

Réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région Proche-Orient–Afrique du Nord

La région Proche-Orient–Afrique du Nord¹ couvre par des importations plus de 50 % de ses besoins alimentaires totaux et reste confrontée à un déficit alimentaire.² Or, elle perd et gaspille une importante quantité de nourriture, à savoir 250 kg par an et par personne, chiffre supérieur à la moyenne mondiale.

À la dernière session de la Conférence régionale pour le Proche-Orient (NERC 31), les gouvernements de la région ont reconnu que les pertes et les gaspillages de produits alimentaires contribuaient à réduire les disponibilités vivrières, à aggraver la pénurie d'eau et à accroître les importations alimentaires. Les gouvernements se sont engagés à réduire ces pertes et ces gaspillages de 50 % en dix ans (2014-24), un défi ambitieux mais crucial pour permettre aux pays de la région d'atteindre la sécurité alimentaire.

LES FAITS

- La **région Proche-Orient–Afrique du Nord importe 36 millions de tonnes de blé par an, mais elle en gaspille chaque année plus de 16 millions de tonnes**, soit plus de 6 milliards de dollars, somme qui permettrait de nourrir entre 70 et 100 millions de personnes.
- Les disponibilités moyennes de la région en ressources en eau renouvelables intérieures sont de **609 m³ par habitant et par an** (moyenne mondiale: 6 400 m³) et **3,9 % seulement des terres de la région sont cultivées; pourtant, jusqu'à 30 % des ressources naturelles et de l'énergie ayant servi à produire des aliments sont gaspillés** lorsque de la nourriture est perdue ou gaspillée.

■ Pertes et gaspillages alimentaires dans la région Proche-Orient–Afrique du Nord

La réduction des pertes et des gaspillages alimentaires est cruciale dans les pays qui ne peuvent pas accroître leur production alimentaire et qui doivent importer des denrées pour couvrir leurs besoins, comme c'est le cas de la majorité des pays de la région.

Bien qu'elle soit importatrice nette de produits alimentaires et qu'elle conserve un **déficit alimentaire** de 17 % pour les céréales, de 45 % pour les viandes et de 74 % pour les huiles, la **région Proche-Orient–Afrique du Nord perd et gaspille**:

- entre 14 et 19% des céréales
- 26% des poissons et produits de la mer
- 13% de la viande
- 45% des fruits et légumes.

Dans la région, d'importantes quantités d'aliments sont perdues ou gaspillées à tous les stades de la filière alimentaire. Notamment, 44 % et 34 % des pertes totales se produisent respectivement aux stades avant/après récolte et aux stades de la consommation.

Le manque de données relatives aux pertes et aux gaspillages pour des produits et des lieux spécifiques, l'insuffisance des investissements, les lacunes en matière de coordination et la sensibilisation insuffisante des acteurs concernés ont jusqu'à présent compromis l'efficacité des actions visant à réduire les pertes et les gaspillages de produits alimentaires dans la région.

Toutefois, pour une région qui doit nourrir une population qui s'accroît alors que ses possibilités d'augmenter sa production vivrière sont limitées, la réduction des pertes et des gaspillages de produits alimentaires représente une possibilité d'améliorer les disponibilités, la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, tout en les rendant plus abordables.

Lorsque des aliments sont perdus ou gaspillés, toutes les ressources naturelles utilisées pour les produire, les transformer, les conditionner, les transporter et les commercialiser sont également gâchées



¹ Algérie, Arabie saoudite, Bahreïn, Égypte, Émirats arabes unis, Iraq, Jordanie, Koweït, Liban, Libye, Maroc, Mauritanie, Oman, Qatar, République islamique d'Iran, Soudan, Syrie, Tunisie et Yémen

² L'ampleur du déficit alimentaire correspond à la quantité de calories qui manque à une population sous-alimentée pour ne plus être considérée comme telle, toutes choses restant par ailleurs égales. L'intensité moyenne de la privation alimentaire des personnes sous-alimentées – qui correspond à la différence entre les besoins énergétiques alimentaires moyens et l'apport énergétique alimentaire moyen de la population sous-alimentée – est multipliée par le nombre de personnes sous-alimentées pour obtenir une estimation du déficit alimentaire total existant dans le pays, chiffre qui est ensuite ajusté à la population totale.



Pertes et gaspillages de produits alimentaires – les définitions et leurs implications

Qu'entend-on par pertes et gaspillages alimentaires?

Les pertes et les gaspillages de produits alimentaires se réfèrent aux parties comestibles de plantes et d'animaux produits pour la consommation humaine qui, en fin de compte, ne sont pas consommées par l'homme.

En particulier, les **pertes de produits alimentaires** désignent les quantités de denrées qui sont perdues tout au long de la filière de production et qui ne parviennent pas jusqu'au consommateur final. En revanche, le **gaspillage de produits alimentaires** concerne la nourriture qui parvient au consommateur final, dans la qualité souhaitée, mais qui est jetée au lieu d'être consommée.

Pourquoi y a-t-il des pertes et des gaspillages alimentaires?

Les causes et les origines des pertes et des gaspillages de produits alimentaires sont très différentes d'un pays à l'autre, mais elles sont attribuées aux systèmes agricoles peu performants, aux carences des infrastructures et aux mauvaises pratiques à tous les stades de la filière de production. Ces pratiques inadéquates peuvent être en rapport avec les opérations de manipulation, le transport, les techniques de séchage, l'entreposage (notamment au froid), la contamination et l'infestation par des micro-organismes, des rongeurs et d'autres organismes nuisibles. Les marchés inadaptés, les systèmes de commercialisation inefficaces et les financements insuffisants sont aussi des facteurs importants.

Pourquoi la réduction des pertes et des gaspillages de produits alimentaires est-elle une priorité?

Sur le plan écologique, les pertes et les gaspillages de produits alimentaires contribuent à l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre et à la dégradation des ressources naturelles. Chaque fois que des aliments sont perdus ou gaspillés, toutes les ressources naturelles qui ont été utilisées pour les produire, les transformer, les conditionner, les transporter et les commercialiser sont également gâchées. Par exemple, lorsqu'une pomme est perdue ou gaspillée, les 70 litres d'eau utilisés pour la produire sont gâchés.

Tout gaspillage alimentaire correspond à un recul dans l'avancée vers la sécurité alimentaire. Par opposition à l'augmentation de la production vivrière, la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires est l'approche la plus réalisable et la plus rapide pour accroître les disponibilités vivrières et renforcer la sécurité alimentaire.



■ La voie à suivre

La réduction des pertes et des gaspillages alimentaires requiert une approche stratégique mettant au premier plan la coordination entre tous les acteurs concernés – notamment les institutions publiques et les organisations du secteur privé, les producteurs alimentaires et les opérateurs chargés de la manipulation des denrées, ainsi que les institutions de la société civile – au moyen de politiques responsables et durables et de mécanismes efficaces pour en garantir l'application.

Pour contribuer à la sécurité alimentaire de la région, la FAO a élaboré, en concertation étroite avec les gouvernements, les organisations de la société civile et le secteur privé, un cadre stratégique visant à réduire de moitié en dix ans les pertes et les gaspillages alimentaires. La FAO continuera à œuvrer avec tous les partenaires pour surmonter les multiples problèmes associés à ces pertes et gaspillages.

La réduction des pertes et des gaspillages de produits alimentaires est considérée comme une approche réalisable et rapide pour accroître les disponibilités vivrières et renforcer la sécurité alimentaire

