



منظمة الأغذية
والزراعة للأمم
المتحدة

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

CONFERENCE REGIONALE DE LA FAO POUR LE PROCHE-ORIENT

Trente-deuxième session

Rome (Italie), 24-28 février 2014

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

Résumé

Les pertes et le gaspillage de produits alimentaires dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord sont considérables et contribuent à réduire les disponibilités alimentaires, à aggraver la pénurie d'eau, à accélérer la dégradation de l'environnement et à accroître les besoins d'importations alimentaires dans une région déjà fortement tributaire des importations.

Le présent document décrit les grandes lignes d'un cadre stratégique pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région et répond ainsi à la recommandation de la trente et unième Conférence régionale pour le Proche-Orient demandant à la FAO d'«aider les États Membres à s'attaquer aux problèmes principaux que pose la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires en réalisant des études exhaustives sur l'impact de ces pertes en matière de sécurité alimentaire dans la région et à élaborer un plan visant à les réduire de moitié dans les dix ans».

Ce cadre stratégique a des liens directs avec l'initiative de la FAO: «Réduire les pertes vivrières et le gaspillage de nourriture – une initiative mondiale», dont il partage la vision, les objectifs et les buts, mais les mesures recommandées sont en prise sur les caractéristiques propres à la région Proche-Orient et Afrique du Nord. Les composantes du cadre stratégique tiennent compte du contexte socioéconomique, des faiblesses de la lutte menée contre les pertes et le gaspillage d'aliments, ainsi que des ressources dont dispose la région. Elles s'articulent aussi sur les diverses actions menées à bien et contributions apportées, notamment depuis la trente et unième Conférence régionale, telles que l'organisation d'importantes consultations nationales et régionales, l'établissement de mécanismes de sensibilisation et de plaidoyer intensifs, la mise en place de plates-formes de travail en réseau, la réalisation d'une étude régionale et l'apport d'un appui technique national et régional qui concerne plus spécialement l'amélioration des filières, la création de valeur ajoutée, la chaîne du froid et la gestion de la qualité et de la sécurité sanitaire dans les différents secteurs alimentaires de la région. Ces efforts ont déjà conduit plusieurs États Membres à agir, à savoir, l'Égypte et le Royaume d'Arabie saoudite qui ont lancé des initiatives nationales pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires et l'Iraq, l'Iran, les Émirats arabes unis et la Tunisie qui ont pris des mesures extrêmement importantes.

La mise en œuvre du cadre stratégique suppose la participation et la coopération de tous les acteurs de

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



mj427f

la filière de production alimentaire, outre les organismes publics, les organisations non gouvernementales (ONG), les institutions de la société civile et les communautés locales. Cette mise en œuvre comportera la conduite de processus d'évaluation formative et certificative avec, notamment, l'établissement d'indicateurs clés de la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires, comme indiqué dans la description des objectifs du cadre stratégique.

Le présent document vise à donner aux États Membres du Bureau régional de la FAO pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord (RNE) un cadre stratégique pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires au moyen de plans d'action nationaux stratégiques et d'activités régionales menées en collaboration.

Orientations demandées

La Conférence est invitée à:

- i) Approuver le cadre stratégique pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord;**
- ii) Engager les pays de la région à collaborer avec la FAO et ses partenaires aux fins de l'élaboration de plans d'action nationaux pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires, qui soient ancrés dans la réalité et assortis d'objectifs, de données de référence, d'indicateurs et de cibles clairement définis;**
- iii) Demander aux pays de la région et aux institutions de financement, ainsi qu'au secteur privé, d'accorder un degré de priorité élevé aux investissements dans l'amélioration de l'efficacité de la filière alimentaire et dans toute autre action jugée essentielle pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires.**

Table des matières

	Pages
I. Introduction	3
II. Ampleur et nature des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région.....	4
III. Problèmes freinant la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région	5
IV. Objectifs et bénéficiaires	7
V. Cadre stratégique.....	8
5.1 Collecte de données, recherches analytiques et génération de connaissances	8
5.2 Sensibilisation et promotion des bonnes pratiques	9

5.3	<i>Élaboration de politiques et de réglementations et renforcement de la collaboration, de la coordination et du travail en réseau</i>	11
5.4	<i>Promotion de l'investissement et participation du secteur privé</i>	12
VI.	Mise en œuvre du cadre stratégique.....	13

I. INTRODUCTION

1. L'expression «pertes et gaspillage de produits alimentaires» concerne les parties comestibles de végétaux et d'animaux qui sont produites pour la consommation humaine mais 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 pendant leur parcours de la filière de production alimentaire et ne parviennent pas jusqu'au consommateur final. En revanche, le gaspillage de produits alimentaires concerne la nourriture qui parvient aux consommateurs finaux avec la qualité souhaitée mais est jetée au lieu d'être consommée. Les pertes et le gaspillage de produits alimentaires entraînent une diminution - qui pourrait être évitée - de la masse, de la valeur nutritionnelle et/ou, d'une manière ou d'une autre, de la qualité des aliments comestibles destinés à la consommation humaine.

2. Les pertes et le gaspillage de produits alimentaires se produisent à toutes les étapes de la filière alimentaire et ont de graves incidences économiques, sociales et environnementales. Les ressources déjà rares, telles que l'eau, la terre, l'énergie et la main-d'œuvre, qui sont mobilisées par la production alimentaire sont également perdues, ce qui réduit la rentabilité économique pour le secteur agroalimentaire et les exploitants agricoles. Les pertes et le gaspillage de produits alimentaires aggravent l'insécurité alimentaire dans les pays vulnérables disposant de ressources limitées pour financer les importations qui permettront tout juste de pourvoir aux besoins alimentaires essentiels. Les pertes et le gaspillage de produits alimentaires constituent un problème particulièrement critique dans les pays qui se heurtent à des difficultés insurmontables pour accroître la production alimentaire et doivent compter sur les importations pour couvrir leurs besoins, comme c'est le cas de tous les pays de la région Proche-Orient et Afrique du Nord. Sur le plan de l'environnement, les pertes et le gaspillage de produits alimentaires contribuent à l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre et à la dégradation des ressources.

3. La réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est reconnue aujourd'hui comme un aspect prioritaire de la lutte contre la faim et les menaces pesant sur l'écosystème. Plusieurs initiatives de réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires ont été lancées ces dernières années, notamment l'initiative de la FAO: «Réduire les pertes vivrières et le gaspillage de nourriture – une initiative mondiale», qui sert de référence aux actions régionales et locales visant la réduction des pertes et du gaspillage et l'instauration d'une sécurité alimentaire durable. La réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires joue un rôle essentiel dans le passage à des systèmes de production alimentaire et des systèmes agricoles plus durables, favorisant une utilisation plus efficace des ressources, l'atténuation du changement climatique et la conservation de la biodiversité. En outre, cette réduction est capitale pour l'amélioration de la sécurité alimentaire puisque les mesures qui contribuent à réduire les pertes et le gaspillage contribuent aussi à améliorer la disponibilité et la qualité des aliments et à en faire baisser les prix. De plus, la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est un devoir moral à l'égard des millions de personnes qui sont touchées par la sous-alimentation dans le monde entier.

4. Pour accroître la disponibilité et la sécurité alimentaires, la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est considérée comme une approche plus efficace et plus facile à réaliser, sur les plans économique et environnemental, que l'augmentation de la production alimentaire. C'est pourquoi, la trente et unième Conférence régionale a exhorté les États Membres à

intégrer «la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires» dans leurs politiques, priorités et stratégies nationales. Elle a notamment demandé à la FAO d'aider les États Membres à élaborer un plan pour réduire ces pertes et ce gaspillage de moitié d'ici à dix ans dans la région. Le présent document vise à lancer un processus permettant d'atteindre cet objectif.

II. AMPLEUR ET NATURE DES PERTES ET DU GASPILLAGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LA RÉGION

5. Beaucoup d'études soulignent le manque de données quantitatives exactes sur l'échelle, l'origine, les causes et la nature des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. Une étude de la FAO¹ a constitué la première tentative systématique de quantification des pertes et du gaspillage de produits alimentaires aux niveaux mondial et régional. Selon cette étude, un tiers environ de toutes les denrées alimentaires produites dans le monde serait perdu et/ou gaspillé. L'étude, qui porte sur l'Afrique du Nord, l'Asie de l'Ouest et l'Asie centrale, montre que jusqu'à 68 pour cent des pertes et du gaspillage de produits alimentaires se produisaient pendant la production, la manutention, la transformation et la distribution. Le gaspillage au stade de la consommation est estimé à 32 pour cent et il est observé principalement dans les centres urbains. Le gaspillage de nourriture est particulièrement important pendant les fêtes religieuses, les cérémonies de mariage, les réunions familiales et le mois de jeûne du Ramadan.

6. Selon les estimations, les pertes et le gaspillage de produits alimentaires dans la région représentent en quantité: 14 à 19 pour cent des céréales, 26 pour cent des racines et tubercules, 16 pour cent des oléagineux et des légumes secs, 45 pour cent des fruits et légumes, 13 pour cent de la viande, 28 pour cent du poisson et des produits de la mer et 18 pour cent des produits laitiers. Pour ce qui est des fruits et légumes, qui enregistrent la proportion de pertes et de gaspillage la plus élevée, les données par pays montrent que ces pertes se produisent en grande partie (jusqu'à 29 pour cent pour les légumes frais en Égypte par exemple) au stade de l'après-récolte.

7. En ce qui concerne la qualité, les pertes observées dans la région sont très élevées et exacerbées par des infrastructures commerciales défaillantes, notamment lorsqu'il s'agit de denrées destinées aux marchés nationaux. Les problèmes sont notamment l'absence d'infrastructures garantissant la chaîne du froid, les mauvaises conditions de transport, par exemple dans des véhicules non frigorifiques, et les marchés à l'air libre où les aliments sont exposés à la chaleur et à la lumière du soleil. Ces facteurs accélèrent la dégradation des produits alimentaires et créent des risques pour la santé. Les mesures permettant de réduire les pertes quantitatives contribueront aussi à réduire les pertes qualitatives.

8. Les causes et les origines des pertes et du gaspillage de produits alimentaires tiennent aux systèmes de production agricoles peu performants ainsi qu'aux infrastructures défectueuses et aux mauvaises pratiques à tous les stades après récolte de la filière de production. Il peut s'agir des pratiques de manutention, des techniques de séchage ou de l'entreposage (notamment au froid), ou bien de la contamination ou de l'infestation par des micro-organismes, des rongeurs ou d'autres organismes nuisibles. Les marchés inadaptés et les systèmes de commercialisation médiocres, de même que l'insuffisance de financement, font que la structure du marché est défaillante et qu'elle favorise l'intervention d'intermédiaires et freine les investissements et le renforcement des capacités. Cependant, les causes et les origines des pertes et du gaspillage de produits alimentaires sont très différentes d'un pays à l'autre. Dans les pays produisant peu d'une denrée donnée, les pertes et le gaspillage se produisent à l'extrémité de la filière, aux stades de la distribution et de la consommation finale. C'est le cas pour plusieurs pays de la région [en particulier ceux du Conseil de coopération du Golfe (CCG)] qui importent la majeure partie des produits alimentaires qu'ils consomment.

¹ Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R., et Meybeck, A. 2011. Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde: ampleur, causes et prévention. FAO, Rome. Voir: <http://www.fao.org/save-food/info-resources/fr/>

III. PROBLÈMES FREINANT LA RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LA RÉGION

9. Quelques problèmes importants compromettent la mise en œuvre des actions visant la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région. Il s'agit notamment de l'absence de données relatives aux pertes et au gaspillage pour des produits et des lieux spécifiques, de la sensibilisation insuffisante de tous les acteurs, de l'absence de politiques et de mesures incitatives dans ce domaine ou, si elles existent de leur caractère inapproprié, des lacunes en matière d'institutions et de coordination et du défaut d'investissement.

Absence de données

10. Un examen récent des documents actuellement produits par le Bureau régional pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord de la FAO (FAO/RNE) sur les pertes et le gaspillage de produits alimentaires dans la région fait apparaître un manque d'information flagrant à de nombreux égards. Pour prendre des mesures correctives, il est indispensable de disposer de données quantitatives sur l'ampleur et les causes des pertes et du gaspillage de produits alimentaires et les stades auxquels ils se produisent; or, les données n'ont pas été recueillies systématiquement et n'ont pas été insérées dans des bases de données nationales ou internationales. De plus, faute de méthodologies fiables et d'approches harmonisées, il est impossible de comparer les données. Enfin, les informations font défaut sur un large éventail d'aspects techniques, par exemple, il n'y a pas de données exhaustives sur les capacités existantes et les types de systèmes utilisés, notamment pour la chaîne du froid, dans chacun des pays de la région.

Sensibilisation et compétences techniques insuffisantes

11. Il est urgent de conduire systématiquement des campagnes d'information auprès du grand public et de sensibiliser les opérateurs de la filière de production à tous les niveaux, depuis le producteur jusqu'à l'opérateur du secteur de la transformation et au distributeur, sans oublier les responsables politiques et les consommateurs, afin de modifier leur comportement à l'égard des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. Cette sensibilisation est également importante pour économiser des ressources complémentaires telles que l'eau et l'énergie.

Les compétences techniques favorisant la réduction des pertes et du gaspillage font aussi défaut. Les domaines dans lesquels le manque de compétences est évident sont notamment: l'évaluation des pertes et de leurs causes, les liens en amont et en aval de chaque étape de la filière de production, la création de valeur ajoutée, le conditionnement et l'emballage, la qualité et la sécurité sanitaire, les bonnes pratiques de production agricole, de fabrication et d'hygiène, le tri et le calibrage, le transport, la traçabilité et l'entreposage en milieu sec et en milieu froid.

Les programmes d'étude proposés dans les universités et les instituts supérieurs de la région ne portent pas suffisamment sur les réalités du terrain ou en sont éloignés. La main-d'œuvre qualifiée fait aussi cruellement défaut, notamment le personnel capable d'assurer le fonctionnement, l'entretien et la réparation des machines, des composantes de la chaîne du froid et d'autres infrastructures, mais aussi dans les secteurs du transport et de la logistique.

Absence de politiques et de réglementations ou, si elles existent, caractère inapproprié de celles-ci

12. Certains pays de la région ont intégré la question des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans les cadres stratégiques pour le développement agricole et la sécurité alimentaire. Cependant, ces considérations n'ont guère, de façon générale, été traduites en politiques et mesures d'incitation propres à appuyer efficacement les initiatives privées visant à décourager les pratiques qui favorisent le gaspillage. Pire encore, certaines politiques en vigueur semblent encourager indirectement les pertes et le gaspillage. C'est le cas par exemple des mesures liées à la

consommation, telles que les subventions alimentaires non ciblées dont on estime qu'elles favorisent la surconsommation et le gaspillage.

Les politiques et les réglementations n'ont pas pris en compte le problème de la manipulation et de la préparation d'aliments en quantités excessives dans les entreprises commerciales et hôtelières, telles que les restaurants et les hôtels, ce qui encourage le gaspillage de nourriture.

Lacunes en matière d'institutions et de coordination

13. Différents acteurs sont responsables des divers aspects interdépendants liés à l'alimentation, tels que la commercialisation, l'entreposage, la manutention, la transformation, la qualité et la sécurité sanitaire. Beaucoup de ces acteurs peuvent être conscients des avantages potentiels de la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires, mais la coordination de leurs rôles et de leurs activités n'est pas suffisamment organisée. Il faut regrouper les responsabilités et les répartir rationnellement entre les divers organismes compétents, tels que les autorités municipales et les ministères (de l'agriculture, de l'industrie, de l'économie, du commerce, des collectivités locales, etc.)² ainsi qu'entre les organisations et les institutions chargées de la mise en œuvre. À cet effet, il faut notamment promouvoir les partenariats, la coordination et la collaboration entre les ministères compétents aux divers échelons administratifs, le secteur privé, les organisations de la société civile et les autres parties prenantes concernées. Les besoins des petits producteurs devraient toujours être pris en compte lorsqu'il est question de réformer les institutions existantes et d'introduire de nouveaux rôles et responsabilités.

Défaut d'investissement

14. Dans la région, la promotion de l'investissement visant la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est restée loin derrière la promotion de tous les autres investissements relatifs à la production agricole et au secteur de l'agroalimentaire. Outre l'investissement public dans les infrastructures générales (routes, transport, énergie, télécommunications, etc.), l'investissement du secteur privé visant spécifiquement la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est essentiel. Étant donné que 20 pour cent à 30 pour cent des pertes et du gaspillage de produits alimentaires constatés dans les pays de la région se produisent aux étapes de la manutention et de l'entreposage, l'investissement dans ces domaines peut s'avérer très rentable.

15. Pour les denrées périssables (fruits et légumes), l'amélioration de la manipulation après récolte revêt une importance critique. Mais cette amélioration devrait être complétée par des améliorations du même ordre dans l'ensemble de la filière de production. La réduction des pertes après récolte est une condition nécessaire mais non suffisante pour sauver le produit si, par exemple, il n'existe pas de débouché ou si le produit s'abîme aux dernières étapes de la filière en raison de longs retards et d'infrastructures de manipulation et de refroidissement défectueuses. Par conséquent, des investissements publics dans des biens publics peuvent stimuler l'investissement privé dans les étapes décisives de la filière, ce qui permettrait de donner une solution durable au problème des pertes et du gaspillage de produits alimentaires.

16. L'investissement dans des biens publics englobe aussi l'amélioration de l'accès aux technologies appropriées, la connaissance de ces technologies et leur adaptation aux conditions locales. L'investissement dans la recherche-développement agricole a marqué le pas alors que les pratiques de récolte et de manipulation, la transformation et le traitement des produits et la création de valeur ajoutée doivent absolument progresser. Le secteur public peut faciliter l'accès aux technologies pour les petits producteurs et agents de manutention, qui sont souvent frileux face aux risques et n'ont pas les moyens d'investir à titre privé.

² Par exemple, en Égypte, pas moins de cinq ministères et 16 autorités distinctes se partagent les responsabilités des diverses sous-composantes, réglementations et inspections de la filière de production du pain *baladi*.

IV. OBJECTIFS ET BÉNÉFICIAIRES

Objectifs

17. L'objectif global du cadre stratégique est de réduire de moitié les pertes et le gaspillage de produits alimentaires dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord au cours des dix prochaines années (2014-2024). Cet objectif fait partie intégrante de la volonté stratégique d'intégrer la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans les stratégies et les programmes visant à renforcer la sécurité alimentaire sur le long terme.

La réalisation de cet objectif global passe par la réalisation d'un certain nombre d'autres objectifs interdépendants, notamment:

i) Améliorer l'efficacité du système alimentaire, moyennant:

- L'emploi de technologies appropriées pour la production agricole et la récolte;
- La culture de variétés végétales qui ont une durée de conservation suffisamment longue et qui sont adaptées aux techniques et aux infrastructures de transformation les plus efficaces;
- L'amélioration de l'efficacité dans le secteur agroalimentaire grâce au recours à des technologies appropriées, telles que la chaîne du froid, entre autres;
- Le renforcement de la coordination entre tous les acteurs du système alimentaire;
- La sensibilisation des consommateurs et l'amélioration du comportement de consommation;
- L'amélioration de la réglementation et du contrôle du secteur de l'importation de produits alimentaires, afin de faire disparaître les mauvaises pratiques de manipulation et de garantir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

ii) Mieux utiliser les ressources naturelles dans le système alimentaire, moyennant:

- Des économies d'eau, de terre, d'énergie et des autres intrants mobilisés pour la production alimentaire;
- La réduction des incidences négatives sur l'environnement;
- Le recyclage des produits alimentaires perdus et gaspillés, en aliments pour animaux, compost et sources d'énergie sans danger.

iii) Accroître la contribution du secteur agricole à la croissance et la stabilité économiques, moyennant:

- La création de valeur ajoutée grâce à la transformation des produits agricoles et l'application des normes relatives à la qualité et la sécurité sanitaire des aliments;
- L'amélioration des rendements financiers sur le long terme dans le secteur de l'agroalimentaire grâce au recul progressif du gaspillage de produits et aux mesures d'économie;
- La baisse des coûts de production agricole du fait de l'adoption de technologies avant récolte et après récolte à la fois économiques et antigaspillage;
- La réduction de la charge constituée par les programmes de subvention alimentaire;
- La réduction de la facture des importations de produits alimentaires.

Groupes cibles

18. Le cadre stratégique concerne tous les acteurs qui contribuent aux pertes et au gaspillage de produits alimentaires dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord, à savoir, les exploitants agricoles, les entreprises agroalimentaires, les transporteurs, les sociétés d'entreposage, les autorités du marché, les opérateurs du secteur de la transformation, les institutions assurant des services d'alimentation et les ménages. Cependant, les groupes cibles peuvent différer d'un pays à l'autre, en fonction de la structure de la filière alimentaire et des origines des pertes et du gaspillage.

19. Dans les pays où l'offre locale en produits alimentaires est importante, les producteurs de denrées alimentaires, les entreprises agroalimentaires et les consommateurs seront les principaux

acteurs visés par le cadre stratégique. Dans les pays qui importent la majeure partie des produits alimentaires consommés, les groupes cibles seront les acteurs des étapes finales de la filière, notamment les consommateurs.

20. Le secteur public pilote l'action nationale et la collaboration régionale stratégiques visant la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. La coordination est une fonction essentielle que le secteur public doit assurer en faisant travailler ensemble les acteurs cités plus haut et les institutions scolaires et scientifiques, la société civile, les institutions financières et tous les ministères concernés, notamment les ministères de l'agriculture, de la santé, de l'industrie, du commerce et de l'éducation.

V. CADRE STRATÉGIQUE

21. Trois considérations importantes doivent présider à la formulation du cadre stratégique pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires et au classement par ordre de priorité des activités qui s'y rattachent.

22. En ce qui concerne la première considération, il convient de déterminer les groupes de produits qui comptent pour l'essentiel des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. Dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord, ce sont les céréales et les fruits et légumes qui répondent à ce critère.

La deuxième considération ressort de l'analyse du stade de la filière de production auquel se produit l'essentiel des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. Dans la région, tous les stades de la filière (stades avant récolte et après récolte et stade de consommation finale) comptent pour une part importante des pertes et du gaspillage (stades avant récolte et après récolte, environ 44 pour cent, et stades de consommation, 34 pour cent), bien qu'il puisse y avoir des différences entre les groupes de produits.

La troisième considération est liée aux problèmes, recensés dans la partie III, qui ont freiné jusqu'à aujourd'hui la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. Ces considérations orientent la formulation des composantes de la stratégie et le classement par ordre de priorité des différentes activités envisagées.

Le cadre stratégique compte quatre composantes distinctes:

- Collecte de données, recherches analytiques et génération de connaissances;
- Sensibilisation et promotion des bonnes pratiques à tous les niveaux de la filière de production;
- Élaboration de politiques et de réglementations et renforcement de la collaboration et du travail en réseau;
- Promotion de l'investissement et de projets spécifiques.

5.1 COLLECTE DE DONNEES, RECHERCHES ANALYTIQUES ET GENERATION DE CONNAISSANCES

Justification

23. La collecte de données et les recherches analytiques qui s'y rattachent sont indispensables pour générer des informations sur l'ampleur actuelle et les causes des pertes et du gaspillage de produits alimentaires, les incidences et les aspects prioritaires, ainsi que sur les coûts de ces pertes et gaspillage aux niveaux microéconomique et macroéconomique. Pour procéder à la collecte et l'analyse des données, chaque pays de la région devrait adopter une approche méthodologique commune et l'adapter aux caractéristiques de ses filières de production alimentaire et des pertes et du gaspillage qui en résultent. En outre, les technologies et les bonnes pratiques pertinentes devraient être recensées et intégrées dans des bases de données relatives aux pertes et gaspillage de produits alimentaires.

24. Les principales activités associées à cette composante peuvent être les suivantes:

i) Identification des données existantes et des lacunes d'information

- Examiner les informations disponibles en ce qui concerne: l'ampleur, les causes et les types de pertes et de gaspillage de produits alimentaires à chaque niveau de la filière, l'élimination et l'utilisation des déchets et les incidences économiques, environnementales et sociales.
- Créer des bases de données rassemblant les données existantes et recenser les principales lacunes.
- Réaliser des études et des enquêtes pour combler les lacunes les plus criantes.

ii) Collaboration avec les institutions de recherche et de développement nationales et internationales:

- Définir une méthodologie commune pour quantifier les pertes et le gaspillage de produits alimentaires.
- Mener des projets de recherche conjoints pour générer des données.
- Mettre en place une base de données et un réseau accessibles à tous les agents et institutions concernés.
- Déterminer les domaines dans lesquels une réduction durable des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est faisable.
- Suivre et évaluer les économies résultant des programmes de réduction du gaspillage.
- Examiner les technologies et les procédures disponibles.
- Identifier les technologies requises et/ou adapter les technologies existantes aux conditions locales.

5.2 SENSIBILISATION AUX BONNES PRATIQUES ET PROMOTION DE CELLES-CI

Justification

25. Les acteurs de la filière de production ne sont pas entièrement conscients des problèmes posés par les pertes et le gaspillage de produits alimentaires ni des incidences de leurs pratiques sur ce problème. Par exemple, les exploitants agricoles qui par nature rechignent à prendre des risques n'ont souvent pas connaissance des autres méthodes et technologies qui pourraient être adoptées, généralement sans coût excessif. Ils ne sont pas non plus parfaitement informés sur l'évolution rapide de la demande des marchés et des consommateurs qui peuvent devenir plus sensibles à la façon dont les aliments sont produits et transformés. À l'autre extrémité de la filière de production, les consommateurs sont souvent inconscients de la valeur de la nourriture qu'ils jettent en raison de mauvaises habitudes nutritionnelles. Entre les deux, les opérateurs qui manipulent les denrées alimentaires, les supermarchés, les restaurants, les transporteurs et les autres acteurs ne savent rien des coûts économiques ou des autres incidences des pertes et du gaspillage, principalement parce que le coût financier des pertes retombe sur les consommateurs par le biais de la hausse des prix ou sur l'État par le biais des subventions. Les acteurs du secteur alimentaire doivent comprendre que la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires peut effectivement demander un investissement initial mais qu'une chaîne de production alimentaire dans laquelle les pertes et le gaspillage sont limités est plus efficace, génère moins de coûts et mobilise moins de ressources et, partant, dégage une marge bénéficiaire plus élevée sur le long terme, dans l'intérêt de tous.

De plus, la sensibilisation doit être renforcée à tous les niveaux de la filière de production, notamment pour ce qui est des pratiques et des technologies permettant de préserver la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

26. Les activités associées à cette composante peuvent être les suivantes:**i) Conduite de campagnes de sensibilisation publiques**

- Mener des campagnes de sensibilisation sous diverses formes (ateliers, séminaires, services de vulgarisation, réunions, formation, documentaires, etc.) et y faire participer les institutions et les médias nationaux, tels que les écoles, les universités, les associations de producteurs et de consommateurs, les ONG et les établissements sanitaires.
- Sensibiliser les enfants au problème des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans les écoles primaires et secondaires, afin de faire changer les comportements des consommateurs.
- Promouvoir une culture nutritionnelle saine et des comportements d'achat et de consommation responsables.

ii) Élaboration et promotion de procédures et de technologies pertinentes et pratiques.

- Faire appel à des experts et des organisations spécialisées pour élaborer du matériel qui tienne compte des caractéristiques éducatives, économiques, culturelles et religieuses des exploitants agricoles, des opérateurs du secteur agroalimentaire et des consommateurs, et de leur aptitude à réduire les pertes et le gaspillage.
- Diffuser les procédures et les technologies par l'intermédiaire d'organismes et d'institutions spécialisés travaillant avec les exploitants agricoles, les opérateurs du secteur agroalimentaire et les consommateurs, tels que les services de vulgarisation agricole, les agences et les autorités chargés de la protection des consommateurs, les comités professionnels et les associations du secteur agroalimentaire, les agents de la société civile et les ONG, les écoles et les universités.
- Promouvoir la communication dans les deux sens, ainsi que la sensibilisation en général, pour parvenir à identifier les possibilités de faire reculer véritablement les pertes et le gaspillage de produits alimentaires.

iii) Investissement dans le renforcement des capacités

- Soutenir les initiatives publiques et privées portant sur des programmes de renforcement des capacités qui visent à faire mieux comprendre les problèmes associés aux pertes et au gaspillage de produits alimentaires et les solutions techniques et autres permettant de les résoudre aux différents niveaux de la filière de production, et qui s'adressent aux parties prenantes concernées, telles que les exploitants agricoles, les vendeurs de gros, les négociants, les transformateurs et les autres opérateurs de la filière de production.
- Promouvoir l'introduction de la question des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans les programmes d'études des universités et des instituts supérieurs ainsi que dans les modules de formation actuellement destinés aux professionnels du secteur alimentaire public et privé.
- Les principaux aspects de la filière de production alimentaire sur lesquels les activités de renforcement des capacités doivent être focalisées sont les suivants:
 - o Les pratiques avant la récolte et pendant la récolte.
 - o La manipulation, le transport, la transformation, l'entreposage et la distribution des denrées alimentaires
 - o L'éducation et l'information des consommateurs
 - o La qualité et la sécurité sanitaire des aliments
 - o Les incidences économiques et environnementales des pertes et du gaspillage de produits alimentaires
 - o Le renforcement des capacités institutionnelles.

5.3 ÉLABORATION DE POLITIQUES ET DE RÉGLEMENTATIONS ET RENFORCEMENT DE LA COLLABORATION, DE LA COORDINATION ET DU TRAVAIL EN RÉSEAU

Justification

27. La réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est une tâche multisectorielle, multidisciplinaire et multifactorielle. Elle suppose le travail en réseau et la coordination entre les institutions publiques et les organisations du secteur privé s'occupant du développement des entreprises agroalimentaires, de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments et de la recherche, les associations de producteurs, les opérateurs assurant la manipulation et la transformation des denrées alimentaires, les organisations de consommateurs, les ONG et les institutions de la société civile. Les politiques et les réglementations sont essentielles pour la réussite de toute action visant la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires mais elles doivent pour cela être adoptées, être intégralement appliquées et être assorties de mécanismes garantissant leur respect. À cet effet, la collaboration et la coopération de tous les acteurs mentionnés plus haut, outre les organismes publics responsables, sont impératives.

28. Cette composante consiste à concevoir des politiques et des interventions publiques ciblées permettant de délimiter et de définir les responsabilités, en vue de favoriser une organisation efficace de la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. Elle consiste aussi à mettre en place des mécanismes d'échange d'expériences avec les organisations régionales et internationales, en matière de lutte contre les pertes et le gaspillage. Ces partenariats facilitent également la mobilisation des ressources nécessaires pour agir.

29. Les activités associées à cette composante peuvent être les suivantes:

- i) Mise en place d'un environnement politique favorable à la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires.**
 - Identifier les politiques et les réglementations nationales pertinentes qui peuvent contribuer à la réduction des pertes et du gaspillage et examiner leur intégration dans des stratégies de sécurité alimentaire plus globales.
 - Recenser les lacunes en matière de politiques et de réglementation et élaborer les projets législatifs correspondants.
 - Renforcer (ou créer) un cadre réglementaire institutionnel propice au bon fonctionnement des filières de production alimentaire et mettre en place un mécanisme qui garantisse son application.
- ii) Organisation de la collaboration et de la coordination entre tous les opérateurs de la filière de production alimentaire et les autres parties prenantes, notamment les institutions publiques compétentes.**
 - Favoriser la communication entre les parties prenantes.
 - Encourager la collaboration et l'échange d'informations en offrant notamment des informations et des analyses utiles sur le marché, des méthodes à l'utilité démontrée qui permettent d'améliorer l'efficacité et la qualité, et des possibilités de mettre sur pied des partenariats d'affaires ou d'accéder aux marchés de l'exportation.
- iii) Établissement de réseaux régionaux et internationaux**
 - Développer les liens pour échanger des données d'expérience avec les organisations régionales et internationales, afin d'utiliser au mieux les ressources et de promouvoir les initiatives à la fois réalisables et d'un bon rapport coût-efficacité.
 - Promouvoir le travail en réseau à l'échelle régionale avec la mise en place d'un réseau régional «Save food» dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord.

- Appuyer la mise en réseau à l'échelle internationale par l'intermédiaire de ce réseau régional et instaurer des partenariats et des liens d'information avec d'autres réseaux internationaux relatifs aux initiatives de réduction des pertes et du gaspillage.
- iv) Mise en place d'un mécanisme de coordination pour la gestion de la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires.**
- Créer/identifier une autorité nationale chargée de l'exécution, de la coordination et de la gestion des programmes nationaux relatifs aux pertes et gaspillage de produits alimentaires, qui se compose de représentants des ministères compétents, des institutions concernées et des principales parties prenantes, y compris le secteur privé. Cette autorité garantirait l'intégration de la question de la réduction des pertes et du gaspillage dans le cadre plus large de l'élaboration des politiques alimentaires et du développement du secteur agroalimentaire. De plus, l'autorité nationale serait liée au réseau de la région Proche-Orient et Afrique du Nord sur la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires mentionné plus haut.
 - Définir les rôles et les responsabilités de cette autorité qui pourraient comporter, au minimum, les fonctions énumérées aux points i), ii) et iii) ci-dessus.
 - Établir les moyens de suivre la collaboration et la coordination et prendre des mesures correctives si le statu quo s'avère inefficace.

5.4 PROMOTION DE L'INVESTISSEMENT ET PARTICIPATION DU SECTEUR PRIVÉ

Justification

30. Compte tenu de l'ampleur des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région, un investissement soutenu est nécessaire, ciblé en particulier sur les stades de la filière de production les plus importants pour la réduction des pertes et du gaspillage. Il faudra à la fois investir dans les biens d'équipement et financer les services d'appui, à tous les stades de la filière de production alimentaire, depuis le producteur jusqu'au consommateur final. Des investissements devront donc être faits dans les infrastructures de production, de transport, d'entreposage, de transformation et de distribution. De plus, l'amélioration des services d'appui, notamment le renforcement des capacités dans le domaine des nouvelles technologies et des nouveaux procédés, les systèmes d'information sur le marché, les services financiers accessibles et les mécanismes institutionnels garantissant une certification rapide et fiable des produits, doit faire partie intégrante de ces investissements.

31. La réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires devrait mobiliser des investissements à la fois du secteur public et du secteur privé; cependant, en règle générale, chaque secteur devrait intervenir dans des domaines différents. Le secteur public devrait cibler ses investissements sur les biens publics, notamment en renforçant les infrastructures et les moyens logistiques indispensables et en appuyant les institutions qui promeuvent un environnement politique favorable et stimulent la participation du secteur privé. Quant au secteur privé, il est probable qu'il s'intéressera aux possibilités d'investissement tangibles qui s'offrent aux différentes étapes de la filière de production et peuvent être suffisamment rentables. Il convient de s'intéresser particulièrement aux filières d'exportation et d'importation, outre les chaînes de production alimentaire locales, compte tenu du fait que la région importe de grandes quantités de produits, ce qui suppose l'existence d'une infrastructure moderne, notamment pour la chaîne du froid et plus spécialement en matière d'entreposage et de transport.

32. **Les activités associées** à cette composante peuvent être les suivantes:

i) Attraction des investissements pour améliorer les filières de produits

- Promouvoir les investissements du secteur public dans les infrastructures et les services, tels que les routes et les autres infrastructures de transport et de communication, ainsi que dans les moyens logistiques nécessaires pour attirer les investisseurs.

- Mettre en place un environnement favorable aux entreprises (politiques, réglementations): prendre des mesures encourageant les investissements dans la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires.
 - Identifier les technologies appropriées peu coûteuses, prometteuses et faciles à obtenir, telles que, par exemple, les techniques de conservation simples, notamment le séchage, en financer l'adoption dans des projets pilotes et, parallèlement, les diffuser largement auprès de tous les groupes cibles potentiels.
- ii) Investissement dans les technologies agricoles appropriées et le matériel utilisé par les ménages**
- Fournir des investissements pour la mise au point de technologies faciles à utiliser, adaptées aux conditions locales et accessibles aux producteurs et opérateurs manipulant les denrées alimentaires à petite et moyenne échelles, par exemple pour la transformation, le séchage, le conditionnement, l'emballage et l'entreposage pratiqués à petite échelle, et de techniques simples et peu coûteuses liées à la chaîne du froid.
- iii) Investissements dans l'utilisation et le recyclage des produits alimentaires perdus et gaspillés**
- Promouvoir les recherches sur l'utilisation et le recyclage des produits alimentaires perdus et gaspillés, notamment la fabrication d'aliments pour animaux, le compostage et la production d'énergie, et encourager l'investissement de partenariats public-privé dans ce domaine.
- iv) Financement d'initiatives susceptibles d'avoir des incidences immédiates**
- Identifier les projets peu coûteux qui peuvent entraîner une réduction immédiate des pertes et du gaspillage de produits alimentaires, en particulier au stade après récolte et au stade de la consommation, et en financer l'exécution.

VI. MISE EN ŒUVRE DU CADRE STRATÉGIQUE

Mélange de démarche volontaire et de réglementation

33. Le premier élément clé du cadre stratégique pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est l'établissement d'un mécanisme qui garantisse que les efforts nationaux soient bien coordonnés, qu'il n'y ait pas de chevauchements d'activités entre les différents acteurs et que les ressources limitées soient toutefois suffisantes pour produire un changement tangible.

34. Il est essentiel que les plans d'action nationaux soient ancrés dans la réalité, puisque les données du problème sont différentes d'un pays à l'autre.

Rôle national déterminant

35. Un plan d'action pour l'exécution du cadre stratégique sera élaboré au niveau national. Le plan d'action reprendra les objectifs et les composantes de la stratégie régionale mais sera adapté aux conditions locales. Les plans d'action locaux peuvent utiliser une typologie qui tienne compte des niveaux de pertes et de gaspillage pour différents produits, aux fins de l'identification des priorités et des actions possibles. Les possibilités de collaborations bilatérales, sous-régionales et régionales peuvent être identifiées et mises à profit pour appuyer les stratégies nationales. Les manifestations telles que l'atelier régional multipartite du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA)-FAO et la Conférence régionale de la FAO pour le Proche-Orient qui se tient tous les deux ans donneront l'occasion de dresser un bilan, de partager les expériences et d'évaluer les progrès qui ont été accomplis pour atteindre l'objectif régional: réduire de moitié les pertes et le gaspillage de produits alimentaires.

36. Le réseau régional de la région Proche-Orient et Afrique du Nord sur les pertes et le gaspillage de produits alimentaires sera une plate-forme de partage de l'information et de travail en réseau qui aidera les autorités nationales à ancrer la stratégie nationale dans les réalités du pays.

Ressources

37. Ce cadre stratégique suppose de la part de toutes les parties prenantes qu'elles s'engagent à fournir les ressources nécessaires et notamment à mobiliser des spécialistes des domaines liés à la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires. Les ressources consistent principalement en ressources humaines et financières ainsi qu'en un accès aux capitaux. Les ressources humaines sont essentielles pour le succès de la mise en œuvre de la stratégie. C'est pourquoi, il faut des ressources pour financer les activités de renforcement des capacités correspondantes, aux différents niveaux de la filière, ainsi que le prévoient les composantes pertinentes de la stratégie. Dans les budgets publics, des ressources devraient expressément être allouées aux activités liées à la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires.

Stratégie mise en œuvre par les parties prenantes

38. Ce cadre stratégique suppose la participation et la coopération de larges segments de la filière de production alimentaire et de ses opérateurs, outre les organismes publics, les ONG et les institutions de la société civile, comme il est énoncé dans les descriptifs des différentes composantes du cadre stratégique. Les producteurs sont les premiers à intervenir, leur rôle étant de réduire les pertes aux stades de l'avant-récolte et de la récolte. Les institutions du secteur agroalimentaire joueront leur rôle en réduisant les pertes et le gaspillage pendant l'entreposage, le conditionnement, la manipulation, le transport, la transformation et la distribution. Les consommateurs jouent également un rôle capital, en particulier dans les zones urbaines et lors des célébrations familiales et des cérémonies religieuses. Il est important de susciter la participation de chaque institution, association et agent qui peut contribuer à donner au cadre stratégique un caractère de faisabilité et à promouvoir l'échange d'expériences avec les pays de la région et à l'échelle internationale.

Suivi et évaluation

39. Le processus de suivi devrait reposer sur l'emploi des principaux indicateurs de base qui servent à évaluer des activités planifiées, notamment l'efficacité, l'efficacités et les incidences des activités par rapport à leurs objectifs. Dans chaque pays, le processus devrait commencer par la détermination de données quantitatives de référence relatives aux pertes et au gaspillage de produits alimentaires dans des sous-secteurs et des filières donnés. Le processus devrait aussi fournir des données de référence relatives au degré de sensibilisation et d'information du public en général et des opérateurs des systèmes alimentaires, en ce qui concerne les pertes et le gaspillage de produits alimentaires. Des évaluations formatives et certificatives devraient être réalisées pendant l'exécution. Le résultat final, c'est-à-dire la réduction de moitié des pertes et du gaspillage de produits alimentaires, devrait être évalué à des stades déterminés au préalable et tenir compte d'un taux de réduction annuel à atteindre, par exemple 7 pour cent à partir de la quatrième année, puisque les trois premières seront consacrées à la mise en place des initiatives préliminaires de recherche et développement, de sensibilisation, d'élaboration et de coordination des politiques, et d'investissement.

VII. CONCLUSIONS

La Conférence est invitée à:

- i) Approuver le cadre stratégique pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord;**
- ii) Engager les pays de la région à collaborer avec la FAO et ses partenaires aux fins de l'élaboration de plans d'action nationaux pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires, qui soient ancrés dans la réalité et assortis d'objectifs, de données de référence, d'indicateurs et de cibles clairement définis;**
- iii) Demander aux pays de la région et aux institutions de financement, ainsi qu'au secteur privé, d'accorder un degré de priorité élevé aux investissements dans l'amélioration de l'efficacité de la filière alimentaire et dans toute autre action**

jugée essentielle pour la réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires