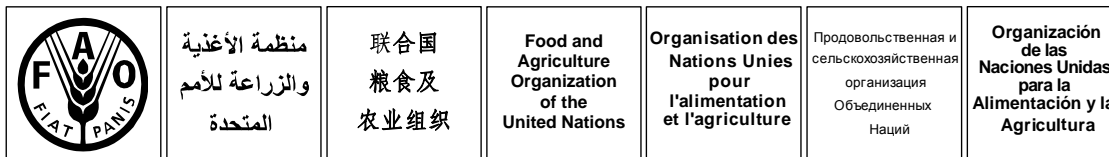


Février 2014



Conférence régionale pour l'Europe

VINGT-NEUVIÈME SESSION

Bucarest (Roumanie), 2 - 4 avril 2014

Point 7 de l'ordre du jour

Pertes et gaspillages de produits alimentaires en Europe et en Asie centrale

Résumé

Le présent document aborde les questions relatives aux pertes et gaspillages de nourriture qui se produisent en Europe et en Asie centrale, ainsi que les mesures envisageables pour réduire ce phénomène, l'accent étant mis sur les pays à revenu intermédiaire et les pays à faible revenu de la région.

Les pertes et gaspillages de produits alimentaires varient selon les conditions particulières et les réalités locales des pays. De manière générale, un certain nombre de facteurs influent sur l'ampleur du problème, en particulier les choix effectués aux stades de la production et de la transformation des denrées, les modèles suivis et les technologies mises en œuvre, les infrastructures et les capacités internes, les filières de commercialisation et les circuits de distribution, les décisions d'achat des consommateurs et leurs habitudes alimentaires. Du point de vue des ménages, il s'agit le plus souvent de pertes rationnelles, dans la mesure où celles-ci résultent du comportement optimisateur adopté par les agents économiques. Toutefois, dans certains pays, il existe de fortes contraintes dues à l'inefficacité des filières alimentaires, aux moyens insuffisants mis en place pour la conservation ou la préparation des aliments ou à des marchés restreints. Du point de vue de la collectivité, on considère que les pertes et gaspillages de nourriture engendrent des problèmes de caractère socioéconomique et environnemental.

Le contexte de développement influe considérablement sur le niveau, la structure et les causes de ce phénomène. Dans les pays développés de la région, les préférences des consommateurs et les habitudes de consommation sont la principale raison de ces pertes. Il est donc essentiel d'en tenir compte aux différentes étapes de la filière d'approvisionnement, depuis la production et la transformation jusqu'à la distribution. Dans les pays à revenu intermédiaire comme dans les pays à faible revenu, les causes les plus fréquemment citées de ce problème sont des infrastructures insuffisantes et des technologies inadaptées, l'inefficacité du marché et une offre supérieure à la

Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document. Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement. Les autres documents de la FAO peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org



mj621f

demande, ainsi que le manque d'instruction et de compétences, en particulier au niveau des exploitations.

Les investissements ciblés nécessaires pour réduire sensiblement les pertes et gaspillages de produits alimentaires devraient être assurés en priorité par le secteur privé. Il est également important de signaler que le secteur public peut lui aussi contribuer à atténuer l'ampleur du problème, en encourageant l'adoption de politiques efficaces et la mise en place d'un environnement porteur pour une production agricole durable, ainsi qu'en misant sur des approches axées sur la filière. Les politiques gouvernementales devraient avoir pour objet de créer un environnement favorable au secteur privé afin que celui-ci puisse adopter des pratiques susceptibles de réduire les pertes et gaspillages tout en contribuant à améliorer globalement l'efficacité des filières d'approvisionnement alimentaire.

Indications que la Conférence régionale est invitée à donner

La réduction des pertes et gaspillages de nourriture tout au long des filières d'approvisionnement, en particulier dans les pays les moins avancés, est l'une des priorités de l'Organisation. Face à ce constat, la vingt-neuvième Conférence régionale pour l'Europe est invitée à :

- a) faire part de ses observations concernant d'une part les causes recensées de ce phénomène et les mesures à prendre pour l'atténuer, et d'autre part la nécessité d'assurer une meilleure information sur les causes profondes du problème dans les divers pays, comme indiqué aux paragraphes 33 à 44 du présent document.
- b) faire sienne la proposition selon laquelle la FAO devrait poursuivre les activités qu'elle mène dans la région et qui visent à :
 - 1) combler les lacunes existant au niveau des données disponibles et traiter la question des capacités limitées d'analyse de la filière en général, et des pertes et gaspillages en particulier, surtout dans les pays les moins avancés de la région; et
 - 2) aider les pays membres à favoriser l'inclusion des petits paysans dans les filières d'approvisionnement alimentaire et à améliorer l'efficacité et la compétitivité de celles-ci.
- c) inviter instamment les pays membres à effectuer davantage de recherches, conduire de nouvelles évaluations et lancer des initiatives pilotes visant à réduire les pertes et gaspillages et à améliorer l'efficacité des filières, en particulier dans les pays les moins avancés de la région, comme indiqué aux paragraphes 48 à 51.

I. Introduction

1. Le problème des pertes et gaspillages de produits alimentaires qui se produisent tout au long des filières d'approvisionnement a récemment été mis en lumière de par son lien avec la sécurité alimentaire et la durabilité environnementale. Partout dans le monde, chaque année, près d'un tiers des denrées destinées à la consommation humaine, soit environ 1,3 milliard de tonnes, finissent par être perdues ou gaspillées. Dans les pays industrialisés comme dans les pays moins développés, le volume des gaspillages de nourriture est sensiblement équivalent, soit 670 et 630 millions de tonnes, respectivement (Gustavsson, 2011)¹. Des pertes et des gaspillages sont observés tout au long de la filière d'approvisionnement, depuis la production agricole initiale jusqu'à la consommation finale des produits par les ménages. Dans les pays à faible revenu, ce problème se pose principalement aux

¹Gustavsson J. et al 2011, Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. Ampleur, causes et prévention. FAO, Rome.

étapes initiales et intermédiaires de la filière; il y a beaucoup moins de gaspillage au stade de la consommation.

2. La réduction des pertes et gaspillages de nourriture est souvent considérée comme une voie prometteuse à suivre pour éradiquer la faim et améliorer la viabilité des systèmes alimentaires. Dans le monde en développement, de nombreux petits exploitants agricoles vivent à la limite de l'insécurité alimentaire, si bien que dans ces pays une diminution des pertes pourrait avoir un impact immédiat et significatif sur les moyens d'existence des populations paysannes. En admettant que les pertes et les gaspillages puissent être réduits de moitié, la quantité de vivres disponibles nécessaire pour subvenir aux besoins alimentaires de la population mondiale à l'horizon 2050 ne devrait augmenter que de 25 pour cent, contre 60 pour cent prévus actuellement. Compte tenu de la nature et des causes du problème, réduire de moitié les pertes et les gaspillages peut être considéré comme un objectif réalisable sur les plans technique, économique, environnemental et social.

3. L'approche qui a été adoptée jusqu'à présent pour réduire les pertes après récolte en misant sur des interventions faisant appel à la technologie n'est plus efficace. Le problème des pertes et gaspillages se pose à toutes les étapes de la filière d'approvisionnement, depuis la planification de la production jusqu'au stade de la consommation par les ménages. De nouvelles stratégies d'intervention sont aujourd'hui nécessaires face à l'influence croissante des entreprises du secteur privé, à l'intégration du marché mondial, à l'urbanisation, à la croissance du commerce sud-sud de denrées alimentaires et à l'allongement des filières alimentaires qui en découle.

II. Pertes et gaspillages de produits alimentaires: le contexte et l'importance d'une réponse à ce problème

4. L'expression «pertes de produits alimentaires» renvoie à la diminution du volume des denrées comestibles destinées à la consommation humaine survenant aux différentes étapes de la filière d'approvisionnement. Outre les pertes d'ordre quantitatif, c'est aussi la qualité des produits qui peut se détériorer, entraînant ainsi une diminution de leur valeur économique et nutritionnelle. On parle aussi de «gaspillages» pour indiquer les pertes qui se produisent lorsque des aliments sont considérés comme étant dangereux pour la santé et devenus impropres à la consommation humaine, ou bien celles qui font suite à la décision de jeter des denrées ayant encore de la valeur pour autrui. (Gustavsson et al., 2011)² Les gaspillages de produits alimentaires sont le plus souvent en lien avec le comportement des détaillants, du secteur des services alimentaires et des consommateurs à revenu élevé. Cependant, tout comme les pertes, ils peuvent aussi se produire tout au long des filières d'approvisionnement alimentaire.

5. Les pertes et gaspillages de nourriture varient selon les conditions particulières et les réalités locales des pays. De manière générale, un certain nombre de facteurs influent sur l'ampleur du problème, en particulier les choix effectués aux stades de la production et de la transformation des denrées, les modèles suivis et les technologies mises en œuvre, les infrastructures et les capacités internes, les filières de commercialisation et les circuits de distribution, les décisions d'achat des consommateurs et leurs habitudes alimentaires.

6. Du point de vue des ménages, il s'agit le plus souvent de pertes rationnelles, dans la mesure où celles-ci résultent du comportement optimisateur adopté par les agents économiques. Néanmoins, du point de vue de la collectivité, on estime que les pertes et gaspillages engendrent des problèmes de caractère socioéconomique et environnemental: diminution des revenus pour les producteurs; augmentation des prix alimentaires pour les consommateurs; et gaspillage de ressources susceptibles de compromettre la disponibilité de produits alimentaires à long terme.

7. Les denrées alimentaires ne sont pas considérées comme un produit ordinaire, pouvant être obtenu de la même manière que n'importe quel autre produit et dont seul le prix exprime la valeur. Aujourd'hui comme par le passé, nombreux sont ceux qui ont souffert de la faim à un moment donné

² Gustavsson J. et al., 2011. Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. Ampleur, causes et prévention. FAO, Rome.

de leur existence et, à ce jour, un certain nombre de pays sont encore touchés par la famine. À l'échelle de la société et de la planète, la conviction générale est que la faim est un fléau moralement inacceptable et que tous les êtres humains ont droit à une alimentation adéquate. Il n'est donc pas surprenant que le phénomène des pertes et des gaspillages de produits alimentaires ait fait l'objet d'un examen approfondi ces dernières années, tant de la part des décideurs politiques, dans de nombreux pays, que des représentants d'organismes internationaux. Un certain nombre d'études ont permis de mettre en évidence l'ampleur du problème et de définir des politiques pour atteindre les objectifs visés. Il s'est avéré que les pertes et gaspillages étaient un phénomène aux multiples facettes, dont certaines sont brièvement illustrées ci-après.

8. Incidence sur la sécurité alimentaire La réduction des pertes de produits alimentaires est importante aussi bien pour les petits producteurs vivriers pauvres que pour les consommateurs en situation d'insécurité alimentaire. Sachant que de nombreux petits producteurs vivent eux-mêmes à la limite de l'insécurité alimentaire, toute diminution des pertes pourrait avoir un impact immédiat et notable sur leurs moyens d'existence. Cela est particulièrement vrai pour les femmes à la tête de petites exploitations agricoles, qui n'ont qu'un accès limité aux intrants et technologies agricoles appropriés, aux services de vulgarisation et à l'information, aux infrastructures, aux installations de stockage et aux marchés. S'agissant de l'impact du phénomène sur les consommateurs pauvres (ménages à risque ou en situation d'insécurité alimentaire), l'accès à des produits alimentaires à la fois nutritifs, sûrs et abordables constitue une priorité.

9. Nutrition, qualité des denrées et sécurité sanitaire des aliments Dans certaines circonstances, une altération de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits peut être à l'origine de pertes et de gaspillages. Lorsque les aliments sont considérés comme étant dangereux pour la santé ou que la qualité des produits s'est détériorée, si bien qu'ils ne satisfont plus aux exigences réglementaires, ni aux attentes des consommateurs, les pertes et/ou les gaspillages peuvent alors être justifiés (c'est le cas des céréales contaminées par les aflatoxines, par exemple). Dans ces cas-là ou lorsque les pertes et gaspillages sont constants, la présence d'aliments moins sûrs ou de qualité inférieure au sein de la filière constitue alors un risque plus élevé. Par ailleurs, les pertes d'ordre qualitatif qui se produisent avec le temps peuvent donner lieu à une offre de denrées ayant une valeur nutritive réduite. Outre les pertes et gaspillages qu'elle détermine, cette situation a également des répercussions en termes de coûts et de réputation pour le secteur privé ou pour le fabricant concerné. Une autre cause directe de gaspillage est la mise au rebut d'aliments dont la date limite de consommation recommandée a été dépassée: de fait, dans la plupart des cas, les gaspillages se produisent au niveau des détaillants et du consommateur final.

10. Impact sur l'environnement. La production et la consommation de produits alimentaires, y compris les pertes et gaspillages, ont une incidence négative sur l'environnement. Ces effets néfastes sont le plus souvent externes aux producteurs et aux consommateurs, dans la mesure où ils sont engendrés par ceux-ci. On peut indiquer en particulier la surexploitation des ressources naturelles dans le cadre des processus de production, de transformation et de distribution, qui se manifeste notamment par la salinisation et l'érosion des terres, et la surexploitation de la nappe phréatique et des eaux fluviales; et les effets externes dérivant de l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques, tels que la pollution de l'eau et de l'air et des problèmes de santé pour les travailleurs et les consommateurs. Ces répercussions négatives représentent « l'empreinte » des pertes et gaspillages de produits alimentaires sur l'environnement. Chaque année, dans le monde, la production de denrées alimentaires qui ne seront pas consommées comporte l'utilisation d'un volume d'eau équivalent au débit annuel de la Volga en Russie et détermine l'émission de 3,3 milliards de tonnes de gaz à effet de serre supplémentaires dans l'atmosphère. La réduction des pertes et gaspillages de produits alimentaires a également été indiquée comme constituant un moyen important pour réduire les émissions de gaz provenant du secteur de l'alimentation et de l'agriculture sans pour autant compromettre la sécurité alimentaire (Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, 2012).

