



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

2015

# INITIATIVE MONDIALE DE RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES

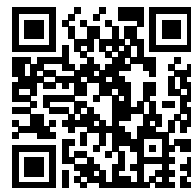


# QUE SONT LES



## PERTES ALIMENTAIRES?

Les pertes alimentaires peuvent être définies comme «la diminution de nourriture en quantité ou en qualité», et sont des produits agricoles ou piscicoles destinés à la consommation humaine, qui ne sont finalement pas mangés ou qui ont subi une baisse de qualité perçue dans leur valeur nutritionnelle, économique ou en terme de sécurité sanitaire.



Une part importante des pertes alimentaires est le «gaspillage» qui se réfère au fait de jeter de la nourriture ou d'utiliser d'une autre manière de la nourriture qui était destinée à être consommée par les hommes (usage non-alimentaire) – soit par choix, soit lorsque la nourriture a été gâchée ou n'est plus consommable du fait de négligence.

## LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES SONT ÉLEVÉS ET DÉPENDENT DE CONDITIONS SPÉCIFIQUES

On manque d'estimations précises sur l'ampleur des pertes et du gaspillage, en particulier dans les pays en développement. Néanmoins, il ne fait aucun doute que les pertes et le gaspillage alimentaires sont à un niveau inacceptable.

- Des études commissionnées par la FAO ont estimées que les pertes et gaspillages alimentaires représentent annuellement 30% de la production de céréales, 40–50 % des tubercules, fruits et légumes, 20% des oléagineux, des viandes et produits laitiers, et 35 % des poissons.
- Les pertes et gaspillages alimentaires dépendent fortement de conditions spécifiques et de la situation locale dans chaque pays et pour chaque culture.

Dans les **pays à bas revenus**, les pertes alimentaires sont le résultat nombreuses limitations techniques et managériales concernant les techniques de récoltes, les systèmes de stockage, le transport, la transformation, les structures de réfrigération, les infrastructures, l'emballage et le marketing. Les principaux secteurs concernés sont la pêche à petite et moyenne échelle et la production et la transformation des produits agricoles. De plus, les conditions sociales et culturelles sont souvent la cause sous-jacente des pertes alimentaires. Cela est lié aux rôles productifs et sociaux différents que les hommes et femmes jouent tout au long des étapes de la chaîne de valeur. Alors que dans un environnement rural, les femmes sont souvent les acteurs principaux de l'agriculture, de la manutention après-récolte et du marketing; il existe des barrières sociales qui peuvent bloquer les performances de la filière. Les difficultés que connaissent les femmes en termes d'accès et d'utilisation des ressources, des services, du travail, et de toutes activités pouvant générer des revenus ont des effets sur leur productivité et efficacité dans la production, qui peuvent mener à des pertes alimentaires.

Les raisons du gaspillage alimentaire dans les **pays à moyen et haut revenu** sont liées au comportement des consommateurs et aux politiques et réglementations mises en place pour répondre à d'autres priorités sectorielles. Par exemple, les subventions agricoles peuvent contribuer à la production de surplus agricoles, dont une certaine proportion sera perdue ou gaspillée. Les normes de sécurité sanitaire et de qualité peuvent être appliquées de manière à ce que certains aliments soient retirés de la chaîne de distribution alors qu'ils sont encore consommables par l'homme sans risque. Au niveau du consommateur, des planning d'achats inappropriés et la non-utilisation de nourriture avant sa date limite de consommation mènent aussi à du gaspillage alimentaire qui aurait pu être évité.



# L'IMPACT DES PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES A DE MULTIPLES FACETTES

Les pertes et gaspillages alimentaires ont des **impacts environnementaux négatifs** à cause de l'eau, des sols, de l'énergie et des autres ressources naturelles qui sont utilisés pour produire de la nourriture que personne ne consomme. L'importance de l'impact augmente avec le niveau de transformation et de sophistication des produits alimentaires et l'étape (amont ou aval) dans la filière de transformation durant laquelle la nourriture est perdue ou gâchée. Généralement, de faibles pertes sont associées à une meilleure efficacité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, ou même avec une réutilisation des ressources plus efficace, une diminution des besoins de stockage, des distances de transport plus courtes et une moindre consommation d'énergie. Toutefois, les solutions de réduction des pertes mènent souvent à une utilisation accrue d'énergie, en particulier pour la conservation des produits alimentaires. Il est évident, du point de vue environnemental, que l'impact négatif des mesures pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doit être moins important que les bénéfices.

L'utilisation non-productive de ressources naturelles telles que les sols et l'eau résultant de pertes et du gaspillage alimentaires a des répercussions sur la réduction de la faim et de la pauvreté, la nutrition, la génération de revenus et la croissance économique. Dans les systèmes d'agriculture de subsistance des

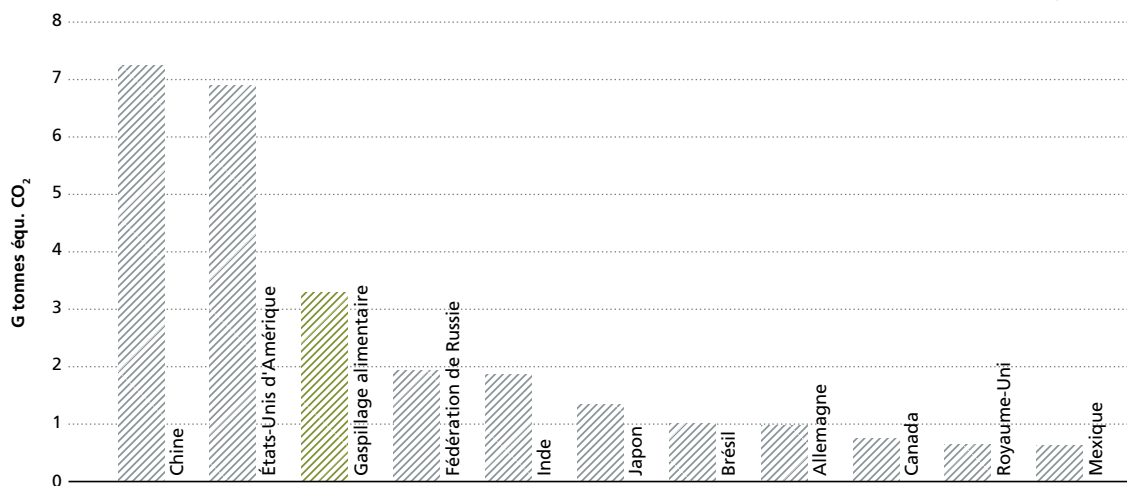
petits fermiers pauvres, les pertes quantitatives ont pour résultat direct la réduction de nourriture disponible, ce qui contribue de fait à l'**insécurité alimentaire**. En particulier, les fermières et les jeunes dans de nombreux pays en développement font face à cette situation, en ayant souvent moins accès à des technologies adaptées, aux infrastructures, aux installations de stockage et aux marchés que les autres groupes.

Les pertes alimentaires qualitatives peuvent provoquer une baisse du **contenu nutritionnel**, alors que les produits de basse qualité peuvent aussi être dangereux du fait de leurs effets indésirables sur la santé, le bien-être et la productivité des consommateurs.

Les pertes alimentaires représentent une perte de **valeur économique** pour les acteurs de la production et de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. La valeur des pertes et gaspillages alimentaires à l'échelle mondiale est estimée à mille milliards de dollars chaque année. Aujourd'hui les chaînes d'approvisionnement alimentaires sont de plus en plus mondialisées, certains produits alimentaires étant produits, transformés et consommés dans des endroits très différents du monde. Les denrées alimentaires échangées sur les marchés internationaux et gaspillées à un endroit peuvent avoir des effets sur la **disponibilité de denrées et les prix** ailleurs dans le monde.



## LES 10 PREMIERS PAYS ÉMETTEURS DE GAZ À EFFET DE SERRE PAR RAPPORT AUX PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES, 2005



Source: WRI. 2012. Outil d'indicateurs d'analyse du climat. Disponible sur: <http://cait.wri.org>



# LES STRATÉGIES POUR RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES

## DANS UN MONDE GLOBALISÉ

Du fait de l'ampleur et de la complexité du problème des pertes et gaspillages alimentaires, la FAO a reconnu le besoin d'agir en **partenariat** avec d'autres organisations internationales et régionales, ainsi que les acteurs des filières alimentaires depuis les éleveurs, fermiers et pêcheurs jusqu'aux entreprises multinationales. Ces partenariats sont tous également importants afin de mobiliser les ressources nécessaires pour agir de manière efficace.

L'approche pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires s'inscrit dans un concept plus large de promotion de **systèmes alimentaires durables**, qui prennent en compte une production alimentaire durable d'un côté et des régimes alimentaires et une consommation durables (notamment via la réduction du gaspillage alimentaire) de l'autre. Les mesures pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires doivent par ailleurs être respectueuses de l'environnement et encourager la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

L'approche intégrée de la **chaîne d'approvisionnement alimentaire** tient compte de la possibilité que des pertes et du gaspillage alimentaires sur une partie de la chaîne proviennent

d'une autre partie. Les solutions et stratégies se concentrent sur des améliorations systémiques de l'efficacité et de la durabilité des chaînes d'approvisionnement alimentaires. Du point de vue économique, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement doivent donc adopter des mesures de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires uniquement si celles-ci sont profitables ou au moins rentables. Par ailleurs, les différences dans les rôles productifs et sociaux entre hommes et femmes dans la chaîne de valeur sont reconnues et abordées.

**Répondre au gaspillage alimentaire:** le problème du gaspillage alimentaire est un point important de l'agenda politique des pays industrialisés. Et le gaspillage alimentaire devrait devenir un problème de plus en plus important, étant donné les changements que les systèmes alimentaires subissent dans ces pays à cause de facteurs tels que l'urbanisation accélérée, l'expansion des chaînes de supermarché, et les changements de régimes alimentaires et de mode de vie. De fait, la stratégie utilisée pour réduire le gaspillage alimentaire prend en compte des interventions et approches bien différentes de celles pour réduire les pertes.

L'Initiative Save Food donne la priorité aux interventions qui empêchent les pertes et le gaspillage d'apparaître en premier lieu, puis soutient les interventions qui peuvent mener à une réduction des pertes et du gaspillage. L'Initiative soutient aussi la réutilisation des aliments perdus ou gaspillés pour un usage rentable, efficace et respectueux de l'environnement (tels que l'alimentation animale) et le recyclage (par exemple le compost).

# L'INITIATIVE MONDIALE SUR LA RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES EST UN RÉSULTAT ESSENTIEL DU NOUVEAU CADRE STRATÉGIQUE DE LA FAO



Du fait de la nécessité d'une approche multidisciplinaire, le programme est soutenu par les Divisions de la FAO impliquées dans la production agricole et piscicole, la transformation et le marketing, la protection du consommateur et la nutrition, les ressources naturelles, le développement économique et politique, les statistiques, la communication et les partenariats.

L'Initiative Save Food a été lancée par la FAO et Messe Düsseldorf au salon Interpack 2011 de l'industrie de l'emballage et de la transformation, qui s'est tenu à Düsseldorf en Allemagne. Le programme global repose sur quatre piliers qui sont:

**Collaboration et coordination** des initiatives sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire à travers le monde: Save Food a créé un partenariat mondial d'organisations publiques et privées actives dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. Afin de développer, planifier et mettre en place des interventions et utiliser les ressources de manière efficace, il est essentiel que toutes les initiatives soient bien coordonnées, de façon à ce que chacun sache ce qui se passe mondialement; les informations, problèmes et solutions sont ainsi partagés, et les méthodologies, stratégies et approches sont harmonisées.

**Sensibilisation** sur l'impact et solutions pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaire: cela sera atteint par une communication globale et un travail auprès des médias, ainsi que la diffusion massive des résultats de l'Initiative Save Food et l'organisation de congrès Save Food régionaux.

**Recherche** sur le développement de politiques, stratégies et programmes pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires: cela inclut une série d'études de cas nationaux et régionaux afin d'analyser les causes des pertes et les solutions viables. L'Initiative Save Food conduit aussi des études sur l'impact socio-économique des pertes et du gaspillage alimentaires, ainsi que les cadres politiques et réglementaires influant sur ces pertes et ce gaspillage.

Soutien aux **projets** privés ou publics pilotant et mettant en œuvre des stratégies de réduction des pertes.

L'INITIATIVE  
MONDIALE  
DÉVELOPPE DES  
PROGRAMMES  
RÉGIONAUX ET  
SOUTIENT LES  
MISES EN ŒUVRE  
NATIONALES

Du fait que les causes des pertes et du gaspillage diffèrent selon les parties du monde, l'Initiative Save Food a choisi une approche régionale, développant des stratégies adaptées aux besoins spécifiques des régions, sous-régions et pays. La collaboration avec des partenaires régionaux est donc essentielle.

Les régions Save Food sont:

- L'Union Européenne
- L'Amérique du Nord et l'Australie
- Le Japon et la Corée du Sud
- L'Europe de l'Est et l'Asie Centrale
- L'Afrique du Nord et le Proche Orient
- L'Afrique Subsaharienne
- L'Asie du Sud et de l'Est et le Pacifique
- L'Amérique latine et les Caraïbes

Les acteurs – entreprises et personnes, dont les consommateurs – impliqués dans les chaînes d’approvisionnement alimentaires doivent modifier leur gestion, les technologies et leurs comportements afin de réduire les pertes et le gaspillage.

Les principaux domaines d’actions sont:

- améliorer la planification de la production, en fonction du marché,
- promouvoir des pratiques de production et de transformation efficaces en terme de ressource,
- améliorer les technologies de conservation et d’emballage,
- améliorer le transport et la gestion de la logistique,
- améliorer la conscience de l’achat et les habitudes alimentaires,
- assurer une part équitable des bénéfices à tous les acteurs de la filière, dont les femmes et les petits producteurs.

D’une manière générale, ces actions reposent sur des investissements du secteur privé.

## LES ACTEURS DES FILIÈRES ALIMENTAIRES DOIVENT AGIR POUR RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES

Les organisations publiques ne peuvent réduire d’elles-mêmes les pertes et le gaspillage alimentaires; par contre elles sont essentielles pour faciliter les actions du secteur privé, à travers:

- la création d’un environnement politique et institutionnel favorable,
- la création d’un climat d’investissement favorable,
- la sensibilisation et le plaidoyer,
- le développement de partenariats et d’alliances,
- le soutien aux produits et méthodes innovants,
- le développement de la capacité aux niveaux institutionnel et de la chaîne d’approvisionnement.

L’Initiative Save Food de la FAO est soutenue par d’autres organisations des Nations-Unies; en particulier le Programme Alimentaire Mondial (PAM), le Fond International pour le Développement Agricole (FIDA) et le Programme des Nations-Unies pour l’Environnement (PNUE). Ces organisations travaillent ensemble selon la vision du **Défi “Faim Zéro”** du Secrétaire Général des Nations-Unies, qui a comme cinquième élément “zéro perte ou gaspillage alimentaire”.

## DES ACTIONS PUBLIQUES SONT NÉCESSAIRES POUR SOUTENIR LES INTERVENTIONS SUR LA CHAÎNE D’APPROVISIONNEMENT

[www.un.org/fr/zerohunger](http://www.un.org/fr/zerohunger)



**Zéro** enfant de moins de deux ans souffrant d’un retard de croissance



**100 %** d’accès à une alimentation adéquate toute l’année



**Tous** les systèmes agro-alimentaires sont durables



**100 %** d’augmentation de la productivité et des revenus des petits exploitants



**Zéro** perte ou gaspillage de produits alimentaires

**LA FAIM PEUT ÊTRE ÉLIMINÉE DE NOTRE VIVANT**



# REJOIGNEZ LE RÉSEAU SAVE FOOD ET LES COMMUNAUTÉS DE PRATICIENS



**L'Initiative Save Food recherche et invite les entreprises privées et les organisations de la société civile du monde entier à rejoindre son réseau de partenaires. Save Food promeut la collaboration entre partenaires, chacun contribuant du mieux qu'il peut, tout en se complétant les uns les autres.**

A l'intérieur du réseau, nous avons établi des communautés de praticiens où les partenaires partagent et échangent sur les problèmes et solutions de différents secteurs, sous-secteurs et régions.

### **Les critères d'adhésion au Partenariat**

#### **Save Food sont:**

1. Être actif dans la réduction des pertes alimentaires et/ou du gaspillage alimentaire.
2. Être une entreprise commerciale (privée) ou une association, présente dans au moins une chaîne de valeur alimentaire (production, transformation, marché de gros, distribution, restauration/ approvisionnement), ou être un fournisseur direct de biens ou services aux acteurs de la chaîne de valeur alimentaire (recherche, fournisseur d'intrants (emballage), gestion, formation, société de conseil). Nous demandons le versement d'une contribution annuelle aux entreprises commerciales, leurs associations et aux fournisseurs de services aux entreprises commerciales. Ces fonds seront utilisés pour soutenir des activités spécifiques de l'Initiative Save Food, telles que des études de terrain, la publicité et les congrès.
3. Être une organisation à but non lucratif (développement international, universités, ONG, institutions nationales, département de gouvernement, coopérative ou association provenant d'un pays en développement) qui soutient les acteurs des filières alimentaires ou le développement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

### **Être un partenaire présente les avantages suivants:**

- Vous avez accès aux informations du réseau et la possibilité d'échanger avec tous les partenaires Save Food dans le monde.
- Vous recevrez le conseil technique et le soutien de la FAO et de Save Food dans votre programme de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.
- Nous vous mettrons en relation avec les projets et études, ainsi que les fournisseurs et utilisateurs de services, les sociétés de conseil, la documentation, les technologies etc. dans le domaine de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.
- Vous pourrez utiliser le logo de l'Initiative Save Food pour mettre en avant votre partenariat.
- Vous recevrez des lettres d'information régulières dans lesquelles vous pourrez aussi intégrer vos propres articles liés à l'Initiative.

### **Votre contribution à l'Initiative**

#### **Save Food pourrait consister en:**

1. Partager les informations et donner accès à votre réseau, lié aux pertes alimentaires et/ou au gaspillage alimentaire.
2. Promouvoir l'Initiative Save Food, en insérant le lien vers Save Food sur votre site.
3. Soutenir ou contribuer aux activités de Save Food et à l'élaboration du programme.
4. Parrainer des activités de Save Food.

Pour rejoindre le **Réseau de Partenaires Save Food** rendez-vous sur notre site web:

<http://www.fao.org/save-food/partenaires/impliquez-vous/fr/>

# CONTACTS



## Siège de la FAO

### SAVE FOOD: Initiative Mondiale de Réduction des Pertes et du Gaspillage Alimentaires

Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)

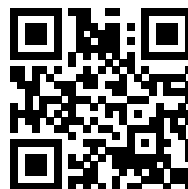
Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome, Italie

[www.fao.org/save-food](http://www.fao.org/save-food)

Save-Food@fao.org

+39 06 5705 3674



## Bureaux Régionaux et de Liaison

### Bureau Régional pour l'Europe et l'Asie Centrale (REU)

Budapest, Hongrie

FAO-RO-Europe@fao.org

### Bureau Régional pour le Proche Orient et l'Afrique du Nord (RNE)

Le Caire, Egypte

FAO-RNE@fao.org

<http://neareast.fao.org>

### Bureau Régional pour l'Afrique (RAF)

Accra, Ghana

FAO-RAF@fao.org

### Bureau Régional pour l'Asie et le Pacifique (RAP)

Bangkok, Thaïlande

FAO-RAP@fao.org

[www.savefood.net](http://www.savefood.net)

### Bureau Régional pour l'Amérique Latine et les Caraïbes (RLC)

Santiago, Chili

RLC-save-food@fao.org

### Bureau de Liaison avec l'Union Européenne (LOB)

Bruxelles, Belgique

FAO-LOB@fao.org

### Bureau de Liaison pour l'Amérique du Nord (LOW)

Washington DC, États-Unis d'Amérique

FAOLOW@fao.org

### Bureau de Liaison du Japon (LOJ)

Yokohama, Japon

FAO-LOJ@fao.org

© FAO 2015

#### Photo de couverture:

Orange gaspillée – ©A.Termignone

#### Autres photos:

Pomme gaspillée – ©Koray

Déchets alimentaires pour un lombricomposteur – ©J.Bloom

Tomates pourries – ©N.Bravais

Poubelle – ©N.Saltmarsh

Produits destinés à être compostés – ©J.Bloom

Vendeurs de tomates – ©FAO/G.Napolitano

Stockage de céréales dans un silo métallique – ©FAO/D.Mejia-Lorio

Petit silo à grain métallique – ©FAO/D.Mejia-Lorio



Scanner les codes QR avec votre smartphone pour vous rendre sur le site internet et télécharger les documents.