES DÉCLARÉS, À DIFFÉRENTS STADES DE LA
CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE, 2000–2017



NOTE: Le nombre d'observations est indiqué entre parenthèses. Les dates, 2000-2017, renvoient à celles auxquelles les mesures ont été prises; lorsque ces dates n'étaient pas disponibles ou étaient incertaines, on leur a substitué la date de publication.

SOURCE: FAO, 2019.

Les enquêtes sur l'étendue, la localisation et les causes des pertes et gaspillages de denrées alimentaires sont complexes et coûteuses. C'est pourquoi 39 pays seulement ont communiqué à la FAO des données officielles sur une base annuelle entre 1990 et 2017. De nombreux acteurs s'emploient à améliorer les données nécessaires à une analyse plus fine des pertes et gaspillages. Lancée en 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 pour déterminer les points critiques de la chaîne d'approvisionnement, ceux où les pertes sont les plus fortes, ont le plus grand effet sur la sécurité alimentaire et présentent les dimensions économiques les plus importantes. Elles indiquent que la récolte est le point critique de pertes le plus fréquemment détecté pour tous les types d'aliments. L'inadéquation des installations de stockage et de mauvaises pratiques de manutention sont quant à elles les principales causes de pertes liées au stockage sur l'exploitation. Dans le cas des fruits, des racines et des tubercules, le conditionnement et le transport semblent également occuper une place déterminante. Ces résultats sont précieux lorsqu'on veut décider d'éventuelles interventions de réduction des pertes alimentaires.

MÊME SI L'ON NE DISPOSE QUE D'INFORMATIONS LIMITÉES, LE FAIT DE DÉFINIR CORRECTEMENT LES INCITATIONS ET DE LEVER LES CONTRAINTES FACILITERA LES MESURES DE RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES

Le présent rapport a pour objet de donner des conseils sur les politiques et interventions destinées à réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires, en dépit du manque d'informations disponibles. Ces conseils reposent sur une argumentation progressive qui part de la **justification microéconomique** d'une réduction des pertes et gaspillages, niveau auquel des incitations et une information adéquate sont susceptibles d'encourager les acteurs privés à réduire leurs pertes et gaspillages, dans leur propre intérêt. Ces actions peuvent aussi procurer des avantages à la société, aussi la diffusion d'informations dans ces cas de figure est-elle particulièrement importante. L'approche progressive se poursuit avec la **justification macroéconomique** de la réduction des pertes et gaspillages, qui dépasse le stade microéconomique et s'appuie sur les avantages plus larges dont la société peut bénéficier. Ces avantages peuvent se traduire par une amélioration des revenus d'autres acteurs de la société; l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition; et la durabilité environnementale.

La justification microéconomique repose sur les gains que les acteurs privés peuvent engranger s'ils réduisent le niveau de leurs pertes ou gaspillages de denrées alimentaires. Elle est fondée sur l'hypothèse que les acteurs de la chaîne d'approvisionnement prennent des décisions rationnelles en vue de maximiser leurs bénéfices (dans le cas des producteurs ou des fournisseurs) ou leur bien-être (dans le cas des consommateurs). Réduire les pertes et gaspillages de nourriture entraîne généralement des dépenses, et les fournisseurs et les consommateurs ne les engageront que si elles sont inférieures aux avantages escomptés. Pour asseoir cette justification, il faudra donc déterminer les solutions qui, soit augmentent les avantages nets, soit fournissent une meilleure information sur les bénéfices nets existants. Toutes les politiques qui agissent sur les prix des aliments (subventions, par exemple) ou sur le coût de la gestion des déchets auront également une incidence sur les incitations. Cela étant, un certain nombre de facteurs peuvent empêcher les acteurs d'être totalement rationnels. En particulier, les opérateurs de la chaîne d'approvisionnement et les consommateurs peuvent ne pas disposer d'informations suffisantes sur la quantité de nourriture qu'ils perdent ou gaspillent, sur les mesures de réduction qui existent, ou sur les avantages que présenterait une telle réduction. Les parties prenantes peuvent également être confrontées à des contraintes qui les empêchent ou les dissuadent de mettre en œuvre des actions de réduction des

pertes et gaspillages. Sans aide financière, par exemple, les acteurs privés des pays en développement (en particulier les petits exploitants) ne seront pas nécessairement en mesure de supporter le coût initial élevé de cette mise en œuvre. Améliorer l'accès au crédit pourrait faire partie de la solution, même en l'absence d'informations détaillées sur les pertes.

L'INTERVENTION DU SECTEUR PUBLIC SE JUSTIFIE

On peut dépasser la justification microéconomique d'une réduction des pertes et gaspillages de nourriture pour intégrer des avantages, réels pour la société dans son ensemble, mais dont les acteurs privés ne tiennent généralement aucun compte, à savoir: i) une productivité et une croissance économique accrues – ce que désigne l'expression «justification macroéconomique» dans le présent rapport; ii) une amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition; et iii) une atténuation des effets sur l'environnement des pertes et gaspillages de nourriture, grâce notamment à la réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES) et à une moindre pression sur les ressources foncières et hydriques. Les deux derniers gains sociétaux, en particulier, sont généralement considérés comme des externalités de la réduction des pertes et gaspillages.

La justification d'une intervention des pouvoirs publics visant à influencer sur les décisions prises par des fournisseurs et

des consommateurs individuels repose sur deux arguments. Premièrement, l'incitation des acteurs individuels à réduire les pertes et gaspillages – la justification microéconomique – peut être faible et/ou ces acteurs peuvent rencontrer des difficultés de mise en pratique. Il s'ensuit que la justification microéconomique ne suffit pas, à elle seule, pour obtenir une réduction importante des pertes et gaspillages. Deuxièmement, il est peu probable que les acteurs privés tiennent compte des conséquences préjudiciables que leurs pertes et gaspillages infligent à la société. Ces externalités négatives peuvent être considérables et justifient incontestablement l'intervention des pouvoirs publics.

Cette intervention peut prendre différentes formes. Les autorités peuvent sensibiliser aux avantages que procurerait une réduction des pertes et gaspillages et convaincre fournisseurs et consommateurs que les mesures pour y parvenir se justifient sur le plan microéconomique. Les pouvoirs publics peuvent aussi faire évoluer cette justification microéconomique au moyen de différents types d'actions ou de politiques (à l'aide de taxes et de subventions, par exemple).

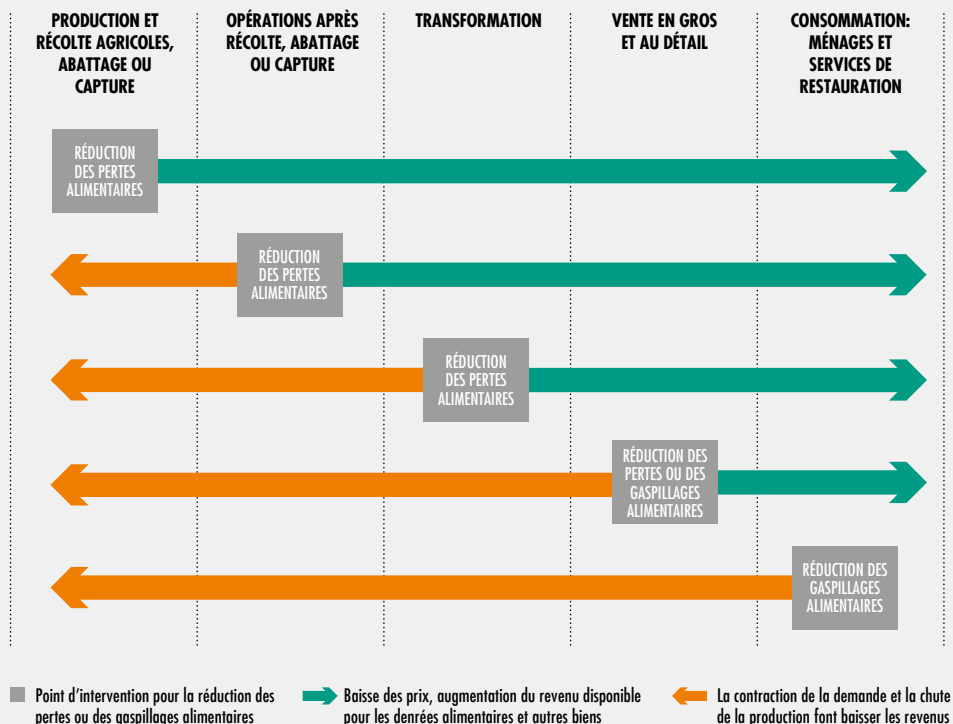
Lors de l'élaboration des mesures visant à réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires, c'est le type d'externalité – sécurité alimentaire et nutrition ou conséquences pour l'environnement – qui déterminera la forme d'intervention la plus appropriée à