11. Aspects économiques et effets sur la répartition des revenus. Aux niveaux de la production et de la distribution, les pertes de produits alimentaires résultent des choix technologiques effectués par les producteurs, y compris de leurs attentes induites par le marché, en fonction de la rentabilité attendue des différentes options. Les solutions techniques qui permettraient de réduire ces pertes ne sont pas

retenues parce qu'elles ne sont pas censées être rentables, en considération du coût d'opportunité de la main-d'œuvre, du capital et d'autres intrants. D'autres options ne sont pas à la portée des intervenants à titre individuel, compte tenu des exigences qu'elles comportent en termes d'investissement, de savoir-faire, de capacités organisationnelles, etc.

12. La répartition des avantages économiques découlant de la réduction des pertes et gaspillages est étroitement liée à la situation du marché et à l'étape de la filière d'approvisionnement à laquelle cette diminution a eu lieu. Les pertes qui se produisent pendant et après la récolte déterminent un amoindrissement des quantités commercialisables. La réduction des pertes sera plus profitable aux agriculteurs si elle s'accompagne d'une meilleure efficacité des filières. Tant les producteurs que les consommateurs en tirent profit grâce à une majoration moins importante entre le producteur et le consommateur final. Dans les zones urbaines comme en milieu rural, la diminution des prix des aliments contribue à accroître les revenus réels des pauvres acheteurs nets de denrées alimentaires. D'autre part, la réduction des gaspillages donne lieu à une diminution de la demande globale et à un abaissement potentiel des prix des denrées de base pour les producteurs. Les ménages vendeurs nets de produits alimentaires peuvent en subir les conséquences en termes de revenus, avec au bout du compte une augmentation possible de la pauvreté. Cependant, avec le temps, un inversement de ces incidences négatives potentielles pourra être enregistré, lorsque les ressources dégagées grâce à une production alimentaire plus efficace auront trouvé une utilisation plus rémunératrice.

13. Au niveau de la collectivité. Le traitement du problème des pertes de produits alimentaires devrait permettre d'améliorer les conditions sociales des pauvres, qu'ils soient producteurs ou consommateurs. L'offre de produits alimentaires pourrait ainsi augmenter pour les producteurs (pour leur propre consommation) comme pour la collectivité. Par ailleurs, un meilleur accès à la nourriture serait assuré aux producteurs grâce à l'accroissement des revenus, et aux consommateurs pauvres grâce au fléchissement des prix alimentaires. Toutefois, pour des raisons d'ordre culturel et tenant aux règlements en vigueur, aux habitudes et au manque d'informations ou de connaissances, il est possible que le consommateur achète ou prépare des aliments en quantités excessives ou bien qu'il jette des denrées comestibles de bonne qualité. Il est donc nécessaire d'éduquer les consommateurs à faire des choix judicieux et à prendre des décisions efficaces concernant l'utilisation des aliments, leur manipulation et leur consommation.

14. Au niveau des systèmes alimentaires. L'approche à adopter pour réduire les pertes et gaspillages devrait être intégrée dans le concept plus large de la promotion de systèmes alimentaires durables, qui englobe également la viabilité de la production alimentaire, d'une part, et celle de la consommation et des régimes alimentaires (moyennant la réduction des gaspillages, par exemple), de l'autre. Les nouvelles stratégies d'intervention doivent tenir compte de la dynamique socioéconomique des différents acteurs et de leurs capacités et potentialités respectives aux fins de la prévention des pertes et gaspillages de produits alimentaires.

III. Initiatives visant à réduire les pertes et gaspillages de produits alimentaires

15. Un certain nombre d'initiatives visant à réduire les pertes et gaspillages de nourriture ont été mises en œuvre par divers organismes internationaux, supranationaux et nationaux afin d'éveiller les consciences. L'intérêt que le public porte à ce problème a également été relayé par les médias ces deux dernières années. Le sujet a en effet été traité dans des articles parus dans la presse quotidienne, ainsi que dans des hebdomadaires et des magazines, ou encore dans le cadre de reportages et de débats télévisés.

16. En mai 2011, la FAO et Messe Düsseldorf GmbH³ ont organisé la conférence internationale «Save Food» qui s'est tenue à Düsseldorf dans le cadre du salon international -Interpack2011. Suite à cette manifestation couronnée de succès, l'Organisation et Messe Düsseldorf ont lancé l'Initiative mondiale de réduction des pertes et gaspillages alimentaires, reposant sur les quatre piliers suivants:

³ Messe Düsseldorf GmbH est un organisme allemand spécialisé dans l'organisation de salons commerciaux internationaux. Interpack est le principal salon commercial au niveau mondial pour le secteur de l'emballage.

1) sensibilisation à l'impact des pertes et gaspillages de nourriture et recensement de solutions pour réduire ce phénomène; 2) collaboration et coordination des initiatives mondiales relatives aux pertes et gaspillages de produits alimentaires; 3) élaboration d'une politique, d'une stratégie et d'un programme pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires; et 4) soutien aux programmes d'investissement et aux projets mis en œuvre par les secteurs privé et public. L'Initiative mondiale, qui est en lien direct avec le projet européen FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies), collaborera également avec un certain nombre de partenaires publics et privés en Europe afin de résoudre le problème des gaspillages alimentaires qui se produisent aux différentes étapes des filières d'approvisionnement.

17. Le problème des pertes et gaspillages de produits alimentaires fait l'objet d'une attention croissante de la part du Comité sur la sécurité alimentaire mondiale (CSA), éclairé dans son examen par les rapports de son Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition. Dans son rapport sur le changement climatique et la sécurité alimentaire, publié en 2012, le Groupe d'experts de haut niveau a insisté à nouveau sur la nécessité de réduire les pertes et les gaspillages pour limiter les émissions de gaz à effet de serre provenant du secteur de l'alimentation et de l'agriculture. Faisant sien l'avis du Groupe d'experts, le CSA a recommandé une réduction durable des pertes après récolte et des gaspillages alimentaires. Au cours de la même session, il a demandé que le Groupe établisse un rapport sur les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires dans le contexte de systèmes alimentaires durables, et le présente au Comité, à sa quarante et unième session, en 2014.

18. En 2011, la FAO et le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) ont lancé un programme conjoint pour des systèmes alimentaires durables visant à assurer une utilisation plus efficace des ressources et à réduire le coefficient de pollution des systèmes alimentaires, depuis la production jusqu'à la consommation, tout en abordant les questions relatives à la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Le programme fait intervenir un large éventail de parties prenantes, y compris les pouvoirs publics, les producteurs de denrées alimentaires et de poisson, les acteurs du secteur agroalimentaire, les détaillants et les consommateurs. Le PNUE et la FAO sont les partenaires fondateurs de la campagne « Pensez, Mangez et Préservez pour réduire votre empreinte écologique », qui se propose de faciliter la coordination des efforts déployés partout dans le monde pour réduire les gaspillages alimentaires.

19. En juin 2012, les principaux organismes des Nations Unies s'occupant d'agriculture et d'alimentation se sont engagés conjointement à réduire au minimum les pertes et gaspillages de produits alimentaires en apportant leur soutien au cinquième volet de l'initiative « Défi Faim zéro » (zéro perte ou gaspillage de produits alimentaires) sur les plans social, économique et environnemental. Par ailleurs, la FAO a publié à l'intention de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable (Rio+20) un document d'orientation intitulé « Vers l'avenir que nous voulons - En finir avec la faim et engager la transition vers des systèmes agro-alimentaires durables ».

20. Le Parlement européen est en première ligne dans la lutte contre les pertes et gaspillages de produits alimentaires. Le 23 novembre 2011, la Commission de l'agriculture du Parlement a approuvé une résolution appelant la Commission européenne et les États membres à prendre des mesures radicales pour réduire de moitié les gaspillages, « de la ferme à la table », d'ici à 2025 (Parlement européen, 2011). Les membres du Parlement européen affirment ainsi leur volonté de réduire le gaspillage alimentaire au sein de l'Union grâce à des mesures visant à encourager la production agricole à petite et moyenne échelle, qui est axée sur la demande du marché local. Par ailleurs, plusieurs institutions ont lancé des programmes visant à réduire les pertes et gaspillages de nourriture, ou ont déclaré leur intention d'agir à cette fin et indiqué les objectifs à atteindre: notamment, le Bureau des sciences du Gouvernement britannique; la Commission européenne, qui s'est fixé l'objectif de réduire de moitié le gaspillage d'aliments encore propres à la consommation d'ici à 2020; le Forum économique mondial; et l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), qui met en place une base de données préliminaires concernant les gaspillages alimentaires et couvrant 34 pays membres de l'Organisation, ainsi que la Chine.

21. La FAO a toujours été au tout premier rang des initiatives et des programmes d'appui technique mis en œuvre pour réduire les pertes de produits alimentaires après la récolte. Face à l'intégration des

marchés et au développement des chaînes de valeur mondiales, il est désormais nécessaire d'aborder la question de l'efficacité de la filière d'approvisionnement alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation, selon une approche globale permettant de considérer les gaspillages alimentaires dans le cadre plus général des pertes de denrées qui se produisent tout au long des filières.

22. Au cours de l'exercice biennal 2014-2015, l'Initiative mondiale de réduction des pertes et gaspillages alimentaires sera mise en œuvre au titre de l'Objectif stratégique 4, «Veiller à la mise en place de systèmes agricoles et alimentaires plus ouverts et plus efficaces aux niveaux local, national et international». Cet objectif vise à mobiliser les capacités et l'engagement du secteur privé, tout en créant l'environnement porteur nécessaire, pour assurer des systèmes d'approvisionnement alimentaire plus productifs et plus efficaces, grâce à une approche globale et intégrée de la chaîne de valeur, fondée sur des études de viabilité et tenant compte de l'opportunité sociale et environnementale. Cette approche est à la fois essentielle pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires, et propre à la favoriser.

23. En Europe et en Asie centrale, l'Initiative mondiale abordera les questions liées à l'évolution des régimes alimentaires, et cela dans le cadre d'un vigoureux programme de sensibilisation aux gaspillages de nourriture, y compris le comportement et les habitudes alimentaires des consommateurs dans les régions économiquement développées. Cette campagne vise à réduire les gaspillages en encourageant l'adoption d'un mode de consommation plus attentif et plus sain de la part des ménages, conformément aux indications du programme de production et de consommation durables de la FAO et du PNUE.

24. À la demande de la Conférence régionale de la FAO pour l'Europe de 2012⁴, le Bureau régional pour l'Europe et l'Asie centrale a lancé une évaluation régionale des pertes et gaspillages alimentaires et entrepris de recenser les stratégies envisageables pour réduire ce phénomène dans la région, dans le cadre de l'Initiative phare de la FAO relative aux structures agraires dans les pays d'Europe et d'Asie centrale. Le projet vise à mieux faire comprendre les causes sous-jacentes des pertes et gaspillages de nourriture tout au long de certaines filières d'approvisionnement alimentaire dans les pays en développement de la région, et à étayer l'évaluation et les initiatives mises en œuvre au niveau mondial pour s'attaquer à ce problème. L'approche adoptée pour le projet consistait à actualiser et améliorer l'évaluation des pertes et gaspillages alimentaires dans la région Europe et Asie centrale en appliquant la méthode déjà utilisée pour l'étude de ce phénomène au niveau mondial, et à recenser et analyser les points critiques aux différentes étapes des filières d'approvisionnement retenues dans les pays en développement de la région.

IV. Le point sur le débat public autour du problème des pertes et gaspillages de produits alimentaires

25. Il n'est pas surprenant que ce phénomène ait fait l'objet d'un examen approfondi ces dernières années, tant de la part des décideurs politiques, dans de nombreux pays, que des représentants d'organismes internationaux. Un certain nombre d'études ont été réalisées afin de mettre en évidence l'ampleur du problème, de fixer des objectifs spécifiques pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires et de mettre en place des politiques pour atteindre ces objectifs.

26. Un nombre croissant de publications analysent le phénomène des pertes et des gaspillages. La plupart des études sont commandées par des organismes internationaux ou nationaux et menées à bien par des chercheurs des universités ou en collaboration par plusieurs partenaires de projet. Il est intéressant de signaler que ces études sont réalisées à la demande d'organisations opérant dans des régions qui ne sont pas en proie à l'insécurité alimentaire, comme l'Union européenne (UE).

27. Il existe de grandes différences quant aux objectifs mêmes des études visant à analyser les pertes et gaspillages alimentaires et à recueillir des informations à ce sujet. Un certain nombre d'études,

⁴ Rapport de la vingt-huitième Conférence régionale de la FAO pour l'Europe, (Paragraphe 27. b.) Bakou (Azerbaïdjan), 19 et 20 avril 2012.

émanant en particulier de pays développés, sont motivées par des facteurs sociaux ou éthiques. D'autres visent à améliorer la sécurité alimentaire et revêtent ainsi une importance toute particulière pour les pays à revenu faible ou intermédiaire, dans lesquels la production vivrière est moins sûre et moins stable que dans les nations pleinement industrialisées. Un autre objectif est celui d'assurer une utilisation plus efficace des ressources. En effet, les ressources investies dans la production d'aliments finissant par être gaspillés pourraient être destinées plus utilement à un autre usage. Enfin, plusieurs études sont justifiées par des facteurs environnementaux, notamment la nécessité de réduire les émissions de CO₂ ou le processus d'eutrophisation en produisant moins de denrées qui finiraient par être gaspillées.

28. La FAO et le Projet d'optimisation de l'utilisation des produits alimentaires aux fins d'innovation sociale (FUSIONS)⁵ sont accordés pour entendre par pertes et gaspillages quantitatifs de nourriture toute denrée alimentaire finissant par ne pas être consommée, la définition du terme « denrée alimentaire » étant celle qu'en donne le Codex Alimentarius⁶. L'Organisation publiera la définition des pertes et gaspillages quantitatifs et qualitatifs de nourriture lors de la session du Comité de l'agriculture qui se tiendra en mai 2014.

29. Les méthodes de collecte de données ne sont généralement pas normalisées, si bien que les différentes approches suivies à cet effet varient sensiblement. Il est rare aussi que ces méthodes soient validées. Même si dans la plupart des études il est indiqué que les données recueillies seraient représentatives d'une plus ample région, cette affirmation n'est pas prouvée et ne fait l'objet d'aucune vérification ultérieure. De ce fait, la qualité des données figurant dans les publications s'avère très variable et son évaluation impossible. Les méthodes appliquées pour la collecte de données dépendent dans une large mesure de l'étape de la filière d'approvisionnement qui est prise en compte et des particularités du pays ou de la région dont il est question. Afin de faciliter la comparaison entre les études, l'Initiative « Save Food » de la FAO a publié des directives indiquant notamment la méthodologie à suivre pour le calcul des pertes et gaspillages survenant dans les sous-secteurs de l'agriculture paysanne et de la pêche artisanale.

30. Il est urgent de pouvoir disposer de données plus fiables et valides pour mesurer l'ampleur des pertes et gaspillages alimentaires et comparer les différentes pratiques et les divers systèmes. Pour ce faire, il est nécessaire de disposer de méthodes de suivi harmonisées, s'inscrivant de préférence dans une perspective mondiale, et de pouvoir compter sur l'engagement des parties prenantes à faire preuve de transparence dans les déclarations relatives aux pertes et gaspillages qui se produisent aux différentes étapes de la filière d'approvisionnement alimentaire. La mise au point de protocoles mondiaux pour le calcul des pertes et gaspillages est une opération très complexe, dans la mesure où il faut tenir compte d'un grand nombre de variables, qui diffèrent souvent d'un pays à l'autre. La plupart des données relatives aux pertes après récolte constatées au niveau de la filière d'approvisionnement dans les pays en développement ne sont pas disponibles ou n'ont pas été enregistrées. Le sentiment est donc qu'il est urgent de mettre en place des méthodes et des protocoles harmonisés pour définir et mesurer les pertes et gaspillages de produits alimentaires (Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, 2012).

31. Outre la question de la définition des pertes et gaspillages de nourriture, un autre sujet de discussion dans la littérature spécialisée concerne la méthode à suivre pour le regroupement des données. Aucun protocole normalisé n'a encore été mis au point pour mesurer les pertes et les gaspillages alimentaires. Les méthodes d'agrégation appliquées diffèrent selon l'ampleur du champ que l'étude se propose de couvrir: ainsi, les pertes et les gaspillages sont le plus souvent regroupés en

⁵ Le Projet d'optimisation de l'utilisation des produits alimentaires aux fins d'innovation sociale (FUSIONS) travaille à améliorer l'efficacité de l'utilisation des ressources en Europe en réduisant sensiblement les gaspillages de denrées alimentaires. Les activités du projet s'étalent sur quatre ans, d'août 2012 à juillet 2016, et sont financées par la Commission européenne.

⁶ On entend par denrée alimentaire toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le "chewing-gum" et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac.

fonction du poids ou de la valeur des produits et ne sont mesurés qu'exceptionnellement en termes d'équivalents caloriques. D'autres études convertissent les pertes en émissions de gaz à effet de serre ou en volumes d'eau utilisés. Chacune de ces méthodes présente des avantages et des inconvénients.

32. La plupart des études recensent les mesures qui pourraient être prises pour réduire les pertes et gaspillages, mais il est rare qu'elles en évaluent aussi les coûts et les avantages. Selon l'OCDE, le volume des pertes et gaspillages résulte d'un comportement rationnel de tous les agents économiques (ménages et producteurs). Cela étant, d'autres études soutiennent implicitement qu'il y a une défaillance du marché, dans la mesure où celui-ci ne parvient pas à fournir les ressources financières dont les parties prenantes de la chaîne de valeur ont besoin pour rentabiliser les investissements effectués dans la réduction des pertes et gaspillages.

V. Évaluation des pertes et gaspillages de produits alimentaires en Europe et en Asie centrale et principales causes du problème⁷

33. Comme l'Étude mondiale sur les pertes et gaspillages alimentaires l'a mis en évidence, dans ce domaine les schémas diffèrent en fonction du niveau général de développement économique. Les évaluations relatives aux pertes et gaspillages dans la région Europe et Asie centrale ont été mises à jour en tenant compte de ces écarts de développement, dont l'impact sur le schéma et le volume des pertes est considérable. Le Bureau régional pour l'Europe et l'Asie centrale assure une couverture régionale tout à fait particulière, dans la mesure où il embrasse à la fois un groupe de pays développés et un groupe plus vaste et hétérogène de pays en développement. L'évaluation effectuée a donc porté sur trois sous-régions: i) les pays développés: UE des 27 et pays membres de l'Association européenne de libre-échange (AELE)⁸; ii) les pays à faible revenu: Arménie, Azerbaïdjan, Géorgie, Kirghizistan, Ouzbékistan, République de Moldova, Tadjikistan et Turkménistan; et iii) les pays à revenu intermédiaire: Bélarus, , Kazakhstan, Ukraine, pays d'Europe du Sud-Est et Turquie.

Bien qu'étant des pays à revenu élevé, la Fédération de Russie et la Croatie ont été incluses dans le groupe des pays à revenu intermédiaire⁹.

34. La décision de se concentrer sur les pays à revenu faible et les pays à revenu intermédiaire a été prise en considération du fait que les pays à revenu élevé, c'est-à-dire principalement ceux de l'UE, avaient déjà mis en œuvre à grande échelle des programmes de recherche et développement de pointe pour surveiller et réduire les pertes et gaspillages aussi bien aux niveaux national et de l'UE, que par l'intermédiaire d'organismes tels que l'OCDE. Par ailleurs, le projet FUSIONS pilote et coordonne un certain nombre d'initiatives de recherche et de politique générale concernant les pertes et gaspillages alimentaires.

35. Compte tenu des limites de l'évaluation effectuée jusqu'à présent et de la méthodologie mise au point, ainsi que des données disponibles et de leur exactitude, les estimations préliminaires pour la région Europe et Asie centrale s'inscrivent dans le droit fil des conclusions générales de l'Étude mondiale sur les pertes et gaspillages de produits alimentaires. S'agissant du schéma des pertes et gaspillages (Figure 1), il existe des différences notables entre les trois sous-régions considérées. Dans les pays développés, la plupart des pertes se produisent au stade de la consommation, tandis que dans les pays à revenu intermédiaire et à revenu faible celles-ci sont constatées en majorité aux étapes de la

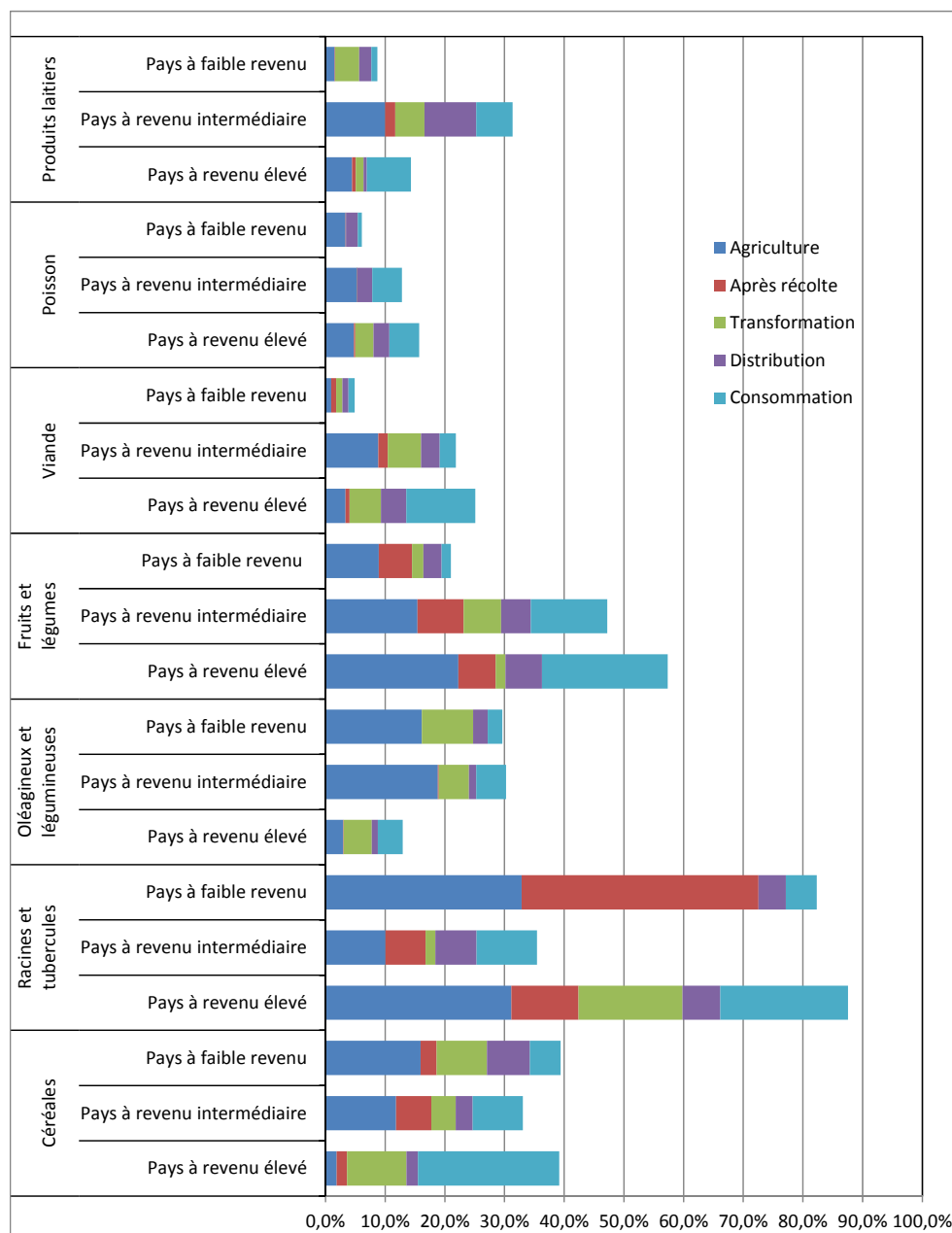
⁷ On trouvera une analyse plus approfondie du problème des pertes et gaspillages de produits alimentaires en Europe et en Asie centrale dans l'étude intitulée «Reduction of Food Losses and Waste in Europe and Central Asia for Improved Food Security and Agri-food Chain Efficiency», disponible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/europe/agrarian-structures-initiative/3p/en/>.

⁸ L'Association européenne de libre-échange (AELE) est une organisation de libre-échange créée en 1960 liée à l'Union européenne et qui fonctionne en parallèle avec elle. À ce jour, les membres de l'AELE sont l'Islande, le Liechtenstein, la Norvège et la Suisse, ces deux derniers pays en étant les membres fondateurs.

⁹ La série homogène de bilans alimentaires de la FAO la plus récente disponible pour l'évaluation était celle de l'année 2009. Pour cette raison, aux fins de la présente évaluation, ni la Croatie, ni la Fédération de Russie n'ont été incluses dans le groupe des pays à revenu élevé.

production et des opérations après récolte de la filière. Par exemple, par effet du surapprovisionnement, du pouvoir d'achat et de la préférence des consommateurs pour le pain frais, et en considération d'un taux de rejet plus élevé pour d'autres produits à base de céréales, les gaspillages de produits céréaliers de la part des consommateurs à revenu élevé atteignent près de 25 pour cent. En revanche, le taux de gaspillage tombe à 8,5 pour cent dans les pays à revenu intermédiaire et à 5 pour cent dans les pays à faible revenu.

Figure 1. Pourcentage de la production initiale qui est perdu ou gaspillé aux différentes étapes de la filière d'approvisionnement alimentaire¹⁰



¹⁰ Bureau régional pour l'Europe et l'Asie centrale-FAO 2014. Reduction of Food Losses and Waste in Europe and Central Asia for Improved Food Security and Agri-food Chain Efficiency. Disponible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/europe/agrarian-structures-initiative/3p/en/>.

36. La plus grande partie des produits de consommation perdus ou gaspillés appartenait au groupe des racines et tubercules. C'est dans les pays à revenu élevé de l'UE et de l'AELE que le taux de perte ou de gaspillage est le plus élevé au stade de la production, se situant à un peu plus de 30 pour cent à la récolte. Aux étapes suivantes, celles de la transformation et du conditionnement des produits, on constate un taux de gaspillage supérieur à 17 pour cent par effet des exigences de qualité élevées, des résidus de production et des annulations de commande de la part des chaînes de vente au détail. Dans les pays à revenu intermédiaire et ceux à faible revenu, pratiquement aucune perte, ni gaspillage, n'est enregistrée pendant la transformation et le conditionnement des produits, en raison principalement du fait que les pommes de terre font l'objet d'un traitement et d'un conditionnement minimes.

37. S'agissant des fruits et légumes, les pays de la région Europe et Asie centrale enregistrent un taux de gaspillage élevé aux stades de la production agricole et de la consommation des produits, c'est-à-dire aux deux extrémités de la filière, dépassant dans les deux cas 20 pour cent des volumes traités à chaque étape, et cela par effet des exigences de qualité élevées, de la surproduction et de l'achat de quantités excessives de la part des consommateurs. Dans les pays à revenu intermédiaire, on constate également des pertes importantes aux stades de la production et de la consommation (dépassant 10 pour cent dans les deux cas), ainsi qu'une augmentation des pertes enregistrées pendant la manipulation après récolte et l'entreposage des produits (environ 7 pour cent), imputable à des problèmes d'ordre logistique au niveau de la chaîne du froid et à des capacités de stockage insuffisantes. Dans les pays à faible revenu, des problèmes majeurs se posent au stade de la production et pendant la manipulation après récolte et l'entreposage des produits (le taux de perte dépassant 5 pour cent dans les deux cas), même si globalement la diminution des pertes et gaspillages semble coïncider avec celle du niveau de revenu des pays.

38. Le contexte de développement a lui aussi une incidence sur les causes des pertes et gaspillages de produits alimentaires. Dans les pays développés de la région, ces pertes tiennent principalement aux préférences des consommateurs, tandis que dans les pays à revenu intermédiaire et dans les pays à faible revenu les causes les plus fréquemment citées sont des infrastructures insuffisantes et des technologies inadaptées, ainsi que le manque d'instruction et de compétences, en particulier au niveau des exploitations.

39. Les pertes qui se produisent au stade de la production agricole sont elles aussi en grande partie imputables aux méthodes et pratiques de culture conservatrices et traditionnelles adoptées par les agriculteurs. Outre les pertes matérielles qui sont enregistrées pendant la phase de production, il arrive qu'en raison de leur qualité insuffisante ou d'un début de détérioration les produits finissent par être destinés à l'alimentation des animaux. La pénurie de prestataires de services de vulgarisation dûment qualifiés contribue à aggraver ces défaillances au niveau du choix des intrants et des bonnes pratiques agricoles. Afin de remédier à ces problèmes, il convient d'assurer une étroite coordination entre les pouvoirs publics, les établissements d'enseignement et les agences pour l'emploi, le secteur privé, leurs associations représentatives et les programmes internationaux d'échanges éducatifs et techniques.

40. L'indisponibilité d'équipements modernes pour les opérations après récolte et de capacités de stockage suffisantes est particulièrement remarquable pour ce qui est du groupe des fruits et légumes (y compris les pommes de terre), tandis que l'absence d'installations de traite modernes et de capacités de refroidissement du lait est probablement la principale cause des pertes qui sont enregistrées dans le secteur laitier. Les pertes sont particulièrement importantes dans ces deux secteurs, dans la mesure où les producteurs de fruits, de légumes et de lait sont en très grande majorité de petits paysans, qui n'ont pas accès aux pratiques, technologies et équipements d'assainissement modernes nécessaires pour traiter les points critiques. Bien que les chaînes de valeur des céréales et des graines oléagineuses de la région soient relativement modernes et intégrées, une coordination d'une ampleur considérable est nécessaire, notamment entre les pouvoirs publics et les producteurs du secteur privé et entre les gouvernements de la région, afin de mettre en place les meilleures pratiques et le type de système d'alerte et d'intervention rapides requis pour parer aux menaces des maladies et des ravageurs.

41. À l'étape de la distribution, ce sont encore une fois les produits frais, non emballés et nécessitant un entreposage frigorifique (fruits, légumes et viandes) qui sont les plus sujets à des pertes, même si souvent dans le cas des viandes et des produits laitiers, les pratiques frauduleuses mises en œuvre par

les détaillants et la vente de produits périmés sur les marchés secondaires tendent réduire les pertes. À ce stade, celles-ci sont également masquées dans la mesure où le problème de la détérioration des produits et de leur courte durée de conservation est souvent renvoyé aux consommateurs, donnant lieu à des gaspillages au niveau des ménages. Afin de lutter contre de tels procédés, les pouvoirs publics et/ou les organisations de consommateurs pourraient amener les réseaux de distribution et leurs fournisseurs à envisager de nouvelles pratiques, comme par exemple celle consistant à baisser le prix des produits sur le point d'atteindre leur date de péremption ou leur date limite de consommation. Une solution efficace pour réduire les pertes à ce stade serait aussi de fournir des informations sur les marchés et d'élaborer des systèmes de classification des produits.

42. Dans les pays à revenu intermédiaire et à revenu moyen de la région, compte tenu de la forte prévalence de réfrigérateurs domestiques modernes chez les consommateurs urbains ainsi que des habitudes d'achat plus régulières et moins excessives que dans les pays à revenu élevé, le niveau relativement faible des gaspillages est dû à des problèmes d'ordre technique et tenant aux ressources, en particulier dans les ménages urbains. Dans les villes, l'augmentation des gaspillages domestiques est due à la durée de conservation réduite des produits, surtout des fruits frais, des légumes, de la viande et des produits laitiers, liée à des défaillances au niveau de la manipulation des produits après récolte, de leur conditionnement et de leur entreposage avec chaîne du froid aux stades précédents de la filière agroalimentaire.

43. Les préférences des consommateurs sont la principale raison des pertes et gaspillages de produits alimentaires qui sont enregistrés dans les pays à revenu élevé de la région Europe et Asie centrale. Pour satisfaire à ces préférences, il est donc nécessaire d'adapter en conséquence la gestion des différentes étapes de la filière d'approvisionnement (production, transformation et distribution). Les consommateurs exigent des normes de qualité élevée, si bien que tous les produits non conformes sont éliminés après la récolte. Ces gaspillages sont dus au fait que les consommateurs préfèrent acheter des produits alimentaires ayant une durée de conservation résiduelle plus longue. Une offre excédentaire et des prix peu élevés incitent également les consommateurs à acheter des aliments en quantités excessives, qui ne sont donc pas tous consommés, notamment sous la poussée des offres promotionnelles. Les gaspillages de produits alimentaires sont aussi liés à des exigences esthétiques. Des campagnes de sensibilisation des consommateurs pourraient être élaborées afin de fournir des explications sur les dates de péremption, les produits périmés à risque élevé, et sur les différentes manières de réduire les gaspillages au minimum au sein des ménages. En outre, ces différentes mesures pourraient être soutenues par des initiatives conjointes menées par des organisations de consommateurs, des autorités nationales chargées de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments, et des associations professionnelles.

44. La qualité des produits joue un rôle important dans les pertes et les gaspillages intéressant tous les groupes de denrées. Les céréales, les oléagineux et les légumes, surtout ceux qui sont produits dans les pays à faible revenu et les pays à revenu intermédiaire de la région, finissent par être écoulés sur les marchés locaux et internationaux en tant que produits destinés à l'alimentation animale, et cela en raison de leur mauvaise qualité. Dans le secteur de la transformation, on déplore la mauvaise qualité des intrants, qui est en grande partie imputable au caractère fragmenté de la production dans de nombreuses petites exploitations agricoles, dans lesquelles font défaut les approches normalisées qui permettraient de fournir des quantités commerciales d'intrants répondant à des normes de qualité de base. Des mesures d'atténuation telles que l'éducation des agriculteurs et la fourniture d'une assistance technique au stade de la récolte, ainsi que l'amélioration des infrastructures rurales (routes, technologies des communications), peuvent être mises en place avec la participation directe des pouvoirs publics. Des mesures supplémentaires visant à améliorer l'efficacité de la filière comprennent également l'amélioration de l'information sur les marchés et la gestion globale de la manipulation et du stockage des produits.

VI. Mesures et approches envisageables visant à réduire les pertes et gaspillages alimentaires

45. Il est essentiel de réduire les pertes et gaspillages de nourriture pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires et contribuer ainsi à assurer des changements systémiques de plus grande ampleur. Afin d'assurer une plus grande efficacité et une durabilité accrue, des mesures peuvent être prises pour valoriser les sous-produits et les denrées gaspillées. Aujourd'hui, le problème des pertes et gaspillages de produits alimentaires figure en bonne place parmi les priorités des programmes politiques et de développement, partout dans le monde, et les initiatives publiques et privées se multiplient dans toutes les régions. Il s'agit en principe de tendances positives, mais elles comportent néanmoins un risque de chevauchement des efforts et, pire encore, de duplication des erreurs. La nécessité de coordonner les efforts est donc évidente.

46. Le problème des pertes et gaspillages alimentaires est si vaste et si complexe que pour obtenir des résultats significatifs dans ce domaine, la participation de tous les acteurs de la filière, des différentes parties prenantes et des organismes d'appui compétents est essentielle. Le secteur public peut intervenir en procédant à des recherches, en mettant au point des méthodes, en donnant des indications et en appuyant l'élaboration de politiques visant à favoriser l'environnement porteur et le climat favorable qui inciteront le secteur privé à effectuer les investissements nécessaires pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture. Dans les pays les moins avancés, les pouvoirs publics peuvent également soutenir l'introduction de programmes structurels visant à favoriser l'introduction de pratiques de production durable.

47. Afin de combler les lacunes qui existent au niveau des données disponibles et de leur collecte, et quant à l'identification des causes des pertes et gaspillages alimentaires qui se produisent, les interventions visant expressément à réduire l'ampleur de ce phénomène doivent être étayées par des documents de manière à recueillir des informations qui soient non seulement plus précises et plus approfondies, mais aussi susceptibles d'être utilisées pour faciliter l'échange d'expériences dans le cadre de différentes approches. S'agissant de la question des capacités limitées d'analyse de la filière en général et des pertes et gaspillages en particulier, surtout dans les pays les moins avancés de la région, et pour combler les lacunes existant dans ce domaine, une meilleure coordination et un échange d'informations plus efficace entre les experts nationaux permettraient d'éclairer les décisions relatives aux mesures à prendre pour réduire les pertes et les gaspillages. Dans le cadre de son Programme ordinaire, la FAO continuera d'aider les États Membres à renforcer les capacités d'améliorer les statistiques et les données relatives aux pertes et gaspillages de nourriture en élaborant des études et des rapports sur les causes et l'ampleur de ce problème, ainsi qu'en procédant à des échanges sur les solutions et les meilleures pratiques susceptibles d'y remédier.

48. Compte tenu du manque évident d'informations et de connaissances concernant les causes profondes des pertes et gaspillages alimentaires dans les pays en développement de la région, il est nécessaire de poursuivre les recherches afin d'établir si les points critiques faisant l'objet d'une intervention ciblée des pouvoirs publics résultent d'une défaillance du marché ou de l'échec des politiques mises en œuvre. Enfin, une évaluation approfondie serait opportune pour établir si la réduction ciblée des pertes et gaspillages de nourriture constitue une opération rationnelle sur le plan économique, et cela avant toute décision concernant la nécessité de l'intervention des pouvoirs publics. À cet effet, l'aide de la FAO peut comprendre le partage d'informations actualisées, la promotion de technologies et de pratiques de production rentables, ainsi que la mise en place de capacités institutionnelles. Les gouvernements peuvent également se voir encouragés à jouer un rôle catalyseur en créant des tribunes publiques sur la réduction des pertes et gaspillages de produits alimentaires. Grâce à ces tribunes, conçues pour les filières agroalimentaires, les pouvoirs publics pourraient faciliter la coordination des chaînes de valeur et la constitution de réseaux, et encourager de meilleures pratiques sectorielles, notamment pour ce qui concerne les phases de la filière agroalimentaire qui font suite à la récolte, et mettre l'accent sur les meilleures pratiques industrielles.

49. Dans l'ensemble, la prédominance de petits producteurs déplacés et le manque d'investissement dans les nouvelles technologies tout au long de la filière d'approvisionnement ont été identifiés comme

étant les principales questions à aborder en vue de la mise au point d'initiatives visant à réduire les pertes et gaspillages de produits alimentaires dans les pays à faible revenu et les pays à revenu intermédiaire de la région. Afin d'assurer un meilleur accès aux marchés qui permettrait de réduire les pertes et gaspillages de produits alimentaires, les gouvernements pourraient envisager de mettre en place des mesures et des programmes d'appui au développement d'organisations de producteurs et d'autres formes de coopération. Ceci permettrait aux petits producteurs d'augmenter les volumes des produits normalisés et de traiter directement avec les transformateurs ou les détaillants, ou encore de renforcer les capacités de prérefroidissement et d'entreposage conjoints. En plus de réduire les quantités extrêmement élevées de pertes et gaspillages, tous causés par la détérioration des aliments immédiatement après la récolte, cela prolongerait la durée de conservation des produits frais, contribuant ainsi à limiter les gaspillages au niveau des consommateurs.

50. Toutefois, la responsabilité de la réduction des pertes de produits alimentaires en aval de la filière et jusqu'au consommateur devrait aussi incomber au secteur privé. Dans ce contexte, les politiques et les règlements mis en place par les pouvoirs publics pour réduire les pertes et gaspillages de nourriture devraient avoir pour objet de créer un environnement porteur permettant au secteur privé d'introduire des pratiques susceptibles de limiter ces pertes et d'améliorer l'efficacité globale des filières d'approvisionnement alimentaire. Par ailleurs, les politiques et les stratégies visant à réduire les pertes et gaspillages alimentaires ne doivent pas être spécifiquement centrées sur ce problème, mais plutôt faire partie intégrante des cadres de politique générale mis en place pour améliorer la sécurité alimentaire, l'efficacité de la filière et la compétitivité. Pour mieux réduire les risques et les menaces associés aux investissements faits dans les entreprises de réduction des pertes et gaspillages de produits alimentaires, les gouvernements, travaillant de concert avec d'autres parties prenantes, doivent assurer aux activités économiques des conditions stables, avec des règles et des règlements transparents et cohérents. La FAO donnera des avis et fournira un appui concernant les activités qui permettent de rassembler et de diffuser les connaissances, les technologies et les bonnes pratiques en matière de gestion des pertes et gaspillages de produits alimentaires.

51. Sachant que les gaspillages alimentaires sont en grande partie induits par le comportement des consommateurs et des détaillants, ainsi que par les choix que ceux-ci effectuent, il est nécessaire de sensibiliser le grand public à ce problème et surtout à ses répercussions profondes. Le comportement consistant à considérer qu'il revient moins cher ou qu'il est plus commode de jeter la nourriture plutôt que d'utiliser ou réutiliser les denrées ou de prévenir les gaspillages alimentaires, pourrait ainsi être modifié. Ce changement d'attitude favorisera des solutions innovantes pour réduire le gaspillage alimentaire. La réduction des pertes et des gaspillages de produits alimentaires doit être inscrite et rester en bonne place parmi les priorités des responsables politiques et des principaux acteurs intervenant dans les systèmes d'approvisionnement alimentaire. Le secteur public et le secteur privé doivent être bien conscients qu'ils ont besoin l'un de l'autre pour résoudre ce problème. Il est nécessaire de recenser des stratégies et des circuits de communication adaptés, qui permettent d'atteindre toutes les parties prenantes concernées, compte tenu de leur âge, de leur sexe et de leur situation socioéconomique. Contribuant aux efforts déployés par les gouvernements pour réduire les gaspillages de produits alimentaires, et en qualité de coordinateur de l'initiative mondiale «Save Food», la FAO continuera d'organiser des débats publics, des réunions et d'autres manifestations afin de sensibiliser les consciences, de diffuser des informations sur les pertes et gaspillages de produits alimentaires, de relever les défis identifiés et d'envisager les différentes mesures qui peuvent être prises.