



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
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

F

CONFÉRENCE RÉGIONALE DE LA FAO POUR L'ASIE ET LE PACIFIQUE

Trente-septième session

Colombo (Sri Lanka)

31 janvier - 2 février 2024 et 19-22 février 2024

Comment lutter contre les pertes et le gaspillage de nourriture dans la région Asie et Pacifique

Résumé

Dans la région Asie et Pacifique, le niveau de pertes et de gaspillage de nourriture est important. Il contribue à l'insécurité alimentaire et à la malnutrition, aux émissions de gaz à effet de serre, à la pollution environnementale, à la dégradation des écosystèmes naturels, à l'appauvrissement de la biodiversité, ainsi qu'au gaspillage des ressources utilisées dans la production d'aliments (intrants agricoles, énergie, eau et terres, par exemple).

En avril 2018, à la 34^e session de la Conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique, qui s'est tenue aux Fidji, les membres de la FAO de la région ont demandé des orientations et une assistance technique en ce qui concerne la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. En septembre 2020, les participants à la 35^e session de la Conférence régionale ont recommandé à la FAO de soutenir les investissements climato-intelligents et de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires au moyen d'innovations et de technologies numériques.

La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture devrait jouer un rôle crucial dans la transition vers des systèmes agroalimentaires *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables, en renforçant la sécurité alimentaire et en améliorant la nutrition, en limitant la dégradation de l'environnement et l'empreinte climatique de la production et de la consommation d'aliments, et en bonifiant les rendements économiques des acteurs engagés dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Les pertes et les gaspillages de nourriture dans la région ont des causes différentes selon le pays considéré. De manière générale, ces phénomènes ont une origine technique liée à de mauvaises pratiques et à des infrastructures insuffisantes, ou tiennent à un manque de connaissances et d'informations, à un faible niveau d'investissement dans des systèmes d'appui à la formation et à la vulgarisation, à un mauvais fonctionnement des équipements, à de mauvaises conditions d'entreposage frigorifique et à des politiques, stratégies et programmes parcellaires de réduction des pertes et gaspillages.

Les interventions visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent être établies en définissant clairement les objectifs à atteindre (lutter contre l'insécurité alimentaire ou réduire les

Les documents peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org.

dégâts environnementaux, par exemple). De plus, celles-ci doivent être étayées par des éléments factuels sur l'ampleur et les causes des pertes et gaspillages de nourriture et sur les points critiques où ceux-ci se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Il convient d'adopter une approche systémique pour combler les déficits de connaissances et de capacités, renforcer les cadres politiques, réglementaires et institutionnels et soutenir et encourager les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à prendre des mesures pour améliorer la gestion des déchets «de la ferme à l'assiette» et au-delà.

Le cadre d'intervention qui est proposé comprend les cinq grands domaines d'action suivants qui sont interdépendants et se renforcent mutuellement: faire œuvre de sensibilisation et favoriser les collaborations et partenariats; repérer et réduire les pertes et gaspillages de nourriture aux points critiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement; catalyser les investissements en faveur de la prévention et de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture; suivre et faciliter les progrès aux niveaux national et régional dans la réalisation de la cible 3 de l'objectif de développement durable (ODD) 12; mettre en place des cadres de gouvernance cohérents, y compris des politiques, des stratégies, des institutions et des cadres réglementaires.

Suite que la Conférence régionale est invitée à donner

La Conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique est invitée à recommander que les membres prennent les mesures suivantes:

- a. reconnaître que la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est importante pour améliorer la durabilité, la résilience, l'inclusion et l'efficacité des systèmes agroalimentaires et atteindre les ODD, et en faire une priorité dans leurs politiques, stratégies et programmes nationaux;
- b. investir dans la création d'un environnement encourageant les acteurs du secteur privé à agir et, le cas échéant, soutenir et faciliter les partenariats public-privé et les collaborations avec tous les autres acteurs afin de favoriser la réduction des pertes et gaspillages de nourriture aux niveaux national et infranational;
- c. approuver le cadre d'intervention qui est exposé dans le présent document.

La Conférence régionale souhaitera peut-être recommander que la FAO prenne les mesures suivantes:

- a. prêter aux pays qui le demandent un appui stratégique et technique dans le cadre de leurs efforts de mesure et de réduction des pertes et gaspillages de nourriture, en s'appuyant sur ses compétences techniques et son avantage comparatif, ce qui contribuera à son action en faveur de la réalisation des *quatre améliorations* (en matière de *production*, de *nutrition*, d'*environnement* et de *conditions de vie*).

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

Secrétariat de la Conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique

APRC@fao.org

I. Introduction

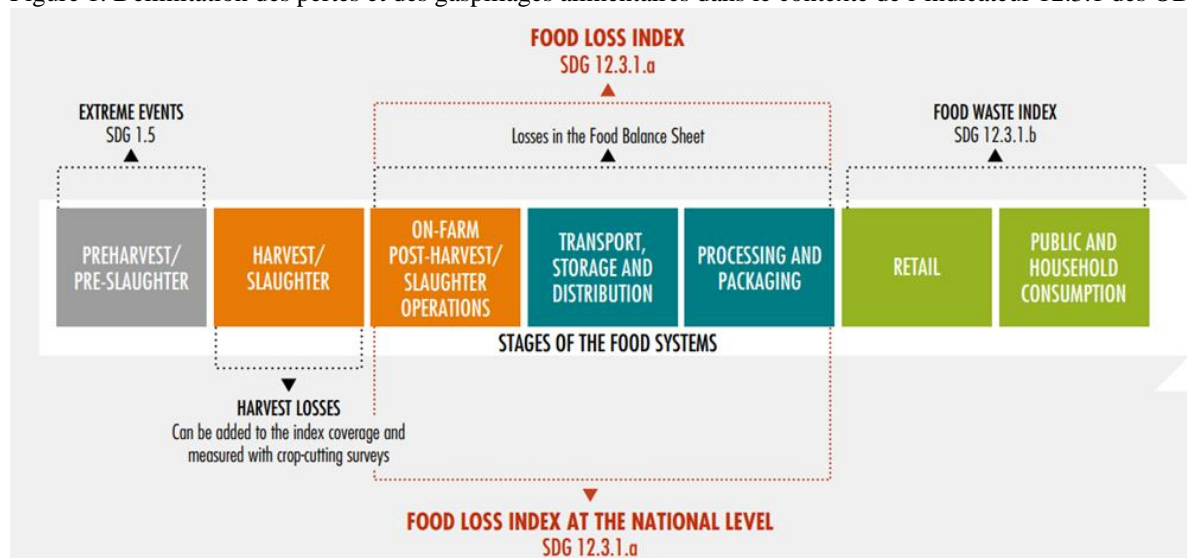
Contexte

1. En avril 2018, à la 34^e session de la Conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique, qui s'est tenue aux Fidji, les États membres de la FAO de la région ont dit souhaiter réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, et ont demandé des orientations et une assistance technique en la matière. En septembre 2020, à la 35^e session (en ligne) de la Conférence régionale, les membres ont recommandé à la FAO de soutenir les investissements climato-intelligents et de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires au moyen d'innovations et de technologies numériques. Comme cela a été souligné lors du Bilan 2 ans après le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, les pertes et les gaspillages de nourriture figurent au rang des enjeux importants dans 70 pour cent des feuilles de route nationales¹. Les débats et les recommandations mettent en évidence l'attention internationale croissante sur cette question, qui est clairement inscrite dans le Programme de développement durable à l'horizon 2030. En particulier, la cible 12.3 des ODD appelle à réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte, d'ici à 2030².

Définition des pertes et gaspillages de denrées alimentaires

2. Les pertes et gaspillages 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. **Les pertes de denrées alimentaires** correspondent à la diminution de la quantité de nourriture ou de sa qualité le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire jusqu'au point d'interaction avec le consommateur final, mais en excluant ce point, et donc en excluant les détaillants, les services de restauration et les consommateurs. **Les gaspillages de denrées alimentaires** correspondent 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. Ces gaspillages résultent de décisions d'achat des consommateurs, ou de décisions prises par les détaillants et les services de restauration et qui influent sur le comportement des consommateurs. La figure 1 ci-dessous illustre la délimitation entre les pertes et les gaspillages alimentaires.

Figure 1. Délimitation des pertes et des gaspillages alimentaires dans le contexte de l'indicateur 12.3.1 des ODD



Source: 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. <https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

¹ <https://www.unfoodsystemshub.org/fs-stocktaking-moment/programme/food-loss-and-waste-prevention-and-reduction--a-key-lever-for-food-systems-transformation/en> (en anglais).

² 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. <https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

3. L'indice des pertes alimentaires (sous-indicateur 12.3.1.a des ODD) permet de mesurer les pertes de produits alimentaires et l'indice du gaspillage alimentaire (sous-indicateur 12.3.1.b des ODD) permet de mesurer le gaspillage de nourriture³. Le premier relève de la FAO, le second du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE). Grâce à ces indicateurs, les pays disposent de définitions et de méthodes internationalement reconnues pour mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires au niveau national et les pertes de nourriture aux différentes étapes de la filière agricole.

Causes générales des pertes et du gaspillage alimentaires

4. Les pertes et le gaspillage alimentaires trouvent leur origine dans des causes directes, à des stades spécifiques de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dans des causes secondaires, aux différents stades de la chaîne, et dans des causes systémiques, dans l'ensemble du système alimentaire⁴. Les pertes enregistrées sur les exploitations s'expliquent en grande partie par l'inadaptation des calendriers de récolte, les conditions climatiques, les pratiques de récolte et de manutention, et les difficultés de commercialisation des produits. Des conditions inadéquates de stockage à l'abri de la chaleur et de l'humidité, de manutention, de conditionnement et de transport sont à l'origine de pertes importantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de même que certaines décisions, prises à des stades antérieurs de la chaîne d'approvisionnement, qui réduisent la durée de conservation des produits.

5. Les causes des gaspillages au niveau du commerce 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. Les gaspillages des consommateurs découlent souvent d'une mauvaise planification des courses et des repas, d'achats excessifs (influencés par la taille également excessive des portions ou des paquets mis en vente), d'une confusion entre la date de durabilité minimale et la date de péremption, et d'un stockage domestique inapproprié⁵.

Ampleur des pertes et du gaspillage alimentaires

6. Les pertes et le gaspillage de nourriture dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire qui relient la production à la consommation atteignent des niveaux considérables. Au niveau mondial, environ 13 pour cent des aliments produits – soit une valeur de 400 milliards d'USD – sont perdus chaque année entre l'étape de la récolte et celle qui précède immédiatement la vente au détail⁶. Dans la région Asie et Pacifique, ce pourcentage est compris entre 8,46 pour cent en Asie de l'Est et 15,52 pour cent en Asie du Sud-Est (figure 2).

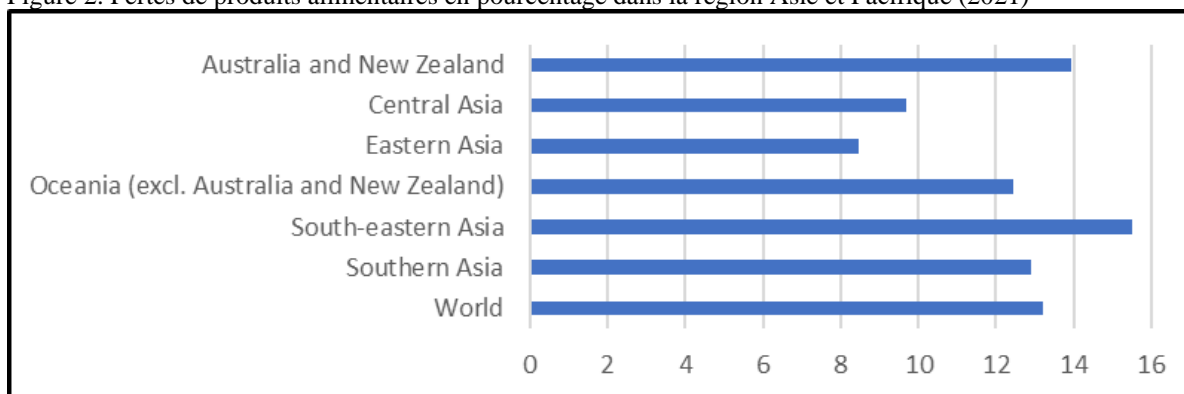
³ Voir les indices à l'adresse suivante: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr>.

⁴ FAO. 2022. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>.

⁵ 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. <https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

⁶ FAO. 2023. Portail de données sur les indicateurs des ODD, sous-indicateur 12.3.1.a. Consulté le 15 novembre 2023. <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr>. 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. <https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

Figure 2. Pertes de produits alimentaires en pourcentage dans la région Asie et Pacifique (2021)



Source: FAO. 2023. Portail de données sur les indicateurs des ODD, sous-indicateur 12.3.1.a. Consulté le 15 novembre 2023. <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr>.

7. S'agissant du gaspillage des produits alimentaires, selon les estimations du PNUE, 17 pour cent des aliments produits dans le monde sont gaspillés aux stades de la vente au détail et de la consommation⁷. Dans son rapport, le PNUE chiffre ce gaspillage à 931 millions de tonnes d'aliments par an au total, qui sont réparties entre les ménages (environ 61 pour cent), les services de restauration (26 pour cent) et les détaillants (13 pour cent)⁸.

8. Ce niveau élevé de pertes et de gaspillage de nourriture est corroboré par les études et les évaluations de certains pays de la région. Par exemple, selon un rapport, environ 57 millions de tonnes de nourriture ont été gaspillées en Indonésie en 2019 (hors produits alimentaires perdus au stade de la production agricole) et ce gaspillage devrait augmenter de 54 pour cent d'ici à 2030⁹. Par ailleurs, le volume de nourriture gaspillée chaque année en Australie s'élève à 7,6 millions de tonnes – soit 312 kg par personne –, ce qui prive l'économie de quelque 36,6 milliards de dollars australiens (environ 25 milliards d'USD)¹⁰.

Incidences des pertes et du gaspillage alimentaires

9. Le niveau de pertes et de gaspillage de nourriture met en évidence des facteurs d'inefficacité qui ont des incidences économiques, sociales et environnementales importantes sur les systèmes agroalimentaires mondiaux, régionaux, nationaux et locaux. Les pertes et gaspillages alimentaires ont des effets néfastes sur la sécurité alimentaire et la nutrition. Ils contribuent de manière considérable aux émissions de gaz à effet de serre, à la pollution environnementale, à la dégradation des écosystèmes naturels et à l'appauvrissement de la biodiversité, et se traduisent par un gaspillage des ressources entrant dans la production d'aliments (intrants agricoles, énergie, eau et terres, par exemple). Au niveau mondial, ils représentent près d'un quart de la totalité des prélèvements d'eau dans l'agriculture¹¹ et sont à l'origine de 8 à 10 pour cent des émissions annuelles de gaz à effet de

⁷ PNUE. 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>.

⁸ PNUE. 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>.

⁹ Bappenas, PNUE et Ambassade du Danemark à Jakarta. 2021. *The economic, social and environmental benefits of a circular economy in Indonesia*. Ministère indonésien de la planification et du développement. <https://lcdi-indonesia.id/wp-content/uploads/2021/02/Full-Report-The-Economic-Social-and-Environmental-Benefits-of-a-Circular-Economy-in-Indonesia.pdf>.

¹⁰ Food Innovation Australia Limited. 2021. *National Food Waste Strategy Feasibility Study – Final Report*. <https://www.dceew.gov.au/environment/protection/waste/food-waste>.

¹¹ Kummu, M., de Moel, H., Porkka, M., Siebert, S., Varis, O. et Ward, P.J. 2012. *Lost Food, Wasted Resources: Global Food Supply Chain Losses and Their Impacts on Freshwater, Cropland, and Fertiliser Use*. *Science of the Total Environment*, vol. 438, pp. 477-489. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969712011862>.

serre¹². Dans la région, les pertes et gaspillages de nourriture ont des répercussions environnementales importantes du même ordre, qui sont le résultat de divers facteurs, parmi lesquels les niveaux élevés de production et de consommation associés à certaines cultures, comme le riz, qui se caractérisent par des méthodes de production à forte intensité de carbone (les rizières, par exemple, sont des sources importantes d'émissions de méthane) et un niveau élevé de pertes et de gaspillage¹³.

10. Selon un rapport régional récent de la FAO sur la sécurité alimentaire et la nutrition¹⁴, il reste des défis majeurs à relever pour réaliser les ODD d'ici à 2030, en particulier les ODD 1 (Éliminer la pauvreté), 2 (Éliminer la faim) et 3 (Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous). Les pertes et gaspillages de nourriture dans la région s'inscrivent dans un contexte marqué par des niveaux élevés d'insécurité alimentaire et de malnutrition. La moitié des personnes souffrant de la faim dans le monde vivent dans la région Asie et Pacifique, où 370,7 millions de personnes y sont sous-alimentées¹⁵. Selon des simulations à l'échelle mondiale, si les pertes et gaspillages alimentaires étaient réduits de moitié, la quantité de fruits et de légumes serait suffisante pour couvrir les apports correspondant aux recommandations nutritionnelles¹⁶.

11. La diminution de moitié du gaspillage de nourriture et la réduction des pertes de produits alimentaires, comme le préconise l'indicateur 12.3.1 des ODD, devraient jouer un rôle décisif dans la transformation des systèmes agroalimentaires dans la région. Ces mesures permettraient de renforcer la sécurité alimentaire et la nutrition, de réduire la dégradation de l'environnement et l'empreinte climatique associées à la production et à la consommation d'aliments, de faire avancer la réalisation des contributions déterminées au niveau national en matière de lutte contre le changement climatique, de mettre un frein à l'utilisation inefficace et non durable des ressources naturelles et d'autres ressources servant à la production alimentaire (comme le carburant, les terres et l'eau) et d'améliorer les rendements économiques des acteurs engagés dans les chaînes d'approvisionnement.

II. Lutter contre les pertes et le gaspillage de nourriture dans la région Asie et Pacifique

Causes des pertes et du gaspillage de nourriture dans la région

12. Les pertes et gaspillages de nourriture dans la région ont des causes différentes selon le pays considéré, mais de manière générale, ils s'expliquent par des raisons techniques liées aux pratiques existantes et aux infrastructures ou tiennent à un manque de connaissances et de sensibilisation concernant ce problème. Le faible niveau d'investissement dans des systèmes d'appui à la formation et à la vulgarisation en matière de réduction des pertes et gaspillages constitue un problème sous-jacent majeur dans de nombreux pays en développement de la région.

¹² FAO. 2015. *Food Wastage Footprint & Climate Change*. Rome. <https://www.fao.org/3/bb144e/bb144e.pdf>; Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), 2019. *Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems* [P.R. Shukla, J. Skea, E. Calvo Buendia, V. Masson-Delmotte, H.O. Pörtner, D.C. Roberts, P. Zhai, R. Slade, S. Connors, R. van Diemen, M. Ferrat, E. Haughey, S. Luz, S. Neogi, M. Pathak, J. Petzold, J. Portugal Pereira, P. Vyas, E. Huntley, K. Kissick, M. Belkacemi, J. Malley (sous la direction de)]. <https://doi.org/10.1017/9781009157988.001>.

¹³ FAO. 2013. *Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources*. Rome. <https://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>.

¹⁴ FAO. 2023b. *Asia and the Pacific – Regional Overview of Food Security and Nutrition 2023: Statistics and Trends*. Bangkok. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc8228en>.

¹⁵ FAO, FIDA (Fonds international de développement agricole), OMS (Organisation mondiale de la Santé), PAM (Programme alimentaire mondial) et UNICEF (Fonds des Nations Unies pour l'enfance). 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*. FAO, Rome. <https://doi.org/10.4060/cc3017fr>.

¹⁶ <https://www.unfoodsystemshub.org/fs-stocktaking-moment/programme/food-loss-and-waste-prevention-and-reduction--a-key-lever-for-food-systems-transformation/en> (en anglais).

13. Dans sa stratégie régionale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires en Asie et dans le Pacifique¹⁷, la FAO met notamment en évidence les causes suivantes pour expliquer les pertes enregistrées dans la région: équipements en mauvais état de fonctionnement; mauvaises conditions d'entreposage frigorifique; problèmes d'efficacité lors des opérations de récolte, de séchage, de broyage, de transformation et de transport; infrastructures insuffisantes (comme les réseaux routiers publics); rejets de produits alimentaires jugés non-conformes aux normes esthétiques; matériaux d'emballage et équipements connexes insuffisants; carences des infrastructures aux pôles de concentration des produits (manque d'ombre, temps d'attente prolongés et problèmes d'accès aux marchés); investissements insuffisants dans les chaînes d'approvisionnement de produits destinés aux marchés locaux par rapport aux sommes injectées dans les chaînes d'approvisionnement de produits destinés à l'exportation; connaissance insuffisante des solutions disponibles et des analyses coût-avantage qui permettraient d'inciter les parties prenantes à prendre des mesures. En ce qui concerne le gaspillage, celui-ci s'explique principalement par le comportement des consommateurs, avec un niveau de gaspillage plus important chez les consommateurs aux revenus peu élevés – ceux-ci achetant des aliments de mauvaise qualité qui finissent par être inutilisés ou jetés –, un niveau de gaspillage moindre chez les consommateurs qui achètent des produits en grande quantité en fonction du prix et une tendance à gaspiller chez ceux qui jouissent d'un revenu disponible élevé. Le gaspillage tient également au fait que les consommateurs ne font pas clairement la distinction entre la «date de péremption» et la «date de durabilité minimale». Par ailleurs, dans les services de restauration, les niveaux de gaspillage sont élevés pour toutes les tranches d'âge et dans tous les contextes, et les spécifications en matière d'approvisionnement alimentaire manquent de souplesse. Un rapport récent¹⁸ met en évidence une tendance vers une hausse considérable du gaspillage dans le secteur de la restauration en Asie du fait d'une urbanisation croissante et d'une augmentation des revenus entraînant une plus grande consommation dans des établissements de restauration proposant des buffets.

14. En résumé, le gaspillage alimentaire résulte principalement d'une méconnaissance du problème ou d'un manque de compétences et de savoirs liés à l'alimentation et à la santé. Peu de personnes sont au fait des volumes de déchets alimentaires, des pertes économiques qui en découlent, des incidences liées à la taille inadéquate des portions et des stratégies de lutte contre le gaspillage. Bien que des politiques, stratégies et programmes de réduction des pertes et gaspillages de nourriture aient vu le jour, les efforts entrepris sont parcellaires et manquent de cohérence. La mise en place par les pouvoirs publics, les organismes donateurs et les acteurs du secteur privé de politiques, programmes et initiatives couvrant tous les aspects de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires fait encore défaut.

Cadre d'intervention pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans la région, et exemples de mesures en cours

15. Trois aspects sont à prendre en compte au stade de la conception des interventions en matière de réduction des pertes et gaspillages¹⁹. Premièrement, il est important de déterminer de manière aussi précise que possible quelle est l'ampleur des pertes et gaspillages de denrées alimentaires, où ils se produisent dans les chaînes 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 des gaspillages, 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 gaspillages de nourriture, tout comme les mesures visant à les réduire, influent sur les objectifs poursuivis.

¹⁷ Bennett, A., Dubey, S., Lee, W.T.K., Damen, B. et Bucatariu, C. 2022. *FAO Regional Strategy on Food Loss and Waste Reduction in Asia and the Pacific*. FAO, Bangkok. <https://doi.org/10.4060/cb8959en>.

¹⁸ Rabobank. 2021. *No Time to Waste: Managing Food Waste in Asia's Food Retail and Foodservice Channels*. <https://research.rabobank.com/far/en/sectors/consumer-foods/managing-food-waste-in-asia-s-food-retail-and-foodservice-channels.html>.

¹⁹ FAO. 2022. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>.

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. À ce titre, il convient d'adopter une approche systémique pour combler les déficits de connaissances et de capacités, renforcer les cadres politiques, réglementaires et institutionnels et encourager les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à prendre des mesures «de la ferme à l'assiette». Pour mener à bien la transformation des systèmes agroalimentaires qui est attendue, 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 économiques et environnementaux. Dans les modèles circulaires, la priorité est de prévenir, en premier lieu, toute perte et tout gaspillage de nourriture. Si cette prévention s'avère impossible, les autres mesures à prendre en ordre de priorité sont les suivantes: récupération et redistribution aux banques alimentaires ou aux institutions analogues; transformation en nouveaux produits alimentaires; transformation en nourriture pour animaux ou en produits non alimentaires; recyclage au moyen de traitements tels que le compostage et la digestion anaérobie; incinération pour produire de l'énergie; et élimination par incinération ou enfouissement.

17. La stratégie régionale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires en Asie et dans le Pacifique²⁰ a été élaborée par la FAO en tenant compte des causes et des problèmes particuliers susmentionnés qui contribuent aux pertes et au gaspillage dans la région. La stratégie repose également sur les renseignements tirés d'études nationales, d'un examen détaillé de la littérature existante et d'activités passées ou en cours menées par la FAO aux niveaux national, régional et mondial. Elle présente un cadre d'intervention comprenant cinq grands domaines d'action qui sont interdépendants et se renforcent mutuellement:

Domaine d'action 1: faire œuvre de sensibilisation et encourager l'instauration de collaborations et de partenariats avec des acteurs étatiques et non étatiques dans le domaine de la prévention et de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture.

18. Les interventions au titre de ce domaine d'action consistent à mieux faire prendre conscience des niveaux et des types de pertes et gaspillages de nourriture, ainsi que de leurs incidences, à mieux faire connaître les solutions à ces problèmes, et à lancer des campagnes de sensibilisation pour aider les acteurs de la chaîne d'approvisionnement et les consommateurs à changer de comportement. Il s'agit également de soutenir les collaborations et partenariats avec des acteurs étatiques et non étatiques et de favoriser le transfert de connaissances concernant la prévention et la réduction des pertes et gaspillages de nourriture en organisant des manifestations en présentiel et en ligne aux niveaux régional, national et local, qui soient notamment axées sur le renforcement des capacités. La Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, créée par la FAO, est une plateforme mondiale regroupant des ressources techniques essentielles sur les pertes et les gaspillages de nourriture, qui peut être utile pour la sensibilisation, le renforcement des capacités et l'échange de connaissances²¹. L'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé le 29 septembre Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture. Chaque édition offre l'occasion de faire prendre conscience de l'importance de ce problème et de faire connaître les solutions possibles à tous les niveaux dans la région.

Domaine d'action 2: repérer et réduire les pertes et gaspillages de nourriture aux points critiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement et au niveau de la consommation.

19. Les interventions au titre de ce domaine d'action consistent à consolider la base d'éléments factuels qui étayent les politiques, les stratégies et les programmes en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, et à déterminer les causes, l'ampleur et les répercussions (sociales, environnementales et économiques) du problème. Plusieurs activités de mesure des pertes alimentaires ont été essentielles dans l'action régionale de la FAO en ce qui concerne la réduction des pertes après récolte. Par exemple, des projets pilotes ont été mis en œuvre pour mesurer et réduire les pertes

²⁰ Bennett, A., Dubey, S., Lee, W.T.K., Damen, B. et Bucatariu, C. 2022. *FAO Regional Strategy on Food Loss and Waste Reduction in Asia and the Pacific*. FAO, Bangkok. <https://doi.org/10.4060/cb8959en>.

²¹ <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/fr>.

associées aux fruits et légumes en Malaisie (2023) ainsi que celles associées aux bananes et au poisson en Thaïlande (2022). En outre, une base de données factuelles sur les répercussions des activités en aval de la récolte des bananes au Timor-Leste, ainsi que des tomates aux Philippines et au Cambodge, a été créée pour éclairer le déploiement à plus grande échelle de mesures de réduction des pertes de groupes affiliés de petits exploitants. Par ailleurs, dans le cadre d'un projet financé par le Gouvernement japonais et mis en œuvre en Thaïlande, la FAO a constitué une base de données probantes qui a permis d'élaborer des approches et des mesures stratégiques pour aider des microentreprises et des petites et moyennes entreprises à réduire les pertes alimentaires dans leurs opérations de transformation et de distribution et pour diminuer le gaspillage de leurs produits commercialisés dans cinq sous-secteurs (produits d'origine animale, produits laitiers, produits de la pêche, riz et aliments à grignoter)²². Enfin, la FAO a créé une application appelée FLAPP (FAO Food Loss App), qui permet de mesurer rapidement les pertes de denrées alimentaires au moyen de recherches rigoureuses et d'une nouvelle méthode éprouvée basée sur la collecte de données d'évaluation des pertes tirées d'enquêtes. 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 et leur propose des solutions basées sur des données probantes pour réduire autant que possible les pertes. 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.

Domaine d'action 3: catalyser les investissements en faveur de la prévention et de la réduction des pertes et gaspillages de nourriture.

20. Les interventions au titre de ce domaine d'action consistent notamment à: soutenir les technologies et les investissements à l'appui de la réduction des pertes et gaspillages et donner des orientations en la matière; promouvoir et favoriser une amélioration de l'accès aux marchés, du stockage, de la logistique, des infrastructures et des installations de transformation dans le cadre des programmes et projets d'investissement; établir des liens avec les initiatives régionales et mondiales du secteur privé afin d'encourager les collaborations d'entreprises au profit de l'amélioration des données sur les pertes et gaspillages et de la mise en œuvre de solutions; consolider la base de données probantes sur l'intérêt économique d'interventions axées sur des produits et des secteurs particuliers, et organiser des consultations régionales pour permettre à des acteurs étatiques et non étatiques d'examiner et de recenser les enseignements tirés et les réussites obtenues en matière de réduction des pertes et gaspillages dans la région; collaborer avec des acteurs étatiques et non étatiques afin d'évaluer les arbitrages à opérer dans la réduction des pertes et gaspillages en tenant compte des objectifs économiques, sociaux et environnementaux; organiser des consultations axées sur la prévention et la réduction des pertes et gaspillages avec des institutions financières internationales et des banques de développement, telles que la Banque asiatique de développement, la Banque mondiale et le Fonds international de développement agricole (FIDA), et les sensibiliser à la nécessité d'investir dans ce domaine; intégrer la question des pertes et gaspillages de nourriture dans des projets visant à améliorer les gains environnementaux au moyen de mécanismes de financement tels que le Fonds vert pour le climat (FVC) et le Fonds pour l'environnement mondial (FEM).

Domaine d'action 4: suivre et faciliter les progrès aux niveaux national et régional dans la réalisation de la cible 3 de l'ODD 12.

21. Ce quatrième domaine d'action met l'accent sur la cible 3 de l'ODD 12 et le sous-indicateur 12.3.1.a ainsi que sur l'indice national des pertes alimentaires et l'indice mondial des pertes alimentaires qui ont été élaborés par la FAO. Les mesures à prendre consistent notamment à: contribuer au déploiement de l'indice mondial des pertes alimentaires et de l'indice national des pertes alimentaires par des formations ciblées, une assistance technique et l'expérimentation d'approches de collecte de données et d'estimation (la coordination avec les interventions des domaines d'action 2 et 3 est essentielle pour déterminer les besoins et apporter rapidement un appui et des conseils

²² FAO, 2023. *Developing Capacity to Reduce Food Loss and Waste in Thailand*. <https://www.fao.org/3/cc4736en/cc4736en.pdf>.

techniques spécialisés); prêter un appui aux États et renforcer leurs capacités pour améliorer le suivi et la communication d'informations concernant le sous-indicateur 12.3.1.a des ODD (axé sur l'indice des pertes alimentaires); promouvoir et faciliter l'utilisation et l'application effective de méthodes de collecte de données primaires sur les causes des pertes alimentaires et sur les investissements nécessaires pour y remédier; fournir un appui technique ciblé et spécialisé aux pays pour les aider à se doter d'une méthode statistique de collecte et d'analyse des données nationales, à l'appliquer et à l'adapter pour fournir des données statistiquement représentatives sur un échantillon de produits.

22. Les données sur les pertes et les gaspillages alimentaires sont insuffisantes dans la région Asie et Pacifique, comme dans beaucoup d'autres, du fait d'un manque de compétences, de ressources et d'engagement des États dans la collecte de ces données. Cette situation résulte également de retards dans la mise au point des nouvelles méthodes internationales de mesure des pertes et des gaspillages, au moyen des sous-indicateurs 12.3.1.a et 12.3.1.b. En novembre 2018, à la suite de consultations et d'études pilotes internationales, les États membres de l'Organisation des Nations Unies ont approuvé ces méthodes du Groupe d'experts des Nations Unies et de l'extérieur chargé des indicateurs relatifs aux objectifs de développement durable. Des supports de formation et des activités de renforcement des capacités ont été élaborés en 2019. Avec l'arrivée de la pandémie de covid-19 et les restrictions de déplacement qui en ont découlé, de nombreuses initiatives statistiques nationales ont pris du retard et les nouveaux projets statistiques visant à recueillir et à rassembler des données d'enquête sur les nouveaux indicateurs des ODD (comme l'indicateur 12.3.1 sur les pertes et les gaspillages alimentaires) ont été repoussés.

23. Sachant qu'il manquait des données et que leur collecte accusait du retard, la FAO a aidé des pays à mettre à l'essai et à exécuter des initiatives concernant le sous-indicateur 12.3.1.a et à recueillir des données sur les pertes de produits alimentaires. En 2019, une enquête pilote du Ministère de l'agriculture et des coopératives de Thaïlande a mis en lumière le rôle des coopératives agricoles dans la réduction des pertes dans les filières du soja vert et de la banane, grâce à la mutualisation de la main-d'œuvre ainsi que des installations de tri et de distribution. En 2023, des projets pilotes sur les pertes de fruits et de légumes en Malaisie ont démontré l'intérêt des commandes anticipées pour planifier les semis, la récolte et la distribution des verts de moutarde, ce qui a permis d'éliminer presque entièrement les pertes, et ont également mis en évidence le rôle de l'emballage dans la réduction des pertes pendant le transport et la manipulation des ananas. Dans le cadre de ces projets pilotes en Malaisie, des questionnaires succincts ont été créés avec l'appui de la FAO et ceux-ci peuvent être adaptés par d'autres pays pour mesurer les pertes de fruits et de légumes. Grâce à des projets pilotes au Bangladesh, il a été constaté qu'il était primordial de gérer les réserves de riz et de céréales de l'État pour réduire les pertes alimentaires du pays. En Indonésie et en Thaïlande, des évaluations préliminaires ont démontré qu'il fallait améliorer l'accès aux technologies et aux marchés pour réduire les pertes dans le secteur de la pêche, en particulier la pêche artisanale.

24. Dans la région et à l'échelle mondiale, l'Inde reste à l'avant-garde en ce qui concerne l'évaluation des pertes de produits alimentaires. En tant que précurseur dans ce domaine, le pays contribue aussi activement à l'élaboration du sous-indicateur 12.3.1.a des ODD. En 2020-2022, il a mené à bien sa troisième enquête nationale pour l'évaluation des pertes de produits alimentaires (les précédentes enquêtes datant de 2005-2006 et de 2012-2013).

Domaine d'action 5: aider les pays membres de la région Asie et Pacifique à élaborer et à mettre en œuvre des cadres de gouvernance cohérents pour prévenir et réduire les pertes et les gaspillages de nourriture.

25. Dans ce cinquième domaine d'action, les interventions consistent à apporter un appui technique aux fins de l'examen, de la conception et de la mise en œuvre de stratégies, de politiques, de lois et de plans d'action relatifs à la réduction des pertes et gaspillages alimentaires aux niveaux régional et national en tirant parti des données factuelles produites et consolidées dans le cadre des quatre autres domaines d'action.

26. La FAO a élaboré le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires²³, qui fournit un cadre pour établir des politiques, des stratégies et des institutions vouées à la lutte contre les pertes et les gaspillages tout en favorisant l'instauration de systèmes agroalimentaires *plus* efficaces, *plus* inclusifs, *plus* résilients et *plus* durables et la réalisation des ODD. Les membres ont approuvé le Code de conduite volontaire en 2021 ainsi que les suites que l'Organisation a été invitée à donner pour les soutenir dans sa mise en œuvre.

27. Comme cela a été indiqué, il est essentiel de clarifier le ou les objectifs fondamentaux qui sont poursuivis, afin de déterminer les politiques et les points d'entrée les plus appropriés pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Par exemple, si l'axe d'intervention est l'efficacité économique, l'une des solutions intéressantes consiste à permettre la justification microéconomique d'une réduction des pertes et gaspillages, où que ce soit sur la chaîne d'approvisionnement ou géographiquement. Il est alors nécessaire que les pouvoirs publics interviennent au moyen d'investissements ou de mesures susceptibles d'inciter les acteurs privés à réduire leurs pertes et gaspillages ou de lever les obstacles qui les empêchent d'agir en ce sens²⁴.

28. Une fois l'objectif fondamental clairement défini, les pouvoirs publics doivent adopter des objectifs explicites de réduction des pertes et des gaspillages de nourriture, qui sont conformes à la cible 3 de l'ODD 12. Ils doivent prendre l'initiative et faciliter l'élaboration d'une stratégie et d'un plan d'action de dimension nationale pour l'avenir, qui permettront de tracer les contours d'une vision globale et d'une feuille de route conduisant aux cibles, et suivre l'avancement vers les objectifs, les réalisations et les résultats convenus (voir, à l'encadré 2, les exemples de stratégies adoptées par des pays de la région Asie-Pacifique).

Encadré 2. Exemples de stratégies nationales de réduction des pertes et gaspillages de nourriture

- En 2016, la Chine a lancé une stratégie visant à promouvoir la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires et l'a assortie d'un objectif de réduction de 40 pour cent d'ici à 2020.
- Le Japon a promulgué une loi sur le recyclage des aliments en 2001 et a fixé des objectifs en la matière de 95 pour cent pour les fabricants, de 70 pour cent pour les grossistes, de 55 pour cent pour les détaillants et de 50 pour cent pour les restaurateurs. La loi visant à promouvoir la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires fixe un objectif de diminution de moitié des pertes de produits alimentaires d'ici à 2030.
- La Malaisie a pour ambition de réduire de moitié les pertes et gaspillages alimentaires d'ici à 2030, et sa politique en la matière est intégrée dans son troisième plan d'action national en faveur de la nutrition (2016-2025).
- En 2017, les Philippines se sont fixé comme objectif de réduire de 2 pour cent les pertes après récolte de riz et de maïs et de 10 pour cent les pertes après capture dans le secteur de la pêche dans un délai de cinq ans.

29. 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 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. Les cadres et initiatives doivent être conçus de manière à limiter autant que possible les arbitrages entre les objectifs fondamentaux et la durabilité sur les plans économique, social et environnemental. La question des pertes et des gaspillages de nourriture doit rester en tête des priorités internationales pour que l'on puisse tirer pleinement parti des possibilités qu'offre l'alimentation, qui constitue l'un des principaux domaines d'intervention au service des populations et de la planète. Compte tenu de leurs liens importants avec le changement climatique, les pertes et les gaspillages de nourriture devront figurer au

²³ FAO. 2022. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>.

²⁴ 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. <https://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>.

rang des questions importantes à examiner à la 28^e session de la Conférence des parties à la Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques (COP 28)²⁵.

III. Conclusion

Conclusions:

- a. Dans la région Asie et Pacifique, le niveau de pertes et de gaspillage de nourriture est important, et ses répercussions sont néfastes sur la sécurité alimentaire et la nutrition, ainsi que sur l'économie, l'environnement, les ressources naturelles et les moyens de subsistance. La réduction de ces pertes et gaspillages peut contribuer à faire reculer l'insécurité alimentaire et la malnutrition, à contrer la dégradation de l'environnement et les effets préjudiciables du changement climatique et à limiter l'exploitation non durable des ressources naturelles, tout en favorisant le développement économique et en créant des moyens de subsistance.
- b. 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.
- c. Il est important de déterminer de manière aussi précise que possible quelle est l'ampleur des pertes et gaspillages, où ils se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et pourquoi ils surviennent. Il est essentiel de définir clairement les grands objectifs d'intérêt général et les raisons profondes qui motivent la réduction des pertes et des gaspillages, qu'il s'agisse de promouvoir la sécurité alimentaire et la nutrition, d'améliorer l'efficacité économique ou de réduire les dégâts environnementaux. Il est tout aussi important de comprendre comment les pertes et gaspillages de nourriture, tout comme les mesures visant à les réduire, influent sur les objectifs poursuivis.
- d. Pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, il convient d'adopter une approche systémique fondée sur des éléments factuels pour combler les déficits de connaissances et de capacités, renforcer les cadres politiques, réglementaires et institutionnels et encourager les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à prendre des mesures «de la ferme à l'assiette». Le passage de systèmes agroalimentaires linéaires à des systèmes plus circulaires peut faciliter la prévention et la réduction des pertes et des gaspillages de nourriture, avec à la clé des bénéfices économiques et environnementaux.
- e. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires nécessitera un soutien résolu des pouvoirs publics et un cadre institutionnel adapté afin de créer un environnement porteur. De plus, il sera nécessaire de sensibiliser les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et de les doter des capacités adéquates pour qu'ils puissent prendre les mesures qui s'imposent.

²⁵ <https://www.unfoodsystemshub.org/fs-stocktaking-moment/programme/food-loss-and-waste-prevention-and-reduction--a-key-lever-for-food-systems-transformation/en> (en anglais).