

Vingt-septième session du Comité de l'agriculture

Point 2.9 de l'ordre du jour: Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

Note d'introduction

Donnant suite à la demande formulée par le Comité de l'agriculture à sa vingt-sixième session, la FAO a créé un Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (ci-après dénommé le «Code de conduite»). Élaboré selon une approche fondée sur les systèmes alimentaires, et aligné sur les objectifs de développement durable (ODD) interconnectés, le Code de conduite traite à la fois des pertes et du gaspillage de nourriture.

Son format correspond à celui des autres instruments d'application volontaire de la FAO établissant des principes et des normes de conduite responsable convenues au niveau international. L'introduction présente les tendances observées dans les systèmes alimentaires mondiaux, les causes, l'ampleur et les conséquences des pertes et du gaspillage alimentaires, la demande formulée par le Comité de l'agriculture, et le processus d'élaboration du Code de conduite. Viennent ensuite les objectifs, la nature, le champ d'application et le public cible du Code de conduite (article 1), une liste des principaux termes employés avec leur définition (article 2) et les principes directeurs à suivre dans la mise en œuvre des actions et mesures devant aboutir à une réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (article 3).

Les articles 4 et 5 présentent les initiatives et les mesures que doivent prendre les pays, les autorités nationales et infranationales, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement, le secteur privé, les organisations de producteurs, les organisations de la société civile et d'autres parties prenantes afin de contribuer à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Elles sont réparties comme suit:

- Enrichir la base de connaissances (évaluer et mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires), définir l'orientation stratégique, fixer des objectifs et suivre les progrès accomplis (articles 4.4 et 4.5).
- Trouver des solutions aux causes systémiques des pertes et du gaspillage alimentaires en fournissant des services collectifs et en améliorant la structure institutionnelle, les orientations stratégiques et le cadre de réglementation pour permettre aux parties prenantes de se coordonner, catalyser des investissements, faciliter et encourager l'amélioration des méthodes et favoriser l'adoption de bonnes pratiques (articles 4.6, 4.7 et 4.8).
- Trouver des solutions aux causes secondaires, ou structurelles, des pertes et du gaspillage alimentaires par les moyens suivants: renforcer la coordination et la collaboration entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement; miser sur la recherche-développement; mener des activités de sensibilisation, d'éducation et de formation; consolider les associations professionnelles et les plateformes multipartites (articles 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, et 4.13).
- L'article 5 traite des bonnes pratiques, des innovations techniques et des investissements privés que doivent réaliser les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour lutter contre les causes directes des pertes et du gaspillage alimentaires à chaque stade de la chaîne d'approvisionnement, de la production à la consommation.

En guise de conclusion, l'article 6 décrit le rôle que la FAO et d'autres parties intéressées seront appelées à jouer pour faciliter la mise en œuvre, le suivi et l'évaluation du Code de conduite.

Le Code de conduite est un cadre générique conçu pour éclairer l'établissement des codes de bonnes pratiques d'application volontaire et des directives techniques qui doivent venir le compléter et qui faciliteront une application concrète dans des contextes particuliers.

Le Comité est invité à:

- approuver le Code de conduite proposé dans le document, relever l'importance qu'il revêt et sa contribution possible à l'établissement de systèmes alimentaires durables et à la réalisation des ODD, et encourager les pays à l'appliquer;
- approuver les actions complémentaires qu'il est proposé à la FAO d'entreprendre, à savoir s'appuyer sur le cadre générique qu'offre le Code de conduite pour élaborer des codes de bonnes pratiques relatifs à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans les principaux secteurs de la production alimentaire, ainsi que des directives techniques permettant une application concrète dans des contextes particuliers.

M. Divine Njie, Directeur adjoint, division Systèmes alimentaires et sécurité sanitaire des aliments (ESF)