



Secretariat HLPE c/o FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy

Site web: www.fao.org/cfs/cfs-hlpe
Courriel: cfs-hlpe@fao.org

Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition

Extrait du rapport¹ *Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables*

Résumé et recommandations

Ces derniers temps, la question des pertes et gaspillages de nourriture dans le monde a été mise en évidence et fait aujourd'hui l'objet d'une grande attention. Selon la FAO, près d'un tiers des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine (soit quelque 1,3 milliard de tonnes chaque année) est perdu ou gaspillé; il apparaît aujourd'hui essentiel de réduire ce chiffre pour améliorer la sécurité alimentaire et limiter l'empreinte écologique des systèmes alimentaires.

Dans ce contexte, le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA), à sa trente-neuvième session (octobre 2012), a demandé au Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition d'entreprendre une étude sur le thème «Pertes et gaspillages de denrées alimentaires dans le contexte de systèmes alimentaires durables», en vue de sa présentation à la plénière du CSA, en 2014.

De par leur ampleur même, les pertes et gaspillages ne peuvent être considérés comme le fruit du hasard, mais doivent être envisagés comme partie intégrante des systèmes alimentaires. Ils sont le produit du mode de fonctionnement de ces systèmes sur les plans technique, culturel et économique. On trouvera dans le présent rapport une analyse des pertes et gaspillages alimentaires dans une triple perspective: système, durabilité (y compris dans ses aspects environnementaux, sociaux et économiques) et sécurité alimentaire et nutrition, fondée sur l'examen des liens entre les pertes et gaspillages alimentaires et les différentes dimensions de la sécurité alimentaire et de la nutrition.

¹ HLPE, 2014. Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome 2014. Le rapport sera prochainement disponible dans son intégralité à l'adresse www.fao.org/cfs/cfs-hlpe.

Principales conclusions

Nature et ampleur des pertes et gaspillages de denrées alimentaires

1. La question des pertes et gaspillages de denrées alimentaires est généralement abordée sous deux angles: celui des gaspillages, avec tous les problèmes environnementaux qui en découlent, et celui de l'alimentation, auquel se rattachent des préoccupations relatives à la sécurité alimentaire. Cette double optique a souvent été source de confusion quant à la définition et la nature des pertes et gaspillages de denrées alimentaires, contribuant ainsi à aggraver le manque de clarté des données disponibles.
2. L'optique retenue pour aborder la question dans le présent rapport est celle de la sécurité alimentaire et de la nutrition. On entend ici par *pertes et gaspillages de denrées alimentaires* «une diminution, à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la récolte à la consommation, de la masse de denrées qui étaient à l'origine destinées à la consommation humaine, quelle qu'en soit la cause». S'agissant de la terminologie, une distinction est opérée entre les *pertes de denrées alimentaires*, qui se produisent avant le stade de la consommation et quelle qu'en soit la cause, et les *gaspillages de denrées alimentaires*, qui surviennent au stade de la consommation et quelle qu'en soit la cause. Il est en outre proposé de définir la notion de *pertes ou gaspillages du point de vue de la qualité des produits alimentaires*, à savoir une déperdition touchant l'une des qualités du produit (valeur nutritionnelle, aspect, etc.), liée à l'altération du produit, à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la récolte à la consommation.
3. De nombreuses études ont été consacrées aux pertes et gaspillages de nourriture, mais elles étaient fondées sur des méthodologies et placées dans des optiques diverses, et sont donc difficilement comparables. Au niveau mondial, de récentes études s'appuient sur les données colligées pour le rapport publié par la FAO en 2011, dans lequel le volume de denrées alimentaires perdues ou gaspillées était estimé à un tiers des denrées destinées à la consommation humaine (soit l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes par an), soit un quart de cette production mesurée en calories.
4. La répartition des pertes et gaspillages le long la chaîne alimentaire varie énormément selon les régions et les produits. Dans les pays à revenu intermédiaire ou élevé, la majeure partie des pertes et gaspillages se situe aux stades de la distribution et de la consommation; dans les pays à faible revenu, ils concernent surtout les stades de la production et de l'après-récolte. Ils culminent à 280 à 300 kg par habitant et par an en Europe et en Amérique du Nord, et s'élèvent à 120 à 170 kg par habitant et par an en Afrique subsaharienne et en Asie du Sud et du Sud-Est.
5. En raison d'importantes différences dans les définitions, les paramètres et les protocoles de quantification employés, ainsi que de l'absence de normes pour la collecte de données adaptées aux différents pays et aux différents produits, il est difficile, voire impossible, de procéder à une comparaison des études, des systèmes et des pays. En outre, il n'existe aucune méthode conventionnelle d'évaluation de la qualité des données, des méthodes et des chiffres disponibles. Tous ces facteurs constituent des obstacles considérables à la recherche et à la compréhension des causes et de l'ampleur du phénomène, à la recherche d'éventuelles solutions, à la définition de priorités d'action et au suivi des progrès réalisés. C'est la raison pour laquelle, aujourd'hui, des appels pressants sont lancés en faveur de l'élaboration de protocoles mondiaux de mesure des pertes et gaspillages de denrées alimentaires, qui tiennent compte d'un grand nombre de variables et des spécificités de chaque pays, ainsi qu'en faveur d'une harmonisation des définitions et des méthodes de quantification, afin d'améliorer la fiabilité, la comparabilité et la transparence des données.

Incidences des pertes et gaspillages sur la sécurité alimentaire et la nutrition et sur la durabilité des systèmes alimentaires

6. Les pertes et gaspillages de nourriture ont des conséquences tant sur la sécurité alimentaire et la nutrition que sur la durabilité des systèmes alimentaires. C'est sous ce second angle que le problème est examiné dans le présent rapport. À cette fin, les définitions suivantes, adaptées d'une série d'autres définitions, ont été retenues.
7. Un *système alimentaire* est constitué de l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liés à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires,

ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental.

8. Un *système alimentaire durable* est un système alimentaire qui garantit à chacun la sécurité alimentaire et la nutrition sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à la sécurité alimentaire et à la nutrition des générations futures.
9. L'effet des pertes et gaspillages de denrées alimentaires sur la sécurité alimentaire et la nutrition est principalement triple. D'abord, ils réduisent les disponibilités alimentaires, à l'échelle mondiale et à l'échelle locale. Ensuite, ils entravent l'accès à la nourriture, d'une part pour les personnes qui interviennent aux stades de la récolte et de l'après-récolte et subissent des pertes économiques et un manque à gagner liés aux pertes et gaspillages, et d'autre part pour les consommateurs parce que les pertes et gaspillages resserrent l'offre de denrées alimentaires et provoquent une hausse des prix. Enfin, à long terme, l'utilisation non durable des ressources naturelles met en péril la production future.
10. Les pertes et gaspillages ont en outre deux autres effets sur la sécurité alimentaire et la nutrition, dont on parle moins dans la littérature. Le premier a trait à la perte de qualité et d'éléments nutritifs tout au long de la chaîne alimentaire, y compris au niveau du consommateur, avec à la clé des conséquences néfastes pour la nutrition. Le second concerne les caractéristiques que doit posséder un système alimentaire pour assurer la dimension de «stabilité» de la sécurité alimentaire, en particulier eu égard au caractère «variable» de la production et de la consommation alimentaires. Il se peut que les pertes et gaspillages soient indissociables de la nécessité de disposer de mécanismes «tampons» (et d'un certain degré de doubles emplois) pour gérer la variabilité parfois extrême de la production et de la consommation dans le temps et dans l'espace.
11. Les pertes et gaspillages ont également des retombées sur la durabilité des systèmes alimentaires, dans ses trois dimensions: économique, sociale et environnementale. Ils entraînent des pertes économiques et abaissent le rendement de l'investissement. Ils entravent le développement et le progrès social. Ils ont des répercussions importantes sur l'environnement, à la fois en raison de l'utilisation superflue de ressources pour produire la nourriture perdue ou gaspillée et du fait du dépôt des déchets alimentaires dans les décharges, qui entraîne des émissions de méthane, un puissant gaz à effet de serre.

Organiser la description des causes des pertes et gaspillages de denrées alimentaires: causes aux niveaux micro, méso et macro

12. Si l'on entend trouver des solutions au problème et définir des priorités d'action, il est indispensable d'en comprendre les causes. Les pertes et gaspillages de denrées alimentaires peuvent résulter d'un grand nombre de facteurs. Leurs causes peuvent être biologiques, microbiennes, chimiques, biochimiques, mécaniques, physiques, physiologiques, technologiques, logistiques, organisationnelles, psychologiques ou encore comportementales. Elles peuvent également tenir à la commercialisation des produits, etc. L'importance de ces facteurs varie grandement en fonction du produit, du contexte, et du stade de la filière alimentaire considérés. Certaines études ont recensé plusieurs centaines de causes possibles.
13. Pour cerner les causes du phénomène, il faut adopter une perspective globale de la filière alimentaire et considérer une action entreprise à un certain stade non pas comme un acte isolé, mais comme un élément d'un tout. Comme dans le cas d'une courroie transporteuse, les actes posés à un certain stade de la chaîne alimentaire ont des conséquences sur tous les autres. Il est important de ne pas confondre le «moment» où une perte ou un gaspillage spécifiques se produit et sa «cause». Parfois, la cause d'une perte ou d'un gaspillage qui survient à un stade donné de la chaîne alimentaire est à rechercher à un autre stade. Par exemple, une partie des pertes et gaspillages qui se produisent au niveau de la vente au détail et de la consommation peuvent trouver leur origine aux stades de la récolte, voire de l'avant-récolte. Le manque de soin apporté à la manipulation des fruits pendant la récolte et le conditionnement, qui peut à son tour être dû à de mauvaises conditions de travail, peut raccourcir leur durée de conservation et entraîner des pertes lors de la vente au détail ou la production de déchets au moment de la consommation. À l'inverse, les fruits peuvent pourrir sans avoir été récoltés si un détaillant décide d'abaisser son prix d'achat ou de mettre fin à un contrat.

14. Les causes sont souvent liées: il est rare qu'une perte ou un gaspillage survenu à un stade de la chaîne, pour une raison donnée, ait une cause unique.
15. Il est proposé par le présent rapport de faire la lumière sur la complexité et la diversité des causes en organisant leur description selon trois axes:
 - i. D'abord, le niveau «micro». Il s'agit ici des causes d'un gaspillage ou d'une perte survenu à un stade donné de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation), qui résultent de l'intervention ou de la non-intervention d'acteurs individuels à *ce même stade*, en réaction (ou non) à des facteurs externes.
 - ii. Ensuite, le niveau «méso». Nous parlons ici des causes secondaires ou structurelles des pertes et gaspillages. Une cause de niveau méso peut se situer à un stade de la chaîne différent de celui où se produit la perte ou le gaspillage, ou résulter de la manière dont les différents acteurs s'organisent entre eux, des relations qui jalonnent la chaîne alimentaire, de l'état des infrastructures, etc. Elles peuvent favoriser l'existence de causes de niveau micro.
 - iii. Enfin, le niveau «macro». Il s'agit ici d'expliquer comment les pertes et gaspillages alimentaires peuvent être imputables à des problèmes plus structurels: dysfonctionnement du système alimentaire, absence de conditions institutionnelles ou politiques facilitant la coordination entre les différents acteurs (notamment les garanties contractuelles) et encourageant les investissements et l'adoption de bonnes pratiques. Les causes structurelles sont celles qui favorisent l'apparition de toutes les autres causes, y compris les causes micro et méso. En fin de compte, elles sont les raisons principales de l'ampleur des pertes et gaspillages au niveau mondial.

Les causes micro des pertes et gaspillages dans la chaîne alimentaire

16. Ce type de causes peut se trouver tout au long de la chaîne alimentaire; elles constituent la raison directe et immédiate pour laquelle une perte ou un gaspillage survient en un point donné de la chaîne, et résultent de l'intervention (ou de la non-intervention) d'un acteur individuel, en ce même point, ou de la manière dont cet acteur gère les différents facteurs susceptibles d'entraîner une perte ou un gaspillage.
17. Un mauvais calendrier des récoltes et une manipulation peu soignée du produit sont deux causes majeures de pertes et gaspillages.
18. Tout au long de la chaîne alimentaire, des infrastructures de stockage insuffisantes ou inadaptées et, pour les produits périssables, une mauvaise gestion des températures jouent également un rôle crucial.
19. Il en va de même pour le transport, qui allonge le laps de temps écoulé entre la production et la consommation, en particulier pour les produits frais, et accroît les risques de détérioration dus à la chaleur ou à des facteurs mécaniques. Le temps perdu en transport peut également entraîner une diminution de la valeur nutritionnelle des produits.
20. Les conditions à l'intérieur même du point de vente (température, humidité relative, lumière, composition gazeuse, etc.) et les pratiques de manutention influencent la qualité, la durée de vie et l'acceptabilité du produit.
21. Les pertes et gaspillages intervenant au stade de la consommation, que ce soit au niveau du ménage ou dans la restauration et autres services alimentaires, sont particulièrement importants dans les pays développés. Il s'agit essentiellement d'un problème d'ordre comportemental: habitudes d'achat, de préparation et de consommation, mauvaise planification ou mauvaise coordination. Ce problème est également imputable aux techniques de vente, qui encouragent les consommateurs à acheter plus que ce dont ils ont besoin.

Les causes méso et macro des pertes et gaspillages de denrées alimentaires

22. Très souvent, les pertes et gaspillages de denrées alimentaires qui se produisent à tel ou tel stade de la chaîne trouvent leur origine à un niveau plus élevé (méso ou macro), qui favorise l'apparition des causes micro.
23. Au niveau méso, un manque d'équipements et/ou de bonnes pratiques, une organisation, une coordination et une communication inadéquates entre les différents acteurs de la chaîne

alimentaire (par exemple une transformation qui rend le produit inutilisable à un stade ultérieur de la chaîne, etc.), de mauvaises infrastructures, des conditions économiques inadaptées le long de la chaîne alimentaire (produit impossible à commercialiser, etc.) sont des causes majeures de pertes et gaspillages. En ce qui concerne les causes d'ordre structurel, que nous situerons plutôt au niveau macro, on peut par exemple citer l'absence d'un environnement favorable et porteur pour faciliter la coordination entre les acteurs, l'investissement et l'amélioration des pratiques.

24. Les conditions prévalant et les interventions sur les cultures avant la récolte peuvent indirectement mener à des pertes ultérieures, car les modes de production et les pratiques agronomiques peuvent influencer sur la qualité des produits récoltés, la manière dont ils résistent au transport et à l'expédition, leur stabilité pendant le stockage et leur durée de conservation.
25. Les détaillants influent sur les activités des chaînes de production en imposant la qualité des produits qui doivent leur être fournis et qu'ils placeront dans leurs étagères. Parfois, les produits ne répondant pas aux normes de qualité (forme, calibre ou poids) imposées par les entreprises de transformation, les détaillants ou les marchés cibles ne sont pas récoltés.
26. Une information erronée et une mauvaise anticipation des conditions du marché (niveau de la demande, prix) peuvent également mener à la non-récolte de certains produits.
27. Dans de nombreux pays à faible revenu, les pertes de nourriture sont considérables en raison d'un manque de capacités ou de mauvaises conditions de stockage, ou encore d'un manque de moyens pour transporter les denrées vers les usines de transformation ou les marchés juste après la récolte. Ces pays comptent également trop peu de grossistes, de supermarchés ou de détaillants dotés de bonnes infrastructures de stockage et où les produits peuvent être vendus dans de bonnes conditions. Les marchés de gros et de détail des pays en développement sont généralement petits, bondés et insalubres, et dépourvus de dispositifs de réfrigération.
28. Les infrastructures de transport inadaptées sont également une cause de pertes et gaspillages importante au niveau méso.
29. Même avec un équipement adéquat, les bonnes pratiques ne sont pas toujours mises en œuvre le long de la chaîne alimentaire, entraînant pertes et gaspillages.
30. Aux niveaux de la vente au détail et de la consommation, une cause indirecte et néanmoins majeure, de pertes et gaspillages vient d'une mauvaise compréhension des différents types d'étiquetage des dates de péremption, qui peuvent désorienter le consommateur. En effet, celui-ci considère généralement que ces dates sont liées à la sécurité sanitaire des aliments, alors qu'elles n'indiquent le plus souvent qu'une perte de qualité du produit (qui va se détériorer au fil du temps sans nécessairement devenir dangereux pour la santé). De nombreux types d'étiquetage des dates coexistent sur le marché, certains d'entre eux n'étant pas destinés à informer le consommateur mais à aider le détaillant à gérer son stock. D'autres s'adressent au consommateur, mais leur objectif peut varier: la date qui y figure peut être liée aux règles en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais aussi à une stratégie commerciale consistant à s'assurer que le consommateur ait une expérience positive du produit afin d'en préserver la réputation. Dans ce second cas, le produit reste généralement sûr bien après la date indiquée. Dans cette multitude de procédés d'étiquetage, le consommateur se perd. Il s'agit en outre d'une source importante de gaspillage et de pertes économiques au stade de la vente, car les détaillants, soucieux de préserver leur image, retirent souvent les produits de leurs rayons avant la date en question.
31. Au niveau macro, l'aptitude des acteurs de la chaîne alimentaire à réduire les pertes et gaspillages dépend des politiques et du cadre réglementaire en vigueur. De nombreuses réglementations ont une incidence sur les pertes et gaspillages de denrées alimentaires, notamment les politiques qui régissent l'utilisation des excédents pour l'alimentation humaine ou animale, politiques ou interdictions appliquées aux déchets de poisson, les règles d'hygiène alimentaire, les règlements relatifs à l'étiquetage et au conditionnement des produits alimentaires, et les règles et politiques relatives aux déchets. D'autres dispositions, même si elles sont dénuées de conséquence directe sur les pertes et gaspillages, ont un effet sur la possibilité de les transformer en aliments pour animaux ou en énergie.

Réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires: les solutions «micro»

32. Une fois les différentes causes des pertes et gaspillages classées en catégories et niveaux, il est possible d'élaborer des stratégies pour permettre à tous les acteurs concernés de trouver et d'appliquer des solutions.
33. L'examen des causes de niveau micro nous permet de déterminer les solutions potentielles et les acteurs qui doivent les mettre en œuvre. À chaque étape de la chaîne de production, des moyens peuvent être employés par tel ou tel acteur pour supprimer les causes des pertes et gaspillages.
34. On peut ainsi intervenir au stade de la récolte et de l'après-récolte en améliorant les pratiques, en adoptant des innovations techniques, en réalisant des investissements, ou une combinaison des trois. Lorsqu'elles sont correctement appliquées, les bonnes pratiques agricoles et vétérinaires aux premiers stades de la production, ainsi que de bonnes pratiques de manutention et d'hygiène pendant la phase de transformation des produits alimentaires peuvent protéger les denrées des dommages et de la contamination. Une intervention essentielle, tout au long de la chaîne alimentaire, consiste à améliorer les conditions d'entreposage. Différentes solutions ont déjà été mises en œuvre avec succès en de nombreux endroits.
35. Il importe également de modifier les habitudes des consommateurs, en communiquant directement avec eux et en les sensibilisant à l'importance de la réduction du gaspillage. On peut également insister sur leur responsabilité citoyenne à cet égard. Il peut être nécessaire de les aider dans cette démarche en leur proposant des solutions «techniques», comme un conditionnement plus performant et mieux adapté aux différentes conditions d'utilisation, ou en les encourageant à ramener chez eux la nourriture qu'ils n'ont pas terminée au restaurant. La modification des habitudes des consommateurs nécessite également l'appui et la coopération de l'industrie alimentaire et du secteur de la vente au détail, pour améliorer par exemple l'étiquetage des dates et le rendre plus clair, donner des conseils sur le stockage des aliments et veiller à ce qu'un assortiment suffisant de tailles et de portions soit disponible afin de répondre aux besoins des différents types de ménages.

Les solutions «mésos»

36. Les solutions de niveau micro peuvent être renforcées par des interventions au niveau méso, qui exigent la plupart du temps la participation de plusieurs acteurs, publics et privés.
37. Elles nécessitent également des investissements, publics et privés eux aussi. Cela est d'autant plus vrai que les solutions principales résident dans l'amélioration de la logistique. Pour les produits périssables, le contrôle de la température et le respect des délais sont deux facteurs cruciaux qui exigent des investissements dans les infrastructures (énergie pour les chaînes du froid, routes pour le transport). Pour réussir, il est également essentiel d'innover et d'adapter les solutions techniques aux conditions locales. Dans les chaînes de production des aliments périssables, la gestion de la chaîne du froid offre un excellent exemple des solutions potentielles et des éléments nécessaires à une mise en œuvre de ces solutions adaptée aux conditions locales.
38. Pour de nombreux produits, en particulier les produits périssables, la transformation peut être un moyen de réduire les pertes et gaspillages, d'améliorer la résistance au transport et au stockage et d'allonger la durée de vie du produit. L'investissement dans les infrastructures de transformation des produits alimentaires, notamment de conditionnement, peut être considéré comme un moyen idéal d'améliorer la sécurité alimentaire, par des méthodes essentiellement durables, afin de répondre à la demande croissante des grandes métropoles.
39. Le renforcement des capacités, sous forme d'éducation, de formation et de vulgarisation à l'intention des agriculteurs et de tous les acteurs intervenant dans la chaîne alimentaire est un outil essentiel à la réduction des pertes et gaspillages.
40. Dans les pays en développement, les gouvernements et les partenaires du développement ont lancé des initiatives visant à renforcer les moyens d'existence des agricultrices par la création de valeur ajoutée et la commercialisation de produits alimentaires périssables issus des cultures, comme les fruits et les légumes. Ces initiatives présentent un double avantage: l'émancipation économique des femmes rurales et la réduction des pertes après récolte de denrées périssables.
41. De plus en plus, on trouve dans les rapports annuels des grandes entreprises une section décrivant en détail les incidences environnementales et sociales de leurs activités; cela pourrait déboucher sur la mise en place de systèmes alimentaires plus durables et, partant, sur une

diminution des pertes et gaspillages. Les entreprises peuvent s'engager et communiquer des informations dans les domaines suivants: i) suivi des pertes et gaspillages dans leurs activités; ii) réduction des pertes et gaspillages dans leurs activités; et iii) activités d'appui visant la réduction des pertes et gaspillages en dehors de l'entreprise (fournisseurs, consommateurs ou autres).

42. La normalisation des produits proposés aux consommateurs dans les filières de vente au détail modernes est une cause majeure de pertes et gaspillages. Dans les systèmes traditionnels, les produits perdent progressivement leur valeur économique et d'échange, à mesure que leur qualité diminue, comme le montre la définition du concept de perte et déperdition de qualité des produits alimentaires. Généralement, les produits peuvent encore être vendus ou échangés, mais à des prix qui baissent progressivement. Dans les systèmes modernes, normalisés, les produits sont soit commercialisables, soit non commercialisables. Ils perdent « brusquement toute valeur économique, lorsqu'on considère qu'ils ne répondent plus aux critères de qualité minimum pour être commercialisables (même si, souvent, ils restent parfaitement consommables), comme l'illustre la confusion entourant l'étiquetage des dates. Dans les systèmes de distribution parallèles, comme les banques alimentaires, les produits restent consommables.

Les solutions « macro » (structurelles)

43. Les solutions envisagées aux niveaux micro et méso peuvent être concrétisées, appuyées et renforcées par des interventions au niveau macro. Certaines d'entre elles ne peuvent être mises en œuvre que si l'on intervient aussi à ce dernier niveau. Il s'agit ici d'élaborer des politiques spécifiques de lutte contre les pertes et gaspillages, ou de prendre le problème en compte dans d'autres trains de mesures. Comme il est indiqué plus haut, pour limiter les pertes et gaspillages de denrées alimentaires, il est souvent nécessaire d'améliorer les infrastructures, notamment dans le domaine des transports, de l'énergie et des marchés. Cela nécessite une intervention des gouvernements et, souvent, la participation des pouvoirs locaux et du secteur privé. Les décisions et les politiques mériteraient d'être fondées sur une analyse coût-avantages solide afin, par exemple, de s'assurer du caractère adapté des incitations ou des mesures correctives appropriées mises en place.
44. Bon nombre des causes des pertes et gaspillages des denrées alimentaires - et donc les solutions qui leur correspondent - trouvent leur origine dans des choix économiques ou des habitudes, qui peuvent sembler rationnels à une étape donnée de la chaîne alimentaire mais peuvent occasionner pertes et gaspillages lorsque l'on considère la chaîne dans son ensemble. Par exemple, un agriculteur qui décide d'ensemencer une superficie plus vaste au risque de ne pas en récolter la totalité, si les conditions du marché ne sont pas favorables; des acteurs de la chaîne alimentaire qui achètent un surcroît de nourriture dans le but de faire face à la variabilité et au potentiel des ventes; les supermarchés qui comptent sur l'abondance des produits qu'ils offrent pour attirer le client; etc. Pour agir sur les causes des pertes et gaspillages, il est indispensable de s'attaquer aux facteurs économiques et comportementaux qui en sont à l'origine, d'en comprendre les raisons et de trouver un « élément de remplacement » des différents « rôles » dont ces comportements (qui, à terme, entraînent pertes et gaspillages) s'acquittent pour les différents acteurs.
45. En règle générale, les solutions à mettre en œuvre aux niveaux méso et macro exigent une action et des mesures concertées et collectives. Pour que ces solutions soient efficaces, il faut commencer par déterminer les gagnants et les perdants potentiels dans l'ensemble du système alimentaire et mettre au point des incitations ou des mécanismes compensateurs appropriés. Il faut notamment évaluer la mesure dans laquelle les producteurs et les consommateurs pauvres bénéficient de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires, et déterminer l'usage initial auquel les pertes et gaspillages « à réduire » étaient destinés (par exemple, devaient-ils servir à nourrir les animaux ou tout simplement être jetés?) Afin d'éviter que les stratégies de réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires n'aient de conséquences imprévues, les décideurs et les parties prenantes doivent examiner tous les effets des modifications proposées.

Un éventail de plus en plus large d'initiatives au service d'une action coordonnée en faveur de la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires

46. Partout dans le monde, des initiatives de plus en plus nombreuses visent à réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires aux niveaux national, régional et local. Ces initiatives ont

toutes un point commun: la perspective de réunir acteurs publics et privés, dans un contexte de participation de l'ensemble des parties prenantes, souvent avec une mobilisation importante du secteur privé.

47. Certains gouvernements ont commencé à définir des objectifs précis de réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires; toutefois, ils ne sont que très peu à avoir mis en place des politiques spécifiques à cet effet, et moins encore dans le cadre d'une approche structurelle et de programmes intégrés. À ce jour, les objectifs de réduction des pertes et gaspillages de nourriture sont généralement définis non pas dans le cadre de politiques alimentaires, mais plutôt dans le contexte de politiques de gestion des déchets, par exemple, qui visent à diminuer le volume des produits et des emballages jetés, ou encore de politiques visant à rationaliser la quantité d'intrants et de ressources (y compris les produits alimentaires non transformés) utilisés pour la production et la consommation, comme cela se fait dans le secteur énergétique.
48. Il est nécessaire, pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires, d'en recenser les causes et de sélectionner des solutions adaptées aux spécificités de la région et du produit. Il faut notamment évaluer les coûts et les avantages potentiels, pour les différents acteurs de la chaîne alimentaire, des options envisagées. La mise en œuvre des solutions retenues nécessite généralement l'appui ou la participation d'autres acteurs, à l'intérieur de la chaîne alimentaire ou à des niveaux plus élevés. Cela appelle souvent une action coordonnée de diverses parties prenantes, ainsi que des interventions au niveau des politiques, afin d'améliorer les mesures qui ont une incidence sur les pertes et gaspillages ou de mettre en place de nouvelles politiques dans ce domaine.

RECOMMANDATIONS

Les pertes et gaspillages de denrées alimentaires ont des incidences sur la sécurité alimentaire et la nutrition, ainsi que sur la durabilité des systèmes alimentaires, à savoir leur aptitude à fournir des produits de bonne qualité et une nourriture suffisante pour cette génération et les générations à venir. Il est essentiel que toutes les parties prenantes (États, organisations internationales, secteur privé et société civile) reconnaissent que la sécurité alimentaire et la nutrition sont indispensables à la durabilité des systèmes alimentaires et s'attaquent ensemble aux pertes et gaspillages pour améliorer cette durabilité et renforcer la sécurité alimentaire et la nutrition.

Selon la FAO, à l'échelle mondiale, près d'un tiers des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine (soit environ 1,3 milliard de tonnes par an) est perdu ou gaspillé. Le Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition formule les recommandations suivantes, dont la mise en œuvre devrait permettre de réduire considérablement ce chiffre.

Le Groupe d'experts de haut niveau recommande aux États et aux organisations internationales de mieux prendre en compte les chaînes et les systèmes alimentaires dans toutes leurs stratégies ou interventions en matière de sécurité alimentaire et de nutrition. La réduction des pertes et gaspillages devrait être systématiquement considérée et évaluée comme un moyen potentiel de renforcer l'efficacité et la durabilité des systèmes agricoles et alimentaires et, partant, d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition. Il faut analyser les causes directes et indirectes des pertes et gaspillages, afin de repérer les points sensibles où une intervention serait la plus efficace.

Le Groupe d'experts de haut niveau recommande quatre axes d'intervention parallèles, et qui se renforcent mutuellement, à suivre de manière ouverte et participative:

1. Améliorer la collecte de données et le partage des connaissances sur les pertes et gaspillages de denrées alimentaires.
2. Élaborer des stratégies efficaces de réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires, aux niveaux appropriés.
3. Prendre des mesures efficaces de réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

4. Améliorer la coordination des politiques et des stratégies afin de réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

1) Améliorer la collecte de données et le partage des connaissances sur les pertes et gaspillages de denrées alimentaires

Toutes les parties prenantes doivent

1a) S'accorder sur la compréhension, la définition et la portée des pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

1b) Améliorer la collecte, la transparence et la mise en commun des données, des expériences et des bonnes pratiques dans ce domaine, à tous les stades de la chaîne alimentaire.

La FAO doit

1c) Envisager d'élaborer des méthodologies et des protocoles communs pour quantifier les pertes et gaspillages de denrées alimentaires et en analyser les causes. À cette fin, il conviendra de mettre en place un processus ouvert et participatif, tenant compte des spécificités du produit, du pays et de toutes les parties prenantes et mettant à profit l'expérience de la FAO.

1d) Inviter toutes les parties prenantes, les organisations internationales, les gouvernements, le secteur privé et la société civile à recueillir et à mettre en commun des données relatives aux pertes et gaspillages de denrées alimentaires, de manière cohérente et transparente, à tous les stades de la chaîne alimentaire.

2) Élaborer des stratégies efficaces de réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires, aux niveaux appropriés

Les États doivent

2a) Mettre en place un processus ouvert à tous de recensement des points sensibles, des causes des pertes et gaspillages aux différents stades (voir annexe 1), des solutions potentielles et des niveaux d'intervention. Il faudra pour ce faire désigner les acteurs qui appliqueront directement les solutions, de manière individuelle ou collective, calculer les coûts qu'ils auront à supporter et recenser les avantages et les bénéficiaires éventuels. Il conviendra également de repérer les obstacles (notamment structurels) et d'identifier les moyens de les surmonter (infrastructures, technologies, changements d'organisation dans la chaîne ou le système alimentaire, renforcement des capacités, politiques et institutions).

2b) Établir un plan d'action dans lequel toutes les parties prenantes auront leur rôle à jouer.

La FAO doit

2c) Appuyer ces processus nationaux, en collaboration avec ses partenaires, et élaborer des indications méthodologiques adaptées aux spécificités des pays ainsi qu'aux besoins et aux priorités des différents acteurs.

3) Prendre des mesures efficaces pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires

Les États doivent

3a) Investir dans les infrastructures et les biens publics (installations de stockage et de transformation, fourniture fiable d'énergie, transport, technologies adaptées, accès plus aisé et meilleure connexion des producteurs d'aliments et des consommateurs aux marchés) pour réduire les pertes et gaspillages et préserver la durabilité des systèmes alimentaires.

3b) Mettre en place un cadre adapté en matière de réglementation, d'incitations et de facilitation afin d'inciter le secteur privé (grossistes, détaillants, restauration et autres services alimentaires, etc.) et

les consommateurs à prendre des mesures vigoureuses à l'encontre des schémas de consommation non viables. Ce cadre devra également garantir que le secteur privé tienne mieux compte des externalités négatives de leurs activités, comme les dégâts causés aux ressources naturelles.

3c) Prendre des mesures pour aider les petits agriculteurs à réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires en s'organisant de manière à réaliser des économies d'échelle et à leur permettre de s'orienter vers des activités à forte valeur dans les chaînes de production alimentaire.

3d) Créer un environnement propice à la réduction des pertes et gaspillages, notamment en encourageant l'adoption par la population de schémas de consommation durables ainsi que par des investissements dans les secteurs alimentaire et non alimentaire visant à promouvoir la sécurité alimentaire.

3e) Encourager la réalisation d'évaluations des pertes et gaspillages de denrées alimentaires par secteur.

3f) Réformer les politiques d'approvisionnement alimentaire institutionnel, afin de réduire les pertes et gaspillages tout en garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

3g) Concevoir et mettre en place des procédures visant à définir des normes de responsabilisation plus strictes pour les entreprises en matière de pertes et gaspillages des produits alimentaires, et suivre la réduction des pertes et gaspillages dans les secteurs de la transformation des produits alimentaires et de la vente au détail.

Les États et les autres parties prenantes, y compris les organisations internationales, le secteur privé et la société civile, doivent

3h) Organiser des formations et des activités de renforcement des capacités pour une utilisation mieux coordonnée des technologies appropriées.

3i) Encourager l'expérimentation et l'échange de bonnes pratiques dans le domaine des pertes et gaspillages de produits alimentaires.

3j) Prendre conscience de la pluralité des systèmes alimentaires, du point de vue de leurs diverses contributions aux pertes et gaspillages et du point de vue des différents types de solutions qu'ils peuvent y apporter.

3k) Favoriser et soutenir les initiatives auxquelles participent des parties prenantes multiples, visant à améliorer la gouvernance le long des chaînes alimentaires, veiller à instaurer une conception commune et organiser l'action collective de réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

3l) Investir dans la recherche-développement pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

3m) Améliorer la diffusion de données et de conseils fiables aux consommateurs pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

3n) Encourager l'engagement citoyen de tous les acteurs, y compris les consommateurs, et les inciter à agir concrètement pour réduire les pertes et gaspillages, notamment au moyen de campagnes d'information et en éduquant les jeunes et les enfants.

Le secteur privé doit

3o) Élaborer et appliquer des politiques de responsabilisation des entreprises, notamment en recueillant et en partageant des données sur les pertes et gaspillages de produits alimentaires et en veillant à ce que les coûts et les avantages découlant de la réduction de ces pertes et gaspillages soient partagés comme il se doit.

3p) Participer à des actions et à des initiatives collectives de réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires, notamment en incitant les entreprises à modifier leurs pratiques afin de réduire les pertes et gaspillages dans les ménages.

3q) Réformer les pratiques des supermarchés et des détaillants du secteur alimentaire, notamment les normes qui dictent l'acceptation ou le refus des produits des agriculteurs (calibre et forme des aliments, ou encore normes relatives à l'aspect des fruits, des légumes et des produits de l'élevage). On peut par exemple introduire un système de différenciation des prix pour prévenir les pertes économiques et de valeur nutritionnelle.

Les organisations nationales et internationales de recherche et développement doivent

3r) Investir davantage dans les innovations technologiques aux stades de l'après-récolte et de la consommation, pour une réduction efficace des pertes et gaspillages et pour garantir un ajout de valeur aux produits agricoles dans l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire, par exemple en allongeant la durée de vie des produits tout en préservant leur valeur nutritionnelle.

4) Améliorer la coordination des politiques et des stratégies afin de réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires

Les États doivent

4a) Intégrer les préoccupations et les solutions en matière de pertes et gaspillages, ainsi qu'une approche fondée sur la chaîne alimentaire, dans les politiques et les programmes de développement concernant l'alimentation ainsi que dans d'autres politiques susceptibles d'influer sur les pertes et gaspillages.

4b) Renforcer la cohérence des politiques entre les secteurs et entre les objectifs (consommation durable de nourriture, directives alimentaires, sécurité sanitaire des aliments, énergie et déchets, par exemple).

4c) Fixer des objectifs et mettre en place des politiques économiques d'habilitation ainsi que des mesures d'incitation pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires, en suivant une logique d'utilisation plutôt que de mise au rebut de la nourriture excédentaire (prévention, reconversion en aliments pour animaux, recyclage à des fins énergétiques par digestion anaérobie, récupération pour le compost, évacuation et enfin, si aucune autre solution n'est disponible, élimination en décharge).

4d) Soutenir les efforts de cohérence, de clarification et d'harmonisation de la signification et de l'utilisation de l'étiquetage des dates, aux niveaux national et international, compte tenu des principes du *Codex Alimentarius*.

4e) Veiller à l'adoption d'une approche globale de la chaîne alimentaire, avec des services de recherche et de vulgarisation adaptés et destinés notamment aux petites entreprises de transport, de transformation et de distribution.

4f) Encourager la coordination des efforts par l'intermédiaire d'initiatives multipartites telles que l'Initiative mondiale «Save Food».

Toutes les parties prenantes doivent

4g) Améliorer la communication, la coordination et la reconnaissance des efforts requis ou accomplis à un stade donné pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires à un autre stade (en amont ou en aval).

Le CSA doit

4h) Envisager de convoquer une réunion ouverte à tous en vue de la mise en commun des expériences fructueuses, des difficultés rencontrées et des enseignements tirés des différentes initiatives mises en œuvre pour réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires.

4i) Élaborer des lignes directrices pour aider les gouvernements à évaluer leurs systèmes alimentaires, aux fins de la réduction des pertes et gaspillages.

4j) Sensibiliser les populations à l'importance de la diminution des pertes et gaspillages de denrées alimentaires et diffuser le présent rapport du Groupe d'experts de haut niveau aux organisations et organes internationaux.