



COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Seizième session

Busan (Corée), 4-8 septembre 2017

RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGES DE PRODUITS HALIEUTIQUES DESTINÉS À L'ALIMENTATION

Résumé

Le présent document expose la situation mondiale en matière de pertes et gaspillages de produits alimentaires halieutiques dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture, fait le point sur l'évolution de cette question et fait la synthèse des travaux menés par la FAO en vue de réduire les pertes et gaspillages de produits halieutiques tout le long de la chaîne de valeur, aux niveaux national et mondial. Le présent document contient également des informations sur les orientations en cours d'élaboration, conformément à la demande formulée par le Comité des pêches lors de sa trente-deuxième session.

Suite que le sous-comité est invité à donner

- mettre en commun les constats formulés à partir des faits observés aux niveaux national, régional et interrégional;
- fournir des avis sur la marche à suivre pour l'élaboration, par la FAO, d'un projet de directives, à la suite de la demande formulée par le Comité des pêches lors de sa trente-deuxième session;
- formuler des recommandations sur la manière dont il convient de mettre en évidence des domaines dans lesquels pourraient être menés des travaux visant à répondre aux besoins des multiples parties prenantes des chaînes de valeur halieutiques et aquacoles.

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



mt983

INTRODUCTION

1. La contribution du secteur de la pêche au développement durable pourrait être nettement supérieure à ce qu'elle est actuellement, en particulier dans les pays en développement et dans les pays en transition. Cela est principalement à mettre au compte de problèmes comme la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (pêche INDNR), la surpêche, la dégradation de l'environnement et des écosystèmes et, dans une large mesure, des pertes et gaspillages de produits halieutiques.
2. Les pertes de produits alimentaires halieutiques sont un problème majeur auquel font aujourd'hui face les systèmes alimentaires, quels que soient le niveau de développement économique des pays, la taille du secteur de la pêche et la complexité des chaînes de valeur. Le Code de conduite de la FAO pour une pêche responsable, adopté en 1995, met l'accent sur cette question (article 11.1, «Utilisation responsable du poisson»), mais le problème subsiste. On estime que, au niveau mondial, le volume des pertes et gaspillages de poisson et autres produits de la mer, destinés à l'alimentation humaine, est près de deux fois supérieur au volume des pertes et gaspillages de viande, très probablement du fait de leur caractère fortement périssable¹. Non seulement les pertes représentent un manque à gagner pour les pêcheurs et pour les secteurs de la transformation et de la commercialisation, mais elles contribuent également à l'insécurité alimentaire et nutritionnelle.
3. L'importance mondiale de la question des pertes alimentaires a été soulignée en 2012 lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable (Rio+20), au cours de laquelle il a été décidé d'inscrire cette question dans les piliers 3 et 5 de l'initiative Faim zéro. La question est également prise en compte dans les objectifs de développement durable (ODD), adoptés en 2015, notamment dans l'ODD 12 («Établir des modes de consommation et de production durables»). Depuis la moitié des années 1990, la FAO considère la question des pertes de produits alimentaires halieutiques comme prioritaire. La FAO s'est imposée, au moyen de différentes initiatives, comme un acteur mondial de premier plan en matière d'évaluation des pertes et de renforcement des capacités nécessaires pour lutter contre ces dernières.
4. Lors de sa trente-deuxième session (juillet 2016), le Comité des pêches a souligné combien il importait de réduire les pertes de produits halieutiques dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et a demandé à la FAO d'élaborer des orientations relatives à la réduction des pertes de produits halieutiques.
5. Le présent document explique en quoi la question des pertes et gaspillages de produits halieutiques est importante pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle, présente les initiatives qui ont été menées en vue de remédier à ce type de pertes et de gaspillage ainsi que les perspectives ouvertes par le projet d'orientations relatives aux pertes de denrées alimentaires.

¹ <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>

IMPORTANCE DE LA QUESTION DES PERTES ET GASPILLAGES DE PRODUITS HALIEUTIQUES POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE

6. Dans un contexte marqué par une demande de produits halieutiques qui continue d'augmenter, le secteur de la pêche s'efforce d'être plus productif et plus durable et de permettre la mise en place de systèmes plus ouverts et plus efficaces, tout en luttant contre la pauvreté rurale et en améliorant la résilience des moyens de subsistance face aux catastrophes, aux crises et au changement climatique². La persistance du problème des pertes et gaspillages dans le monde, à cause desquels une partie des aliments produits ne sont pas utilisés aux fins de l'alimentation humaine, va à l'encontre de cet objectif.

7. Dans le cadre de l'Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires (Save food), la FAO définit les pertes comme «la diminution de nourriture en quantité ou en qualité»³. Cette définition englobe les pertes et le gaspillage. Dans le présent document, on utilise cependant le terme de «pertes et gaspillages alimentaires» afin de souligner l'importance de ces deux types de perte.

8. Le gaspillage représente une proportion importante des pertes. Il désigne le fait de retirer des produits alimentaires propres à la consommation de la chaîne d'approvisionnement. Il peut s'agir d'une action délibérée ou bien du résultat d'une négligence (produit gâté ou dont la date d'expiration est dépassée) généralement de la part des utilisateurs finaux, c'est-à-dire des ménages. Les pertes et gaspillages ont lieu à tous les stades de la chaîne de valeur, de la récolte à la consommation, mais le volume des pertes et les stades auxquels elles surviennent varient en fonction des régions, des produits ou des chaînes d'approvisionnement. Le Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition et l'initiative Save Food considèrent néanmoins que, dans les pays à revenus intermédiaires et dans les pays à revenus élevés, les pertes et gaspillages se produisent surtout aux stades de la commercialisation et de la consommation, et que dans les pays à faibles revenus, ils surviennent plutôt au stade de la production et après la récolte.

9. En 2012, la FAO a estimé que près d'un tiers des aliments produits dans le monde aux fins de l'alimentation humaine étaient perdus ou gaspillés, ce qui représente un volume d'environ 1,3 milliard de tonnes par an⁴. Pour l'ensemble du secteur de la pêche, les pertes et gaspillages représentaient 35 pour cent des quantités débarquées dans le monde, et le rejet de poisson en mer, principalement dans le cadre de la pêche chalutière, était à l'origine de 9 à 15 pour cent du volume des pertes.

10. Les estimations mondiales susmentionnées sont les données les plus récentes dont l'on dispose pour ce qui est des pertes et gaspillages de denrées alimentaires et constituent des références, même si elles n'ont pas été établies à partir d'évaluations systématiques. Néanmoins, depuis l'élaboration, en 2007, d'une méthode d'évaluation des pertes enregistrées dans le secteur de la pêche artisanale⁵, de nombreuses études de cas ont été menées en vue de mieux prendre la mesure des pertes et gaspillages dans le secteur. La plupart des études (menées sur commande) ont mis en évidence un niveau élevé de pertes de produits halieutiques après la capture, surtout du point de vue de la qualité (diminution de la qualité, de la sécurité sanitaire et des propriétés nutritionnelles du poisson). Ce type de perte peut représenter jusqu'à 70 pour cent des pertes totales enregistrées dans une chaîne de valeur donnée et entraîne des pertes de protéines de qualité (c'est-à-dire des protéines faciles à digérer et contenant des acides aminés essentiels), d'acides gras polyinsaturés à longue chaîne et de micronutriments. De même, le fait de retirer des poissons de la chaîne alimentaire se traduit par une perte (physique) et contribue à réduire les disponibilités. Ces deux types de perte nuisent fortement à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, car les consommateurs ont accès à un moindre volume de poisson ou à un poisson de moins bonne qualité et la rentabilité de la chaîne de valeur diminue.

² <http://www.fao.org/3/a-i3720f.pdf>

³ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLW_Definition_and_Scope_2014.pdf (en anglais)

⁴ <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>

⁵ www.fao.org/docrep/014/i2241e/i2241e.pdf (en anglais)

11. Les sous-produits issus des activités de transformation du poisson peuvent être une source de gaspillage. Compte tenu de l'augmentation du volume de poisson transformé, le volume de poisson gaspillé devrait lui aussi s'accroître. Les sous-produits, plutôt que d'être gaspillés, peuvent être valorisés pour servir de matière première aux fins de l'alimentation humaine et animale (ils peuvent par exemple servir d'engrais). L'utilisation des prises aux fins de la production de farine et d'huile de poisson diminue, et ces produits sont de plus en plus (entre 25 et 30 pour cent de la production) fabriqués à partir de sous-produits de poissons plutôt que de poissons entiers. Les sous-produits ne sont généralement pas utilisés à des fins alimentaires, bien qu'ils représentent une source importante de micronutriments halieutiques du point de vue de leur composition nutritionnelle. Entre 2 et 3 milliards de personnes dans le monde souffrent de carences en micronutriments. L'utilisation limitée des sous-produits halieutiques, riches en nutriments, à des fins alimentaires représente une perte nutritionnelle. En adoptant des approches innovantes et en utilisant les techniques disponibles, on pourrait faire en sorte que ces nutriments importants soient davantage utilisés aux fins de l'alimentation humaine, ce qui contribuerait dans une large mesure à assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

DONNÉES D'EXPÉRIENCE ISSUES DE DIFFÉRENTES INITIATIVES

12. C'est au milieu des années 1990 que l'on a commencé à déployer des efforts ciblés d'envergure pour lutter contre les pertes et gaspillages de denrées alimentaires. À cette période, une méthode visant à éviter les pertes après capture dans le secteur de la pêche artisanale a été mise au point et validée dans le cadre d'une initiative conjointe du ministère du développement international du Royaume-Uni et de l'Irlande du Nord, d'un projet mené en Afrique de l'Ouest et financé par l'Union européenne (organisation membre) et d'un programme de partenariat entre la FAO et douze pays d'Afrique subsaharienne. Par la suite, des évaluations sur le terrain ont été menées et des stratégies de réduction des pertes et gaspillages ont été élaborées. Parmi celles-ci, on peut notamment citer le document technique de la FAO n° 550⁶, l'étude de cas menée par Save Food sur le Kenya⁷, les circulaires de la FAO n° C1105⁸, C1121⁹ et C1129¹⁰ et d'autres documents élaborés dans le cadre de programmes régionaux, par exemple le programme pour la mise en œuvre de la stratégie relative au secteur de la pêche dans la région Afrique de l'Est et Afrique australe – océan Indien (Commission de l'océan Indien – SmartFish) et des programmes de coopération technique menés par la FAO dans différents pays. Ces initiatives ont été menées compte tenu du constat selon lequel il était nécessaire de mener des évaluations systématiques qui soient axées sur la question de l'efficacité de l'ensemble du système post-capture, en vue de faire face de manière efficace à la question des pertes et gaspillages alimentaires et de mener des actions coordonnées dans ce domaine. Les évaluations systématiques permettent d'obtenir des informations fiables en vue de faciliter l'élaboration de politiques, de stratégies et de programmes fondés sur des données concrètes.

13. Les études de cas qui ont été menées ont montré que les pertes et gaspillages de denrées alimentaires sont provoqués par de nombreux facteurs, qui trouvent leur origine dans des dysfonctionnements techniques ou technologiques ou des dysfonctionnements d'infrastructures, ou qui proviennent de lacunes en matière de connaissances et de compétences. Ces différents paramètres représentent 65 pour cent des facteurs qui compromettent la disponibilité des produits alimentaires. Les 35 pour cent restants sont à mettre au compte de carences dont on ne tient habituellement pas compte: il s'agit de facteurs qui sont liés aux dimensions sociales et culturelles de la vulnérabilité, à la gouvernance responsable ainsi qu'aux réglementations et à leur application. Le cadre institutionnel, les systèmes d'information, la capacité à anticiper et à gérer l'approvisionnement et les achats, l'environnement politique et réglementaire et les infrastructures de développement des chaînes de valeur jouent en effet un rôle crucial dans les pertes et gaspillages. En outre, l'adoption d'une

⁶ <http://www.fao.org/docrep/013/i1798e/i1798e.pdf> (en anglais)

⁷ <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>

⁸ <http://www.fao.org/3/a-i5141f.pdf>

⁹ <http://www.fao.org/3/a-i5935f.pdf>

¹⁰ Wibowo, S. *et al.*. 2017. Circular C1129 (en cours d'élaboration).

approche fondée sur la réduction des tâches incombant aux femmes en vue d'agir pour l'égalité entre les hommes et les femmes (ouverture de crèches, mise au point de techniques qui prennent en compte la question de l'égalité hommes-femme), la mise en œuvre d'activités de renforcement des capacités et la bonne application des mesures visant à lutter contre les pertes liées à la «surabondance artificielle», qui résulte d'un niveau de sécurité publique faible (vols à main armée sur les autoroutes, corridors commerciaux), ont été des mesures très efficaces pour réduire les pertes halieutiques de manière durable.

14. Le séchage et le fumage, techniques de conservation du poisson les plus utilisées dans les pays en développement, sont à l'origine d'importantes pertes post-capture. Plusieurs initiatives ont été menées en vue de remédier aux principales causes de ce phénomène: techniques dépassées, mauvaises pratiques de manutention du poisson, difficultés rencontrées par les acteurs du secteur de la transformation pendant la saison des pluies ou par temps nuageux et risque de contamination du poisson par des agents physiques ou chimiques ou par des microbes. La mise en place de séchoirs solaires plus efficaces et du système fumage-séchage du poisson (système FAO-Thiaroye)^{11,12}, le renforcement de la chaîne du froid au moyen de l'énergie solaire ainsi que l'utilisation d'un meilleur matériel de stockage et de transport ont contribué à réduire les pertes et gaspillages tout le long de la chaîne d'approvisionnement. L'utilisation de séchoirs à poisson surélevés dans les pays riverains du lac Tanganyika (qui a permis de réduire de moitié les pertes post-capture en deux ans) et la modernisation des installations de manutention de crabes des palétuviers (*Scylla serrata*) dans la région océan Indien, qui a eu des retombées positives d'un point de vue social, environnemental et économique (la proportion des pertes a été réduite, passant de 25 pour cent à 9,4 pour cent, et l'amélioration des caisses utilisées pour transporter les crabes sur les canoës a permis d'enranger 120 000 ariary malgaches supplémentaires par voyage)¹³ ont été efficaces pour lutter contre les pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

15. Du 15 au 17 décembre 2013, à Nouakchott (Mauritanie), une conférence a été organisée pour la région Proche-Orient sur le thème de la sécurité alimentaire et de la création de revenus au moyen de la réduction des pertes et du gaspillage dans le secteur de la pêche. Elle a été l'occasion de souligner les pertes importantes enregistrées dans les petites exploitations et le volume élevé de produits gaspillés aux niveaux des ménages et de la consommation, y compris dans le secteur de la restauration et de la prestation de services liés à l'alimentation. Il a été conclu que les pratiques qui sont à l'origine de pertes de denrées, en particulier lorsqu'elles sont associées à un contexte spécifique (festivités, pratiques culturelles, etc.) ont des conséquences sur le volume des pertes, indépendamment de l'importance des traditions et des habitudes alimentaires dans la région. Dans le prolongement de la Déclaration de Nouakchott, la FAO, par l'intermédiaire du Mécanisme d'appui aux programmes multidonateurs (Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires), fournit actuellement un appui analytique et stratégique à l'Égypte en vue de consolider les efforts déployés pour réduire les pertes et gaspillages. Les premières conclusions tirées d'essais relatifs à la sélectivité des engins de pêche, présentées cette année lors d'un atelier de consultation des parties prenantes, montrent que l'amélioration des engins de pêche utilisés dans le cadre de la pêche à la crevette par chalutage dans le golfe de Suez pourrait permettre de réduire les pertes dans une large mesure.

¹¹ <http://www.fao.org/3/a-i4174f.pdf>

¹² Ndiaye, O., Diei-Ouadi Y. 2011. Fumer sainement et manger du poisson sain: performance du système faothiaroye, un modèle amélioré de fumoir, axée sur la maîtrise des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). In <http://www.fao.org/docrep/017/i3093b/i3093b.pdf>

¹³ http://commissionoceanindien.org/fileadmin/projets/smartfish/FAO/Handling_of_Mud_Crab.pdf (en anglais)

16. Dans les pêcheries tropicales et subtropicales, les filets maillants et les trémails sont les principaux engins de pêche utilisés dans le secteur de la pêche artisanale et familiale. Ils sont à l'origine de pertes de produits halieutiques importantes. Les pertes peuvent avoir lieu dès l'installation, la mise à l'eau et le retrait de l'engin de pêche et les effets se cumulent tout le long de la chaîne d'approvisionnement. Des travaux sont menés en vue de mieux comprendre comment les pertes se produisent, à partir du moment où le filet est lancé jusqu'à la vente du poisson. Par exemple, un atelier réunissant des experts et consacré à l'estimation des pertes de produits alimentaires et du gaspillage de ressources dus à l'utilisation de filets maillants et de trémails dans le secteur de la pêche s'est tenu du 8 au 10 avril 2015 à Kochi (Inde), et un atelier a été organisé pour la région Amérique latine du 22 au 25 novembre 2016, à Campeche (Mexique), sur le thème l'estimation des pertes de produits alimentaires dues à l'utilisation de filets maillants et de trémails dans le secteur de la pêche. Des activités de suivi consécutives à cet atelier ont été menées en Indonésie, en Inde et en Tanzanie et l'on envisage de mener des activités dans le bassin amazonien lors du prochain exercice biennal, en fonction des financements disponibles. Lors de l'atelier organisé pour la région Amérique latine, il a notamment été décidé de quantifier et de caractériser les pertes nutritionnelles, et ce pour la première fois. D'autres moyens de contribuer à la réduction des pertes ont également été mis en évidence (réduire la durée de la mise à l'eau des filets et de leur retrait, améliorer la capacité et la qualité des installations de stockage ou encore assurer la gestion des disponibilités du poisson stocké en période de fluctuation des prix et de l'offre). La question des systèmes de récépissé d'entrepôt, utilisés dans d'autres secteurs (par exemple, le système «resi gudang», utilisé dans le secteur agricole en Indonésie) a été examinée. L'application de ce type de système dans le secteur de la pêche est envisagée. Ces pertes relatives aux forces du marché, ou réduction des prix, sont dues au phénomène de surabondance. Ce type de perte est indépendant de la qualité des produits halieutiques et a des répercussions sur les revenus des pêcheurs¹⁴.

17. D'autres bonnes pratiques permettant de lutter contre les pertes et gaspillages qui se produisent en amont de la chaîne de valeur peuvent contribuer à la planification d'interventions et de stratégies visant à réduire les pertes. Le rejet du poisson pêché dans le cadre de captures accidentelles représente une grande perte de poisson qui aurait pu être utilisé aux fins de l'alimentation humaine ou animale¹⁵. Le programme REBYC II mène actuellement un projet (financé par le Fonds pour l'environnement mondial) qui vise à la fois à réduire les captures accidentelles et à éviter les rejets. Le poisson pêché accidentellement doit être utilisé et peut constituer une offre bon marché pour les consommateurs locaux. Dans le cadre d'un autre projet, les sous-produits issus des activités de transformation du thon et de la perche du Nil ont été transformés en poudres et ont été intégrés dans l'alimentation locale avec succès.

18. Pour que les chaînes de valeur soient compétitives et efficaces (pertes faibles ou nulles), il est nécessaire de prendre des mesures (sous la forme de réglementations, de normes et d'orientations ou d'incitation à changer les pratiques habituellement adoptées). Outre les interventions ciblant la chaîne d'approvisionnement, il est important d'informer les consommateurs au sujet de leur rôle dans la réduction des pertes. Pour ce faire, il convient de les sensibiliser à la question du gaspillage de produits alimentaires.

¹⁴ Wibowo, S. *et al.* 2017. Circular C1129 (en cours d'élaboration).

¹⁵ [www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540360/IPOL_STU\(2015\)540360_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540360/IPOL_STU(2015)540360_EN.pdf) (en anglais)

19. La question du gaspillage de poisson dans les secteurs de la vente au détail et de la consommation, qui résulte de mauvaises pratiques d'achat, doit encore faire l'objet d'analyses approfondies. Il convient également d'étudier le lien entre les réglementations relatives au datage des produits halieutiques et le gaspillage de ces produits. Des études portant sur d'autres types de produits alimentaires montrent que les différences dans le libellé et le choix de la date sur les étiquettes contribuent à créer d'importantes confusions, tant chez les acteurs du secteur que chez les consommateurs, et peuvent entraîner des pertes conséquentes et également de poser un risque en matière de sécurité sanitaire des aliments, en particulier dans le cas de produits périssables comme le poisson¹⁶. Cela se vérifie tout particulièrement lorsque l'interprétation des indications de datage par les consommateurs engendre encore davantage de confusion. Il a été clairement établi que, dans le secteur alimentaire, la vente et la prestation de services sont deux activités où les pertes sont importantes¹⁷.

20. Les activités de partenariat, de collaboration et de plaidoyer ont joué un rôle important dans les initiatives récemment menées en vue de réduire les pertes de produits alimentaires à différents niveaux, y compris dans le cadre de l'initiative Save Food menée par la FAO. Les données d'expérience recueillies à ce jour montrent que la réduction des pertes et gaspillages de produits alimentaires reposera très probablement sur des actions associant sensibilisation et amélioration des connaissances et des compétences d'une part, et fourniture d'un appui technique, financier et relatif aux infrastructures et aux politiques d'autre part. Les données d'expérience soulignent le constat, important, qu'en matière de lutte contre les pertes et gaspillages de produits alimentaires, il n'existe pas de solution unique qui convienne à tous. Les interventions visant à réduire les pertes ont trois types de retombées: a) accroissement des sources de protéines et d'autres macronutriments et micronutriments importants; b) amélioration des revenus des acteurs de l'ensemble de la chaîne de valeur; c) retombées positives sur l'environnement, y compris en matière de durabilité des ressources naturelles.

PERSPECTIVES OUVERTES PAR LE PROGRAMME MONDIAL POUR LA FORMULATION D'ORIENTATIONS PRATIQUES EN VUE DE L'ÉLABORATION DE POLITIQUES RELATIVES AUX SCÉNARIOS DE PERTES COURANTS

21. Lors de sa trente-deuxième conférence, le Comité des pêches a souligné combien il importait de réduire les pertes de produits halieutiques tout le long de la chaîne d'approvisionnement et a demandé à la FAO d'élaborer des lignes directrices ou des orientations relatives à la réduction des pertes de produits halieutiques. La Norvège a ouvert la voie en finançant un premier projet (programme mondial pour la formulation d'orientations pratiques en vue d'élaborer des politiques relatives aux scénarios de pertes courants dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture, en amont des captures jusqu'à la consommation).

22. La mise en œuvre de ce projet a été décidée à la lumière du constat que de nombreux travaux avaient été menés en vue de mettre au point des méthodes pour évaluer les pertes et de prendre des mesures pour lutter contre les pertes. Les travaux menés de manière *ad hoc* en vue de combattre et de prévenir les pertes dans les chaînes de valeur halieutiques mondiales ont eux aussi été nombreux. Or, aucun référentiel n'a été élaboré en ce qui concerne les scénarios relatifs aux pertes et les moyens de réduire ces dernières. Le projet a pour objectif de remédier à cette situation et de faciliter l'élaboration de solutions relatives aux scénarios de pertes alimentaires. Il met l'accent sur le terrain et cible les stades de la chaîne d'approvisionnement du secteur de la pêche et de l'aquaculture auxquels les pertes se produisent. Le projet montrera en quoi il est utile d'établir un référentiel axé sur la formulation, à l'intention des responsables de l'élaboration des politiques, d'orientations relatives aux scénarios de pertes les plus courants.

¹⁶ <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12086/abstract> (en anglais)

¹⁷ www.nrdc.org/resources/dating-game-how-confusing-food-date-labels-lead-food-waste-america (en anglais)

23. Le document (ou référentiel) présentera des moyens (techniques, politiques, relatifs à la gestion et à l'éducation) permettant de réduire ou d'éliminer les pertes de produits alimentaires engendrées dans le cadre de scénarios de pertes courants. Le référentiel sera en constante évolution et s'enrichira de nouvelles propositions au fur et à mesure de leur élaboration. Les questions qui devront être prises en considération dans le référentiel seront abordées selon une approche axée sur les systèmes alimentaires englobant tous les aspects du secteur de la pêche de capture et de l'aquaculture, du stade pré-capture jusqu'au stade de la consommation.

24. Le document (ou référentiel) relatif à la réduction des pertes fournira des orientations aux responsables de l'élaboration des politiques (cibles principales du projet), aux spécialistes du développement, aux organisations non gouvernementales et aux acteurs des chaînes de valeur, en vue de faciliter l'élaboration de solutions relatives aux scénarios de pertes alimentaires sur le terrain et aux stades de la chaîne d'approvisionnement ciblés, ainsi qu'au niveau de l'élaboration des politiques.

25. L'allocation de financements supplémentaires devrait permettre d'étendre la portée du projet de manière à toucher l'ensemble du public ciblé, à agrandir le champ des scénarios relatifs aux pertes et à approfondir les solutions et informations relatives à la réduction des pertes. Pour ce faire, on s'appuiera sur les enseignements tirés de la mise en œuvre de la phase initiale. Si des financements sont disponibles, davantage d'études de cas portant sur des pays pourraient être intégrées à la phase suivante.