



联合国  
粮食及  
农业组织

Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

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

Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций

Organización de las  
Naciones Unidas para la  
Alimentación y la Agricultura

منظمة  
الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة

F

# CONFÉRENCE RÉGIONALE DE LA FAO POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES

**Trente-huitième session**

**Georgetown (Guyana), 11-13 et 18-21 mars 2024**

**Comment lutter contre les pertes et le gaspillage de nourriture grâce à  
l'innovation technologique**

## Résumé

La région Amérique latine et Caraïbes est confrontée à des défis majeurs en ce qui concerne l'élimination de la faim et de la malnutrition, et le coût d'une alimentation saine, qui y est plus élevé qu'ailleurs, contribue aux problèmes d'insécurité alimentaire et de nutrition. En dépit de progrès dans la diminution des retards de croissance et des carences en micronutriments, la région est en proie à une insécurité alimentaire imputable aux chocs économiques, aux conflits, aux facteurs d'insécurité et aux conditions météorologiques extrêmes. La situation socioéconomique, qui s'est aggravée en raison de la pandémie de covid-19 et des incertitudes mondiales, met en péril la durabilité et la résilience des systèmes agroalimentaires dans la région, ce qui pourrait y accentuer la faim et la malnutrition. Dans un tel contexte, les pertes et le gaspillage alimentaires constituent un enjeu mondial aux vastes répercussions économiques, sociales et environnementales. Dans la région Amérique latine et Caraïbes, le niveau de pertes et de gaspillage de nourriture est important et les causes sont multiples, qu'il s'agisse du mauvais état des infrastructures, des difficultés logistiques, des problèmes d'accès au marché ou des facteurs naturels.

La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est cruciale pour transformer les systèmes agroalimentaires dans la région et rendre ceux-ci plus efficaces, plus durables, plus résilients et plus inclusifs, en contribuant de manière importante à la sécurité alimentaire et à la nutrition, ainsi qu'au développement économique, à l'atténuation de l'empreinte climatique liée à la production et à la consommation de denrées alimentaires, et à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD).

Les innovations technologiques adaptées au contexte sont essentielles à la transformation des systèmes agroalimentaires et à la prévention des pertes et du gaspillage de nourriture, mais leur efficacité dans la réduction de ce phénomène est tributaire d'interventions plus globales consistant à mettre en place des infrastructures essentielles, à élaborer des cadres juridiques, politiques, institutionnels et réglementaires fondés sur des éléments factuels, à faire œuvre de sensibilisation, à renforcer les capacités et à favoriser les partenariats et les collaborations. Plusieurs défis

Les documents peuvent être consultés à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org).

perdurent, tels que l'accès limité à l'électricité dans les zones rurales et la production et l'actualisation insuffisantes de données régionales.

### Suite que la Conférence régionale est invitée à donner

La Conférence régionale est invitée à demander à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO):

- a) de faciliter l'intégration, le suivi et l'évaluation de la loi type sur la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et du *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires* par un dialogue sur les politiques, l'échange de données d'expérience et la conception et la mise en œuvre d'un appui aux politiques à mener;
- b) de soutenir les pays dans la production et le partage d'éléments factuels et le renforcement des capacités nationales de collecte, de production et d'analyse des données et des informations sur la situation en matière de pertes et de gaspillage alimentaires dans les systèmes agroalimentaires à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement;
- c) d'appuyer les solutions intégrées de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage de nourriture, notamment les politiques et les cadres réglementaires, ainsi que d'autres mécanismes novateurs visant à associer les mesures y afférentes à de multiples domaines d'action prioritaires, tels que l'amélioration de la nutrition et la réduction de l'impact du secteur agricole sur le climat;
- d) de prêter son concours aux stratégies de mobilisation de ressources et de renforcement des partenariats afin de favoriser l'élaboration d'initiatives régionales, nationales et infranationales de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

*Pour toute question relative au contenu du présent document, prière de s'adresser au:*

Secrétariat de la Conférence régionale  
[RLC-Conferencia@fao.org](mailto:RLC-Conferencia@fao.org)

## I. INTRODUCTION

1. Le présent document s'intéresse au problème crucial des pertes et du gaspillage de nourriture dans les systèmes agroalimentaires de la région Amérique latine et Caraïbes. Il met l'accent sur leurs répercussions économiques, sociales et environnementales, notamment sur leur incidence sur les objectifs de développement durable (ODD), en particulier sur les ODD 2 (éradication de la faim) et 12 (consommation et production responsables). Il insiste sur l'urgence d'une transition vers des systèmes alimentaires durables en gérant de manière responsable les ressources afin d'atténuer les émissions de gaz à effet de serre et les effets du changement climatique.

2. Les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires s'entendent comme la diminution de la quantité ou de la qualité de ces denrées le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les pertes de denrées alimentaires correspondent à la diminution de la quantité de nourriture ou de sa qualité résultant de décisions et de mesures prises par les fournisseurs de denrées alimentaires de la chaîne d'approvisionnement, à l'exclusion des détaillants, des services de restauration et des consommateurs. Le gaspillage de denrées alimentaires correspond à la diminution de la quantité de nourriture ou de la qualité de celle-ci résultant de décisions et de mesures prises par les détaillants, les services de restauration et les consommateurs<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019: Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.  
<https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

3. Les pertes et le gaspillage alimentaires ont des répercussions sur les fronts économique, social et environnemental et sont liés à de nombreux défis que doivent relever les pays de la région Amérique latine et Caraïbes dans le domaine du développement durable. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture peut contribuer à l'accélération des progrès accomplis dans la réalisation des ODD dans la région. Elle permet d'atteindre d'autres objectifs, en produisant des résultats positifs sur les trois fronts et en contribuant à la concrétisation des ODD 2 et 12, notamment à la réalisation de la cible 3 de ce dernier objectif, qui vise à réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et à diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte.

4. Les causes des pertes et du gaspillage alimentaires dans le monde sont multiples. Les pertes résultent de mauvaises pratiques de récolte et de manutention dans la chaîne d'approvisionnement, de facteurs naturels, tels que les conditions climatiques, de difficultés de commercialisation des produits, de manques d'infrastructures, etc. Les causes de gaspillage au niveau de la vente de détail sont liées 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. Le gaspillage des consommateurs découle 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<sup>2</sup>.

5. Ces dernières années, plusieurs réalisations marquantes dans le monde et dans la région Amérique latine et Caraïbes ont montré combien était importante l'intégration de la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture dans la lutte contre la faim et le changement climatique. La Conférence de la FAO a adopté le *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires* (ci-après «le Code de conduite volontaire») en juin 2021 et la première plateforme régionale de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires – SinDespercidio – a été lancée en 2018 sous la houlette de la Banque interaméricaine de développement. Cette plateforme contribue à l'élaboration de plusieurs innovations technologiques et de mesures de sensibilisation. La première Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture a été célébrée aux quatre coins du globe en 2020, et la coalition Food is Never Waste a vu le jour dans le cadre du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires de 2021.

6. La région Amérique latine et Caraïbes est confrontée à des obstacles importants qui entravent l'élimination de la faim et de la malnutrition sous toutes ses formes. Le pourcentage de personnes souffrant de la faim a légèrement reculé, passant de 7 pour cent en 2021 à 6,5 pour cent en 2022, mais reste supérieur au niveau de prévalence relevé avant la pandémie de covid-19. Aujourd'hui, 43,2 millions de personnes souffrent de la faim en Amérique latine et dans les Caraïbes. Même avant la pandémie, la région était confrontée à une situation d'aggravation de la faim et de la pauvreté. Cependant, on observait des disparités sous-régionales dans les tendances qui concernaient la faim<sup>3</sup>. La prévalence de l'insécurité alimentaire modérée ou grave, qui est déterminée d'après l'échelle de mesure de l'insécurité alimentaire vécue (FIES), a baissé, passant de 40,3 pour cent en 2021 à

---

<sup>2</sup> FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019: Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. <https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

<sup>3</sup> Dans les Caraïbes, la faim s'est aggravée, passant de 14,7 pour cent en 2021 à 16,3 pour cent en 2022, et touche actuellement 7,2 millions de personnes. La faim en Mésoamérique s'est maintenue à un niveau de prévalence analogue, passant de 5 pour cent en 2021 à 5,1 pour cent en 2022, et touche au total 9,1 millions de personnes. En Amérique du Sud, la tendance s'est inversée et la faim a reculé, passant de 7 pour cent en 2021 à 6,1 pour cent en 2022. En conséquence, 3,5 millions de personnes ne souffrent plus de la faim aujourd'hui par rapport à l'année passée.

37,5 pour cent en 2022 dans la région, bien que ce pourcentage soit 7 pour cent supérieur à la prévalence mondiale, qui s'établit quant à elle à 29,6 pour cent<sup>4</sup>.

7. La région est également celle où le coût d'une alimentation saine est le plus élevé (4,08 USD par personne et par jour selon les estimations). Environ 133,4 millions de personnes ne peuvent se permettre une alimentation saine, ce qui nuit à la nutrition et à l'état de santé des populations les plus vulnérables, y compris des enfants et des femmes<sup>5</sup>. Les coûts d'une alimentation saine restent élevés et les problèmes d'accessibilité économique, qui pèsent sur les franges de la population ayant les revenus les plus faibles, ont des répercussions sur la qualité des aliments consommés et sur leur quantité<sup>6</sup>.

8. De plus, les prix internationaux des produits alimentaires et des engrais ont continué d'augmenter du fait du conflit en Ukraine et ont des effets sur les marchés internes des pays de la région Amérique latine et Caraïbes. Bien que l'Indice FAO des prix des produits alimentaires ait reculé depuis mars 2022, il se maintient à un niveau supérieur à celui enregistré avant la pandémie<sup>7</sup>, et l'inflation touche de manière disproportionnée les populations vivant dans la pauvreté, car l'alimentation représente deux tiers de leur niveau total d'inflation<sup>8</sup>.

9. Par ailleurs, les phénomènes climatiques extrêmes, tels que les ouragans, les sécheresses et les incendies, déstabilisent les systèmes agroalimentaires, ce qui nuit à la sécurité alimentaire et à la nutrition<sup>9</sup>. La région Amérique latine et Caraïbes est la deuxième région au monde la plus exposée aux catastrophes naturelles, phénomènes qui ont des incidences directes sur la production agricole et portent atteinte aux moyens de subsistance et à la sécurité alimentaire des populations dans la région<sup>10</sup>.

10. En outre, la région Amérique latine et Caraïbes a été profondément déstabilisée sur le plan socioéconomique, en particulier pendant la pandémie de covid-19, car les taux de mortalité y ont été plus élevés qu'ailleurs et les répercussions économiques sont persistantes. En dépit des efforts de rétablissement, près de 30 pour cent de la population de la région vit encore sous le seuil de pauvreté le plus élevé de la Banque mondiale<sup>11</sup>. De plus, les niveaux d'inégalité sont élevés dans la région, comme le montrent les disparités foncières et les écarts de richesse, l'indice de Gini s'établissant à 45,6, soit une valeur bien supérieure à la moyenne mondiale<sup>12</sup>. En dépit de l'augmentation de la valeur totale du produit intérieur brut (PIB) dans la région, où elle a grimpé de 3,8 pour cent en 2022, les niveaux enregistrés avant la pandémie n'ont toujours pas été atteints dans 16 pays, et le nouveau

---

<sup>4</sup> FAO, Fonds international du développement agricole (FIDA), Organisation mondiale de la Santé (OMS), Programme alimentaire mondial (PAM), et Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF). 2023. *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2023. Urbanisation, transformation des systèmes agroalimentaires et accès à une alimentation saine le long du continuum rural-urbain*. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc3017fr>.

<sup>5</sup> FAO, FIDA, OMS, PAM, et UNICEF. 2023. *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2023. Urbanisation, transformation des systèmes agroalimentaires et accès à une alimentation saine le long du continuum rural-urbain*. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc3017fr>.

<sup>6</sup> OCDE/FAO. 2023. *Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2022-2031*. Rome. <https://doi.org/10.1787/63c6c63f-fr>.

<sup>7</sup> FAOSTAT. 2023. <https://www.fao.org/faostat/fr/#data>.

<sup>8</sup> Commission économique pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CEPALC), FAO et PAM. 2022. *Hacia una seguridad alimentaria y nutricional sostenible en América Latina y el Caribe en respuesta a la crisis alimentaria mundial*. Santiago (Chili). CEPAL. <https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/460620f8-d319-4f88-9837-e8aa38335291/content>.

<sup>9</sup> Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC). 2023. *AR6 Synthesis Report: Climate Change 2023*. <https://www.ipcc.ch/report/ar6/syr/>.

<sup>10</sup> Bureau de la coordination des affaires humanitaires (OCHA). 2020. *Desastres Naturales en América Latina y el Caribe, 2000 – 2019*. Monde | ReliefWeb. [Consulté le 9 juin 2023] <https://reliefweb.int/report/world/desastres-naturales-en-am-rica-latina-y-el-caribe-2000-2019>.

<sup>11</sup> Diaz-Bonilla, E. et Echeverria, R.G. 2021. *Duality, urbanization, and modernization of agrifood systems in Latin America and the Caribbean*. <https://ebrary.ifpri.org/digital/collection/p15738coll2/id/134118>.

<sup>12</sup> Banque mondiale. 2023. Indicateurs du développement dans le monde. DataBank. <https://databank.worldbank.org/source/world-development-indicators>.

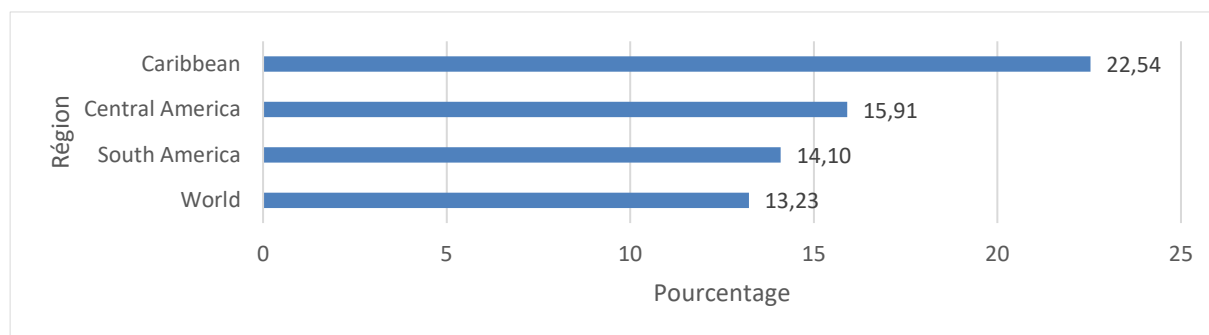
ralentissement attendu en 2023 aura des répercussions sur la croissance régionale<sup>13</sup> et une incidence directe sur la sécurité alimentaire.

11. Dans ce contexte, la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture en Amérique latine et dans les Caraïbes devraient contribuer activement à la transition vers des systèmes agroalimentaires régionaux plus efficaces, plus résilients, plus inclusifs et plus durables, et ainsi améliorer la sécurité alimentaire et réduire l’empreinte climatique de la production et de la consommation de denrées alimentaires.

## II. SITUATION SUR LE PLAN DES PERTES ET DU GASPILLAGE DE NOURRITURE DANS LES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES DE LA RÉGION

12. À l’échelle mondiale, entre le stade après récolte (inclus) et celui de la vente au détail (exclu), environ 13 pour cent des aliments produits sont perdus. Dans la région Amérique latine et Caraïbes, les niveaux de perte sont compris entre 14,10 pour cent en Amérique du Sud, 15,91 pour cent en Amérique centrale et 22,54 pour cent dans les Caraïbes (figure 1)<sup>14</sup>.

**Figure 1. Pertes de produits alimentaires en pourcentage dans la région Amérique latine et Caraïbes**



Source: Portail des données sur les objectifs de développement durable<sup>15</sup>.

13. Dans le monde, 17 pour cent des aliments produits sont gaspillés dans la chaîne d’approvisionnement, les principaux contributeurs étant tout d’abord les ménages (11 pour cent) et ensuite les services de restauration (5 pour cent) et les détaillants (2 pour cent). Le gaspillage alimentaire des ménages, qui donne un ordre d’idée du niveau de gaspillage alimentaire dans la région, est compris, selon les données communiquées, entre 53 kg de nourriture par personne et par an (Belize), 60 kg (Brésil), 70 kg (Colombie) et 94 kg (Mexique)<sup>16</sup>.

14. La prévention des pertes et du gaspillage de nourriture dans les pays de la région Amérique latine et Caraïbes reste difficile. Les facteurs contribuant aux pertes et au gaspillage alimentaires dans la région sont notamment les suivants: politiques et stratégies faisant défaut ou déficientes; manque d’accès aux financements et aux principaux moyens de réduire les pertes et le gaspillage de nourriture (notamment pour les petits producteurs et exploitants); mauvaises relations et coordination insuffisante entre les acteurs de la chaîne d’approvisionnement; éléments factuels insuffisants (données et informations) à l’appui des mesures à prendre; piètre accès aux technologies; manque d’infrastructures

<sup>13</sup> Dans les Caraïbes, la faim s’est aggravée, passant de 14,7 pour cent en 2021 à 16,3 pour cent en 2022, et touche actuellement 7,2 millions de personnes. La faim en Mésoamérique s’est maintenue à un niveau de prévalence analogue, passant de 5 pour cent en 2021 à 5,1 pour cent en 2022, et touche au total 9,1 millions de personnes. En Amérique du Sud, la tendance s’est inversée et la faim a reculé, passant de 7 pour cent en 2021 à 6,1 pour cent en 2022. En conséquence, 3,5 millions de personnes ne souffrent plus de la faim aujourd’hui par rapport à l’année passée.

<sup>14</sup> Voir <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr>.

<sup>15</sup> *Ibid.*

<sup>16</sup> Programme des Nations Unies pour l’environnement (PNUE). 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi. <https://www.unep.org/fr/resources/rapport/rapport-2021-du-pnue-sur-lindice-du-gaspillage-alimentaire>.

de regroupement, de stockage, de transformation et de préparation à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement; réseaux routiers et autres réseaux de transport déficients, et infrastructures d'approvisionnement en eau et de télécommunication de mauvaise qualité; liens insuffisants aux marchés, en particulier pour les petits producteurs<sup>17</sup>.

15. Les pertes et le gaspillage alimentaires dans la région ont des répercussions sur la sécurité alimentaire et la nutrition, sur l'économie et sur l'environnement. La lutte contre ce phénomène s'inscrit dans un contexte marqué par des défis à relever sur le front de la sécurité alimentaire et de la nutrition, comme cela est expliqué dans la section I. S'agissant de l'environnement, on estime que les pertes et le gaspillage de nourriture de la région Amérique latine et Caraïbes représentent 300 millions de tonnes d'équivalent de dioxyde de carbone (éq. CO<sub>2</sub>) (contre 3,3 gigatonnes au niveau mondial) ou environ 500 kg d'équivalent CO<sub>2</sub> par personne et par an (soit une valeur supérieure à la moyenne mondiale)<sup>18</sup>. Environ 125 millions d'hectares de terres et environ 17,5 km<sup>3</sup>/an d'eau sont utilisés pour produire des denrées alimentaires qui, *in fine*, sont perdues ou gaspillées dans la région Amérique latine et Caraïbes (FAO, 2013)<sup>19</sup>. Comme cela a été indiqué précédemment, la région est l'une des plus gravement touchées par le changement climatique et ses répercussions importantes sur les pertes et le gaspillage alimentaires se manifestent, par exemple, par la multiplication des infestations parasitaires après récolte.

### **III. LUTTE CONTRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES: BESOINS PRIORITAIRES, PRINCIPALES EXIGENCES ET INTERVENTIONS RÉGIONALES SUR LE PLAN DES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES**

16. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture doit être considérée comme un point de départ pour transformer les systèmes agroalimentaires et les rendre plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables. Trois aspects sont à prendre en compte au stade de la conception des interventions en matière de réduction des pertes et du gaspillage. Premièrement, il est important de déterminer de manière aussi précise que possible quelle est l'ampleur des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires, où ils se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et pourquoi ils surviennent. Deuxièmement, il est essentiel de définir clairement les grands objectifs d'intérêt général et les raisons profondes qui motivent la réduction des pertes et du gaspillage, qu'il s'agisse de promouvoir la sécurité alimentaire et la nutrition, d'améliorer l'efficacité économique ou de réduire les dégâts environnementaux. Troisièmement, il est important de comprendre comment les pertes et le gaspillage de nourriture, tout comme les mesures visant à les réduire, influent sur les objectifs poursuivis<sup>20</sup>.

17. Les innovations technologiques jouent un rôle important dans la transformation des systèmes agroalimentaires ainsi que dans la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires<sup>21, 22</sup>. Au rang de ces technologies figurent celles qui permettent:

- a) d'éviter les pertes, d'ajouter de la valeur, de prolonger la durée de conservation et de préserver la sécurité sanitaire, la valeur nutritionnelle et la qualité des produits alimentaires pendant leur manutention, leur stockage, leur transformation, leur

---

<sup>17</sup> Rapport de la consultation technique sur le code de conduite sur la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture. 10 octobre 2019, Bogotá (Colombie). <https://www.fao.org/3/cb0657en/cb0657en.pdf>.

<sup>18</sup> FAO. 2013. *Food wastage footprint: impact of natural resources. Summary Report*. <https://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>.

<sup>19</sup> *Ibid.*

<sup>20</sup> FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019: Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. <https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

<sup>21</sup> Konfo et al. 2023. *Recent advances in the use of digital technologies in agri-food processing: A short Review*. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100329>.

<sup>22</sup> Voir <https://www.unep.org/news-and-stories/press-release/food-loss-and-waste-must-be-reduced-greater-food-security-and>.

conditionnement et leur distribution. Outre les technologies spécifiques appliquées à chacune de ces étapes, les avancées dans les technologies de l'information et de la communication (TIC) et les innovations numériques (les chaînes de blocs, l'internet des objets, les mégadonnées et l'intelligence artificielle, par exemple) peuvent être exploitées pour prévenir et réduire les pertes;

- b) de réduire le gaspillage par la récupération et la redistribution de la nourriture; de transformer les denrées alimentaires, qui sans cela seraient gaspillées; de faire concorder l'offre et la demande de nourriture; de gérer le gaspillage aux niveaux des services de restauration, de la vente au détail et des ménages; d'améliorer, au niveau du commerce de détail, la précision de la gestion des stocks de denrées alimentaires commercialisées en assurant une planification de la rotation des produits. Par exemple, des innovations technologiques récentes visent à renforcer les liens entre les producteurs, les négociants et les consommateurs, ce qui permet de récupérer et de distribuer des fruits, des légumes, des céréales et des tubercules très peu transformés dans le cadre de programmes d'aide sociale (banques ou réseaux alimentaires). Au niveau de la vente de détail, la technologie permet d'améliorer la précision de la gestion des stocks de denrées alimentaires commercialisées en assurant une planification de la rotation des produits, ce qui réduit les pertes et le gaspillage de nourriture<sup>23</sup>.

18. Dans le domaine des pertes et du gaspillage de nourriture, les innovations technologiques doivent tirer parti et tenir compte des savoirs locaux, traditionnels, ancestraux, autochtones, populaires et citoyens et prendre en compte les besoins des exploitants familiaux, des peuples autochtones, des petits producteurs et transformateurs et des groupes vulnérables et marginalisés, y compris des femmes et des jeunes. De plus, il est recommandé d'accorder la priorité aux technologies durables sur le plan environnemental, telles que les technologies économes sur le plan des ressources et de l'énergie qui limitent autant que possible l'exploitation des ressources naturelles, la pollution environnementale et les émissions de gaz à effet de serre<sup>24</sup>.

19. Pour transformer les systèmes agroalimentaires, il est notamment préconisé d'abandonner les modèles linéaires au profit de modèles plus circulaires dans le cadre desquels les ressources seraient exploitées de manière plus efficace et les déchets alimentaires seraient réutilisés, ce qui se traduirait par des gains socioéconomiques et environnementaux. Dans les modèles circulaires, la priorité est de prévenir, en premier lieu, toute perte et tout gaspillage de nourriture. S'il n'est pas possible de le faire, les autres mesures qui peuvent être prises sont la récupération des aliments et la redistribution aux banques alimentaires ou aux institutions analogues; la transformation en nouveaux produits alimentaires; la transformation en produits d'alimentation animale ou produits non alimentaires; le recyclage au moyen de traitements tels que le compostage et la digestion anaérobie; l'incinération à des fins de production d'énergie; et l'élimination par incinération ou enfouissement<sup>25</sup>.

20. L'efficacité des innovations technologiques dans la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture tient aux interventions plus générales dans les systèmes agroalimentaires et aux mesures consistant, par exemple, à sensibiliser et à renforcer les capacités, à mettre en place des infrastructures d'appui, à recueillir des données et des informations servant de base factuelle à l'orientation des interventions, à renforcer les cadres juridiques, politiques, institutionnels et réglementaires, et à encourager les partenariats et les collaborations. Comme cela a été indiqué, la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture doit être considérée comme un point de départ pour transformer les systèmes agroalimentaires. À ce titre, il convient d'adopter une approche systémique pour mettre en œuvre des solutions intégrées qui entrent en jeu dans ces domaines d'intervention afin de garantir la durabilité sur les fronts social, économique et environnemental tout en limitant autant que possible les

---

<sup>23</sup> GS1. 2020. *La serialización en la Trazabilidad de la Industria Alimentaria*.  
<http://www.gs1.org.ar/boletinesgs1/135/traza.html>.

<sup>24</sup> FAO. 2022. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome.  
<https://doi.org/10.4060/cb9433fr>.

<sup>25</sup> *Ibid.*

arbitrages à opérer en vue d'atteindre les objectifs fondamentaux dans la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture.

### ***Sensibilisation, éducation et renforcement des capacités***

21. Dans ce domaine, les activités de sensibilisation et d'éducation visent à favoriser les changements de comportement et à encourager les mesures de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, en ciblant le grand public, les décideurs, les législateurs, les enfants scolarisés, les étudiants, etc. Les autres activités consistent à produire des connaissances et à renforcer les capacités des acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et du système agroalimentaire pour qu'ils soient dotés des compétences techniques, commerciales et entrepreneuriales nécessaires pour prévenir et réduire les pertes et le gaspillage de nourriture en s'appuyant sur des principes scientifiques.

22. Le programme national Valoremos los Alimentos du Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche de l'Argentine met à disposition des informations sur les pertes et le gaspillage alimentaires, ainsi que des supports et des ressources et une série de vidéos de conseils pour éviter le gaspillage de nourriture. Ce programme est le premier à mettre en place des mécanismes de renforcement des capacités sous la forme d'une série de guides sur la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires à l'intention des municipalités, des universités, des petites et moyennes entreprises (PME), des marchés et des entreprises.

23. Les exemples d'initiatives contribuant aux actions de sensibilisation sont nombreux dans la région Amérique latine et Caraïbes. Ces dernières années, des concours d'innovation dans le domaine du zéro déchet ont été organisés en Argentine, en Colombie et en Amérique centrale, et des concours de bonnes pratiques en matière de prévention des pertes et du gaspillage de nourriture ont été mis en place au Brésil, au Mexique et au Pérou. Des réseaux de spécialistes des pertes et du gaspillage de nourriture dans la région ainsi que d'autres organismes ont appuyé ces initiatives. Au rang des autres exemples d'initiatives d'éducation et de renforcement des capacités figurent les projets d'innovation technique qui visent à améliorer les moyens de réduction des pertes et du gaspillage après récolte à Cuba et en Jamaïque, ainsi que les programmes qui œuvrent à une meilleure gestion des déchets dans les services de restauration au Chili, en Colombie et au Guatemala.

### ***Infrastructures***

24. Les infrastructures publiques élémentaires sont essentielles pour favoriser la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires: infrastructures et services d'appui, routes et autres réseaux de transport; systèmes d'approvisionnement en énergie, en eau potable et en électricité et technologies de l'information et de la communication. Les interventions devraient accorder de l'attention à la gestion et à la transposition à plus grande échelle des technologies visant à préserver la chaîne du froid dans les filières de denrées alimentaires périssables, et veiller à la disponibilité et à l'accessibilité économique d'aliments nutritifs tout en réduisant le gaspillage. Or, cette transposition nécessite une amélioration de l'accès à l'électricité et à l'eau potable, en particulier dans les zones rurales et vulnérables où sont produits des aliments nutritifs<sup>26, 27</sup>.

### ***Données et informations***

25. Les activités relatives aux données et aux informations visent à constituer une base d'éléments factuels étayant les interventions en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Le soutien dans ce domaine ne consiste pas seulement à produire des données, mais aussi à recenser les causes et les solutions liées aux pertes et au gaspillage alimentaires, et à renforcer les capacités des pays en la matière.

26. La base de données de la Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires<sup>28</sup> comprend des données et des informations de bases de données, de rapports

---

<sup>26</sup> FAO. 2011. *Global food Losses and food waste. Extent, causes and prevention*. <https://www.fao.org/3/mb060e/mb060e.pdf>.

<sup>27</sup> FAO. 2017. *Food loss and waste in the food supply chain*. <https://www.fao.org/3/bt300e/bt300e.pdf>.

<sup>28</sup> <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-data/fr/>.



et d'études en accès libre, qui mesurent les pertes et le gaspillage de nourriture en fonction des différents produits alimentaires, des stades de la chaîne de valeur et des zones géographiques.

27. En Uruguay, la stratégie nationale de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires a été lancée récemment, avec l'assistance technique de la FAO. Cet outil de planification vise à prévenir, à réduire et à améliorer la gestion des pertes et du gaspillage de nourriture dans le pays en adoptant une approche globale qui permettra d'en déterminer les causes principales tout au long de la chaîne de production. Certains pays, comme le Pérou, ont mis en place une méthode de quantification en pourcentage des pertes de denrées alimentaires, en renforçant les capacités des systèmes statistiques nationaux de recueil de données et de production d'estimations.

28. En Colombie, la FAO et le Département national de la statistique ont conçu un outil de quantification des pertes de produits alimentaires afin d'établir des données nationales. Pour la première fois, des questions précises sur la quantification et les causes des pertes de produits alimentaires figurent dans les enquêtes nationales afin d'alimenter le système national de mesure et de réduction des pertes et du gaspillage de nourriture. En outre, le pays a enrichi le modèle de prévention et de mesure du gaspillage de nourriture qui a été conçu par la FAO et l'Institut colombien de bien-être familial (ICBF) afin de mesurer le gaspillage de nourriture au niveau local et d'en assurer le suivi aux niveaux municipal, départemental et national. Ce modèle comprend des supports pédagogiques (infographies, dessins animés, podcasts) et des outils pratiques (guides méthodologiques, instruments de recueil de données et applications numériques), mais aussi des composantes de mesure quantitative et qualitative.

29. En Argentine, un tableau de bord sur le gaspillage alimentaire et la durabilité a été élaboré pour évaluer les pertes à tous les stades de la chaîne de distribution et de vente au détail dans les supermarchés. Ce système d'informatique décisionnelle est basé sur l'exploitation de données de chaînes de supermarchés, qui sont établies à des points critiques dans des catégories de déchets alimentaires. Il permet d'obtenir des informations géographiques, ainsi que des données ventilées (en tonnes, en pesos argentins et en ce qui concerne les ventes), et d'établir à partir de ceux-ci les possibilités d'amélioration.

30. La FAO a créé une application appelée FLAPP (FAO Food Loss App), qui permet de mesurer rapidement les niveaux de pertes de denrées alimentaires au moyen de recherches fondées sur la science et d'une nouvelle méthode éprouvée basée sur la collecte d'enquêtes de mesure. Grâce à des vidéos qui facilitent l'accès à des informations et à des conseils sur les pertes de produits alimentaires, cette application aide les exploitants agricoles, les entreprises, les groupements de producteurs et les coopératives à prendre des décisions éclairées au moyen de solutions basées sur des données probantes. À partir des informations recueillies de façon participative auprès d'exploitants agricoles dans l'application, la FAO peut mieux analyser les stades où se produisent les pertes alimentaires dans les exploitations et en déterminer les causes, ce qui contribue à l'élaboration de politiques ciblées. Cette application dynamique dont le contenu évolue comprend des informations sur 10 pays, dont l'Équateur, le Guatemala, le Honduras et le Pérou dans la région Amérique latine et Caraïbes, et sur sept produits, et devrait étendre son périmètre à d'autres pays et produits.

31. En dépit de tous ces efforts, il reste des obstacles à surmonter tant sur le plan des activités classiques de recueil de données que sur le plan des innovations technologiques d'évaluation et de quantification des pertes et du gaspillage de nourriture, ainsi que des défis à surmonter en matière de prévention des bouleversements de la chaîne d'approvisionnement liés à ces phénomènes. Les initiatives qui sont entreprises, comme le tableau de bord électronique en Argentine, sont des exemples significatifs de possibilités d'innovation en la matière dans la région.

### ***Cadres politiques et réglementaires, législations et stratégies***

32. Ce domaine d'intervention englobe les décisions prises par les pouvoirs publics, la formulation des politiques et le travail parlementaire, les législations et les stratégies nationales et infranationales et les cadres institutionnels et réglementaires dans le domaine de la lutte contre les pertes et le gaspillage de nourriture.

33. Le *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires* fournit un cadre pour établir des politiques, des stratégies et des institutions vouées à la lutte contre les pertes et le gaspillage tout en favorisant l'instauration de systèmes agroalimentaires plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables, et la réalisation des ODD<sup>29</sup>. La cohérence des politiques est essentielle et nécessite d'intégrer la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans tous les cadres de décision qui sont liés aux systèmes agroalimentaires (dans le commerce, l'emploi, les services sociaux et l'énergie, par exemple) et de favoriser l'harmonisation, la cohérence et la coordination des politiques, des institutions et des textes de loi qui intéressent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, y compris en ce qui concerne le changement climatique.

34. Le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires de 2021 a permis d'attirer l'attention sur l'efficacité de la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture dans la transformation des systèmes agroalimentaires et la réalisation de progrès dans la concrétisation de plusieurs ODD. Beaucoup de pays de la région Amérique latine et Caraïbes ont intégré une approche en la matière dans leurs stratégies nationales établies dans le sillage du Sommet.

35. Des instruments de politique générale et de réglementation peuvent être mis à profit pour faciliter l'adoption et l'utilisation d'innovations technologiques ou l'intégration de bonnes pratiques pour réduire les pertes et le gaspillage de nourriture: mesures budgétaires (financements à faible taux d'intérêt et taxes sur les équipements, par exemple), instruments légaux (interdictions visant l'enfouissement de produits alimentaires), et principes et directives concernant diverses opérations, comme les dons de denrées alimentaires.

36. L'Amérique latine a élaboré une loi type de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage de nourriture<sup>30</sup> qui s'inspire des recommandations du Code de conduite volontaire. En 2020, plusieurs séances de dialogue et de formation ont été organisées avec des parlementaires de comités du Parlement latino-américain et caribéen afin de mettre en commun les acquis de l'expérience et les principes directeurs du Code de conduite volontaire. La loi type sur la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires a été élaborée à la suite de ces séances, et donne aux pays des éléments utiles pour légiférer de manière exhaustive sur le sujet à la lumière de leurs propres besoins et particularités<sup>31</sup>. De plus, la Colombie, le Paraguay, le Pérou et l'Uruguay mettent au point des cadres légaux relatifs au Code de conduite volontaire.

37. L'Argentine a approuvé le plan national de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, qui vise à coordonner, à proposer et à mettre en œuvre des mesures et des politiques nationales, en générant de la valeur dans le système agroalimentaire. La Colombie a approuvé le décret n° 375, qui contient différentes dispositions d'application d'une politique publique générale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires: renforcement des capacités techniques des producteurs, mise en œuvre d'innovations technologiques, application de bonnes pratiques de stockage et promotion des dons de denrées alimentaires.

38. Depuis 2015, la région a progressé dans l'élaboration de stratégies et de programmes nationaux de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage de nourriture. Par exemple, grâce à son programme Valoremos los Alimentos, l'Argentine est l'un des premiers pays à intégrer les acteurs de différents secteurs dans le cadre de réseaux nationaux. Dans certains pays, comme le Chili, la Colombie, le Costa Rica, Cuba, l'État plurinational de Bolivie, la Jamaïque, le Pérou et l'Uruguay, il existe des organismes de coordination, tels que des commissions ou des sous-groupes nationaux, chargés de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans le cadre de commissions intersectorielles de sécurité alimentaire et de nutrition.

39. Des stratégies régionales sont en cours de mise au point au niveau de la région Amérique latine et Caraïbes. Quatre dialogues régionaux et deux sommets de haut niveau ont été organisés – le

---

<sup>29</sup> FAO. 2022. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>.

<sup>30</sup> FAO. 2022. Latin American and Caribbean Parliament adopts Model Law on the prevention and reduction of food loss and waste. <https://www.fao.org/legal-services/news/detail/fr/c/1505021/>.

<sup>31</sup> FAO. 2022. *Legislating to prevent and reduce food losses and waste. Legal brief for parliamentarians in Latin America and the Caribbean*. No. 10. Santiago. <https://www.fao.org/3/cc0664en/cc0664en.pdf>.

dernier datant de 2021 – en présence de ministres et d'organisations de 18 pays, et différentes priorités principales ont été établies concernant la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

#### ***Associations, partenariats et collaborations***

40. Il est important de soutenir des coalitions et des partenariats inclusifs aux niveaux national et régional. C'est pourquoi il est essentiel que les membres et différents acteurs du secteur privé et de la société civile s'associent et déterminent les possibilités d'innovation technologique, sociale et institutionnelle qui amélioreront la qualité et la gestion des produits alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement. Dans la région Amérique latine et Caraïbes, il existe des partenariats entre la FAO et des acteurs privés, tels que la Banque interaméricaine de développement, la Banque mondiale et l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition (GAIN). Les réseaux nationaux multipartites sont importants: au Costa Rica, par exemple, il existe un réseau composé d'acteurs du secteur public, du secteur privé, du milieu universitaire et de la société civile qui contribuent à des activités de recherche et de coordination visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

41. Les organisations de la société civile ont un rôle essentiel à jouer, ce qui est notamment le cas du Social Gastronomy Movement, dans le cadre duquel des chefs restaurateurs s'associent afin de promouvoir des campagnes œuvrant à une alimentation saine et zéro déchet. Au niveau mondial, la coalition Food is Never Waste, qui a été établie dans le cadre du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, offre des possibilités de partenariat et de collaboration.

#### **IV. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS**

42. Le présent document recense les principaux domaines d'action à mener pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, comme la création d'espaces de dialogue, l'amélioration des capacités de collecte, de production et d'analyse de données, et le renforcement des cadres légaux et des politiques. Il souligne que la collaboration, l'innovation et les investissements dans les différents secteurs sont essentiels pour lutter contre les pertes et le gaspillage de nourriture. Enfin, il met l'accent sur l'interdépendance entre la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et les objectifs de développement durable plus généraux, et insiste sur l'importance des efforts collectifs sur le plan de l'innovation aux niveaux régional et national. On y trouve des exemples d'intervention dans ces domaines dans la région Amérique latine et Caraïbes.

43. L'élaboration d'approches intégrées, qui est le défi le plus évident, reste le plus difficile à relever. L'amélioration de la coordination relative aux pertes et au gaspillage de nourriture dans le cadre de systèmes agroalimentaires plus durables permettra de mobiliser de vastes investissements visant à améliorer la situation tout au long de la chaîne d'approvisionnement, en accordant une attention particulière aux petits exploitants et aux PME. Ces investissements doivent être assortis de coalitions vertueuses entre des programmes d'innovation, des universités et des acteurs du système agroalimentaire, en tenant compte de la marge d'amélioration des capacités dont disposent les intermédiaires pour prévenir la mise au rebut d'aliments destinés à la consommation humaine, ainsi que des possibilités d'exploitation des excédents de nourriture transformée sous la forme de produits bruts. Les domaines particuliers d'intervention à venir sont les suivants:

- a) faciliter l'intégration, le suivi et l'évaluation de la loi type sur la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et du *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires* par un dialogue sur les politiques et l'échange de données d'expérience;
- b) produire des éléments factuels et des capacités nationales de collecte, d'analyse et de production des données et des informations sur la situation sur le plan des pertes et du gaspillage alimentaires à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement des systèmes agroalimentaires;
- c) mettre en place des programmes intégrés visant à promouvoir l'innovation technologique, à renforcer le cadre réglementaire, institutionnel et politique, à sensibiliser, à mettre au point et à suivre des initiatives destinées à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture dans les systèmes agroalimentaires à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement;

- d) concevoir des stratégies de mobilisation des ressources et de renforcement des partenariats afin de favoriser l'élaboration d'initiatives régionales, nationales et infranationales visant à encourager la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement.