



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

Code de conduite volontaire pour la **réduction des pertes et du gaspillage alimentaires**



Code de conduite volontaire pour la
**réduction des pertes
et du gaspillage alimentaires**

Citer comme suit:

FAO. 2022. Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO approuve ou recommande ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

ISBN 978-92-5-136341-6

© FAO, 2022



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution-Pas d'Utilisation Commerciale-Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY NC SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette œuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'œuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'œuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non-responsabilité suivante: «La traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale anglaise est celle qui fait foi.»

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

Matériel attribué à des tiers. Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette œuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir le cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'œuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

Ventes, droits et licences. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés sur demande adressée par courriel à: publications-sales@fao.org. Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: copyright@fao.org.

Photographies de couverture:

©FAO/Swithun, ©FAO/Riccardo Gangale, ©FAO/S. Sadurni, ©FAO/Victoria R., ©FAO/Simon Maina, ©FAO/Giampiero Diana

Table des matières

Avant-propos iv

Abréviations et acronymes v

Introduction 1

Informations générales 1

Les pertes et le gaspillage alimentaires et leurs causes 2

Incidences des pertes et du gaspillage alimentaires 3

Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et objectifs de développement durable 3

Demande du Comité de l'agriculture 4

Processus d'élaboration du Code de conduite 4

Structure du Code de conduite 5

Article 1. Objectifs, nature, champ d'application et public ciblé 7

Article 2. Principaux termes 8

Article 3. Principes directeurs 12

Article 4. Mesures s'attaquant aux causes secondaires et systémiques des pertes et du gaspillage alimentaires 15

Article 5. Pratiques et investissements destinés à traiter les causes directes des pertes et du gaspillage alimentaires 31

Article 6. Mise en œuvre, suivi et évaluation 36

Références 37

Groupe de travail ayant examiné le Code de conduite lors de la consultation tenue du 30 juin au 1er juillet 2020 38

Groupe consultatif mondial 39

AVANT-PROPOS

Les pertes et le gaspillage alimentaires ont de multiples répercussions sur les enjeux les plus urgents de notre époque et atteignent des niveaux considérables tout au long des chaînes de valeur liant la production agroalimentaire et la consommation des aliments. Parallèlement, dans le monde, des centaines de millions de personnes sont sous-alimentées et plusieurs milliards n'ont pas les moyens de s'offrir une alimentation saine. Les pertes et le gaspillage de nourriture sont lourds de conséquences pour le climat, la société et l'économie et ils exercent une pression considérable sur les ressources naturelles, les écosystèmes et la biodiversité de la planète, ce qui met en péril notre aptitude à assurer la sécurité alimentaire et à garantir les moyens de subsistance des générations futures sans franchir les seuils critiques pour la pérennité de la planète que nous partageons.

La transformation des systèmes agroalimentaires est cruciale si nous voulons réaliser le Programme de développement durable à l'horizon 2030. Le mauvais fonctionnement des systèmes agroalimentaires et l'adoption de modes de vie insuffisamment fondés sur la science sont à l'origine des pertes et du gaspillage alimentaires. La lutte contre ces pertes et ce gaspillage fait partie des actions concrètes que nous devons prendre pour assurer la transformation de nos systèmes agroalimentaires au bénéfice de l'humanité, de la planète et de la prospérité.

Adopté par les Membres de la FAO, le Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires définit un cadre générique d'actions et de principes directeurs visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, à l'appui de la transition vers des systèmes agroalimentaires plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables.

Les gouvernements peuvent s'appuyer sur le cadre fourni par le Code de conduite pour élaborer des stratégies, des politiques et des législations, qui sont des composantes essentielles des différentes interventions destinées à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires de manière efficace et durable aux niveaux national et régional. Le cadre peut aussi servir de base à la mise au point de programmes de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires et à l'élaboration de directives techniques destinées aux professionnels.

Le Code de conduite est le résultat d'un processus ascendant, participatif et inclusif, dans le cadre duquel des consultations ont été menées auprès d'un grand nombre de parties intéressées dans le monde entier et qui a permis de dégager des principes et orientations consensuels applicables au niveau mondial, mais adaptables au niveau local.

Cet instrument international, dont nous avons grandement besoin et qui arrive à point nommé, contribuera à accélérer les progrès vers la réalisation de la cible 12.3 des objectifs de développement durable (ODD), qui vise à «réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte». Le temps presse: il ne nous reste que huit années pour atteindre cette cible, et ce dans un contexte rendu plus difficile encore par des crises et des facteurs de stress tels que la covid-19, les ralentissements économiques, la crise climatique, les conflits et d'autres situations d'urgence humanitaire.

Les Membres de la FAO doivent maintenant relever le défi qui consiste à mettre en place une approche systématique pour assurer la mise en œuvre du Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Œuvrant en collaboration avec l'ensemble des parties prenantes et des partenaires, la FAO est fermement résolue à appuyer ces efforts, dans le droit fil de son objectif, à savoir contribuer à la concrétisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030, grâce à une transition vers des systèmes agroalimentaires qui permettent d'apporter des améliorations en matière de production, de nutrition, d'environnement et de conditions de vie, en ne laissant personne de côté.


Qu Dongyu
Directeur général de la FAO

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

CSA	Comité de la sécurité alimentaire mondiale
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FIDA	Fonds international de développement agricole
HLPE	Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition
ODD	objectifs de développement durable
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
ONU	Organisation des Nations Unies
ONUDI	Organisation des Nations Unies pour le développement industriel
PAM	Programme alimentaire mondial
PEID	petits États insulaires en développement
PIB	produit intérieur brut
PME	petites et moyennes entreprises
PNUE	Programme des Nations Unies pour l'environnement
R-D	recherche-développement
TIC	technologies de l'information et de la communication
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'enfance
USD	dollars des États-Unis

INTRODUCTION

Informations générales

1. La population mondiale devrait atteindre 10 milliards de personnes d'ici à 2050, dont 70 pour cent résideront en milieu urbain (Organisation des Nations Unies, 2018). On s'attend à ce que cette évolution, à laquelle viendra s'ajouter l'augmentation des revenus, fasse considérablement augmenter la demande de nourriture à l'échelle mondiale et oriente les habitudes de consommation vers des denrées alimentaires périssables gourmandes en ressources.
2. Plus de 3 milliards de personnes dans le monde n'ont pas accès à une alimentation saine. Si la faim frappe près de 690 millions d'individus, ils sont 2 milliards à consommer des aliments malsains qui entraînent des carences en micronutriments et contribuent à une forte augmentation de l'incidence des problèmes de santé liés à l'alimentation, notamment l'obésité et des maladies non transmissibles telles que la cardiopathie coronarienne, les accidents vasculaires cérébraux et le diabète (FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS, 2020). On estime par ailleurs que les aliments insalubres sont à l'origine de 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire et de 400 000 décès par an à l'échelle mondiale, ce qui en fait une menace pour la santé humaine et les économies qui touche de manière disproportionnée les groupes vulnérables et marginalisés, en particuliers les femmes et les enfants, ainsi que les populations vivant en situation de conflit et les migrants (OMS, 2015).
3. Si les habitudes de consommation alimentaire actuelles ne changent pas, les coûts de santé liés à la mortalité et aux maladies non transmissibles dues à l'alimentation devraient dépasser 1 300 milliards d'USD d'ici à 2030. D'autre part, le coût social des émissions de gaz à effet de serre liés à l'alimentation et aux modes de consommation actuels devrait s'élever à plus de 1 700 milliards d'USD par an d'ici à 2030 (FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS, 2020).
4. Développer le système alimentaire mondial pour nourrir une population mondiale en pleine croissance jusqu'en 2050 et au-delà représente un objectif primordial. Pourtant, en cas de maintien du statu quo, les pressions exercées sur la base de ressources naturelles et les effets sur l'environnement de l'augmentation de la production et des activités liées aux modes de consommation alimentaire élimineront ou menaceront nos chances de réaliser les objectifs du Programme de développement durable à l'horizon 2030 (Organisation des Nations Unies, 2019).
5. Les systèmes alimentaires mondiaux sont confrontés à un certain nombre d'autres défis interconnectés, à savoir: le manque de capacités d'adaptation aux effets du changement climatique; des obstacles tels que des normes de qualité strictes qui empêchent les petits producteurs et transformateurs de produits alimentaires d'accéder aux marchés locaux, nationaux et mondiaux; les foyers de ravageurs et de maladies transfrontières des animaux et des végétaux. À cela s'ajoutent les conflits, les crises prolongées et les catastrophes naturelles qui fragilisent les moyens d'existence agricoles, sapent les efforts mis en œuvre pour éliminer la faim, l'insécurité alimentaire et la nutrition et alimentent les déplacements de population et les flux migratoires (FAO, 2017).
6. Face à une telle situation, il est admis que l'évolution des systèmes alimentaire est parmi les principaux facteurs qui déterminent dans quelle mesure la plupart des objectifs de développement durable (ODD) seront réalisés (Organisation des Nations Unies, 2019). Il faut consentir des efforts pour orienter les systèmes alimentaires vers une voie durable afin qu'ils fournissent une alimentation salubre, saine et peu coûteuse à une population mondiale qui croît rapidement. Dans le même temps, les améliorations apportées doivent contribuer à un développement économique et social inclusif sans mettre en péril le bien-être et les moyens d'existence des générations futures en nuisant aux ressources naturelles, aux écosystèmes et à l'environnement.

Les pertes et le gaspillage alimentaires et leurs causes

7. Les pertes et le gaspillage alimentaires sont un des signes du dysfonctionnement des systèmes alimentaires. On s'accorde largement à reconnaître que les pertes et le gaspillage de nourriture dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire qui relient la production à la consommation atteignent des niveaux considérables. Rien qu'entre les activités après récolte et la vente au détail, les pertes alimentaires quantitatives représentent jusqu'à 14 pour cent des aliments produits à l'échelle mondiale (FAO, 2019a), tandis que 17 pour cent de la production mondiale de denrées alimentaires est susceptible d'être perdue aux stades de la vente au détail, des services de restauration et de la consommation (PNUE, 2021). En plus de cela, bien qu'il n'y ait pas assez de données précises, les pertes alimentaires quantitatives avant et pendant la récolte, la capture ou l'abattage et la diminution de la qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire atteindraient des niveaux élevés (FAO, 2011; Flanagan, Robertson et Hanson, 2019).
8. Les pertes et le gaspillage alimentaires trouvent leur origine dans des causes directes, au niveau micro, à des stades spécifiques de la filière d'approvisionnement alimentaire, dans des causes secondaires, au niveau méso, tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, et dans des causes systémiques, au niveau macro, dans l'ensemble du système alimentaire. Les causes directes peuvent être l'utilisation d'intrants inadaptés dans la production, des problèmes de planification des activités de récolte, des pratiques de production, de récolte et de manipulation qui laissent à désirer, ou encore une mauvaise gestion de la température et de piètres conditions de stockage des produits périssables. De mauvaises conditions et des stratégies de marketing inefficaces au stade de la vente au détail, les pratiques médiocres des prestataires de services de restauration et le comportement inadapté des consommateurs lors de l'achat, de la préparation et de la consommation de la nourriture sont d'autres causes directes possibles (HLPE, 2014).
9. Parmi les causes secondaires des pertes et du gaspillage alimentaires figurent des équipements, des moyens de transport et des capacités de stockage insuffisants ou inadaptés; le manque d'organisation, de coordination et de communication entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire; des infrastructures insuffisantes; des conditions, des pratiques et des mesures inadéquates qui entraînent pertes et gaspillage de nourriture au cours des activités en aval de la filière. D'autres causes secondaires sont liées au manque d'informations, à l'impossibilité d'anticiper la situation sur les marchés, aux normes de qualité beaucoup trop strictes imposées par les entreprises de transformation, les détaillants ou les marchés cibles, ou encore à la confusion liée à une connaissance limitée des différents types de dates indiqués sur les produits alimentaires (HLPE, 2014).
10. Des causes systémiques conduisent à l'apparition de causes secondaires et directes des pertes et du gaspillage alimentaires dans les filières de l'alimentation. Les causes systémiques peuvent être, entre autres, les carences dont souffrent les cadres institutionnels, stratégiques et réglementaires nécessaires pour faciliter la coordination des acteurs, permettre des investissements et accompagner l'adoption de meilleures pratiques dans les filières de l'alimentation (HLPE, 2014). C'est ainsi que les pertes et gaspillages alimentaires peuvent avoir pour causes des politiques publiques inadéquates qui provoquent une instabilité des prix telle que les producteurs en viennent à ne pas récolter leurs produits; des réglementations excessivement strictes en matière de qualité des aliments, qui font ainsi obstacle à la commercialisation de produits alimentaires par certains producteurs et transformateurs; et des politiques fiscales qui faussent les prix des produits alimentaires ce qui, par ricochet, font se détourner les consommateurs de la prévention du gaspillage alimentaire.
11. Les situations d'urgence et les crises que sont les pandémies, les catastrophes naturelles et les conflits peuvent désorganiser les filières alimentaires locales, régionales et mondiales, ce qui peut entraîner une augmentation dramatique des pertes et des gaspillages alimentaires.

Incidences des pertes et du gaspillage alimentaires

12. Les pertes et le gaspillage alimentaires nuisent à la durabilité des systèmes alimentaires et ont des répercussions négatives sur l'économie, la sécurité alimentaire et la nutrition ainsi que l'environnement. La valeur marchande des aliments perdus ou gaspillés chaque année à l'échelle mondiale est estimée à des centaines d'USD. Au niveau national, l'impact économique des pertes et du gaspillage alimentaires se manifeste par une diminution de la part de l'agriculture dans le produit intérieur brut (PIB). Les ménages subissent eux aussi les coûts économiques des pertes et du gaspillage alimentaires, en dépensant de l'argent pour des aliments qui finissent gaspillés, et de même pour les entreprises intervenant dans la filière alimentaire (HLPE, 2014).
13. En ce qui concerne l'environnement, les pertes et le gaspillage alimentaires contribuent aux émissions de gaz à effet de serre et représentent un gaspillage des ressources foncières, hydriques et énergétiques affectées à la production alimentaire. On estime que 8 pour cent des émissions annuelles de gaz à effet de serre sont imputables aux pertes et gaspillages alimentaires (FAO, 2015) et qu'un quart de l'eau douce utilisée par l'agriculture est ainsi perdu chaque année (Kummu et al., 2012). En outre, la production alimentaire qui finit perdue ou gaspillée utilise d'importantes superficies foncières et concourt à la dégradation des écosystèmes naturels et à l'appauvrissement de la biodiversité.
14. Les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent avoir un impact sur la sécurité alimentaire et la nutrition en réduisant les disponibilités alimentaires mondiales et locales, en réduisant l'accès à la nourriture chez les acteurs des filières alimentaires qui subissent des préjudices économiques et des diminutions de revenus imputables à ces pertes et gaspillages, et en utilisant sur un mode non durable les ressources naturelles dont dépend la production alimentaire future. Les pertes et le gaspillage alimentaires ont aussi une incidence sur la sécurité alimentaire et la nutrition, à travers une dégradation de la qualité et des pertes de nutriments dans les filières alimentaires, et sur la stabilité des disponibilités alimentaires (HLPE, 2014).
15. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est donc souvent considérée comme un moyen incontournable d'abaisser les coûts de production et d'accroître l'efficacité du système alimentaire, d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition et de contribuer à la durabilité environnementale (FAO, 2019a). La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires apaise aussi les inquiétudes d'ordre éthique et moral que suscite chez certaines personnes le fait que ces pertes et ce gaspillage ont lieu alors que des millions de personnes souffrent de la faim et de malnutrition, avec des effets néfastes sur l'environnement et la survie des générations futures.

Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et objectifs de développement durable

16. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires se trouve inscrite à l'ODD 12 (consommation et production durables) qui définit la cible spécifique 12.3 consistant à «réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, aux niveaux de la vente au détail comme de la consommation, et diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte» d'ici à 2030.
17. Les améliorations apportées aux systèmes alimentaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent contribuer à la réalisation de nombreux autres objectifs de développement durable, soit l'ODD 2 (faim zéro), l'ODD 6 (gestion durable de l'eau), l'ODD 8 (travail décent et croissance économique), l'ODD 11 (villes et communautés durables), l'ODD 12 (consommation et production durables), l'ODD 13 (changement climatique), l'ODD 14 (ressources marines) et l'ODD 15 (écosystèmes terrestres, forêts, biodiversité). D'autre part, les progrès accomplis dans la concrétisation d'autres ODD, tels que l'ODD 5 (égalité entre les sexes), l'ODD 7 (énergie propre et d'un coût abordable), l'ODD 9 (industrie, innovation et infrastructure) et l'ODD 17 (partenariats), peuvent faciliter la réduction des pertes et gaspillages alimentaires (FAO, 2019a).

Demande du Comité de l'agriculture

18. L'idée d'élaborer un code de conduite international pour la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires est née au cours d'une série de trois dialogues régionaux sur la prévention et la réduction des pertes et des gaspillages de nourriture en Amérique Latine et dans les Caraïbes, qui se sont tenus de 2015 à 2017¹. Le Comité de l'agriculture de la FAO a par la suite été saisi de ce dossier à sa vingt-sixième session en octobre 2018, dans le cadre d'une réflexion sur un document relatif au développement de systèmes alimentaires durables (FAO, 2018a). Au titre de l'une de ses recommandations émises à cette session, le Comité de l'agriculture demandait à la FAO à prendre l'initiative d'élaborer, en collaboration avec les parties prenantes intéressées, des codes de conduite d'application volontaire relatifs à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (FAO, 2019b).
19. En réponse à la demande du Comité de l'agriculture, la FAO a préparé le présent Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (le Code de conduite). S'inscrivant dans une approche systémique de l'alimentation et aligné sur les objectifs de développement durable interdépendants, le Code de conduite traite en un document unique des pertes d'aliments et du gaspillage alimentaire

Processus d'élaboration du Code de conduite

20. Donnant suite à la demande formulée par le Comité de l'agriculture en 2018, l'élaboration du Code de conduite a obéi à une démarche de nature inclusive, dirigée et encadrée par le Bureau du Comité de l'agriculture. Les étapes de ce processus ont été les suivantes:
 - i. Une consultation mondiale en ligne a été organisée par le Réseau de la sécurité alimentaire et de la nutrition², du 19 juillet au 16 août 2019, pour recueillir des avis sur le plan général du Code de conduite et le contenu technique de ses différentes sections.
 - ii. Des ateliers de consultation technique multipartites régionaux ont été mis sur pied afin de sélectionner les aspects des pertes et du gaspillage alimentaires devant être traités en priorité dans le Code de conduite. Trois consultations régionales ont été organisées:
 - un événement parallèle en marge du deuxième Congrès et exposition après récolte de toute l'Afrique, organisé conjointement par la Commission de l'Union africaine, l'université de Nairobi et d'autres partenaires à Addis-Abeba (République fédérale démocratique d'Éthiopie), le 17 septembre 2019³;
 - un événement parallèle en marge du premier Sommet régional sur les pertes et le gaspillage alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes, organisé conjointement par la FAO, la Banque interaméricaine de développement et d'autres partenaires, à Bogotá (République de Colombie), le 10 octobre 2019⁴;
 - la Consultation régionale sur les pertes et gaspillages de nourriture au Proche-Orient et en Afrique du Nord, organisée par la FAO au Caire (République arabe d'Égypte), les 16 et 17 décembre 2019⁵.
 - iii. Une consultation mondiale d'une semaine s'est tenue en ligne, du 15 au 21 mai 2020, afin de recueillir des commentaires sur la version provisoire du Code de conduite auprès de différents acteurs intervenant directement ou indirectement dans la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

¹ Ces dialogues se sont tenus à Saint-Domingue (République dominicaine), les 29 et 30 septembre 2015, à Saint Georges (Grenade), les 17 et 18 novembre 2016, et à Santiago (République du Chili), les 7 et 8 juin 2017.

² <http://www.fao.org/fsnforum/>

³ Un rapport de la manifestation peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0655en/cb0655en.pdf> (en anglais).

⁴ Un rapport de la manifestation peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0657en/cb0657en.pdf> (en anglais).

⁵ Un rapport de l'atelier peut être consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/cb0656en/cb0656en.pdf> (en anglais).

Leurs observations ont été communiquées par courriel tout au long de la semaine, ainsi qu'à l'occasion d'un atelier qui s'est déroulé en ligne le dernier jour de la consultation.

- iv. L'examen et la mise au point de la version finale du Code de conduite ont été confiés à un groupe composé de représentants désignés par les groupes régionaux de la FAO et d'acteurs non étatiques (secteur privé, organisations de la société civile, universités et établissements de recherche) sélectionnés par la FAO. Ce groupe de travail a pris part à un atelier qui s'est déroulé en ligne, le 30 juin et le 1er juillet 2020, pour examiner et arrêter le texte final qui a été présenté au Comité de l'agriculture à sa vingt-septième session, en 2020.
 - v. Le Comité de l'agriculture a accueilli favorablement le Code de conduite proposé et pris note de son importance ainsi que du rôle qu'il pourrait jouer dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle mondiale, le développement de systèmes alimentaires durables et la concrétisation des ODD, en particulier la cible 12.3. Le Comité a formulé un certain nombre d'observations, de requêtes et de suggestions aux fins de l'amélioration du document et a prié la FAO d'en rédiger une nouvelle version avec l'avis des Membres et sous la direction du Bureau du Comité.
 - vi. Les Membres ont communiqué des observations et des idées à la FAO concernant la démarche à adopter pour réviser le Code de conduite. Des remarques et des suggestions écrites ont été envoyées par courriel tout au long de la période de communication des observations (du 7 au 23 décembre 2020; la date limite a par la suite été reportée au 18 janvier 2021). Les Membres ont également fait part de leurs observations et suggestions lors d'une consultation en ligne, les 12 et 13 janvier 2021. La FAO a rédigé une nouvelle version du Code sur la base de ces commentaires et suggestions.
 - vii. Les Membres ont examiné la version finale du document lors de consultations qui se sont déroulées en ligne, du 15 au 17 mars et les 1er et 2 avril 2021, pour s'entendre sur le texte avant qu'il ne soit présenté à la Conférence de la FAO, à sa quarante-deuxième session.
21. Un groupe consultatif mondial, composé d'experts techniques indépendants, a dispensé ses contributions, ses avis techniques et des orientations stratégiques lors des différentes phases d'élaboration du Code de conduite.

Structure du Code de conduite

22. L'article 1 présente les objectifs, la nature et le champ d'application du Code de conduite. Viennent ensuite les définitions des termes employés dans le Code (article 2), puis les principes directeurs sur lesquels il repose (article 3). Les actions à mener pour traiter les causes secondaires et systémiques des pertes et du gaspillage alimentaires sont exposées à l'article 4, tandis que l'article 5 présente les mesures directes que les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire sont invités à prendre à chaque étape de celle-ci.

Article 1. Objectifs, nature, champ d'application et public ciblé

- 1.1. Les objectifs du Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (le Code de conduite) sont les suivants:
 - 1.1.1. Présenter un ensemble de principes directeurs et de normes de pratiques responsables, convenus aux niveaux international et régional et adaptables aux niveaux local et national, que les gouvernements et différentes parties prenantes peuvent appliquer pour réduire efficacement les pertes et le gaspillage alimentaires tout en promouvant des systèmes alimentaires durables et inclusifs, contribuant ainsi à la réalisation du développement durable.
 - 1.1.2. Proposer aux gouvernements et à d'autres acteurs des orientations d'application facultative et un cadre pour l'élaboration de stratégies et de politiques de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et la mise en place d'institutions, de législations et de programmes mondiaux, régionaux et nationaux à cet effet.
 - 1.1.3. Dispenser des orientations au regard desquelles les différentes parties prenantes pourront calibrer les mesures qu'elles prennent pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire.
 - 1.1.4. Faciliter les actions communes, l'harmonisation des approches et l'évaluation des progrès, qui forment un ensemble d'activités indispensable pour concrétiser la cible 12.3 des ODD et les autres ODD interdépendants.
- 1.2. Le Code de conduite est d'application volontaire et juridiquement non contraignant.
- 1.3. Le Code de conduite doit être interprété et appliqué en tenant compte des obligations découlant d'accords nationaux et internationaux et dans le respect des engagements pris volontairement en vertu des instruments internationaux et régionaux applicables. Étant donné son caractère facultatif, aucune disposition du présent Code de conduite ne saurait être interprétée comme portant atteinte ou préjudice à l'une quelconque des obligations juridiques contractées par un pays au titre d'accords internationaux.
- 1.4. Le Code de conduite est applicable au niveau mondial. Selon la situation et les priorités nationales, il peut être utilisé par tous les pays et toutes régions, indépendamment de leur stade de développement économique, pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans tous les secteurs (culture, élevage, aquaculture, pêche, forêts), leurs chaînes de valeur et leurs systèmes alimentaires, en tenant compte des réalités propres au pays.
- 1.5. Il est calqué sur le modèle des autres instruments volontaires de la FAO dans lesquels sont définis des principes et des normes de conduite responsable reconnues au niveau international. Le Code de conduite n'a pas pour ambition de servir de manuel pratique de prescriptions techniques concernant la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires dans des situations bien précises, mais a pour vocation d'offrir un cadre général appelé à être complété par des directives techniques propres aux contextes, celles-ci devant permettre son application concrète dans des situations particulières.
- 1.6. Il est reconnu que les ODD sont interdépendants, à telle enseigne que les principes directeurs et les mesures du Code de conduite doivent être appliqués ensemble, comme un tout cohérent dont les parties sont interdépendantes. En outre, le Code de conduite obéissant à une approche fondée sur les systèmes alimentaires, les pertes et le gaspillage alimentaires n'y sont pas traités séparément, sauf lorsque les mesures visées s'appliquent aux pertes ou aux gaspillages alimentaires de manière distincte.
- 1.7. Le Code de conduite s'adresse:
 - 1.7.1. aux Membres et aux acteurs de l'appareil d'État (pouvoirs publics – autorités nationales, infranationales, locales et municipales – et parlementaires);
 - 1.7.2. aux organisations sous-régionales, régionales et mondiales, aux partenaires du développement, aux institutions financières, aux établissements universitaires et instituts de recherche et aux organisations de la société civile;
 - 1.7.3. à tous ceux qui interviennent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à savoir les agriculteurs (y compris les agriculteurs familiaux), les pêcheurs, les organisations de producteurs, les entités du secteur privé, les associations professionnelles, les entreprises de transformation, les distributeurs, les détaillants, les consommateurs et les associations de consommateurs.

Article 2. Principaux termes

Les principaux termes techniques employés dans le présent Code de conduite sont expliqués ci dessous. Le cas échéant, les références bibliographiques d'où proviennent les explications sont indiquées.

Acteurs des filières alimentaires

Les acteurs parties prenantes de la filière alimentaire, notamment les producteurs primaires (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs pastoraux, forestiers), les transformateurs, les distributeurs, les grossistes, les détaillants, les prestataires de services de restauration et les consommateurs.

Agriculteurs familiaux

Personnes pratiquant une production agricole, forestière, halieutique, pastorale ou aquacole gérée et conduite par une famille et reposant principalement sur le travail familial, tant celui des femmes que celui des hommes (FAO, 2014).

Aliment

Désigne toute substance, brute, semi-transformée ou transformée, destinée à la consommation humaine. Cela comprend les boissons, le chewing-gum et toute substance utilisée dans la fabrication, la préparation et le traitement de la nourriture, mais ne comprend pas les cosmétiques, le tabac ni les substances utilisées uniquement comme médicaments. Les produits alimentaires peuvent être d'origine animale ou végétale et sont considérés comme aliments dès lors que: i) les cultures sont prêtes à être récoltées ou conviennent à l'usage visé; ii) les animaux sont prêts à être abattus; iii) le lait a été tiré; iv) les œufs ont été pondus; v) les animaux aquatiques d'élevage et les plantes aquatiques cultivées sont arrivés à maturité ou sont prêts à être prélevés à des fins alimentaires; vi) les animaux et plantes aquatiques sauvages sont extraits du milieu aquatique (OMS et FAO, 2013); (FAO, 2019a).

Chaîne d'approvisionnement alimentaire

Étapes successives allant du point de production de l'aliment jusqu'au consommateur. Les stades en sont les suivants: les cultures, l'élevage, l'aquaculture, la production halieutique et les opérations de récolte/abattage/capture; les opérations après récolte, abattage ou capture que sont notamment le nettoyage, le calibrage et le tri; le stockage; le transport; la transformation; la vente en gros et au détail; et la consommation au niveau du foyer ou des services de restauration. En ce qui concerne la pêche de capture, le «stade de production» désigne la phase qui précède la capture.

Chaîne du froid

La chaîne du froid englobe une suite ininterrompue d'activités menées à partir du moment où un aliment est produit jusqu'au moment où il est consommé, de même que les équipements et la logistique qui vont de pair avec ces activités, pour maintenir le produit dans une plage de basses températures afin de préserver sa qualité et son innocuité pendant toute sa durée de conservation.

Écosystème

Système écologique formé de l'ensemble des organismes présents dans une zone donnée et de l'environnement physique avec lequel ces organismes interagissent.

Gouvernements

Comprend les parlementaires et les ministères compétents ainsi que les institutions publiques nationales et infranationales (y compris aux niveaux local et municipal).

Hierarchie de la récupération des aliments

Classement des possibilités de récupération des flux de matière considérés comme excédentaires dans la filière alimentaire, en fonction de leurs incidences négatives ou de leurs avantages, envisagés par exemple du point de vue

environnemental, social ou économique.

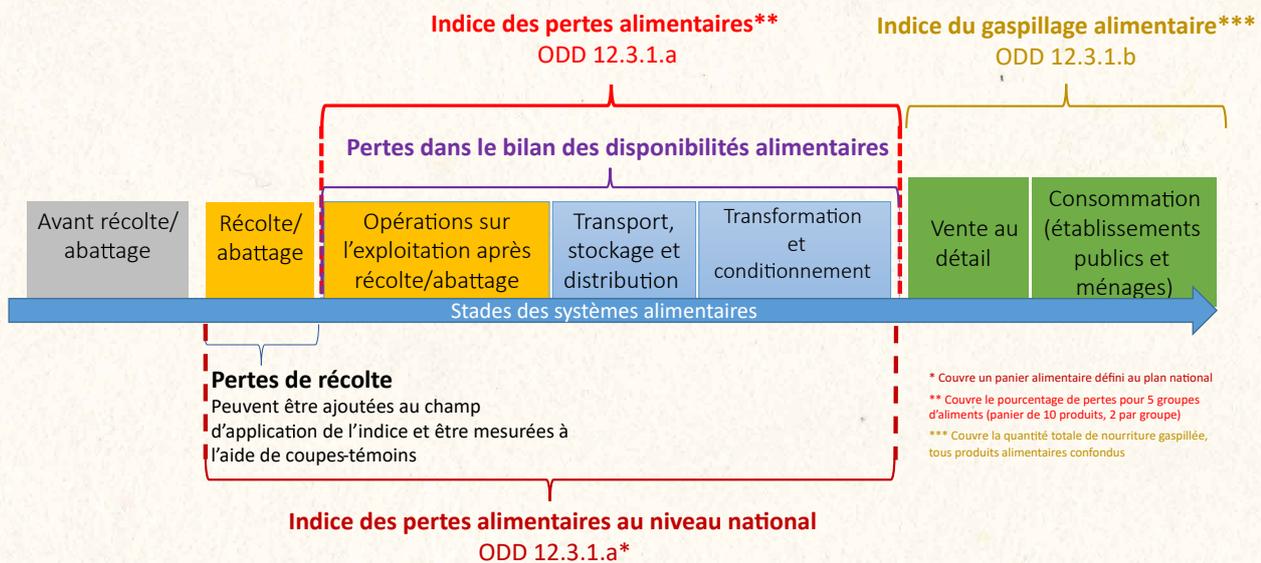
Incitation douce

Stimuler un choix particulier ayant trait à un produit ou un type de comportement chez le consommateur en usant de moyens non coercitifs qui modifient des éléments composant le voisinage de ces choix; par exemple, l'utilisation d'assiettes de petite taille dans les présentoirs des lieux de restauration en libre-service, ou le fait d'éviter de présenter la nourriture en trop grande quantité et variété.

Indice des pertes alimentaires

L'indice des pertes alimentaires rend compte des pertes de denrées alimentaires qui se produisent du stade de la production à celui qui précède immédiatement le commerce de détail (figure 1). Il mesure l'évolution par pays des pourcentages de pertes pour un lot de 10 produits de base par rapport à une période de référence. L'indice des pertes alimentaires sert à mesurer les progrès accomplis au regard de la cible 12.3 des ODD. L'indice des pertes alimentaires servant à l'établissement de rapports relatifs aux ODD suit l'évolution du pourcentage de pertes alimentaires et montre son écart par rapport à la valeur 100 de l'année 2015 prise comme année de référence (FAO, 2019a).

Figure 1: Champ d'application de l'indice des pertes alimentaires et de l'indice du gaspillage alimentaire



Source: adapté de FAO (2019a).

Indice des pertes alimentaires

L'indice du gaspillage alimentaire transcrit le gaspillage alimentaire à l'échelle nationale aux niveaux de la vente au détail, de la restauration et du consommateur (figure 1). L'indice du gaspillage alimentaire comprend trois niveaux, ce qui accroît l'exactitude et l'utilité des données, mais aussi les ressources nécessaires pour effectuer les mesures (PNUE, 2021):

- Le niveau 1 consiste à établir des modèles afin d'estimer le gaspillage alimentaire dans les pays qui n'ont pas encore réalisé des mesures.
- Le niveau 2 correspond à la méthode recommandée aux pays. Des mesures du gaspillage alimentaire sont effectuées par les pouvoirs publics nationaux ou tirées d'autres études nationales menées conformément au cadre décrit dans le rapport sur l'indice du gaspillage alimentaire.
- Le niveau 3 consiste à rassembler des informations supplémentaires pour éclairer la conception des politiques et d'autres mesures destinées à réduire le gaspillage alimentaire, notamment grâce à la ventilation des données par destination et à la répartition entre parties comestibles et non comestibles,

et en indiquant des destinations supplémentaires telles que les égouts, le compostage domestique et l'alimentation animale (sans déchets).

Organisation de la société civile

Acteurs non étatiques qui sont par définition des organisations non gouvernementales composées de membres et des mouvements sociaux dotés d'une structure de gouvernance.

Parties prenantes

Les différents acteurs qui interviennent dans le système alimentaire et qui prennent part directement ou indirectement à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, à savoir les pouvoirs publics, les acteurs des filières alimentaires, le secteur privé, les organisations de producteurs, les organisations de la société civile, les consommateurs et les organisations de consommateurs, les établissements d'enseignement supérieur et de recherche.

Perte qualitative d'aliments

Les pertes qualitatives correspondent au recul de certains attributs des aliments qui perdent ainsi de leur valeur pour l'usage visé – ce phénomène résulte de décisions et de mesures prises par des acteurs de la filière alimentaire (FAO, 2019a). Cela peut se traduire par une diminution de la valeur nutritionnelle et/ou de la valeur économique de l'aliment, celui-ci ne respectant plus les normes de qualité, sans que son innocuité ne soit compromise.

Pertes quantitatives d'aliments

Diminution du volume des aliments destinés à la consommation humaine, de la matière étant retirée de la filière alimentaire du fait de décisions et de mesures prises par des acteurs de la filière alimentaire (FAO, 2019a).

Pertes et gaspillage alimentaires

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont la diminution de la quantité ou de la qualité des aliments qui transitent le long de la filière alimentaire (FAO, 2019a). Pour des raisons qui ont trait à la quantification et à l'indisponibilité de données relatives à la cible 12.3 des ODD, les pertes et le gaspillage alimentaires au sens du présent Code de conduite désignent ce qui suit:

- Pertes alimentaires: diminution de la quantité ou de la qualité de denrées alimentaires du fait de décisions et de mesures prises par les acteurs de la filière alimentaire intervenant du stade de la production à celui qui précède immédiatement la vente au détail, les services de restauration et la consommation.
- Gaspillage alimentaire: diminution de la quantité ou de la qualité d'aliments du fait de décisions et de mesures prises par des acteurs de la vente au détail, des services de restauration et des consommateurs⁶.

Les premiers travaux sur ce sujet ne faisaient pas de distinction entre les pertes et le gaspillage des denrées alimentaires (tel ayant été l'usage jusqu'en 2011), et le terme «pertes après récolte», qui n'était affecté d'aucune définition précise, servait à désigner les deux notions de manière indistincte.

Prestataires de services de restauration

Les établissements, institutions et entreprises qui préparent des repas en-dehors des foyers. Cette catégorie regroupe les restaurants, les cafétérias d'établissements scolaires et hospitaliers, les établissements tenus par des professionnels de la restauration, les hôtels et autres services de l'industrie du tourisme et des voyages, les cantines

⁶ Selon d'autres définitions employées par certains Membres et partenaires de la FAO, toute la nourriture éliminée de la filière alimentaire est considérée comme du gaspillage alimentaire. Cette approche n'a pas d'incidence sur la mesure et le suivi des pertes et du gaspillage alimentaires.

d'institutions, les crèches et garderies, les services sociaux, les vendeurs d'aliments sur la voie publique et autres points de restauration hors de chez soi, ainsi que les plateformes en ligne de livraison de nourriture et de nombreuses autres formules de restauration.

Secteur privé

Partie de l'économie qu'animent des personnes ou des entreprises dans lesquelles la participation de l'État n'est pas majoritaire. Le secteur privé regroupe des entreprises, des sociétés ou des commerces à but lucratif (comprenant les acteurs des filières alimentaires du stade de la production à celui de la vente au détail et de la restauration) qui ne sont ni détenus ni exploités par les pouvoirs publics, quelles que soient leur taille et leur structure; et les services associés, tels que les intrants, le financement, l'investissement, l'assurance, la commercialisation et le commerce.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (FAO, 1996).

Services écosystémiques

Les multiples bienfaits que la nature apporte à la société.

Systèmes alimentaires

Ensemble des éléments (environnement, consommateurs, intrants, procédés, infrastructures, institutions, etc.) et des activités ayant trait à la production, la transformation, la distribution, la préparation et la consommation de denrées alimentaires et les résultats de ces activités, notamment leurs résultantes socioéconomiques et environnementales (HLPE, 2014). Les systèmes alimentaires sont constamment façonnés par des forces et des facteurs de différentes natures ainsi que par des changements structurels et les décisions prises par de nombreuses parties prenantes, qui peuvent influencer leur durabilité (CSA, 2021). Les systèmes alimentaires durables sont ceux qui favorisent la sécurité sanitaire des aliments, la sécurité alimentaire et la nutrition des générations actuelles et futures en tenant compte des trois dimensions (économique, sociale et environnementale) du développement durable.

Article 3. Principes directeurs

- 3.1. Le premier principe directeur du Code de conduite est que les mesures destinées à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent contribuer aux objectifs de développement durable, c'est-à-dire qu'elles doivent être socialement, économiquement et écologiquement durables et répondre aux besoins actuels sans compromettre la capacité des générations futures de satisfaire leurs propres besoins.
- 3.1.1. Dans la sphère économique, les activités qui consistent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent être commercialement et fiscalement viables et engendrer des avantages ou une valorisation économique dont profitent tous les acteurs: emplois, revenus et salaires décents pour les travailleurs de la filière alimentaire, recettes fiscales pour les pouvoirs publics, bénéfiques pour les entreprises intervenant dans la filière alimentaire et amélioration de l'offre alimentaire pour les consommateurs.
- 3.1.2. Sur le plan social, la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires doit contribuer à l'engagement de «ne pas faire de laissés-pour-compte», qui est au cœur du Programme 2030. De cette manière, les incidences positives des mesures de réduction des pertes et du gaspillage doivent atteindre tout un chacun, y compris les femmes, les jeunes, les personnes âgées, les personnes handicapées, les petits exploitants agricoles familiaux, les éleveurs pastoraux et les pêcheurs et les autres acteurs qui interviennent dans les filières alimentaires à petite échelle, les habitants des zones rurales, les pauvres des zones urbaines et les peuples autochtones. Les interventions consistant à réduire les pertes et le gaspillage doivent aussi prendre en compte les personnes plongées dans des situations de crise, ou qui traversent une situation qui suit la résolution d'un conflit ou une période de redressement d'urgence, les migrants, les communautés des petits États insulaires en développement (PEID) et des zones montagneuses, ainsi que les acteurs informels des filières alimentaires.
- 3.1.3. Sur le plan environnemental, les mesures destinées à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires doivent contribuer à une consommation et une production alimentaires durables. Elles doivent donc: sensibiliser au changement climatique et promouvoir son atténuation et l'adaptation à ses effets; éviter la détérioration des écosystèmes terrestres et aquatiques et de la biodiversité; et lutter contre la dégradation et la pollution des ressources naturelles.
- 3.1.4. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires doit renforcer les quatre dimensions de la sécurité alimentaire – disponibilité, accès, utilisation et stabilité. Dans le même temps, il convient de promouvoir des régimes alimentaires sains et sans danger pour la santé et de faire reculer la malnutrition sous toutes ses formes. Les mesures visant les pertes et le gaspillage alimentaires se doivent également de concourir à la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale.
- 3.2. La mise en œuvre du Code de conduite doit se faire sur la base des principes directeurs énoncés ci-après et en tenant compte du droit international et des orientations qui figurent dans les instruments internationaux et régionaux relatifs à ces questions:
- 3.2.1. Dignité humaine: reconnaissance de la dignité inhérente à tous les membres de la famille humaine et de leurs droits égaux et inaliénables.
- 3.2.2. Non-discrimination: garantir que personne ne subit de discrimination en vertu des lois ou des politiques et des usages.
- 3.2.3. Équité et justice: reconnaître que l'égalité entre les individus puisse nécessiter de prendre acte des différences qui existent entre eux et d'engager des mesures concrètes en vue de leur autonomisation.
- 3.2.4. Égalité et équité entre les sexes: reconnaître le rôle indispensable des femmes dans la réalisation du développement durable et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, et promouvoir l'égalité des droits et des chances.

- 3.2.5. Consultation et participation: avant de prendre des décisions, faire participer les personnes susceptibles d'être touchées par celles-ci, solliciter leur appui et tenir compte de leurs contributions. Il importe de tenir compte des différents points de vue des parties et d'assurer la participation active, libre, efficace, utile et éclairée des personnes et des groupes, y compris des peuples autochtones.
- 3.2.6. Primauté du droit: adopter une approche fondée sur les droits, au moyen de lois largement diffusées dans les langues appropriées, s'appliquant à tous et suivant le principe d'égalité, allant de pair avec l'indépendance de la justice, conformes aux obligations existantes découlant de la législation nationale et du droit international, et tenant dûment compte des engagements volontaires pris aux termes des instruments régionaux et internationaux applicables.
- 3.2.7. Transparence: diffuser et promouvoir largement les politiques, les lois et les procédures, et faire largement connaître les décisions prises, dans les langues appropriées et sous une forme accessible à tous.
- 3.2.8. Obligation de rendre des comptes: tenir les individus, les organismes publics et les acteurs non étatiques, responsables de leurs actes et de leurs décisions, conformément aux principes du respect du droit.
- 3.2.9. Considérations culturelles: reconnaître et respecter les formes d'organisation existantes ainsi que les connaissances et les pratiques traditionnelles, ancestrales et locales et celles des peuples autochtones.
- 3.2.10. Usages éthiques et responsables: respecter les normes éthiques applicables, afin de prévenir les cas de corruption et le traitement inéquitable, notamment des personnes précaires et marginalisées et des catégories de personnes les plus fragiles.

Article 4. Mesures s'attaquant aux causes secondaires et systémiques des pertes et du gaspillage alimentaires

- 4.1. Parmi les mesures qui peuvent être prises pour s'attaquer aux causes secondaires des pertes et du gaspillage alimentaires figurent, entre autres: recherche-développement (R-D) devant déterminer quelles innovations contribuent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, sensibilisation et éducation destinées à induire une évolution des comportements; développement des capacités sous forme d'éducation et de formation; investissements dans des infrastructures publiques; investissements des acteurs des filières alimentaires et du secteur privé dans les infrastructures de marché, les chaînes du froid et les installations de conditionnement et de transformation des aliments; investissements pour la redistribution des excédents alimentaires; et investissements pour la valorisation des parties non comestibles, des sous-produits et des matières qui quittent la filière alimentaire en tant qu'aliment perdu ou gaspillé.
- 4.2. Il existe d'autres mesures possibles, notamment: la facilitation de la coordination et de la collaboration entre les acteurs intervenant dans une filière alimentaire particulière; le renforcement des associations axées sur un produit, un secteur, une localité ou une profession; la promotion et renforcement des partenariats public-privé au service de la recherche-développement et de l'innovation, investissements dans les infrastructures, accès aux financements et développement des chaînes de valeur. En outre, la promotion de la collaboration entre les gouvernements nationaux et les collectivités locales et le renforcement des plateformes multipartites qui facilitent la sensibilisation, la défense des intérêts et le partage des expériences, des connaissances et des informations contribuent également à s'attaquer aux causes secondaires des pertes et du gaspillage alimentaires.
- 4.3. Les mesures tournées vers les causes systémiques des pertes et du gaspillage alimentaires supposent la mise en place d'un cadre institutionnel, politique et réglementaire adéquat. Ce type de cadre est nécessaire pour faciliter la coordination des acteurs, permettre des investissements, et soutenir et encourager l'amélioration des usages et l'adoption de bonnes pratiques.
- 4.4. Les mesures suivantes doivent être prises pour évaluer, mesurer et surveiller les pertes et le gaspillage alimentaires afin d'orienter la stratégie visant à les réduire et de choisir les interventions qui conviennent pour lutter contre ce phénomène.
 - 4.4.1. Il incombe aux gouvernements, en collaboration avec le secteur privé, les organisations de producteurs, les établissements d'enseignement supérieur et de recherche et d'autres parties prenantes, de constituer un corps de connaissances factuelles sur lequel asseoir les stratégies et les plans d'action en matière de réduction des pertes et gaspillages. À cette fin, ces parties prenantes doivent effectuer des études et des évaluations destinées à prendre la mesure du phénomène et à déterminer ses causes et ses facteurs sous-jacents. En fonction de cela, des interventions doivent être définies qui réduisent les pertes et le gaspillage alimentaires dans des filières alimentaires, des secteurs de produits ou des régions géographiques particulières. Dans tous les cas, les interventions conçues pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires doivent être compatibles avec les obligations existantes découlant du droit national et international, notamment les engagements relatifs aux échanges pris dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), et doivent être menées en tenant dûment compte des engagements volontaires pris au titre des instruments régionaux et internationaux applicables.
 - 4.4.2. Les gouvernements doivent intégrer les informations relatives à l'ampleur et la hauteur du préjudice que représentent les pertes et le gaspillage alimentaires dans les éléments du plan comptable national tels que les bilans alimentaires et la part moyenne de l'agriculture dans le produit intérieur brut (PIB).

- 4.4.3. Dans le but de mesurer les pertes quantitatives d'aliments au niveau national au regard de la cible 12.3 des ODD, les pays doivent utiliser l'indicateur 12.3.1a des ODD, également désigné comme indice des pertes alimentaires. Les pays sont encouragés à se servir du questionnaire annuel établi par la FAO pour alimenter leur rapport sur l'indice des pertes alimentaires. Pour les pays qui n'opèrent ni recueil ni estimation des taux de pertes, la FAO, en tant qu'organisme garant, doit utiliser le modèle international d'estimation des pertes alimentaires pour obtenir ces estimations et demander aux pays de les valider.
- 4.4.4. Les pays doivent respecter la méthode de l'indice des pertes alimentaires et la stratégie de sa mise en œuvre qu'ils jugent la mieux adaptée pour recueillir les données de base des pertes alimentaires qu'ils feront entrer dans l'indice. Les options qui se présentent consistent à effectuer des sondages reposant sur des techniques d'échantillonnage représentatif (méthode recommandée)⁷, à se livrer à des évaluations rapides de la chaîne de valeur à partir d'études de cas, et à procéder à des estimations ad hoc reposant sur des essais sur le terrain. Les pays peuvent choisir d'aller au-delà des exigences de l'indice des pertes alimentaires, par exemple, s'ils possèdent des données sur un plus grand nombre de produits que ce qui est requis par l'indice, ou, à l'inverse, si des données sont disponibles sur un nombre de produits inférieur, celles-ci peuvent néanmoins être agrégées en usant de la démarche de l'indice.
- 4.4.5. En plus des mesures quantitatives, les gouvernements, les organisations de producteurs, le secteur privé et les autres parties prenantes peuvent estimer comme suit les autres types de pertes ou leurs effets:
- 4.4.5.1. Les pertes qualitatives d'aliments peuvent être estimées indirectement, à travers la détermination des causes des pertes quantitatives et en retraçant les quantités et les prix des différentes classes de qualité du produit en question.
 - 4.4.5.2. Les préjudices économiques peuvent être estimés par une évaluation des pertes quantitatives d'aliments et la surveillance des quantités et des prix pour les différents usages auxquels les produits alimentaires sont destinés (par exemple, les quantités affectées à l'alimentation animale ou au compost) et leurs classes de qualité.
 - 4.4.5.3. Les incidences environnementales des pertes alimentaires peuvent être estimées en utilisant les facteurs d'impact environnemental appliqués dans les systèmes de comptabilité nationaux, le cas échéant.
 - 4.4.5.4. Les pertes nutritionnelles correspondant à une quantité de perte alimentaire peuvent être estimées en utilisant des coefficients de contenu nutritionnel⁸.
 - 4.4.5.5. Toutes les méthodes susmentionnées doivent être actualisées sur la base des données scientifiques les plus récentes et de l'assistance technique en favorisant l'échange de pratiques optimales.
- 4.4.6. Dans le but de mesurer le gaspillage alimentaire au niveau national au regard de la cible 12.3 des ODD, les pays doivent utiliser l'indicateur 12.3.1b des ODD, également désigné comme indice des pertes alimentaires. L'indice du gaspillage alimentaire constitue une méthode uniforme d'évaluation du gaspillage alimentaire aux niveaux de la vente au détail, des services de restauration

⁷ La méthode des sondages opérés au stade de la production que l'on recommande convient particulièrement pour estimer les pertes que subissent les petits producteurs, où un échantillon représentatif et des recenseurs formés sont essentiels pour garantir des résultats impartiaux et précis.

⁸ Il est admis que certaines pertes de qualité (par exemple, la contamination par l'aflatoxine) n'ont pas de lien avec les pertes quantitatives. Ces pertes qualitatives, qui ne peuvent pas être déduites en appliquant cette méthode, nécessitent une analyse complémentaire, et les pays peuvent les surveiller par des études ponctuelles ou en ajoutant un module relatif aux pertes qualitatives à leurs études des pertes après récolte.

et du consommateur. La Division de statistique des Nations et le PNUÉ, organisme garant de l'indice de gaspillage alimentaire, rassembleront les données dans le questionnaire sur les statistiques de l'environnement relatif au gaspillage, qui sera partagé avec les gouvernements nationaux tous les deux ans à partir de la fin de 2020. Les pays doivent utiliser la méthode la mieux adaptée pour recueillir des données sur le gaspillage alimentaire aux fins de l'établissement de rapports au titre de la cible 12.3 des ODD, à savoir la composition des matières gaspillées, la mesure directe et le bilan de masse s'agissant des ménages; le comptage/scannage, les entretiens et les enquêtes et le bilan de masse s'agissant du secteur de la vente au détail.

- 4.4.7. Pour assurer la cohérence des données des pertes et du gaspillage alimentaires, les gouvernements doivent utiliser ou créer des cadres et des mesures destinées à inciter le secteur privé, les acteurs des filières alimentaires, le secteur de la vente au détail, les organisations de consommateurs et de producteurs et d'autres acteurs pertinents à recueillir et partager les données relatives aux pertes et au gaspillage alimentaires en utilisant des approches communes de collecte, de compilation et de communication des données.
 - 4.4.8. Les gouvernements, bénéficiant en cela de l'appui des organisations de développement et d'autres partenaires concernés, doivent renforcer les systèmes qui collectent les données sur les indicateurs des pertes et du gaspillage alimentaires, en produisent des statistiques et y donnent accès. Il convient de veiller à l'adéquation des capacités techniques de collecte et d'analyse d'informations servant à la planification et au suivi de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.
- 4.5. Dans le but de se fixer des cibles et de définir l'orientation stratégique, il convient d'engager les mesures suivantes:
- 4.5.1. Dans le cadre de leur législation et de leurs stratégies nationales, les gouvernements doivent établir des valeurs de référence à l'aune desquelles les progrès de la réduction des pertes et gaspillages pourront être suivis, et s'assigner les cibles qu'ils prévoient d'atteindre à certaines dates au terme de leurs efforts de réduction des pertes et gaspillages. Les gouvernements doivent corréler ces objectifs à l'ODD 12.3 ainsi qu'à la quantification des avantages dont est porteuse la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, à savoir: l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition, la durabilité environnementale, la réduction des émissions de gaz à effet de serre et la sauvegarde des écosystèmes.
 - 4.5.2. À partir de la détermination de la hauteur des pertes et du gaspillage alimentaires et des facteurs qui les motivent, et avec la participation de toutes les parties prenantes concernées, dont les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, le secteur privé, les organisations de la société civile, les organismes de développement et les établissements universitaires et de recherche, les gouvernements doivent prendre l'initiative de faciliter l'élaboration d'une stratégie et d'un plan d'action de dimension nationale pour l'avenir. La stratégie et le plan d'action doivent s'attaquer aux facteurs sous-jacents des pertes et du gaspillage alimentaires, affirmer l'engagement d'atteindre la cible 12.3 des ODD, tracer les contours d'une vision globale et une feuille de route conduisant aux cibles, aux réalisations et aux résultats visés, et suivre l'avancement vers les objectifs adoptés. Ils doivent s'accompagner de systèmes de suivi et d'évaluation permettant d'évaluer les effets et les résultats concrets des actions menées pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Dans le cadre de cette stratégie, les gouvernements doivent passer des accords volontaires avec le secteur privé, des organisations de producteurs et d'autres parties prenantes concernées sur des engagements concrets à contribuer aux objectifs nationaux, au-delà d'éventuels minimums légaux. À cet égard, des partenariats public-privé et d'autres structures pertinentes doivent être mis en place pour faciliter la coopération.

- 4.5.3. Lors de l'élaboration de stratégies de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, les gouvernements doivent prendre en compte les éléments suivants:
- 4.5.3.1. L'état des systèmes alimentaires et agricoles, notamment aux plans social et culturel, et son évolution en fonction de la croissance démographique, des changements intervenant dans la démographie, de l'urbanisation, des préférences des consommateurs, des besoins nutritionnels, des scénarios de changement climatique et d'autres facteurs pertinents.
 - 4.5.3.2. Les réalités particulières du pays, où peuvent agir différents facteurs: des compromis entre des parties prenantes lors de la mise en œuvre de la stratégie de réduction des pertes et gaspillages; le degré de dépendance à l'égard des importations de produits alimentaires ou le niveau de suffisance alimentaire, qui définiraient la nature des politiques adoptées pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires; le degré d'importance que revêtent les pertes de denrées alimentaires par rapport au gaspillage des aliments; le fait que le pays soit sujet à des catastrophes ou se trouve dans une état d'urgence ou une situation consécutive à une urgence; et les contraintes qui peuvent peser sur les ressources naturelles.
- 4.5.4. Les gouvernements doivent allouer des ressources adéquates à l'élaboration et la mise en œuvre de la stratégie et du plan d'action national de réduction des pertes et gaspillages d'aliments et faire en sorte que les organismes de mise en œuvre disposent des capacités humaines, physiques et financières adéquates pour s'engager dans la mise en œuvre et le suivi efficaces des actions de lutte contre les pertes et gaspillages ainsi que la collecte de données.
- 4.5.5. Les partenaires du développement, notamment les organismes des Nations Unies et les institutions financières, doivent aider les pays, en particulier les pays en développement et les économies en transition, à élaborer et à mettre en œuvre des stratégies de réduction des pertes et gaspillages en mobilisant des ressources et en fournissant un soutien technique. Ces partenaires doivent incorporer des indicateurs relatifs aux pertes et au gaspillage alimentaires dans leur portefeuille d'activités en lien avec l'agriculture et mesurer les effets et les résultats des interventions menées pour atténuer ce phénomène. Ils sont également encouragés à collaborer à l'établissement de systèmes harmonisés de suivi des pertes et du gaspillage alimentaires dans tous les projets et programmes en rapport avec ces questions.
- 4.6. Afin de favoriser la cohérence des politiques et la mise en place d'un cadre institutionnel adapté en vue de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, les gouvernements doivent:
- 4.6.1. Intégrer la réduction des pertes et gaspillage alimentaires dans tous les cadres de décisions liées aux systèmes alimentaires⁹.
 - 4.6.2. Harmoniser et encourager la cohérence et la coordination des politiques, des institutions et des textes de loi qui intéressent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, notamment s'ils ont trait aux éléments suivants:
 - 4.6.2.1. la lutte contre le changement climatique, en particulier la mise en œuvre des contributions déterminées au niveau national au titre de l'Accord de Paris sur le changement climatique;
 - 4.6.2.2. les engagements pris en matière de stratégies régionales et sous-régionales relatives à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires;

⁹ La palette d'enjeux relatifs aux systèmes alimentaires est large et dépend de chaque pays. Il peut s'agir entre autres des éléments suivants: aménagement rural, aménagement urbain, industrie, investissement, sécurité sanitaire des aliments, sécurité alimentaire, commerce, réduction des risques de catastrophe et intervention d'urgence, recherche, planification, financement, innovation, emploi, machines, matériel et outils utilisés dans tous les secteurs, égalité entre hommes et femmes, énergie, nutrition, changement climatique, aide alimentaire et gestion des déchets.

- 4.6.2.3. les engagements pris à l'égard de cadres internationaux, notamment le Cadre d'action de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition, la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, la Convention sur l'élimination de toutes les formes de discrimination à l'égard des femmes, le Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale et le Nouveau Programme pour les villes.
- 4.6.3. Définir clairement dans les stratégies ou les textes de loi pertinents:
 - 4.6.3.1. les rôles et responsabilités des organismes publics et des niveaux de gouvernement (national, infranational et local, y compris dans les zones urbaines) susceptibles de mener à bien les services et les actions nécessaires à la réduction efficace des pertes et du gaspillage alimentaires;
 - 4.6.3.2. les organismes nationaux qui coordonneront les efforts visant à réduire les pertes et gaspillage alimentaires;
 - 4.6.3.3. ce qu'on attend du secteur privé, des organisations de la société civile et d'autres acteurs non étatiques.
- 4.6.4. Veiller à ce que les organismes chargés de la mise en œuvre mettent en place un mécanisme de coordination et travaillent en tenant compte des institutions et des partenaires concernés en vue d'apporter une assistance technique et de proposer un régime réglementaire de surveillance aux acteurs des différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. ¹
- 4.6.5. Bien comprendre que les situations d'urgence telles que les conflits, les pandémies et les catastrophes naturelles peuvent perturber le système alimentaire et ainsi produire des pertes et du gaspillage alimentaires en grande quantité. En collaboration avec les organismes humanitaires, les organisations d'aide au développement et d'autres partenaires et parties prenantes concernés, les gouvernements doivent prendre des mesures de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires dans les phases de préparation, d'intervention, de relèvement et de reconstruction à la suite d'une situation d'urgence. Les mesures prises doivent être conformes au Cadre d'action de Sendai pour la réduction des risques de catastrophe 2015-2030 (ONU, 2015) et peuvent comprendre:
 - 4.6.5.1. la mise en place, le stockage et la gestion de réserves alimentaires d'urgence stratégiques;
 - 4.6.5.2. la mise en place de systèmes d'information permettant de détecter et de contrôler les menaces qu'encourent les disponibilités alimentaires;
 - 4.6.5.3. le renforcement de la résilience de l'infrastructure et d'autres capitaux productifs d'intérêts et leur protection;
 - 4.6.5.4. promouvoir les chaînes d'approvisionnement alimentaire les plus efficaces sur la base des réalités du pays et des lieux où sont menées les interventions de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires;
 - 4.6.5.5. l'évitement des mesures de restriction des déplacements et les politiques de confinement qui entravent ou compromettent entièrement les activités de récolte, de conditionnement, de stockage, de distribution et de logistique;
 - 4.6.5.6. la remise en état des moyens d'existence des populations affectées, des agriculteurs familiaux, des petits transformateurs et des organisations de producteurs en s'appuyant sur les activités de manutention après récolte, de stockage, de conditionnement et de commerce;

- 4.6.5.7. l'appariement entre l'approvisionnement alimentaire et les besoins de redistribution ultérieure;
 - 4.6.5.8. la transformation de la nourriture qui ne peut pas être redistribuée en ressources non alimentaires, par exemple en aliments pour animaux d'élevage, en énergie et en engrais.
- 4.7. Les gouvernements doivent veiller à ce qu'il y ait de bonnes infrastructures publiques de base pour favoriser la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, à savoir:
- 4.7.1. Des infrastructures physiques et services d'appui, tels que les routes et autres réseaux de transport; un approvisionnement stable en énergie privilégiant les sources renouvelables; l'approvisionnement en eau; les sites de débarquement du poisson; les installations de manutention après récolte et de transformation; les systèmes de stockage des aliments et les infrastructures de commercialisation de gros et de détail¹⁰; les réserves alimentaires d'urgence stratégiques liées aux programmes de protection sociale; les abattoirs; les parcs agro-industriels et les zones économiques spéciales. Les investissements doivent aussi cibler les mécanismes relatifs à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, et il y a lieu de veiller à ce que les télécommunications, les technologies de l'information et de la communication et les systèmes d'information sur les marchés, les infrastructures d'élimination, de tri et de traitement des rebuts et les points d'entrée soient adaptés aux mesures de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, le cas échéant.
 - 4.7.2. Les investissements dans les institutions et les services qui:
 - 4.7.2.1. produisent des connaissances sur les pertes et le gaspillage alimentaires, sur la base de principes scientifiques et en tenant compte des savoirs locaux, traditionnels, ancestraux et autochtones;
 - 4.7.2.2. renforcent les capacités humaines, notamment l'éducation et la formation scientifiques à différents niveaux, notamment dans les universités et les établissements d'enseignement technique;
 - 4.7.2.3. se spécialisent dans la recherche-développement, l'innovation et le transfert de technologies;
 - 4.7.2.4. proposent des services de vulgarisation et plus généralement de conseil.
- 4.8. Instruments stratégiques et juridiques:
- 4.8.1. Sur la base de la stratégie et du plan d'action sélectionnés pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires (article 4.5.2) et des objectifs à atteindre, les gouvernements doivent définir des cadres législatifs nationaux adaptés, de même que des mesures d'incitation propres au contexte, lorsqu'il y a lieu, ainsi que des exigences techniques et des mécanismes de compensation et de facilitation qui exigent des acteurs des chaînes d'approvisionnement alimentaire qu'ils adoptent des pratiques fondées sur des éléments scientifiques et qu'ils allouent les fonds suffisants à la réduction durable des pertes et gaspillage alimentaires, ou qui les encouragent à le faire¹¹. Les cadres et initiatives doivent être conçus de manière à trouver le meilleur équilibre possible entre les objectifs stratégiques et la viabilité économique, sociale et écologique. Les mesures adoptées par la voie de ces cadres et initiatives doivent être compatibles avec les obligations existantes découlant du droit

¹⁰ Il s'agit des sites de transformation, des systèmes de stockage de la nourriture et des marchés de gros et de détail établis par le secteur public, et non des installations mises en place par le secteur privé et les acteurs de la filière alimentaire, comme indiqué à l'article 5.

¹¹ Ces pratiques et investissements sont présentés plus en détail à l'article 5.

national et international, notamment les engagements relatifs au commerce pris dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce, et exécutées en tenant dûment compte des engagements volontaires pris au titre des instruments régionaux et internationaux applicables.

- 4.8.2. Les gouvernements doivent mettre en place des politiques et des cadres juridiques, réglementaires et institutionnels favorables – y compris, s'il y a lieu, des garanties appropriées – qui encouragent les autorités compétentes et les acteurs des chaînes d'approvisionnement alimentaire à réaliser des investissements responsables en faveur de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires – conformément, entre autres, aux produits relatifs aux politiques pertinents et approuvés du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) –, en particulier des investissements utiles aux communautés locales et aux peuples autochtones et propices à un développement rural durable et inclusif.
- 4.8.3. Compte tenu des grands objectifs recherchés, les gouvernements doivent mettre en place des cadres d'action et prendre les mesures nécessaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et donner des indications sur la manière dont les aliments et les matières qui quittent la chaîne d'approvisionnement alimentaire sous forme de pertes et de gaspillage, les parties non comestibles et les sous-produits pourraient être réutilisés et/ou recyclés tout en veillant à ce que toutes les règles de sécurité sanitaire soient respectées. Par ordre de priorité, les options dans cette hiérarchie de la récupération des aliments se déclinent comme suit:
- 4.8.3.1. Éviter les pertes et gaspillage alimentaire en amont, dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire.
- 4.8.3.2. Récupérer les éventuels excédents ou les aliments invendus ou impropres à la commercialisation et les redistribuer aux banques alimentaires, aux organismes caritatifs et à d'autres institutions similaires ou à des entités du secteur privé, à condition que ces denrées satisfassent aux prescriptions en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition. Par ailleurs, la nourriture excédentaire ou invendue pourrait être transformée en nouveaux produits alimentaires, à condition que toutes les prescriptions en matière de sécurité sanitaire et de qualité soient respectées et en veillant à ce que leur valeur nutritionnelle soit aussi élevée que possible.
- 4.8.3.3. Utiliser les aliments excédentaires, invendus ou non commercialisables pour nourrir les animaux d'élevage ou les transformer en produits non alimentaires. Lorsqu'ils sont réutilisés dans l'alimentation animale, il convient de veiller au respect de toutes les prescriptions en matière de sécurité sanitaire et de qualité.
- 4.8.3.4. Recycler les aliments excédentaires qui ne sont pas redistribués ou réaffectés comme l'indiquent les articles 4.8.3.2 et 4.8.3.3, les matières qui quittent la chaîne d'approvisionnement alimentaire sous la forme de pertes et de gaspillage alimentaire, les parties non comestibles et les sous-produits au moyen de traitements tels que l'équarrissage, le compostage et la digestion anaérobie.
- 4.8.3.5. Incinérer les matières pour produire de l'énergie (traitement thermique avec récupération de l'énergie), tout en prenant des mesures pour limiter les éventuelles émissions toxiques dans l'atmosphère.
- 4.8.3.6. Éliminer la matière par incinération (tout en prenant des mesures pour limiter les émissions toxiques dans l'atmosphère pendant l'incinération) et enfouissement.
- 4.8.4. Les mesures suivantes doivent être mises en place en ce qui concerne les normes:
- 4.8.4.1. Les gouvernements doivent disposer de législations bien conçues en matière de sécurité sanitaire des aliments ainsi que de procédures d'application efficaces. Le cadre juridique régissant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments doit être

actualisé s'il est jugé obsolète ou non conforme aux obligations internationales et régionales. Si cela n'a pas encore été fait, il convient d'élaborer une législation alignée sur les normes convenues au niveau international, en particulier le Codex Alimentarius, et d'adopter des lois et des procédures tenant compte des risques afin d'observer les mesures de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires sans compromettre la sécurité sanitaire des aliments.

4.8.4.2. Les gouvernements doivent s'assurer que les mesures de sécurité sanitaire des aliments prévoient des règles claires et uniformes en ce qui concerne le datage des aliments, qui tiennent compte des normes du Codex relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (FAO et OMS, 1985, et révisions ultérieures).

4.8.4.3. Les gouvernements doivent appuyer l'élaboration et la mise en œuvre de politiques scientifiquement justifiées et fondées sur des éléments techniques en vue de faciliter l'accès aux marchés et les échanges commerciaux, tant au niveau local qu'au niveau international, en application des obligations internationales applicables, y compris, en particulier, les accords de l'Organisation mondiale du commerce. Les gouvernements doivent évaluer leur incidence sur les niveaux de pertes et de gaspillage alimentaires et prendre les mesures nécessaires pour faire baisser ces derniers.

4.8.4.4. Les normes définies par le secteur privé, les associations professionnelles et les organisations de producteurs doivent reposer sur les cadres juridiques régissant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments adoptés par les gouvernements pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et assurer leur prise en compte. Les gouvernements peuvent envisager d'aider le secteur privé, les associations professionnelles et les organisations de producteurs ainsi que les organisations de la société civile et d'autres parties prenantes à faire progresser la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires et intégrer leurs initiatives en la matière dans les cadres relatifs à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments qui existent déjà.

4.8.5. Les mesures suivantes doivent être mises en place en ce qui concerne les liens avec les marchés et le commerce:

4.8.5.1. Les gouvernements doivent mettre en place des cadres réglementaires à l'appui de dispositifs institutionnels inclusifs axés sur le marché, qui permettent aux petits producteurs et transformateurs d'améliorer leur manière de produire et d'échanger pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Ces dispositifs peuvent être des contrats producteurs-acheteurs (comme dans le cas de l'agriculture contractuelle), des mécanismes novateurs qui favorisent la coordination horizontale (par exemple, les associations de producteurs, les fédérations d'agriculteurs et l'agriculture d'entreprise), et des mécanismes d'intégration verticale de la production aux systèmes de stockage et aux systèmes financiers (par exemple, les systèmes de récépissés d'entrepôt/warrantage).

4.8.5.2. Les gouvernements doivent mettre en place des cadres juridiques qui favorisent les pratiques entre entreprises. Les gouvernements doivent recommander que les contrats et accords privés entrent dans ces cadres et, dans la mesure du possible, faire en sorte que les parties à des accords entre entreprises puissent réfléchir à la possibilité de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Les gouvernements doivent prendre des mesures pour aider à faire en sorte que les contrats privés s'inscrivent dans un cadre juridique bien conçu et décourager les pratiques injustes qui pourraient générer des pertes et du gaspillage alimentaires.

- 4.8.5.3.** Les gouvernements doivent instituer des mécanismes dans les stratégies d'achats publics de produits alimentaires qui intègrent des mesures de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.
- 4.8.5.4.** Les gouvernements doivent, s'il y a lieu et conformément aux accords internationaux bilatéraux et multilatéraux, promouvoir et adopter des mesures d'incitation pour faire baisser les pertes et le gaspillage alimentaires dans le cadre des programmes nationaux.
- 4.8.5.5.** Les gouvernements doivent mieux définir et établir les rapports commerciaux interrégionaux et intrarégionaux, y compris au sein des différentes organisations régionales. Ces améliorations doivent permettre de réduire les pertes et le gaspillage causés par des inspections douanières tardives, des ruptures dans la chaîne du froid et un surcroît de manutention, ce qui est particulièrement important dans les pays qui sont tributaires des importations. Toute amélioration ainsi introduite doit éviter de compromettre la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et végétale.
- 4.8.6.** Services financiers et mécanismes d'atténuation des risques:
- 4.8.6.1.** Les institutions financières et d'autres acteurs concernés du secteur privé sont encouragés à créer des instruments financiers, des mécanismes d'atténuation des risques et des gammes de produits qui aident les acteurs de la filière alimentaire à faire face aux risques et à financer les investissements nécessaires à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires¹². Ces instruments et mécanismes peuvent être les suivants: les systèmes de crédit où on utilise les stocks comme forme de garantie, tels que le warrantage (récépissés d'entrepôt); les fonds de garanties; les financements mixtes, où les fonds publics servent à catalyser des investissements du secteur privé; la promotion de modèles d'entreprise inclusifs tels que l'agriculture contractuelle responsable; les régimes d'assurance agricole qui fournissent un tampon financier contre les crises d'origine externe, notamment celles que provoquent les événements naturels extrêmes et les pandémies; les partenariats public-privé; et les dispositifs d'assistance technique qui renforcent la solvabilité des emprunteurs potentiels grâce à un développement ciblé des capacités.
- 4.8.6.2.** Les gouvernements doivent préconiser que des services financiers soient proposés pour satisfaire les besoins financiers opérationnels des bénéficiaires visés, en particulier les exploitants agricoles familiaux, les peuples autochtones, les petits producteurs et les associations de producteurs, les microentreprises et les entreprises petites et moyennes, les petits intervenants et les groupes vulnérables.
- 4.8.7.** Les gouvernements doivent envisager, s'il y a lieu, la mise en place des mesures et des instruments suivants en faveur de la réduction des pertes et gaspillages à des stades spécifiques de la filière alimentaire, en veillant dans tous les cas à prendre en compte les besoins des agriculteurs familiaux, des peuples autochtones, des petits producteurs et transformateurs, des organisations de producteurs, des microentreprises et des entreprises petites et moyennes et des groupes vulnérables et marginalisés.
- 4.8.7.1.** Pour la réduction des pertes alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire (étapes précédant la récolte/la capture/l'abattage, récolte/capture/abattage, manutention et stockage après récolte, transformation et distribution):

¹² Les actions et les investissements que les acteurs des filières alimentaires doivent réaliser pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires sont détaillés à l'article 5.

4.9. Recherche-développement et innovation:

- 4.9.1. Les gouvernements doivent instaurer le cadre politique et institutionnel permettant d'accompagner l'innovation fondée sur des données scientifiques et factuelles dans les usages, les produits, les technologies, les infrastructures, les services, les dispositions sociales et les processus institutionnels/organisationnels et politiques qui conduisent à une réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. En collaboration avec le secteur privé, les organisations de la société civile, les organisations internationales et les établissements universitaires et de recherche, les gouvernements doivent investir dans la recherche-développement et promouvoir les innovations destinées à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, en tenant compte des besoins des groupes vulnérables et des petits acteurs des filières alimentaires, y compris des peuples autochtones, et en s'appuyant sur les savoirs traditionnels, populaires et citoyens grâce à des processus participatifs et avec l'accord des détenteurs de ces savoirs.
- 4.9.2. Les gouvernements doivent assurer le dialogue et les échanges intersectoriels entre les agences de R-D, les prestataires de services de vulgarisation et de conseil, les universités, le secteur privé, les organisations de producteurs, les agriculteurs familiaux et les consommateurs afin de garantir que les investissements dans la R-D et les innovations répondent à la demande et aux besoins et sont adaptés au contexte local.
- 4.9.3. Afin de soutenir la R-D et de stimuler l'innovation du secteur privé et des établissements universitaires et de recherche, les gouvernements doivent:
 - 4.9.3.1. proposer des subventions à la recherche en vue de la mise au point de pratiques et de technologies novatrices, veiller à l'adéquation du cadre institutionnel et réglementaire (par exemple, celle des institutions ayant pour mission de faire respecter les droits de propriété intellectuelle), et accompagner l'échange de connaissances et les formations qui facilitent l'adoption et le transfert des innovations;
 - 4.9.3.2. créer des plateformes qui, en réunissant des parties prenantes pertinentes, leur permettent de déterminer conjointement les problématiques que doit aborder la R-D, ainsi que les solutions et les innovations;
 - 4.9.3.3. mettre en place, lorsqu'il y a lieu, des partenariats public-privé spécifiques qui auront pour vocation de faciliter le développement, la commercialisation, l'adaptation, le transfert et l'adoption des innovations.
- 4.9.4. Les gouvernements, le secteur privé, les organisations de la société civile, les établissements universitaires et de recherche et les organismes de développement doivent envisager de soumettre à la R-D et à l'innovation les questions, difficultés et domaines suivants essentiels à la problématique des pertes et du gaspillage alimentaires:
 - 4.9.4.1. Les causes et les volumes des pertes et gaspillages d'aliments; les solutions pour les réduire – y compris les technologies qui se prêtent aux différents points de la filière alimentaire, les options d'emballage durables pour les produits en vrac et les produits de détail, et les sources d'énergie renouvelables affectables aux opérations de réduction des pertes et gaspillages; la transformation et la valorisation des sous-produits, des parties non comestibles et la matière qui quitte la filière alimentaire en pertes et gaspillage.
 - 4.9.4.2. L'impact des pertes et du gaspillage alimentaires sur l'environnement, les émissions de gaz à effet de serre, le changement climatique et les ressources naturelles; l'impact actuel et attendu du changement climatique sur les pertes et gaspillages alimentaires; et les innovations nécessaires pour atténuer ces impacts.

- 4.9.4.3. Tirer parti des percées dans le domaine des TIC et des innovations numériques (par exemple, les chaînes de blocs, l'Internet des objets, les mégadonnées et l'intelligence artificielle) pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires.
- 4.9.4.4. Les innovations sociales combinées aux interventions technologiques, en tenant compte des difficultés spécifiques telles que le changement climatique, les conflits, les migrations humaines et les pandémies, ainsi que des besoins des catégories spécifiques que sont les agriculteurs familiaux, les petits producteurs et transformateurs, les personnes âgées, les jeunes, les femmes, les migrants, les personnes handicapées et les peuples autochtones.
- 4.9.5. Les gouvernements, le secteur privé, les organisations de la société civile, les établissements universitaires et de recherche et les organismes de développement doivent envisager de soumettre à la R-D et à l'innovation les questions suivantes, spécifiques à chaque stade, en vue de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires:
 - 4.9.5.1. Avant et pendant la récolte, la capture ou l'abattage: sélection et développement de variétés et de races dotées d'attributs spécifiques (tels que la résistance aux parasites et aux maladies, la tolérance à la chaleur, l'efficacité alimentaire, la densité nutritionnelle, la résistance à la sécheresse et aux inondations, et l'adaptation au changement climatique) qui réduisent leur susceptibilité aux pertes et au gaspillage alimentaires dans la filière alimentaire; la lutte biologique contre les maladies et les insectes ravageurs au moyen de méthodes durables; l'amélioration de l'usage des intrants et des modes de récolte ainsi que des outils et équipements affectés à ces usages. Ils peuvent envisager de faire avancer la R-D au moyen de technologies modernes (y compris la biotechnologie acceptée au niveau local) pour atteindre ces objectifs.
 - 4.9.5.2. Pour les stades de la manutention, du stockage et des transformations après récolte: technologies économes en ressources, à faible production de déchets ou sans déchets permettant d'ajouter de la valeur et de prolonger la durée de conservation tout en protégeant les valeurs nutritionnelles et les autres attributs de qualité et la durabilité environnementale; actions de prévention et de lutte contre les organismes nuisibles après la récolte; améliorations de la conception des produits, des procédés et des installations; amélioration des technologies de séchage et de stockage chez les petits exploitants.
 - 4.9.5.3. Pour les stades de l'acheminement et de la distribution: amélioration de la logistique et introduction de systèmes propres, efficaces sur le plan énergétique et à faible teneur en carbone, en particulier dans les chaînes du froid.
 - 4.9.5.4. Pour les étapes de la restauration et de la consommation: études visant à mieux comprendre le comportement des consommateurs.

4.10. Sensibilisation, éducation et formation:

- 4.10.1. En collaboration avec le secteur privé, les organisations de la société civile, les associations de consommateurs, les organismes de développement et d'autres acteurs, les gouvernements doivent jouer un rôle de premier plan dans la sensibilisation et la prise de conscience des citoyens, des décideurs, du législateur, du consommateur et d'autres acteurs de la filière alimentaire en ce qui concerne: l'importance d'une réduction des pertes et du gaspillage alimentaire; leur devoir civique de prêter leur appui à cette réduction; les liens entre les pertes et le gaspillage alimentaires et les dimensions économique, sociale et environnementale; les moyens de réduire ces pertes et gaspillage. Ces efforts, dont le but est de changer les normes sociales et de rendre inacceptable le

gaspillage alimentaire qui peut être évité, doivent viser à mettre au point et à exploiter les canaux de sensibilisation et d'éducation qui s'y prêtent, à savoir:

- 4.10.1.1. des campagnes de sensibilisation et d'éducation fondées sur des données scientifiques s'adressant à divers publics, en commençant par les jeunes;
 - 4.10.1.2. l'exploitation du pouvoir des différents médias (radio, journaux, télévision, vidéo, réseaux sociaux), des TIC et des innovations numériques;
 - 4.10.1.3. l'exploitation des moyens d'éducation officiels et informels, en accordant une attention particulière aux jeunes;
 - 4.10.1.4. le partage d'informations au niveau communautaire, notamment au sein des groupes locaux, des associations culturelles, des populations autochtones et des communautés religieuses;
 - 4.10.1.5. des plateformes multipartites et des communautés de pratique qui s'attaquent au phénomène des pertes et du gaspillage alimentaires;
 - 4.10.1.6. des directives nationales en matière d'alimentation et de diététique;
 - 4.10.1.7. des messages portés par les emballages, en veillant à ce que ces messages ne nuisent en rien à la clarté des mentions de l'étiquetage obligatoire;
 - 4.10.1.8. des messages diffusés aux points de vente, dont la communication directe des vendeurs aux consommateurs.
- 4.10.2. Les gouvernements, les organisations de la société civile et les acteurs impliqués dans les programmes de récupération et de redistribution de produits alimentaires doivent soutenir la sensibilisation et le changement de comportement des consommateurs ciblés par ces programmes, en vue d'améliorer la connaissance chez ces consommateurs des origines des denrées alimentaires redistribuées et d'apaiser toute inquiétude, de lever tout risque de stigmatisation ou de réticence d'ordre culturel.
- 4.10.3. Les pays, les organismes du système des Nations Unies, les organisations internationales et régionales, les organisations de la société civile et les autres parties prenantes concernées se doivent d'observer la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et au gaspillage alimentaires¹³, de manière appropriée et en accord avec les priorités nationales. Le thème de cette Journée doit être défini en collaboration avec toutes les parties prenantes concernées.
- 4.10.4. Les gouvernements, les établissements universitaires, les organisations de producteurs et de la société civile, et les autres acteurs concernés doivent s'investir dans l'éducation et la formation fondées sur des données scientifiques afin de doter les acteurs des filières alimentaires des compétences techniques, de gestion d'entreprise et d'entrepreneuriat nécessaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires (comme indiqué à l'article 5). À cette fin, les gouvernements doivent:
- 4.10.4.1. Renforcer les cadres institutionnels accompagnant les formations et l'éducation fondées sur des données scientifiques en matière de réduction perte et de gaspillage alimentaires pour développer les connaissances et les pratiques axées sur la science dont il a été démontré qu'elles conduisaient à une diminution des pertes et du gaspillage alimentaires. Les possibilités dans ce domaine peuvent être les suivantes: des services de vulgarisation et d'autres services de conseil; des programmes de formation

¹³ Une résolution adoptée par l'Assemblée générale des Nations Unies le 19 décembre 2019 proclamant le 29 septembre Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture (ONU, 2020).

consacrés aux pertes et au gaspillage alimentaires et confiés à des établissements universitaires ou des organismes professionnels; l'intégration de modules traitant de ce phénomène dans les programmes des institutions qui abordent la question des systèmes alimentaires; des écoles pratiques et des centres de formation professionnelle.

4.10.4.2. Faire en sorte que tous les programmes de développement des capacités humaines soient adaptés au contexte, qu'ils s'appuient, lorsqu'il y a lieu, sur les connaissances et les usages locaux et traditionnels et tiennent compte des difficultés que rencontrent les femmes, les agriculteurs familiaux, les peuples autochtones, les petits producteurs et transformateurs et les autres groupes vulnérables pour accéder à ces programmes.

4.10.4.3. Faire en sorte que les capacités soient développées dans l'ensemble de la filière alimentaire afin de faciliter la coordination et l'utilisation des améliorations dans toute la filière.

4.11. Associations de producteurs, d'acteurs de filières de produits; associations représentant un secteur d'activité, une localité; et associations professionnelles:

4.11.1. Les acteurs des filières alimentaires – parmi lesquels les agriculteurs familiaux et les petites et moyennes entreprises – et le secteur privé doivent s'efforcer de se constituer en associations de producteurs, d'acteurs de filières de produits, d'acteurs sectoriels, d'associations centrées sur une localité ou d'associations professionnelles¹⁴.

4.11.2. Les gouvernements et les organisations de développement doivent faciliter la création et le renforcement de ces associations et les soutenir dans leurs différents rôles qui contribuent à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire. Ces rôles pourraient être les suivants:

4.11.2.1. la diffusion auprès de leurs membres de connaissances scientifiques sur les technologies, les méthodes de gestion, les innovations et les pratiques optimales;

4.11.2.2. le renforcement des capacités de leurs membres de connaître et de satisfaire les exigences du marché et d'appliquer les pratiques qui réduisent les pertes et le gaspillage alimentaires;

4.11.2.3. l'amélioration de la coordination de la chaîne de valeur et du secteur;

4.11.2.4. la représentation des intérêts de leurs membres dans le dialogue sur les politiques publiques; et

4.11.2.5. l'aide aux agriculteurs familiaux, aux petits producteurs, aux microentreprises et aux petites et moyennes entreprises leur permettant de réaliser des économies d'échelle dans leurs achats d'intrants, dans la commercialisation de leurs produits et dans l'apport des investissements nécessaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

4.12. Développement de chaînes de valeur inclusives:

4.12.1. Les fournisseurs d'intrants, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants et les autres acteurs des filières alimentaires doivent, lorsqu'il y a lieu, travailler ensemble à des mesures concertées de lutte contre les pertes sur l'ensemble de la filière alimentaire où ils interviennent.

¹⁴ Ces associations comprennent des organisations de producteurs, des coopératives, des associations de petites et moyennes entreprises (PME), des chambres de commerce et d'industrie et divers autres groupements.

4.12.2. Les gouvernements et les organisations de développement doivent fournir des facilités et des informations pour aider au développement de partenariats productifs et équitables entre les acteurs de filières alimentaires travaillant individuellement ou au sein d'associations. Cela doit favoriser la coordination et la circulation des informations tout au long de la filière et contribuer à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. La facilitation des liaisons est particulièrement importante pour garantir l'inclusion des agriculteurs familiaux, des peuples autochtones, des petits producteurs, des microentreprises et des entreprises petites et moyennes et d'autres acteurs intervenant à petite échelle.

4.13. Encourager la collaboration entre les différentes parties prenantes:

4.13.1. Les gouvernements doivent fournir un cadre et employer des processus consultatifs et participatifs qui encouragent toutes les parties prenantes concernées, dont le secteur privé, les organisations de la société civile, les peuples autochtones et les communautés locales, les établissements universitaires et de recherche, les organisations de producteurs, les associations professionnelles et les organisations de consommateurs, à œuvrer dans une optique globale et un esprit de collaboration à l'amélioration des systèmes alimentaires et, à travers elle, à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Il convient de veiller tout particulièrement à associer à ces efforts toutes les catégories vulnérables et marginalisées.

4.13.2. Les pays et les partenaires du développement doivent:

4.13.2.1. épauler, promouvoir et coordonner les initiatives multipartites de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires aux niveaux mondial, régional, local et sectoriel;

4.13.2.2. appuyer les partenariats et la coopération entre les pays sur les questions relatives aux pertes et au gaspillage alimentaires, y compris la coopération Sud-Sud et la coopération triangulaire et la collaboration entre les pays développés et en développement.

Article 5. Pratiques et investissements destinés à traiter les causes directes des pertes et du gaspillage alimentaires

- 5.1. Les causes directes des pertes et du gaspillage alimentaires peuvent être traitées par l'amélioration des pratiques, des innovations techniques et des investissements mis en œuvre par les acteurs des filières alimentaires et les autres parties prenantes intervenant en un stade donné de la filière.
- 5.2. Les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les grossistes, les détaillants et les prestataires de services de restauration doivent:
 - 5.2.1. S'assigner des cibles et des buts spécifiques en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et élaborer un plan d'action s'attaquant à leurs facteurs sous-jacents. Les mesures à prendre doivent être déduites de l'analyse des volumes et des causes des pertes et gaspillages apparaissant dans leurs opérations (article 4.4.1) et de la justification microéconomique de leur réduction. Bien qu'ils ne soient pas nécessairement liés aux ODD, ces objectifs doivent, dans la mesure du possible, être conformes à la cible 12.3 des ODD, telle qu'elle est établie au niveau national. Ces acteurs doivent conclure des accords volontaires avec les autorités nationales et infranationales porteurs d'engagements concrets à contribuer aux objectifs nationaux de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (article 4.5.2).
 - 5.2.2. S'assurer que leurs produits répondent aux exigences en matière de sécurité sanitaire et de qualité. Ils doivent faire de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments des priorités dans leurs opérations et se conformer aux mesures sanitaires et phytosanitaires qui assurent l'innocuité des aliments et garantissent que ceux-ci ne seront cause d'aucune maladie d'origine alimentaire.
 - 5.2.3. Éviter les pratiques d'entreprise à entreprise qui pourraient conduire à des pertes et gaspillages alimentaires, telles que l'annulation de commandes de dernière minute, les modifications unilatérales ou rétroactives de contrats et les normes rigides et déraisonnablement sévères sur les produits.
 - 5.2.4. Tenir des registres qui facilitent la planification, la surveillance et le contrôle de leurs opérations, ainsi que la mise en œuvre de mesures qui contribuent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.
 - 5.2.5. Réduire, s'il y a lieu, les emballages inutiles. Si des emballages doivent être utilisés, recourir à des technologies et à des configurations qui contribuent à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et préservent efficacement la sécurité sanitaire, la valeur nutritionnelle et la qualité du produit¹⁵. Il convient de privilégier les matériaux qui ne nuisent pas à l'environnement, c'est-à-dire des matériaux réutilisables, recyclables, biodégradables ou compostables.
 - 5.2.6. Connaître et appliquer les différents usages et destinations possibles des produits alimentaires excédentaires ou non commercialisables, ceux des matières qui quittent la filière alimentaire en perte ou gaspillage alimentaires et ceux des sous-produits et des parties non comestibles, comme exposé à l'article 4.8.3.
 - 5.2.7. Faire un usage efficace de l'énergie dans les opérations de réduction des pertes et gaspillages alimentaires, en rendant prioritaires les sources d'énergie renouvelables.
 - 5.2.8. Faire un usage efficace de l'eau dans les opérations de réduction des pertes et gaspillages alimentaires.
 - 5.2.9. Ajouter aux programmes de sensibilisation et de formation du personnel et aux consignes à la clientèle des stratégies de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et les pratiques optimales à cet égard.
 - 5.2.10. Comprendre les effets concrets de leurs stratégies d'approvisionnement (approvisionnement local, approvisionnement sur des marchés auquel l'accès physique est difficile et approvisionnement sur des marchés éloignés) sur les niveaux de pertes et de gaspillage alimentaires et définir les mesures qui pourraient être prises pour réduire ces pertes et ce gaspillage dans chaque cas de figure.

¹⁵ Il s'agit notamment de technologies produisant des emballages actifs, intelligents et adaptables; les configurations d'emballage souhaitées sont les emballages refermables et faciles à vider et les emballages monoportions.

- 5.2.11. S'enquérir des dernières informations connexes aux pertes et au gaspillage alimentaires: informations sur les marchés, prix pratiqués, prévisions météorologiques, pratiques optimales, technologies disponibles, options de financement et innovations.
- 5.3. Au stade qui précède la récolte, la capture ou l'abattage, les entreprises du secteur privé, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs doivent:
- 5.3.1. Faire un usage approprié et en temps opportun des intrants, des équipements et des infrastructures et recourir à des pratiques ayant une base scientifique, conformément aux exigences nationales et aux réglementations applicables.
 - 5.3.2. Tenir compte des paramètres liés à la culture.
 - 5.3.3. Planifier la production en se conformant aux exigences du marché.
 - 5.3.4. Utiliser des équipements plus efficaces dans les opérations de production.
 - 5.3.5. Connaître les spécifications ayant cours sur le marché visé en matière de sécurité et de qualité.
 - 5.3.6. Être en mesure de classer les produits selon les critères locaux ou nationaux et les normes internationales applicables ou, dans le cas des éleveurs pastoraux et des producteurs de bétail, pouvoir assimiler les systèmes de classement et ajuster leurs systèmes de production en conséquence.
 - 5.3.7. Réduire la nécessité d'intrants externes comme le permettent les gains d'efficacité et l'utilisation des services écosystémiques.
 - 5.3.8. Protéger la santé animale et prévenir l'apparition des maladies graves touchant les animaux, les maîtriser rapidement et les éradiquer pour réduire au minimum les pertes qui en découlent.
 - 5.3.9. Employer des pratiques qui favorisent le bien-être animal pour éviter les pertes dues aux pressions et aux blessures pendant la production, le transport et l'abattage.
 - 5.3.10. Appliquer une bonne gestion des organismes nuisibles et des maladies dans le respect des normes, pratiques et recommandations convenues au niveau international.
 - 5.3.11. Utiliser les antimicrobiens de manière prudente et responsable afin de réduire la résistance aux antimicrobiens.
 - 5.3.12. Utiliser les produits agrochimiques et les traitements vétérinaires de manière adéquate et lorsque c'est nécessaire afin que les résidus présents dans les produits alimentaires ne dépassent pas les limites autorisées et pour réduire les risques pour l'environnement, la santé et la sécurité au travail.
 - 5.3.13. Utiliser des intrants (semences, matériel végétal et alevins, aliments pour animaux et additifs alimentaires, produits vétérinaires, antibiotiques, pesticides et engrais), des équipements et des infrastructures de caractère adéquat aux opérations de production.
- 5.4. Au stade de la récolte, de la capture ou de l'abattage, les entreprises du secteur privé, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs doivent:
- 5.4.1. Procéder à la récolte des cultures, à la capture ou à la récolte des animaux et des plantes aquatiques, à l'abattage des animaux, à la traite des animaux laitiers et à la collecte des œufs au bon moment, selon un calendrier approprié.
 - 5.4.2. Effectuer les récoltes, abattre les animaux et capturer ou récolter les animaux et les plantes aquatiques dans les bonnes conditions, au stade de maturité qui convient, et en appliquant les techniques, outils et équipements adéquats (par exemple engins et vaisseaux de pêche, conteneurs pour emballer la récolte, installations de stockage temporaire, abattoirs et matériel de traite).
 - 5.4.3. Manipuler les produits de manière appropriée, en se gardant de toute brutalité ou imprudence dans leur manutention.

- 5.4.4. Gérer les conditions ambiantes (température, humidité) dans lesquelles se trouvent les produits périssables.
- 5.5. Au stade de la manutention et du stockage après récolte, les entreprises du secteur privé, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs doivent:
- 5.5.1. Appliquer de bonnes pratiques de manutention fondées, entre autres, sur les usages généraux ou liés à un produit en particulier qui favorisent la sécurité sanitaire des aliments, y compris lors de l'emballage, du transport, du chargement et du déchargement.
 - 5.5.2. Appliquer les traitements post-récolte correctement et quand il le faut. Les traitements chimiques doivent être appliqués conformément à la réglementation applicable, en réduisant au minimum les dangers pour l'environnement ainsi que les risques liés à la santé et à la sécurité au travail.
 - 5.5.3. Assurer une gestion adéquate de la température pour les produits périssables.
 - 5.5.4. Utiliser des conteneurs d'emballage appropriés pour le transport et le stockage des produits récoltés.
 - 5.5.5. Utiliser des techniques adaptées lors des opérations de transformation primaires.
 - 5.5.6. Utiliser des outils (conteneurs pour le transport et le stockage), des équipements, des installations et des infrastructures adéquats (sites de débarquement, centres de collecte et de refroidissement du lait, abattoirs et chaînes du froid).
- 5.6. Au stade de la transformation, de la conservation et du conditionnement, les entreprises du secteur privé, les fabricants de produits alimentaires, les exploitants d'entreprises artisanales, les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs et les organisations de producteurs doivent:
- 5.6.1. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques de fabrication et les codes d'usages du Codex pertinents aux produits concernés (tant au niveau de la transformation primaire que de la fabrication des aliments) et se conformer aux réglementations applicables.
 - 5.6.2. Être compétents dans les opérations nécessaires à la transformation et au conditionnement des produits.
 - 5.6.3. Recourir à des opérations de transformation et de conservation durables qui préservent les caractéristiques nutritionnelles et les autres attributs de qualité des produits finis.
 - 5.6.4. Appliquer de bonnes pratiques de nettoyage et d'assainissement afin de réduire les pertes de denrées alimentaires dues à leur contamination.
 - 5.6.5. Étiqueter (taille des portions et datage) les produits emballés correctement en unités et formats spécialement conçus pour réduire le gaspillage au niveau du consommateur.
 - 5.6.6. Utiliser des équipements et des installations appropriés, fournis en énergie et en eau potable de manière fiable et offrant une capacité suffisante.
 - 5.6.7. Disposer d'outils de contrôle de la qualité, de gestion des processus et de prévision de la demande et d'être en mesure de les exploiter.
- 5.7. Au stade de la distribution, les distributeurs et les grossistes doivent:
- 5.7.1. Appliquer de bonnes techniques d'approvisionnement et de bonnes pratiques d'hygiène, de manutention et de stockage.
 - 5.7.2. Utiliser des installations de stockage, des marchés de gros et des chaînes du froid présentant un caractère adéquat.
 - 5.7.3. Mettre en œuvre des opérations logistiques efficaces et en temps opportun, qui réduisent les délais de distribution et de commercialisation des produits périssables, car cela présente les avantages de réduire les pertes alimentaires, la consommation de carburant et la pollution de l'environnement.

- 5.7.4. Suivre les expéditions, contrôler les stocks et utiliser le partage des données pour réduire les stocks de produits excédentaires ou périmés.
 - 5.7.5. Surveiller les températures ambiantes et l'état hygrométrique des lieux où se trouvent les produits.
 - 5.7.6. Le cas échéant, d'utiliser la logistique inverse pour récupérer les invendus destinés à être donnés après avoir effectué les livraisons.
 - 5.7.7. Développer des canaux et des modèles commerciaux pour accélérer le renouvellement des produits qui ne se conservent pas longtemps.
- 5.8. Les détaillants doivent:
- 5.8.1. Appliquer une bonne manutention à leurs produits et une bonne gestion de leurs stocks.
 - 5.8.2. Maintenir des conditions optimales dans le point de vente au détail.
 - 5.8.3. S'employer avec leurs fournisseurs à faire en sorte que:
 - 5.8.3.1. les produits soient conditionnés de manière à prolonger leur durée de conservation;
 - 5.8.3.2. la taille et le conditionnement des produits soient appropriés et conçus pour réduire les déchets des consommateurs;
 - 5.8.3.3. les produits soient étiquetés de manière à réduire le gaspillage alimentaire au niveau du consommateur.
 - 5.8.4. Envisager de réduire les prix des aliments périssables emballés qui approchent de leur date limite d'utilisation optimale ou de leur date limite de consommation, et des aliments non emballés dont la durée de conservation est bientôt écoulée.
 - 5.8.5. Élaborer des lignes directrices en matière d'approvisionnement afin d'éviter des excédents importants.
 - 5.8.6. Surveiller les stocks.
 - 5.8.7. S'abstenir de toute promotion commerciale qui motive les consommateurs à acheter des produits alimentaires en quantité excessive.
 - 5.8.8. S'opposer aux pratiques d'achat inappropriées que sont la palpation et la fouille manuelle des produits en vrac.
 - 5.8.9. Améliorer les prévisions afin de mieux anticiper les stocks nécessaires.
 - 5.8.10. S'employer avec les producteurs à permettre l'écoulement des surplus saisonniers.
 - 5.8.11. Utiliser des systèmes de gestion des stocks, un merchandising en magasin, une infrastructure physique du point de vente au détail, des entrepôts frigorifiques et des installations et équipements de transport de nature appropriée.
- 5.9. Les prestataires de services de restauration doivent:
- 5.9.1. Inciter les consommateurs à réduire le gaspillage alimentaire, par exemple grâce à des ristournes et des avantages.
 - 5.9.2. Concevoir des menus et des modes de manipulation, de préparation et de présentation des aliments (y compris différentes tailles de portions) qui réduisent le gaspillage alimentaire.
 - 5.9.3. Gérer correctement les stocks et les inventaires et adopter des pratiques d'achat mieux adaptées aux besoins, en fonction des courbes d'évolution de ces derniers et des données de gaspillage, et communiquer et collaborer au besoin avec les fournisseurs.
 - 5.9.4. Appliquer des mesures d'incitation douce pour infléchir les comportements des clients dans leur choix des produits, de manière à entraîner un gaspillage alimentaire moindre.

- 5.9.5. Proposer aux clients des solutions à emporter, telles des boîtes emporte-restes. Ces solutions doivent être accompagnées de conseils sur les pratiques d'entreposage et la sécurité sanitaire des aliments ainsi que sur la réutilisation, l'élimination ou le recyclage des récipients.
 - 5.9.6. Explorer des possibilités de vendre, à tarif réduit, en fin de service – par exemple en ligne – des repas excédentaires et des aliments dont la durée de conservation est bientôt écoulée.
 - 5.9.7. Préférer la cuisson sur commande à la préparation à l'avance.
 - 5.9.8. Utiliser des systèmes d'inventaire et de gestion des stocks, ainsi que des infrastructures pour la manipulation, la préparation, le service et la livraison des aliments, présentant un caractère adéquat.
- 5.10. Les consommateurs et les organisations de consommateurs doivent:
- 5.10.1. Être conscients du poids que fait peser le gaspillage alimentaire sur le budget des ménages, des effets négatifs des pertes et du gaspillage alimentaires sur l'environnement et du gaspillage de la production et des moyens logistiques. Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires est une responsabilité morale et civique. Pour ce faire, les organisations de consommateurs peuvent mener des campagnes de sensibilisation et des efforts ciblés pour informer le consommateur et lui faire accepter les produits qui ont une forme particulière mais restent comestibles et ceux qui présentent des défauts visuels externes ne nuisent en rien à leur utilisation.
 - 5.10.2. Réfléchir au fait que privilégier les fruits et légumes frais «esthétiques», sans défaut visible, favorise le gaspillage alimentaire.
 - 5.10.3. Connaître les moyens techniques permettant de réduire le gaspillage alimentaire, notamment:
 - 5.10.3.1. les stratégies d'achat;
 - 5.10.3.2. la lecture de la datation des aliments figurant sur leurs étiquettes;
 - 5.10.3.3. les conditionnements adaptés aux différents modes d'utilisation;
 - 5.10.3.4. les pratiques de conservation et d'utilisation des aliments, et les modalités de préservation de l'innocuité, de la qualité et de la valeur nutritionnelle des aliments ainsi que les moyens de minimiser leur détérioration pendant leur stockage à domicile, y compris durant leur réfrigération;
 - 5.10.3.5. les techniques qui permettent d'utiliser toutes les parties comestibles des aliments;
 - 5.10.3.6. des recettes de cuisine permettant de réutiliser les restes d'aliments et les rejets issus des opérations de parage;
 - 5.10.3.7. les usages en matière de planification et de préparation des repas;
 - 5.10.3.8. l'utilisation de boîtes emporte-restes pour ramener les restes des repas;
 - 5.10.3.9. envisager de rendre prioritaire la consommation des denrées les plus périssables;
 - 5.10.3.10. se fonder sur les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments pour orienter les achats de produits alimentaires et la préparation des repas;
 - 5.10.4. Envisager de privilégier les produits bruts de saison plutôt que les produits hors saison.
 - 5.10.5. Comprendre comment leurs stratégies d'approvisionnement (approvisionnement local, approvisionnement sur des marchés auquel l'accès physique est difficile et approvisionnement sur des marchés éloignés) peuvent influencer sur les niveaux de pertes et de gaspillage alimentaires et savoir quelles sont les mesures à prendre pour réduire ces pertes et ce gaspillage.
 - 5.10.6. S'il s'avère impossible d'empêcher le gaspillage alimentaire, apprendre comment trier et utiliser les matériaux alimentaires (par exemple, comme aliments pour animaux ou dans le compostage domestique) ou les éliminer de manière appropriée.

Article 6. Mise en œuvre, suivi et évaluation

- 6.1. Toutes les parties prenantes sont encouragées (sans déroger au principe de leur engagement volontaire) à promouvoir, appuyer et utiliser le présent Code de conduite en fonction de leurs besoins, mandats, capacités et contextes nationaux pertinents respectifs, à titre individuel ou collectif.
- 6.2. Les gouvernements sont encouragés à jouer un rôle de chef de file dans la promotion de l'utilisation du Code de conduite. Les gouvernements sont encouragés à porter le Code de conduite à l'attention de toutes les parties prenantes par lui désignées, afin qu'elles connaissent leur devoir commun d'œuvrer ensemble à la concrétisation de ses objectifs. Les gouvernements sont encouragés à mettre en place des plateformes et des cadres multipartites aux niveaux local, national et régional, ou à utiliser ceux qui existent déjà, afin de coordonner la mise en œuvre du Code de conduite; contrôler sa mise en œuvre dans leurs ressorts; et évaluer les effets de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire ainsi que les avantages dont elle est porteuse en matière de sécurité alimentaire et de nutrition et dans les sphères socioéconomique et environnementale. Ce processus, qui doit être inclusif, participatif et faire droit à la parité hommes-femmes, se doit d'être réalisable, d'un bon rapport coût-efficacité et durable.
- 6.3. Les partenaires du développement, les institutions et les programmes spécialisés du système des Nations Unies, les institutions financières internationales et les organisations régionales sont encouragés à appuyer les libres efforts de mise en œuvre du présent Code de conduite par les gouvernements. Cet appui peut prendre la forme d'une coopération technique, d'une aide financière, d'un renforcement des capacités institutionnelles, d'un partage des connaissances et d'échanges des expériences, d'une aide à l'élaboration de politiques nationales et de transferts de technologies. Compte tenu de l'importance qu'il y a à évaluer correctement l'efficacité des mesures de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, ces institutions et organisations sont encouragées à incorporer des systèmes harmonisés de suivi des pertes et du gaspillage alimentaires dans tous les projets et programmes en rapport avec ces questions.
- 6.4. Conformément à la place qu'elle occupe dans le système des Nations Unies, la FAO s'associera à d'autres organisations pour aider les gouvernements à appliquer le Code de conduite, en œuvrant en collaboration avec d'autres organisations pertinentes.
- 6.5. Les entreprises du secteur privé impliquées dans l'agriculture et les systèmes alimentaires sont invitées à promouvoir l'utilisation du Code de conduite en fonction de leur contexte et de leur situation.
- 6.6. Les organisations de producteurs sont invitées à souscrire aux éléments du Code de conduite qui leur sont applicables et adhérer à son esprit dans toutes leurs activités de production de cultures, d'élevage, de sylviculture, de pêche et d'aquaculture, dans l'intérêt d'une réduction des pertes et gaspillage alimentaires à leur minimum.
- 6.7. Les organisations de la société civile en rapport avec l'agriculture et les systèmes alimentaires sont invitées à intégrer les lignes directrices du présent Code de conduite dans leurs politiques et programmes et à plaider en faveur de l'utilisation du Code de conduite.
- 6.8. Les établissements universitaires et de recherche sont invités à promouvoir l'intégration des lignes directrices dans leurs activités et à faciliter l'échange de connaissances et le développement des compétences afin de contribuer à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et au développement de systèmes alimentaires durables.
- 6.9. Le Code de conduite doit être considéré comme un texte dynamique à mettre à jour au besoin et en fonction des progrès d'ordre technique, économique, social et environnemental. La FAO examinera périodiquement sa pertinence et son efficacité et le mettra à jour lorsque ce sera nécessaire et avec l'avis des Membres.
- 6.10. En tant que cadre relatif aux actions à mener pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, le présent Code de conduite peut servir de complément aux orientations techniques et aux codes de bonnes pratiques et faciliter leur mise en œuvre concrète. Les orientations techniques et les codes de bonnes pratiques élaborés au niveau national pourraient, par exemple, se concentrer sur certains secteurs de la production de denrées alimentaire (céréales, racines et tubercules, fruits et légumes, lait, viande et poisson).

Références

- CSA.** 2014a. *Principes pour un investissement responsable dans l'agriculture et les systèmes alimentaires*. Rome. Comité de la sécurité alimentaire mondiale. (<http://www.fao.org/3/a-au866f.pdf>)
- CSA.** 2014b. *Rapport de la quarante et unième session du Comité de la sécurité alimentaire mondiale*. Rome. Comité de la sécurité alimentaire mondiale. (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/fr/>)
- CSA.** 2021. *Directives volontaires du CSA sur les systèmes alimentaires et la nutrition*. Rome. Comité de la sécurité alimentaire mondiale. (http://www.fao.org/fileadmin/templates/cfs/Docs2021/Documents/CFS_VGs_Food_Systems_and_Nutrition_Strategy_FR.pdf)
- FAO.** 1996. *Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale et Plan d'action du Sommet mondial de l'alimentation*. Rome. (<http://www.fao.org/3/w3613f/w3613f00.htm>)
- FAO.** 2011. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde: ampleur, causes et prévention*. Rome.
- FAO.** 2013. *Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources – Summary Report*. Rome.
- FAO.** 2014. *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture: ouvrir l'agriculture familiale à l'innovation*. Rome.
- FAO.** 2015. *Food wastage footprint and climate change*. Rome.
- FAO.** 2017. *L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture – Tendances et défis*. Rome.
- FAO.** 2018a. «Systèmes alimentaires durables». Comité de l'agriculture. Vingt-sixième session. Rome, 1-5 octobre 2018. (<http://www.fao.org/3/mx349fr/mx349fr.pdf>)
- FAO.** 2018b. *SDG 12.3.1: Global Food Loss Index. Methodology for monitoring SDG target 12.3*. (<http://www.fao.org/3/CA2640EN/ca2640en.pdf>)
- FAO.** 2019a. *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture: Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome.
- FAO.** 2019b. *Quarante et unième session de la Conférence de la FAO (Rome), 22-29 juin 2019. Rapport de la vingt-sixième session du Comité de l'agriculture (Rome, 1-5 octobre 2018)*. (<http://www.fao.org/3/my349fr/my349fr.pdf>)
- FAO et OMS.** 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)*. (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/fr/>)
- FAO, FIDA, OMS, PAM et UNICEF.** 2020. *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2020. Transformer les systèmes alimentaires pour une alimentation saine et abordable*. Rome.
- Flanagan, K., Robertson, K. et C. Hanson.** 2019. *Reducing food loss and waste: Setting a global action agenda*. Washington (États-Unis d'Amérique), World Resources Institute. (<https://www.wri.org/publication/reducing-food-loss-and-waste-setting-global-action-agenda>)
- 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.
- Kummu, M., H. de Moel, M. Porkka, S. Siebert, O. Varis & P.J. Ward.** 2012. «Lost food, wasted resources: global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertilizer use». *Science of the Total Environment* 438: 477–89.
- OMS.** 2015. *WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: Foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015*. Genève, Organisation mondiale de la Santé, p. 72. (http://www.who.int/iris/bitstream/10665/199350/1/9789241565165_eng.pdf?ua=1)
- OMS et FAO.** 2013. *Commission du Codex Alimentarius – Manuel de procédure. Vingt et unième édition*. Rome, Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.
- Organisation des Nations Unies.** 2015. *Chart of the Sendai Framework for Disaster Risk Reduction 2015-2030*. (<https://www.undrr.org/implementing-sf>)
- Organisation des Nations Unies.** 2018. *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision, édition en ligne*. New York, Département des affaires économiques et sociales, Division de la population, Organisation des Nations Unies. (<https://www.un.org/development/desa/publications/2018-revision-of-world-urbanization-prospects.html>)
- Organisation des Nations Unies.** 2019. *Rapport mondial sur le développement durable 2019. Le futur c'est maintenant: la science au service du développement durable. Groupe indépendant de scientifiques nommés par le Secrétaire général*. New York, Organisation des Nations Unies. (https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/26935French_DESA2019_Global_Sustainable_Development_Report_WEB.pdf)
- Organisation des Nations Unies.** 2020. *Résolution 74/209. Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture*. (<https://undocs.org/fr/A/RES/74/209>) New York.
- Programme des Nations Unies pour l'environnement.** 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi. (<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>)

Groupe de travail ayant examiné le Code de conduite lors de la consultation tenue du 30 juin au 1er juillet 2020

Nommés par les groupes régionaux de la FAO

Elsa Barbosa Simões
Maria Esperança Pires dos Santos
Teresa Tumwet
B. Rajender
Hyo Joo Kang
Kishida Manabu
Diah Chandra Aryani
Azman Hamzah
Zhu Baoying
Emilie Millie Müller
Ana Mendoza Martinez
Bartosz Zambrzycki
Erwan De Gavelle
Zoltan Kalman
Heike Axmann
Yngvild Vage Steihaug
Kirill Antyukhin
Pilar Eguillor
Pablo Morón
Natalia Basso
Nazareno Montani
Murillo Freire Junior
Luis Fernando Ceciliano
Ramzy Steno
Entisar Al Shamy
Fatima Elhassan Eltahir
Jean Buzby
Miranda Miroso
Steven Lapidge

Organisations non gouvernementales

Frank Kayula
Jane Ambuko
Ernest Molua
Toine Timmermans
Ryan Moira Dickinson
Ana Catalina Suarez
German Sturzenegger
Karen Vizental
Mondher Ben Salem
Chaima Ktaif

Groupe consultatif mondial

Chaurwan Bangwaek

Responsable scientifique, Ministère de l'agriculture et des coopératives du Royaume de Thaïlande.

Laura Brenes

Professeure et chercheuse, Instituto Tecnológico de Costa Rica. Coordinatrice du réseau costaricain pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

Hala Chahine

Professeure et chercheuse, Université libanaise de Beyrouth (République du Liban).

Craig Hanson

Directeur mondial chargé de l'alimentation, des forêts, de l'eau et de l'océan, Institut des ressources mondiales.

Raoudha Khaldi

Professeure, Institut national de la recherche agronomique de Tunisie (INRAT), Tunis (République de Tunisie).

Lisa Moon

Présidente-Directrice générale du Global FoodBanking Network (GFN).

Brighton Mvumi

Professeur, Département de pédologie et du génie agricole de la Faculté d'agriculture, Université du Zimbabwe.

Roshith Rajan

Directeur du service Responsabilité des sociétés pour la région Asie-Pacifique, Sodexo.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
www.fao.org

