



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

Note conceptuelle 4

LUTTER CONTRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES

OBJECTIF

Chaque année, plus d'un million de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées dans le monde, ce qui équivaut à un tiers de la production mondiale. Cela signifie qu'entre 30 et 50 % des aliments comestibles deviennent des déchets dans l'un des maillons de la chaîne alimentaire. Considérant que, malgré les déclarations de bonne volonté, en 2030 nous serons très loin de l'ODD 2 « Faim Zéro », ainsi que de l'objectif 12.3 de l'ODD 12 « Consommation et production responsables »¹, les pertes et le gaspillage alimentaires représentent un non-sens, mais aussi une absurdité éthique et environnementale. Cet espace a pour but de fournir des outils aux gouvernements régionaux sur la manière d'éviter les pertes et le gaspillage alimentaires, en partageant de bonnes pratiques et en échangeant des défis et des solutions communs avec des experts du secteur.

CONCEPTUALISATION

Lors du IV^e Sommet de Temuco, l'espace dédié aux politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire a suscité un grand intérêt. Par la suite, l'ORU Fogar a continué à diffuser les bonnes pratiques et l'organisation, menée par le Pays Basque et la Catalogne, est ainsi devenue une référence dans ce domaine. L'ORU Fogar a été un invité remarqué à l'événement « Stratégies de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires », co-organisé par le Centre mondial pour une alimentation urbaine durable (CEMAS) et le Conseil de l'information sur l'alimentation en Europe (EUFIC) en octobre 2022 à Valence. L'ORU Fogar a également participé à la présentation, devant le Parlement espagnol, de l'étude sur « La perception du gaspillage alimentaire » réalisée par Go.

L'expérience accumulée permettra à ce domaine d'occuper le devant de la scène lors de ce sommet tenu à Barcelone et une grande attention sera accordée aux meilleures pratiques et aux réussites déjà mises en œuvre. Il est nécessaire de clairement distinguer les pertes alimentaires du gaspillage alimentaire afin de mieux orienter l'approche des solutions. Les pertes se produisent essentiellement dans les premières étapes, c'est-à-dire, au cours de la production, juste avant l'entrée dans le circuit de commercialisation. Les causes de ces pertes sont principalement dues aux normes de commercialisation, aux fluctuations des prix sur le marché et à la dynamique de l'offre et de la demande des produits, ainsi qu'aux conditions agroclimatiques (phénomènes météorologiques) ou biologiques (incidence des ravageurs). Le problème est particulièrement grave dans les pays dont les systèmes alimentaires sont fortement

¹ D'ici 2030, réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant pour ce qui est de la vente au détail et au niveau des consommateurs, et réduire les pertes alimentaires dans les chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes post-récolte.



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

dépendants des marchés internationaux. Le gaspillage survient en revanche dans les étapes de post-production, depuis la transformation des matières premières jusqu'à la consommation, et ses causes sont principalement dues au manque d'infrastructures, aux incidents lors du transport, du stockage, de la manutention et de la logistique, ainsi qu'au manque de sensibilisation des différents agents de la chaîne de valeur.

Pertes alimentaires

Un premier élément clé pour éviter les pertes alimentaires est d'améliorer la connexion entre les espaces de production, situés principalement en zone rurale, et les espaces de consommation, pour la plupart en zone urbaine. En effet, bien souvent, les produits n'arrivent pas aux consommateurs en bon état ou restent dans l'exploitation elle-même, sans possibilité de commercialisation du fait du manque d'infrastructures reliant les centres de production et de consommation.

Il est également important de promouvoir des systèmes alimentaires plus territorialisés, avec un bon réseau de centres de distribution (avec le soutien du gouvernement régional) et de marchés (avec le soutien des communes) au niveau local, afin de garantir une consommation locale dans laquelle la dépendance aux exigences du marché mondial est moindre. Qui plus est, ces entreprises peuvent travailler dans le conditionnement ou la production d'aliments transformés dans le but de réduire les pertes dans la production. L'emballage permet de maintenir la qualité, la sécurité et la valeur nutritionnelle des produits, réduisant ainsi les pertes et le gaspillage. Le coût des aliments est alors réduit et la chaîne de distribution est plus longue. Grâce à la transformation des aliments, les matières premières périssables peuvent être transformées en produits appétissants avec une longue durée de conservation, contribuant ainsi à compenser la saisonnalité et à réduire les pertes. Par ailleurs, l'existence d'infrastructures adéquates de conservation des produits permet de maintenir la qualité des produits périssables tels que les fruits et légumes, les produits laitiers, la viande et les aliments d'origine aquatique, de garantir la qualité nutritionnelle, de faciliter l'accès aux marchés et de réduire les pertes.

Dans les pays développés, un premier défi est de minimiser les déchets générés lors de la production ou en raison du manque de qualité (parfois d'apparence) que les produits sont censés avoir pour être commercialisés.

Déchets

Si les pertes sont dues à un fonctionnement inefficace en un point donné de la chaîne alimentaire ou de la dynamique du marché lui-même, le gaspillage, quant à lui, est lié aux pratiques de manipulation en tout point de la chaîne. Cela signifie que les aliments sont jetés ou gâtés alors qu'ils sont encore propres à la consommation humaine.

La FAO définit le « gaspillage alimentaire » (*food waste* en anglais) comme les aliments sûrs et nutritifs initialement destinés à la consommation humaine qui sont rejetés ou utilisés de manière alternative (non-alimentaire) tout au long des chaînes d'approvisionnement alimentaire, de la production primaire au consommateur final. Le gaspillage alimentaire est reconnu comme une partie différenciée des pertes alimentaires puisque les causes qui le génèrent sont différentes de celles qui engendrent les pertes alimentaires.



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

Certaines régions dotées de politiques avancées évitent désormais de jeter ces produits en leur donnant une nouvelle valeur. Ainsi, le lactosérum restant de la production de fromage peut être réutilisé pour l'alimentation animale, la production d'engrais ou de biogaz. Les fruits et légumes déclassés (hors normes esthétiques) peuvent avoir une seconde vie, générant de nouveaux produits comme des confitures, des jus, des purées ou des bouillons. La sensibilisation des consommateurs peut même permettre de créer un circuit d'achat alternatif pour ces fruits et légumes considérés comme « moches ». En fin de compte, il s'agit de remplacer la notion traditionnelle de « fin de vie » d'un produit par la lutte contre le gaspillage et la revalorisation des sous-produits et coproduits générés tout au long de la chaîne alimentaire, en priorisant leur utilisation pour l'alimentation humaine.

Il faut considérer le gaspillage alimentaire non pas comme un problème à éradiquer mais comme une opportunité d'inventer de nouvelles façons de donner une seconde vie à un produit et de promouvoir de nouveaux modèles commerciaux et des initiatives innovantes qui relèvent le défi de la réduction mondiale du gaspillage alimentaire et contribuent à garantir le droit à l'alimentation de l'ensemble de la population. Dans ce domaine alimentaire, il s'agit également d'assumer les principes de l'économie circulaire, en abandonnant l'économie linéaire et en intégrant de ce fait des options pour tirer le meilleur parti de toutes les ressources disponibles.

Une autre des principales lignes d'action doit être la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les foyers et les espaces de consommation. Chaque jour dans le monde, des tonnes de nourriture sont gaspillées en raison de leur date de péremption, depuis les produits frais comme les fruits et légumes, la viande ou le poisson, jusqu'aux produits laitiers réfrigérés, en passant par les produits de boulangerie qui doivent être réapprovisionnés quotidiennement. Certains supermarchés et magasins proposent déjà des réductions de prix à l'approche de la date de péremption. Plateformes et *start-up* mettent les produits proches de la date de péremption entre les mains des consommateurs les plus avertis, leur évitant ainsi de se retrouver quotidiennement à la poubelle. Un autre axe de travail, promu par les ONG et les gouvernements locaux et régionaux, consiste à créer des circuits qui récupèrent ces aliments afin qu'ils puissent être utilisés par des organismes sociaux qui les font parvenir aux secteurs de la population en situation de vulnérabilité.

La législation doit encadrer toutes ces actions visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, en décourageant la génération de ces déchets et en offrant des outils aux entreprises et aux acteurs sociaux pour mettre en place des actions améliorant l'utilisation des aliments.

Enfin, les administrations publiques peuvent jouer un rôle fondamental en sensibilisant la population au grave problème posé par les pertes et le gaspillage alimentaires. Des campagnes publicitaires, mais aussi des actions dans les écoles sont à même de susciter une forte prise de conscience à cet égard, à l'instar de ce qui avait été fait avec les politiques de recyclage des déchets il y a quelques années. À titre de référence, les campagnes menées avec des chefs renommés dans des zones géographiques aussi diverses que le Pérou, avec l'initiative *Cocina Optima* promue par Palmiro Ocampo, le Pays Basque avec les campagnes avec des chefs basques recommandant des menus anti-gaspi, ou la Catalogne avec les repas *Gastrorecup* auxquels plus de 40 restaurants ont participé jusqu'en 2023, en sont un bon exemple.



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

QUESTIONS ET INTERROGATIONS

- Quelles sont les principales causes des pertes et du gaspillage alimentaires ? Quelles sont les principales différences entre les régions ?
- Quels sont les principaux obstacles pour relever le défi ? Sur quels aspects devons-nous nous concentrer au niveau des régions pour réussir dans cette entreprise ?
- Dans quelle mesure les gouvernements régionaux peuvent-ils influencer ces politiques ? Quel est leur rôle dans la réalisation des ODD dans ce domaine ?
- Comment les régions doivent-elles aider les entreprises à lutter contre le gaspillage alimentaire ?
- Dans quel sens les politiques de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent-elles contribuer à atteindre l'objectif Faim Zéro ? Quels éléments doivent être mis en avant ?