la filière et au secteur géographique visés. Cependant, une intervention visant à réduire les pertes et gaspillages de nourriture doit tenir compte des conséquences en termes de redistribution des bénéfices ou des avantages ; certains acteurs peuvent sortir gagnants et d'autres, perdants.

LES EFFETS SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA NUTRITION DÉPENDENT DU STADE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT AUQUEL LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES A LIEU...

Les pertes et gaspillages de denrées alimentaires peuvent influencer sur la sécurité alimentaire et la nutrition en agissant sur les quatre dimensions de la sécurité alimentaire: disponibilité des aliments, accès, stabilité et utilisation. Cela étant, les liens entre réduction des pertes et gaspillages de denrées et sécurité alimentaire sont complexes, et l'on n'est pas toujours assuré d'obtenir des résultats positifs. Atteindre des niveaux acceptables de sécurité alimentaire et de nutrition implique inévitablement certains niveaux de pertes et de gaspillages. Gérer des stocks tampons pour assurer la stabilité des disponibilités alimentaires ne peut se faire sans la perte ou le gaspillage d'un certain volume d'aliments. Par ailleurs, veiller à la sécurité sanitaire des aliments suppose que l'on jette les aliments impropres à la consommation, qui sont alors enregistrés comme des

FIGURE 12
EFFETS POTENTIELS SUR LES PRIX ET LES REVENUS DE LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES
DE NOURRITURE AUX DIVERS STADES DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE



SOURCE: FAO.

denrées perdues ou gaspillées, sachant que les régimes de meilleure qualité comprennent généralement davantage d'aliments très périssables.

La façon dont les effets sur les dimensions de la sécurité alimentaire se

manifestent et influent sur la sécurité alimentaire de différents groupes de population dépend du stade de la chaîne d'approvisionnement auquel la réduction des pertes et gaspillages a lieu et de la zone géographique où se trouvent les personnes vulnérables sur le plan

nutritionnel et en situation d'insécurité alimentaire. Point important, il est peu probable que tout le monde y gagne.

Réduire les pertes au niveau des exploitations – en particulier les petites exploitations des pays à faible revenu – permettra probablement aux agriculteurs d'améliorer leur alimentation du fait de plus grandes disponibilités, et d'accroître leur revenu s'ils vendent une partie de leur production. Cela peut aussi entraîner une offre plus importante et des prix plus bas aux stades en aval de la chaîne d'approvisionnement, ainsi que pour les consommateurs en bout de chaîne. En revanche, si une entreprise de transformation réduit ses pertes, cela aura vraisemblablement les mêmes effets en aval de la chaîne et jusqu'aux consommateurs, mais les agriculteurs risquent alors de voir la demande de leurs produits diminuer, et donc leur revenu disponible baisser, avec le risque de fragiliser leur sécurité alimentaire. La réduction du gaspillage des consommateurs peut améliorer les disponibilités alimentaires et l'accès de ces derniers à la nourriture, ainsi que de ceux d'éventuels bénéficiaires directs des programmes de redistribution d'aliments, mais les agriculteurs et d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement pourraient en faire les frais, car ils vendront moins et/ou à un prix plus faible. En outre, s'il s'agit d'une chaîne d'approvisionnement internationale, la réduction des gaspillages des consommateurs et des détaillants dans les pays à revenu élevé pourront avoir un effet préjudiciable sur

les agriculteurs pauvres des pays à plus faible revenu lorsque ces exploitants sont les fournisseurs primaires.

... ET DÉPENDENT AUSSI DE L'ENDROIT GÉOGRAPHIQUE OÙ ILS SE PRODUISENT

L'incidence précise d'une réduction des pertes et gaspillages dépendra du degré d'intégration des marchés et de l'efficacité avec laquelle les variations de prix se transmettent. L'un des facteurs clés ici est la distance ou la proximité de l'endroit où s'opère la réduction. Réduire les pertes enregistrées sur les petites exploitations dans les pays à faible revenu pourrait avoir une réelle incidence sur la sécurité alimentaire au niveau local. En revanche, la réduction des gaspillages par les consommateurs des pays à revenu élevé ne signifie pas que les surplus ainsi générés seront accessibles aux populations pauvres et en situation d'insécurité alimentaire dans un pays distant où cette insécurité alimentaire sévit à un niveau élevé.

La prévalence de l'insécurité alimentaire peut être un élément pertinent de détermination des stratégies de réduction des pertes et gaspillages lorsque celles-ci visent à relever le défi de l'insécurité alimentaire d'un pays donné. Dans les pays à faible revenu, où l'insécurité alimentaire est souvent grave, il est essentiel de renforcer l'accès à la nourriture, et il est probable que cet accès soit étroitement lié à la disponibilité alimentaire. Prévenir les

pertes de denrées alimentaires à l'échelle d'un territoire au niveau des petites exploitations peut à la fois atténuer les pénuries alimentaires et accroître le revenu des agriculteurs, entraînant ainsi une amélioration de l'accès à la nourriture. Si les réductions de pertes sont suffisamment importantes pour influencer les prix au-delà du territoire concerné, les populations urbaines en situation d'insécurité alimentaire pourraient

**LES AMÉLIORATIONS
LES PLUS IMPORTANTES
EN MATIÈRE DE
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
SE PRODUIRONT
PROBABLEMENT
EN RÉDUISANT LES
PERTES AUX PREMIERS
STADES DE LA CHAÎNE
D'APPROVISIONNEMENT, EN
PARTICULIER SUR LE LIEU
D'EXPLOITATION, DANS
LES PAYS OÙ LES NIVEAUX
D'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE
SONT ÉLEVÉS**

également en bénéficier. À l'autre extrême, dans les pays à revenu élevé, le problème d'accès intéresse une part bien plus réduite de la population; pour le plus grand nombre, la priorité est la nutrition et la qualité de l'alimentation.

Pour ces pays, l'amélioration de l'accès à la nourriture passe par des interventions plus ciblées, de redistribution des aliments non consommés par exemple; l'élimination des poches restantes d'insécurité alimentaire nécessitera toutefois un ensemble plus large de mesures sociales.

RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES DE NOURRITURE DIMINUE LES EFFETS DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE SUR L'ENVIRONNEMENT POUR UN NIVEAU DONNÉ DE CONSOMMATION

La production alimentaire est grande consommatrice de ressources et ses effets sur l'environnement sont considérables. Les pertes et gaspillages de produits alimentaires sont donc synonymes d'utilisation abusive des ressources et d'effets préjudiciables sur l'environnement. Selon les prévisions, l'accroissement de la population et la progression des revenus vont entraîner une augmentation de la demande de produits agricoles, d'où une pression encore plus forte sur les ressources naturelles de la planète. Cette évolution accentue l'urgence de réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires car cela améliorera toujours l'efficacité d'utilisation des ressources et abaissera le volume d'émissions de gaz à effet de serre par unité d'aliment consommé, ce qui permettra une plus grande disponibilité alimentaire pour les consommateurs par rapport à un niveau donné de ressources utilisées.

Cela étant, une plus grande efficacité ne réduit pas nécessairement le total des ressources utilisées ou des GES émis. L'incidence globale sur l'environnement sera le résultat des variations de prix associées à la réduction des pertes et gaspillages, variations de prix qui

détermineront – indirectement – l'effet de la réduction sur l'utilisation des ressources naturelles et les émissions de GES. Ainsi, si l'offre supplémentaire découlant d'une réduction des pertes a pour effet de faire baisser le prix d'un produit, il se peut que les consommateurs augmentent alors leur demande de ce produit, ce qui tendra à annuler l'effet favorable sur l'environnement du gain d'efficience du système alimentaire.

LES OBJECTIFS POURSUIVIS DANS LE DOMAINE DE L'ENVIRONNEMENT DEVRONT ÊTRE CLAIREMENT DÉFINIS LORS DE LA CONCEPTION ET DE LA MISE EN ŒUVRE DES INTERVENTIONS

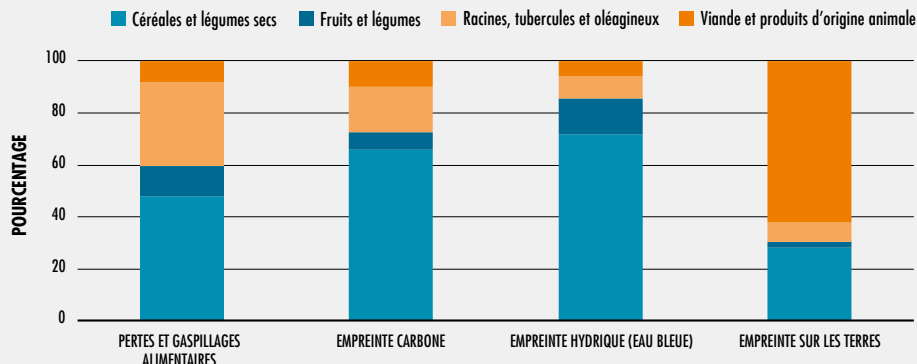
En premier lieu, un responsable de l'élaboration de politiques axées sur l'environnement doit choisir l'objectif environnemental à cibler (empreinte carbone, foncière ou hydrique) et définir les produits de base sur lesquels les efforts seront concentrés. Les données empiriques réunies au niveau mondial sur les empreintes écologiques des principaux groupes de produits indiquent que, si le but est de réduire l'utilisation des terres, le principal axe de travail doit être la viande et les produits d'origine animale, qui représentent 60 pour cent de l'empreinte foncière associée aux pertes et gaspillages de nourriture. Si l'on veut cibler la pénurie d'eau, ce sont les céréales et les légumes secs qui contribuent le plus largement au problème (plus de 70 pour cent), suivis des fruits et légumes.

Concernant les émissions de gaz à effet de serre associées aux pertes et gaspillages alimentaires, la principale contribution est là encore celle des céréales et légumes secs (plus de 60 pour cent), suivis par les racines, tubercules et oléagineux. Cela étant, l'empreinte écologique des différents produits varie également selon les régions et les pays, en raison notamment des différences de rendement des cultures et des techniques de production utilisées.

L'EFFICACITÉ AVEC LAQUELLE LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES PRODUIT LES RÉSULTATS ENVIRONNEMENTAUX SOUHAITÉS DÉPEND DE L'EFFET DE CETTE RÉDUCTION SUR LES PRIX

Une intervention visant à réduire les pertes et gaspillages, si elle est suffisamment large, aura une incidence sur les prix en amont et en aval du point d'intervention le long de la chaîne d'approvisionnement. La transmission des prix, combinée à la localisation des dommages environnementaux créés le long de la chaîne d'approvisionnement, déterminera le résultat environnemental d'une éventuelle intervention aux fins de réduction des pertes et gaspillages. Dans le cas de l'utilisation des terres et de l'eau, puisque l'incidence sur l'environnement se produit en grande partie au stade de la production primaire, une intervention en un point quelconque

FIGURE 13
CONTRIBUTION DES PRINCIPAUX GROUPES D'ALIMENTS AUX PERTES ET GASPILLAGES
ALIMENTAIRES TOTAUX ET LEUR EMPREINTE (CARBONE, EAU BLEUE ET TERRES)



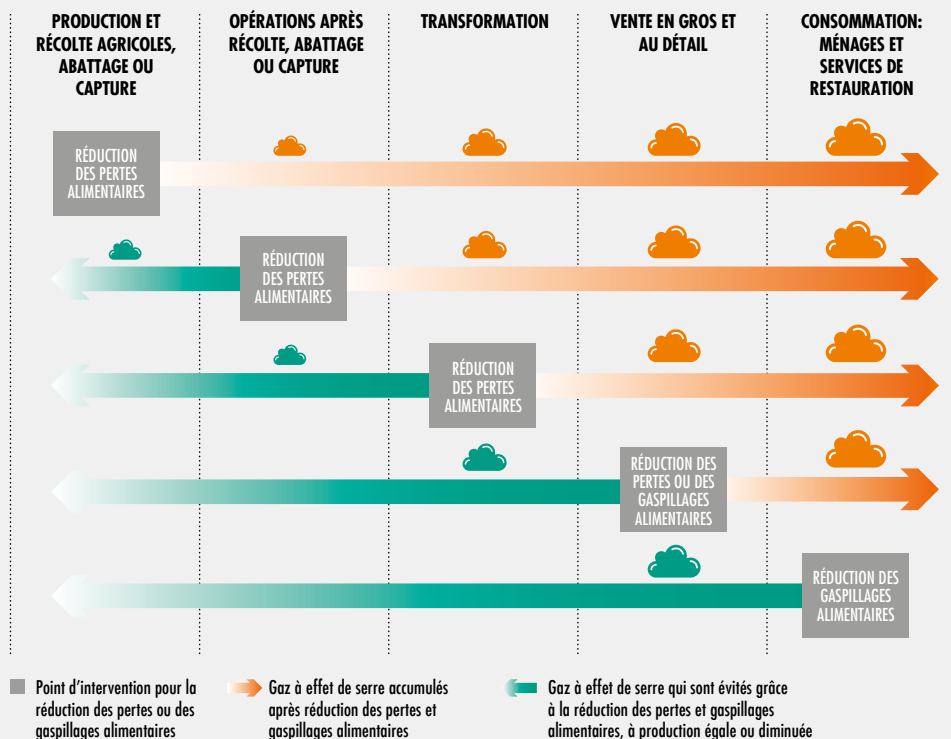
Note: Les empreintes environnementales sont obtenues en multipliant la quantité d'aliments perdus et gaspillés par les coefficients d'impact environnemental correspondants. Les coefficients d'impact relatifs au carbone, aux terres et à l'eau sont tirés d'une étude de la FAO (2013), qui fournit les coefficients d'impact environnemental de divers produits, régions et stades de la chaîne d'approvisionnement. Le coefficient d'impact exprime: s'agissant du carbone les tonnes d'équivalent CO₂ émises, s'agissant des terres le nombre d'hectares utilisés, et s'agissant de l'eau bleue le nombre de mètres cubes utilisés – toujours pour une tonne d'aliments perdus ou gaspillés. Les barres superposées indiquent la contribution relative d'un groupe d'aliments aux pertes et gaspillages alimentaires totaux et à chacune des empreintes environnementales dues à des pertes ou gaspillages. Les estimations des pertes et gaspillages alimentaires diffèrent de celles présentées à la figure 4, à divers égards: elles incorporent les données relatives au stade de la vente au détail; la part des pertes et gaspillages alimentaires est exprimée en volume (et non en valeur économique); et seuls ont été pris en compte les pertes et gaspillages des produits pour lesquels un coefficient d'impact était disponible. Par conséquent, les produits alimentaires n'appartenant à aucun des groupes inclus dans cette figure (par exemple les fèves de café) sont exclus du graphique, faute de données suffisantes pour calculer le coefficient d'impact, même s'ils représentent 20 pour cent environ des pertes et gaspillages alimentaires. Ces données se rapportent à 2015. SOURCE: FAO, 2013 et 2019.

de la chaîne d'approvisionnement apportera une amélioration sur le plan environnemental car la baisse de prix incite les producteurs à réduire leur production et, par conséquent, leur utilisation des ressources naturelles. Par ailleurs, si l'objectif est de réduire l'empreinte carbone, qui peut croître tout au long de la chaîne d'approvisionnement,

c'est au stade de la consommation que les interventions auront la plus forte rentabilité par unité de perte et de gaspillage alimentaires évités.

La transmission des variations de prix sera probablement plus forte entre les fournisseurs qui sont en relation directe qu'entre ceux qui sont séparés par des

FIGURE 16
IMPACT CARBONE DE LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES LE LONG
DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT



SOURCE: FAO.

intermédiaires. Si tel est le cas, une intervention au point précis ou proche du point précis où se produit l'incidence sur l'environnement aura plus de chances d'inciter les acteurs à l'origine des incidences préjudiciables à ajuster leur production et leur utilisation des ressources naturelles associées. Si l'on

intervient en aval, les effets sur les prix risquent de se diluer et de s'affaiblir avant d'atteindre les acteurs générant l'incidence sur l'environnement; l'impact sur les points critiques sera alors marginal. Ainsi, réduire le gaspillage des consommateurs pourra avoir un petit effet sur l'utilisation de l'eau dans de

nombreuses zones géographiquement dispersées, mais pas nécessairement à l'endroit où cela s'impose le plus. En ce qui concerne les émissions de GES, la

POUR QUE LES INTERVENTIONS VISANT À RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES SOIENT EFFICACES SUR LE PLAN ENVIRONNEMENTAL, IL FAUT DÉTERMINER L'ORIGINE DES PERTES ET GASPILLAGES QUI PORTENT LE PLUS ATTEINTE À L'ENVIRONNEMENT, QU'IL S'AGISSE DE PRODUITS ALIMENTAIRES OU DE STADES PARTICULIERS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

situation est différente car l'empreinte carbone est mondiale par nature et le lieu géographique où l'on réduit ces émissions est sans importance.

En règle générale, les interventions ciblées menées aux points critiques qui viennent

immédiatement après la plupart des dommages environnementaux sont celles qui ont le plus grand effet sur le plan de la durabilité environnementale.

IL FAUT REPLACER LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LE CONTEXTE PLUS LARGE DE LA DURABILITÉ, EN ÉVALUANT LES EFFETS DE SYNERGIE ET LES COMPROMIS

Les améliorations découlant d'une réduction des pertes et gaspillages ne sont certes pas insignifiantes, mais des

études empiriques montrent que d'autres types d'interventions sont plus efficaces pour réduire certaines incidences sur l'environnement, comme l'amélioration des méthodes de production agricole et les modifications du régime alimentaire. Les mêmes données factuelles indiquent toutefois que les effets les plus probants sont obtenus en combinant différentes interventions, dont la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires. En outre, des compromis possibles avec d'autres objectifs environnementaux doivent être envisagés. Ainsi, on peut réduire les pertes et gaspillages de nourriture en renforçant le recours à l'entreposage frigorifique et au conditionnement; mais le premier est susceptible d'entraîner une plus forte consommation énergétique et le second, davantage de déchets plastiques. Dans ce cas, une amélioration de l'efficacité énergétique des chaînes d'entreposage frigorifique ou l'examen du «conditionnement-produit» dans son ensemble dans le cadre des analyses du cycle de vie, pourrait être utile en vue de réduire l'impact environnemental global des mesures adoptées.

POUR RÉCAPITULER – QUELQUES PRINCIPES DIRECTEURS À L'INTENTION DES DÉCIDEURS PUBLICS

Le présent rapport adopte une approche progressive qui part de la justification microéconomique des investissements effectués et des initiatives prises par des acteurs privés pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires en

déterminer les politiques et les points d'entrée les plus appropriés pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Si l'axe d'intervention est l'efficacité économique, l'une des solutions intéressantes consiste à permettre la justification microéconomique d'une réduction des pertes et gaspillages, où que ce soit sur la chaîne d'approvisionnement ou géographiquement. 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 atteindre des objectifs environnementaux, la réduction des pertes et gaspillages alimentaires devra intervenir en aval de la chaîne d'approvisionnement par rapport au stade où l'incidence préjudiciable à l'environnement se produit. Enfin, la localisation 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 GES, dont l'incidence sur le changement climatique est identique où qu'elle se produise.

Les pays se fixeront 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 gaspillages aux premiers stades de la chaîne d'approvisionnement, y compris au niveau des exploitations, là

où les effets seront les plus marqués et où les pertes sont généralement les plus importantes. Les pays à revenu élevé, où le niveau d'insécurité alimentaire est bas, se concentreront vraisemblablement 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 aux stades de la vente au détail et de la consommation, où les niveaux de pertes ou de gaspillages sont souvent très élevés.

PROCHAINES ÉTAPES

Il faudra peut-être trouver des compromis entre les objectifs et choisir ceux qui seront prioritaires. La cohérence des politiques est une question cruciale, qui demande que l'on pèse toutes les options afin d'évaluer leurs incidences respectives, de sorte que les solutions envisagées pour atteindre un objectif ne soient pas préjudiciables à un autre.

La cohérence des politiques est essentielle également parce que le volume des pertes et gaspillages de nourriture qu'il est effectivement possible d'éliminer dépendra du coût et des avantages par rapport au *statu quo*. Les politiques publiques qui agissent sur les prix des produits alimentaires (les subventions alimentaires, par exemple) peuvent aboutir de façon non intentionnelle à accroître ces pertes et gaspillages.

Cela étant, la toute première chose à faire est d'évaluer si, et dans quelle mesure, une initiative atteint son objectif. Cela

nécessite une mesure fiable de l'ampleur du problème ainsi qu'un suivi et une évaluation efficaces des interventions. Des initiatives ont été lancées pour améliorer la collecte de données, en particulier dans le cadre du suivi des progrès accomplis sur la voie de la cible 12.3 des ODD au moyen de l'indice des pertes alimentaires et de l'indice du gaspillage alimentaire. Parmi les composantes clés de ces travaux, citons l'élaboration de normes et la définition de concepts, ainsi que la rédaction de

lignes directrices et le renforcement des capacités. Cela devrait permettre aux pays eux-mêmes d'améliorer leur collecte de données et de mesurer efficacement les pertes et gaspillages de denrées alimentaires. L'amélioration des connaissances statistiques relatives aux pertes et gaspillages est un domaine d'action prioritaire pour la FAO, et devrait l'être aussi pour la communauté internationale, ainsi que dans tous les pays qui veulent suivre leurs progrès sur la voie des ODD.

2019

LA SITUATION MONDIALE DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE

ALLER PLUS LOIN DANS LA RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Réduire les pertes et les gaspillages de denrées alimentaires est un impératif qui fait partie intégrante du Programme de développement durable à l'horizon 2030. De l'avis général, la réduction des pertes et gaspillages alimentaires peut contribuer de manière décisive à l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, à la promotion de la durabilité environnementale et à la baisse des coûts de production. Toutefois, dans ce domaine, les efforts n'aboutiront que s'ils reposent sur une connaissance approfondie du problème.

Le présent rapport fournit de nouvelles estimations sur le pourcentage des denrées alimentaires qui sont perdues au niveau mondial, depuis le stade de la production jusqu'à la vente au détail. Il constate par ailleurs une grande hétérogénéité dans les estimations relatives aux pertes alimentaires, souvent pour un même produit ou un même stade de la chaîne d'approvisionnement. Le fait de pouvoir déterminer et comprendre clairement les points critiques où se produisent les pertes dans les différentes chaînes d'approvisionnement – là où le potentiel de réduction des pertes alimentaires est élevé – est une condition essentielle si l'on veut prendre des mesures adéquates. Le rapport fournit des principes directeurs susceptibles de guider les interventions de réduction des pertes et gaspillages alimentaires en fonction des résultats escomptés, que ce soit sur le plan de l'efficacité économique, de la sécurité alimentaire, de la nutrition ou de la durabilité environnementale.



*La situation mondiale de l'alimentation
et de l'agriculture 2019 (texte intégral -
disponible à partir de novembre 2019)*



Certains droits réservés. Ce travail est mis à disposition
du public sous la Licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO

