



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

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

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

F

CONFÉRENCE RÉGIONALE DE LA FAO POUR L'EUROPE

Trente-quatrième session

Rome (Italie), 14-17 mai 2024

Comment lutter contre les pertes et le gaspillage de nourriture

Résumé

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont un problème persistant dans les pays d'Europe et d'Asie centrale qui en subissent les conséquences négatives, et étroitement liées, sur les revenus et les moyens d'existence, la sécurité alimentaire et la nutrition, le changement climatique et la rareté des ressources naturelles. Les pertes et le gaspillage alimentaires ont des causes multiples dans la région, parmi lesquelles: le manque de données précises; un climat général défavorable aux investissements; les politiques commerciales et fiscales; la méconnaissance de la complexité du problème; le manque de collaboration et de coordination entre les acteurs de la chaîne de valeur; la fragmentation de la production agroalimentaire; la pénurie d'investissements dans les améliorations technologiques; le manque de mécanismes adaptés qui permettraient de lutter véritablement contre les effets du changement climatique; et les problèmes liés à la consommation, par exemple les promotions qui incitent les consommateurs à acheter trop de nourriture et la méconnaissance des dates indiquées sur les produits.

Il est crucial de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires afin de transformer les systèmes agroalimentaires dans la région pour les rendre plus efficaces, plus durables, plus résilients et plus inclusifs, et contribuer ainsi fortement à la sécurité alimentaire et à la nutrition, ainsi qu'au développement économique, à l'atténuation de l'empreinte climatique liée à la production et à la consommation de denrées alimentaires, et à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD).

Un cadre d'intervention est proposé pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires dans la région. Il s'articule autour des domaines d'action interdépendants ci-après: évaluation et suivi; formation et sensibilisation, pour amener des changements de comportement chez les consommateurs et les acteurs de la chaîne de valeur; facilitation de la coopération dans la chaîne de valeur alimentaire; investissements privés et publics; technologies et innovation; création d'un environnement politique approprié et mise en œuvre d'incitations de nature à lever les obstacles à l'adoption et à l'application de bonnes pratiques; renforcement des capacités; et partage des expériences et des pratiques optimales entre les pays.

Il convient d'adopter une approche systémique pour combler les déficits de connaissances et de capacités, renforcer les cadres politiques, réglementaires et institutionnels et encourager les acteurs

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

de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à prendre des mesures depuis le stade de la production jusqu'à celui de la consommation.

Les décisions quant à la composition précise des interventions doivent reposer sur une définition claire des objectifs à atteindre (lutter contre l'insécurité alimentaire et/ou réduire les dégâts environnementaux, par exemple). Ces décisions doivent, en outre, être étayées par des éléments factuels sur l'ampleur et les causes des pertes et du gaspillage de nourriture et sur les points critiques où ceux-ci se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture devrait probablement jouer un rôle majeur dans la transformation des systèmes agroalimentaires dans la région, qui vise à rendre ceux-ci plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables.

Suite que la Conférence régionale est invitée à donner

La Conférence régionale est invitée à:

- a. reconnaître l'importance que revêt la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires pour la transformation des systèmes agroalimentaires en vue de la réalisation des ODD dans la région;
- b. recommander que les membres intègrent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans leurs programmes, politiques et stratégies nationaux et régionaux qui traitent des systèmes agroalimentaires, notamment dans ceux qui sont associés au changement climatique;
- c. recommander que les membres investissent dans la création d'un environnement porteur, qui incite les acteurs du secteur privé à agir et qui facilite les collaborations avec tous les autres acteurs afin de favoriser la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires aux niveaux national et infranational.

La Conférence régionale est invitée à recommander que la FAO prenne les mesures suivantes:

- a. prêter aux pays qui le demandent un appui stratégique et technique dans le cadre de leurs efforts de réduction des pertes et gaspillages de nourriture, en s'appuyant sur les compétences techniques et l'avantage comparatif de la FAO, ce qui contribuera à son action en faveur de la réalisation des quatre améliorations;
- b. promouvoir l'adoption de solutions intégrées de réduction des pertes et gaspillages de nourriture, notamment des politiques et des cadres réglementaires ainsi que d'autres mécanismes novateurs qui permettent d'associer les mesures de lutte contre les pertes et gaspillages à divers autres domaines d'action, tels que l'amélioration de la nutrition et la réduction de l'impact du secteur agroalimentaire sur le climat;
- c. prêter son concours aux stratégies de mobilisation de ressources et de renforcement des partenariats afin de favoriser l'élaboration d'initiatives régionales, nationales et infranationales de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

Pour toute question relative au contenu du présent document, prière de s'adresser au:

Secrétariat de la Conférence régionale pour l'Europe

ERC-ECA-Secretariat@fao.org

I. Introduction

1. Le présent document aborde la question pressante des pertes et du gaspillage de nourriture dans la région Europe et Asie centrale, laquelle regroupe à la fois des pays membres et non membres de l'Union européenne¹.
2. Les pertes et gaspillages de denrées alimentaires s'entendent comme la diminution de la quantité ou de la qualité de ces denrées le long de la chaîne d'approvisionnement. Les pertes de denrées alimentaires correspondent à la diminution de la quantité ou de la qualité des denrées le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire jusqu'au point d'interaction avec le consommateur final, mais en excluant ce point, et donc en excluant les détaillants, les prestataires de services de restauration et les consommateurs. Le gaspillage de denrées alimentaires correspond à la diminution de la quantité ou de la qualité des denrées qui est imputable à des décisions et à des mesures prises par les détaillants, les prestataires de services de restauration et les consommateurs².
3. On distingue les pertes alimentaires du gaspillage alimentaire avant tout parce que ces deux phénomènes s'expliquent par des facteurs différents. Cette distinction permet également de faciliter le suivi.
4. Dans son rapport de 2011 intitulé *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde*³, la FAO estimait que, chaque année, jusqu'à un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine dans le monde était perdue ou gaspillée. Ce constat a suscité une réelle prise de conscience et des inquiétudes quant au fait que les pertes et le gaspillage alimentaires pourraient menacer la sécurité alimentaire, en plus d'aggraver l'impact de nos systèmes alimentaires mondiaux sur l'environnement. Depuis lors, la FAO, les institutions partenaires et les membres ont accumulé quantité d'expériences, d'enseignements, d'analyses et d'informations sur le sujet. Un nombre croissant d'études et de dialogues techniques ont permis d'examiner les causes et les effets des pertes et du gaspillage alimentaires, les solutions pour y remédier et les avantages qui découlent des mesures de réduction. Ces connaissances contribuent à éclairer les décisions et les politiques et stratégies à mettre en œuvre en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.
5. Les pertes et le gaspillage alimentaires trouvent leur origine dans des causes directes, à des stades spécifiques de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dans des causes secondaires, aux différents stades de la chaîne, et dans des causes systémiques, dans l'ensemble du système alimentaire⁴. Les pertes enregistrées sur les exploitations s'expliquent en grande partie par l'inadaptation des calendriers de récolte, les conditions climatiques, les pratiques de récolte et de manutention, et les difficultés de commercialisation des produits. De mauvaises conditions de stockage, de manutention, de conditionnement et de transport peuvent causer des pertes importantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de même que certaines décisions, prises à des stades antérieurs de la chaîne d'approvisionnement, qui réduisent la durée de conservation des produits⁵.

¹ La région Europe et Asie centrale regroupe de nombreuses sous-régions et les pays qui en font partie. Communauté d'États indépendants: Arménie, Azerbaïdjan, Bélarus, Fédération de Russie, Géorgie, Kazakhstan, Kirghizistan, Ouzbékistan, République de Moldova, Tadjikistan, Turkménistan et Ukraine; Balkans occidentaux et Türkiye: Albanie, Bosnie-Herzégovine, Macédoine du Nord, Monténégro, Serbie et Türkiye; Union européenne: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas (Royaume des), Pologne, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède et Tchéquie; pays de l'Association européenne de libre-échange: Islande, Liechtenstein, Norvège et Suisse; et Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord.

² FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CA6030FR>.

³ FAO. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. <https://www.fao.org/3/i2697f/i2697f.pdf>.

⁴ FAO. 2022. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433fr>.

⁵ FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CA6030FR>.

6. Le gaspillage au stade de la vente de détail est lié à une durée de conservation limitée, à la nécessité pour les produits de répondre à des normes esthétiques (couleur, forme et taille) et à la variabilité de la demande. Le gaspillage des consommateurs s'explique souvent par des facteurs comportementaux: mauvaise planification des courses et des repas, achats excessifs influencés par le format également excessif des portions et des paquets mis en vente, confusion entre la date de durabilité minimale et la date de péremption, et stockage domestique inapproprié⁶.
7. Des niveaux élevés de pertes et de gaspillage alimentaires aggravent les effets du changement climatique et contribuent ainsi à certains problèmes tels que l'épuisement des ressources en eau et en terres. Les inefficacités qui existent au niveau des chaînes d'approvisionnement alimentaire et des ménages ont des conséquences économiques, sociales et environnementales dans la région. La prévention et la réduction des pertes et du gaspillage sont liées, dans toutes les régions, y compris l'Union européenne, aux objectifs généraux que sont la sécurité alimentaire et la nutrition, l'amélioration de l'efficacité de l'extraction des ressources naturelles ainsi que l'atténuation du changement climatique et l'adaptation à ses effets.
8. La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est liée à beaucoup de défis en matière de développement durable que doivent relever les pays de la région Europe et Asie centrale et peut contribuer à y accélérer la réalisation des objectifs de développement durable (ODD). Elle est essentielle à la réalisation de la cible 12.3 des ODD, qui vise, d'ici à 2030, 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 à diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement. Les pertes et le gaspillage sont étroitement liés, mais pour des raisons de clarté opérationnelle et à des fins de mesure, le suivi de la cible 12.3 des ODD est effectué à l'aide de deux sous-indicateurs: le sous-indicateur 12.3.1.a, qui correspond à l'indice des pertes alimentaires, et le sous-indicateur 12.3.1.b, qui correspond à l'indice du gaspillage alimentaire. Le premier relève de la FAO, le second du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE). En plus de l'ODD 12, les améliorations apportées aux systèmes agroalimentaires pour diminuer les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent contribuer à de nombreux autres ODD, à savoir les ODD 2, 6, 8, 11, 13 et 14. Parallèlement, les progrès accomplis dans la réalisation de beaucoup d'autres ODD peuvent accélérer la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (ODD 5, 7, 9 et 17).
9. En 2020, l'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé le 29 septembre Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture. Le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, en 2021, a attiré encore davantage l'attention sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires comme moyen efficace de transformer les systèmes agroalimentaires et d'accomplir des progrès dans la réalisation de plusieurs ODD. Beaucoup de pays de la région Europe et Asie centrale en ont tenu compte dans les feuilles de route nationales qu'ils ont établies à la suite du Sommet⁷.
10. Pour résoudre efficacement le problème des pertes et du gaspillage de nourriture, il est crucial de mener une action combinant interventions stratégiques, développement des infrastructures, formation et mobilisation des populations locales. Ces mesures sont indispensables pour mettre au point des solutions qui élimineront les obstacles aux pratiques et comportements souhaités en matière de réduction des pertes et gaspillages alimentaires.
11. En parallèle, les consommateurs sont de plus en plus conscients de leur rôle dans la réduction du gaspillage alimentaire et réclament des pratiques plus durables de la part des producteurs et des détaillants. L'attention portée à une consommation consciente est de plus en plus grande; les consommateurs recherchent des produits ayant le minimum d'emballage, soutiennent les entreprises qui adoptent des pratiques durables et participent activement aux initiatives qui encouragent une gestion responsable de la nourriture.

⁶ FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CA6030FR>.

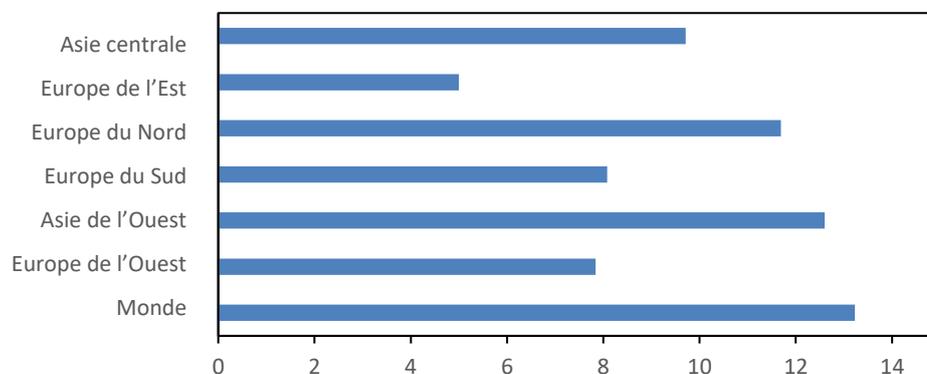
⁷ FAO. 2023. Pathways Analysis. Dans: *Food System Summit 2021*.

<https://datalab.review.fao.org/datalab/dashboard/food-systems-summit/>.

II. Situation des pertes et du gaspillage alimentaires dans les systèmes agroalimentaires en Europe et en Asie centrale

12. La figure 1 présente les données sur l'état actuel des pertes alimentaires.

Figure 1. Pourcentage de denrées alimentaires perdues dans la région Europe et Asie centrale et dans le monde, 2021.



Source: FAO. 2024. Portail de données sur les indicateurs des ODD. Dans: Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. <https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr>.

13. Depuis 2013, le Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale a mené, dans le cadre de l'initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (SAVE FOOD) de la FAO, plusieurs études, notamment des enquêtes sur le terrain et des revues de la littérature, dans le but de recenser les points critiques de perte et leurs causes dans certaines chaînes d'approvisionnement alimentaire. Il s'agit des points où les pertes alimentaires sont les plus importantes et nuisent le plus à la durabilité des systèmes alimentaires. Ces travaux étudient plusieurs produits de base dans les pays de la région Europe et Asie centrale. Les résultats montrent que la récolte est le point de perte critique le plus souvent mis en évidence. De plus, les équipements de stockage inadaptés et de mauvaises pratiques de manutention sont identifiés comme des facteurs critiques, de l'exploitation à la distribution. Ce sont là des résultats précieux pour orienter le choix des interventions qui pourraient être mises en place pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

14. Au sujet du gaspillage de nourriture, le PNUE estime qu'au total, en 2022, environ 1,05 milliard de tonnes de déchets alimentaires a été produit à l'échelle mondiale, provenant à 60 pour cent des ménages, à 28 pour cent des services de restauration et à 12 pour cent du commerce de détail⁸. Ainsi, il semble que 19 pour cent du total de la production alimentaire mondiale qui parvient au stade de la consommation est ensuite jeté par les détaillants, les services de restauration et les ménages. Le rapport du PNUE cite les chiffres qui sont reproduits au tableau 1, lesquels donnent un ordre d'idée du niveau de gaspillage alimentaire dans les pays d'Europe et d'Asie centrale.

⁸ Programme des Nations Unies pour l'environnement. 2024. *Food Waste Index Report 2024*. Nairobi. <https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/45230>.

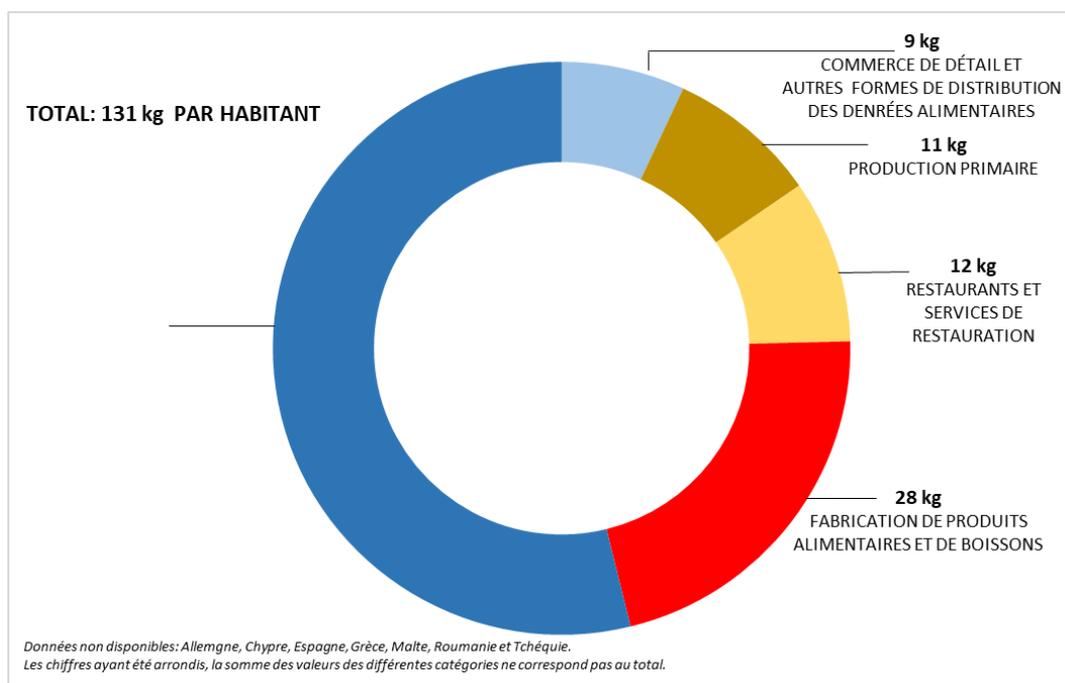
Tableau 1. Estimation du gaspillage alimentaire des ménages, en kilogrammes, par an et par personne

Pays	Estimation du gaspillage alimentaire annuel des ménages
Géorgie	101
Grèce	87
Hongrie	66
Pologne	60
Fédération de Russie	33
Slovénie	36

Source: Programme des Nations Unies pour l'environnement. 2024. Food Waste Index Report 2024. Nairobi. <https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/45230>.

15. Une grande partie de la nourriture est gaspillée dans l'Union européenne. En 2021, le gaspillage alimentaire a été évalué à près de 59 millions de tonnes de masse fraîche au total (131 kilogrammes par personne). Les déchets alimentaires des ménages représentent 54 pour cent de ce total, puis viennent le secteur de la transformation et de la fabrication (21 pour cent), le secteur de la production primaire (11 pour cent), les restaurants et les services de restauration (9 pour cent) et les secteurs du commerce de détail et de la distribution des aliments (9 pour cent)⁹.

Figure 2. Répartition du gaspillage alimentaire dans l'Union européenne selon les principaux secteurs économiques, par kilogramme et par habitant, en 2021.



Source: Eurostat. 2023. Food waste and food waste prevention - estimates. Dans: Statistics Explained. https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates.

⁹ Eurostat. 2023. Food waste and food waste prevention - estimates. Dans: Statistics Explained. https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates.

Facteurs connus des pertes et du gaspillage alimentaires dans la région

16. Plusieurs facteurs sont à l'origine des pertes et du gaspillage alimentaires dans la région, notamment l'inadéquation des infrastructures, l'insuffisance des installations de stockage, l'inefficacité des transports et de mauvaises pratiques agricoles. Les pertes après-récolte, qui résultent souvent d'une manutention et d'un stockage inadaptés, ont des effets considérables sur le secteur agricole, qui est un pilier économique vital dans cette région. Ce problème est amplifié par le manque de sensibilisation et de formation à la bonne gestion des aliments, ce qui entraîne un gaspillage important au niveau des consommateurs.

17. Dans les pays d'Europe et d'Asie centrale n'appartenant pas à l'Union européenne, les pertes et gaspillages alimentaires sont causés par plusieurs problèmes importants, notamment:

- a. **Le manque de données précises** sur les pertes et le gaspillage de nourriture, qui mettraient en évidence quelles chaînes de valeur sont touchées le plus durement par ce problème, à quel stade, pour quelles raisons et avec quelles conséquences. Cela complique la recherche de solutions ciblées et la mise en œuvre de stratégies de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au niveau national.
- b. **Un climat général défavorable aux investissements**, aggravé par le niveau élevé et dissuasif des taux d'intérêt appliqués par les prêteurs commerciaux aux acteurs de la chaîne de valeur.
- c. **Les politiques commerciales et fiscales**. Les secteurs du commerce et de l'exportation rencontrent des difficultés liées au respect des exigences de l'Union européenne et du secteur privé (sécurité sanitaire et qualité des aliments), aux politiques protectionnistes des autres pays de la région, à la forte concurrence des produits importés, ainsi qu'à la volatilité des prix et des marchés. Les politiques commerciales et fiscales sont très diverses dans la région. Les pays des Balkans occidentaux, la Géorgie, la République de Moldova et la Türkiye collaborent avec l'Union européenne dans le cadre d'accords d'adhésion et de préadhésion ou du Partenariat oriental, qui facilitent le rapprochement des réglementations et des normes, favorisent le développement des infrastructures et réduisent les obstacles commerciaux avec l'Union européenne.
- d. **La gestion des connaissances**. La complexité des pertes et gaspillages alimentaires, les conséquences qu'ils peuvent avoir sur les acteurs de la chaîne de valeur, les consommateurs, les prestataires de services et l'environnement, ainsi que les solutions possibles pour les réduire, ne sont pas suffisamment connus.
- e. **La coordination de la chaîne de valeur et la logistique des approvisionnements**. Il existe un manque de collaboration et de coordination entre les acteurs de la chaîne de valeur, des inefficacités dans la planification de la production (surproduction et difficulté d'accès à des marchés durables), une faible qualification des dirigeants et du personnel, ainsi qu'un mauvais entretien des routes et des réseaux électriques.
- f. **La fragmentation de la production agroalimentaire**, causée par l'éclatement pendant les années 1990 des systèmes de production publics intégrés verticalement et par la lenteur du processus de regroupement en exploitations à orientation commerciale.
- g. **Le manque d'investissements dans les améliorations technologiques**. Il n'y a pas suffisamment de machines et d'équipements pour permettre le développement de méthodes modernes de récolte, de traitement après-récolte et de stockage.
- h. **Le manque de mécanismes adaptés qui permettraient de lutter véritablement contre les effets du changement climatique**, y compris par des mesures d'adaptation, de renforcement de la résilience et de réduction des risques de catastrophe dans l'ensemble du système alimentaire.
- i. **Les préférences des consommateurs**. Il s'agit de l'une des principales raisons du gaspillage alimentaire dans les pays à revenu élevé de la région. Une offre excédentaire et des prix peu élevés (par exemple, dans le cas des buffets des restaurants et des offres promotionnelles du type «pour un produit acheté, un produit offert») incitent les consommateurs à acheter des aliments en quantités excessives.

Incidences des pertes et du gaspillage alimentaires

18. La région est très vulnérable aux effets du changement climatique. Les pertes et gaspillages de nourriture représentent des pertes importantes de ressources et contribuent à la dégradation de l'environnement, ce qui ne fait qu'aggraver le problème. Diminuer les pertes et le gaspillage alimentaires peut aider à renforcer la résilience et à faciliter l'adaptation face à ces difficultés.

19. Selon des estimations récentes, la prévalence de la faim reste relativement faible en Europe et en Asie centrale. L'insécurité alimentaire à des niveaux modérés ou graves est nettement inférieure aux estimations mondiales. Cela dit, les niveaux d'insécurité alimentaire restent bien plus élevés que ceux relevés avant la pandémie de covid-19.

20. En 2020, dans l'Union européenne, les 58,5 millions de tonnes de pertes et gaspillages de nourriture ont provoqué l'émission de 252 millions de tonnes d'équivalent dioxyde de carbone, soit 16 pour cent de l'incidence totale du système alimentaire de l'Union européenne en termes de gaz à effet de serre^{10,11}. La quantité d'eau consommée pour produire des aliments qui ont fini par être gaspillés avoisine les 342 milliards de m³ d'équivalent eau, soit 12 pour cent de l'impact total de la production et de la consommation alimentaires de l'Union européenne¹². Le gaspillage alimentaire est responsable de 16 pour cent des impacts sur les sols causés par les activités d'utilisation des terres et de 15 pour cent des conséquences sur l'eutrophisation des mers¹³.

21. Dans l'Union européenne, les 58,5 millions de tonnes de déchets alimentaires produits en 2020 avaient une valeur marchande estimée à 132 milliards d'euros^{14 15}, en incluant les pertes de ressources subies par les exploitants du secteur alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement et les dépenses superflues des ménages¹⁶. On estime que la collecte et le traitement des déchets alimentaires représente 9,3 milliards d'euros supplémentaires¹⁷.

¹⁰ **Commission européenne.** 2023. *Directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets*. Bruxelles (Belgique), Union européenne. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=COM:2023:420:FIN>.

https://environment.ec.europa.eu/document/download/2f6d95b0-7a76-4074-a080-341d417f34c1_en?filename=IMPACT%20ASSESSMENT%20REPORT_SWD_2023_421_part1_0.pdf.

¹¹ **Eurostat.** 2023. Déchets alimentaires et prévention des déchets alimentaires par activité, selon la Nomenclature statistique des activités économiques dans la Communauté européenne (NACE), révision 2 – en tonnes de masse fraîche. Dans: *Data Browser*.

https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/env_wasfw/default/table?lang=fr.

¹² **Commission européenne.** 2023. *Commission staff working document impact assessment report accompanying the document Directive of the European Parliament and of the Council amending Directive 2008/98/EC on waste*. Bruxelles (Belgique), Union européenne. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52023SC0421>.

¹³ **Commission européenne.** 2023. *Commission staff working document impact assessment report accompanying the document Directive of the European Parliament and of the Council amending Directive 2008/98/EC on waste*. Bruxelles (Belgique), Union européenne. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52023SC0421>.

¹⁴ **Commission européenne.** 2023. *Commission staff working document impact assessment report accompanying the document Directive of the European Parliament and of the Council amending Directive 2008/98/EC on waste*. Bruxelles (Belgique), Union européenne. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52023SC0421>.

¹⁵ **Eurostat.** 2023. Déchets alimentaires et prévention des déchets alimentaires par activité, selon la Nomenclature statistique des activités économiques dans la Communauté européenne (NACE), révision 2 – en tonnes de masse fraîche. Dans: *Data Browser*.

https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/env_wasfw/default/table?lang=fr.

¹⁶ **Commission européenne.** 2023. *Commission staff working document impact assessment report accompanying the document Directive of the European Parliament and of the Council amending Directive 2008/98/EC on waste*. Bruxelles (Belgique), Union européenne. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52023SC0421>.

¹⁷ **Commission européenne.** 2023. *Commission staff working document impact assessment report accompanying the document Directive of the European Parliament and of the Council amending Directive 2008/98/EC on waste*. Bruxelles (Belgique), Union européenne. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52023SC0421>.

III. Besoins prioritaires et conditions essentielles pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires

22. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture doit être considérée comme un point de départ pour transformer les systèmes agroalimentaires et les rendre plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables (sur les plans social, économique et environnemental). Trois aspects sont à prendre en compte au stade de la conception des interventions en matière de réduction des pertes et du gaspillage¹⁸. Premièrement, il est important de déterminer précisément quelle est l'ampleur des pertes et gaspillages, où ils se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et pourquoi ils surviennent. Deuxièmement, il est essentiel de définir clairement les grands objectifs d'intérêt général et les raisons profondes qui motivent la réduction des pertes et des gaspillages, qu'il s'agisse de promouvoir la sécurité alimentaire et la nutrition, d'améliorer l'efficacité économique ou de réduire les dégâts environnementaux. Troisièmement, il est important de comprendre comment les pertes et le gaspillage de nourriture, tout comme les mesures visant à les réduire, influent sur les objectifs poursuivis¹⁹.

Principaux leviers pour remédier aux pertes et au gaspillage alimentaires

23. Compte tenu des facteurs et des problèmes qui contribuent aux pertes et au gaspillage dans la région (tels qu'ils sont exposés succinctement dans la section II), une grande diversité d'interventions sont requises pour y apporter une solution.

24. **Évaluation et suivi.** Toutes les décisions visant à réduire les pertes et les gaspillages de nourriture doivent s'appuyer sur des mesures et des diagnostics fiables et sur un suivi continu dans la durée. Ces activités sont souvent difficiles, mais elles n'en demeurent pas moins des étapes essentielles dans la hiérarchisation des interventions et l'évaluation des résultats.

25. **Formation et sensibilisation.** La solution aux pertes et au gaspillage alimentaires passe par des **changements de comportement chez les consommateurs et les acteurs de la chaîne de valeur**. Les consommateurs jouent un rôle essentiel dans la réduction du gaspillage en faisant des choix éclairés. À cet égard, il faut que les secteurs public et privé sensibilisent les citoyens et leur donnent les moyens de changer leurs modes de consommation qui sont très gourmands en ressources.

26. Certes, la communication est importante pour sensibiliser la population (et la mobiliser), mais le contexte est déterminant lorsqu'il s'agit de susciter des changements de comportement. Il faut notamment mettre en place des politiques éclairées, des stratégies de commercialisation judicieuses dans l'industrie alimentaire et un accès à des choix durables, afin de créer un environnement favorable, qui ouvre des perspectives, et de renforcer les capacités pour permettre au public de changer sa façon d'agir, puis de maintenir ces changements de comportement, notamment en améliorant la distribution, la conception des produits et des conditionnements, le datage ou encore les technologies.

27. Il est indispensable de réaliser un travail de sensibilisation à différents niveaux pour encourager les acteurs à agir et à modifier leurs comportements. La formation et la sensibilisation sont un moyen de développer les connaissances et les compétences dont les acteurs ont besoin pour pouvoir réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

28. Les stratégies visant à mettre en place des campagnes de communication et de sensibilisation efficaces mettent en évidence le rôle des médias, du secteur privé et de la société civile dans la promotion d'une culture de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

29. **Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire.** La coopération est incontournable pour remédier aux inefficacités et au manque de coordination entre les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire qui sont à l'origine des pertes et des gaspillages. Il s'agit par exemple de faire des prévisions, de combattre les pratiques commerciales déloyales et de partager les coûts et les avantages des actions. Il est primordial d'actualiser constamment les flux d'informations, en soulignant le rôle

¹⁸ FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CA6030FR>.

¹⁹ FAO. 2019. *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CA6030FR>.

central de la coopération tout au long de la chaîne de valeur alimentaire dans la réduction des pertes et du gaspillage.

30. Il est important de nouer des partenariats efficaces pour parvenir à une réduction globale des pertes et du gaspillage. Des efforts de collaboration entre les gouvernements, les organisations non gouvernementales, les entreprises et les organisations internationales ont été faits dans la région, avec à la clé des modèles de réussite et d'éventuelles pistes de coopération.

31. La collaboration entre ces acteurs est indispensable à la rationalisation des opérations, à la réduction des pertes et à l'acheminement rapide des denrées alimentaires vers les consommateurs.

32. **Investissements.** Des fonds publics et privés doivent être investis pour donner des moyens d'action aux innovateurs et faire en sorte que les capitaux nécessaires soient consacrés à la transposition à plus grande échelle des solutions. Il faut trouver des mécanismes pour financer les initiatives relatives aux pertes et au gaspillage alimentaires. Les investissements peuvent notamment porter sur l'adoption de technologies intelligentes et l'amélioration des infrastructures de la chaîne d'approvisionnement.

33. Les partenariats public-privé, les subventions et les possibilités d'investissement peuvent garantir le financement durable des interventions visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

34. **Technologies et innovation.** Savoir exploiter les avancées technologiques et promouvoir l'innovation est un facteur essentiel de la modernisation des systèmes agroalimentaires. L'adoption de technologies innovantes, que ce soit l'amélioration des conditionnements, la logistique intelligente, la chaîne de blocs ou l'analyse de données, ainsi que les pratiques innovantes dans les secteurs de l'agriculture, de la transformation et de la distribution, sont autant de moyens de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

35. **Création d'un environnement politique cohérent.** Il est difficile de résoudre de façon globale et efficace le problème des pertes et du gaspillage alimentaires, car l'éventail des politiques qui ont une influence sur ce phénomène est très large et très complexe. La réduction des pertes et du gaspillage sera le fruit de la mobilisation de tous les acteurs de la chaîne de valeur autour d'objectifs communs. Il faut donc harmoniser les incitations économiques et l'environnement juridique en adoptant des stratégies nationales cohérentes et des cadres d'action collaboratifs.

36. On sait qu'il faut une approche intégrée des politiques alimentaires en général. Cela permet de coordonner les actions des décideurs politiques en vue d'objectifs finaux, qu'ils concernent l'efficacité économique, la sécurité alimentaire et la nutrition ou la durabilité environnementale.

37. **Renforcement des capacités.** Les acteurs de la chaîne de valeur, notamment les exploitants agricoles, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants, doivent adopter des pratiques qui réduisent autant que possible les pertes et gaspillages de nourriture. Il peut s'agir d'améliorer les techniques de manutention après récolte, de mettre en place des systèmes de stockage et de transport efficaces et de perfectionner les méthodes de conditionnement.

38. **Interventions dans le domaine des politiques.** Pour changer les comportements et soutenir la durabilité des systèmes alimentaires, il faut aussi un appui en matière de politiques et des incitations qui suppriment les obstacles à l'adoption des bonnes pratiques et facilitent l'application de ces dernières. Les pouvoirs publics remplissent une mission essentielle par l'application de réglementations et l'octroi d'un soutien financier en vue d'encourager les pratiques durables.

39. Les pouvoirs publics et les organisations internationales sont de plus en plus conscients de l'urgence de s'attaquer aux pertes et gaspillages alimentaires et de mener des politiques incitant à des pratiques durables.

40. **Partage des expériences.** Il ressort de la consultation régionale de 2023 que les pays souhaitent mettre en commun les expériences et les meilleures pratiques, solliciter l'assistance technique de la FAO et d'autres organisations techniques, et élaborer des programmes pédagogiques pour les enfants concernant la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

41. La combinaison finale des interventions requises dépend du contexte et doit être adaptée en conséquence.

42. Le principe de l'**économie circulaire** s'est imposé comme une stratégie centrale dans la lutte contre les pertes et le gaspillage de nourriture. L'économie circulaire vise à réduire au maximum les déchets en optimisant l'utilisation des ressources par le recyclage, la réutilisation et la réduction. Dans le contexte des systèmes alimentaires, cela implique de créer des processus en circuit fermé qui visent à retirer le plus de valeur possible des produits alimentaires tout au long de leur cycle de vie. L'abandon des systèmes agroalimentaires linéaires au profit de systèmes plus circulaires permet de réduire le gaspillage de denrées alimentaires au moyen de la récupération et de la redistribution de la nourriture qui ne présente pas de danger pour la santé ou de sa transformation en nouveaux produits alimentaires, et au moyen de l'utilisation des déchets alimentaires comme matières premières, par exemple pour en faire de la nourriture pour animaux ou du compost. Les approches novatrices, telles que le recyclage des sous-produits alimentaires et la valorisation des déchets alimentaires en compost, en sources d'énergie ou en d'autres ressources précieuses, participent à la mise en place d'un système agroalimentaire plus circulaire et plus durable.

IV. Initiatives de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires en Europe et en Asie centrale

43. L'équipe qui travaille sur les pertes et le gaspillage alimentaires au sein du Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale a analysé les cadres politiques et réglementaires liés à la gestion des pertes et du gaspillage dans huit pays de la région n'appartenant pas à l'Union européenne. Le but de cette analyse est de mettre en évidence les principales lacunes et d'apporter les ajustements nécessaires afin de créer des environnements favorables à l'adoption par les entreprises des principes de l'économie circulaire et aux investissements dans des solutions et des technologies propices à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Grâce à ces analyses approfondies et au soutien du Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale, deux pays ont instauré des réglementations qui rendent obligatoire la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et incitent les entreprises à donner leurs excédents alimentaires à des organisations caritatives.

44. Dans le contexte plus général de la durabilité des systèmes agroalimentaires, l'équipe qui travaille sur les pertes et le gaspillage alimentaires au Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale a aidé 12 pays de la région, qui ne font pas partie de l'Union européenne, à élaborer des stratégies nationales de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage. Trois pays ont commencé à mettre en œuvre des éléments de ces stratégies.

45. Les activités de la FAO dans la région visent à développer des **systèmes agroalimentaires durables**. La mise en place de tels systèmes passe par la lutte contre les pertes et le gaspillage de nourriture. Ce constat témoigne d'une approche systémique qui regroupe des considérations environnementales, sociales et économiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. L'objectif est d'adopter des pratiques qui encouragent l'utilisation efficace des ressources, réduisent le plus possible l'impact environnemental et assurent à chacun la sécurité alimentaire.

Élaboration de stratégies nationales sur la prévention et la réduction des pertes et gaspillages alimentaires

46. La FAO a participé à l'élaboration de stratégies et de plans d'action nationaux sur la prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires en Albanie, en Arménie, en Azerbaïdjan, en Bosnie-Herzégovine, en Géorgie, au Kirghizistan, en Macédoine du Nord, en Ouzbékistan, en République de Moldova, au Tadjikistan, en Türkiye et au Turkménistan. Pour ce faire, la FAO a évalué les principales chaînes de valeur alimentaires nationales de ces pays afin de mettre au jour les points critiques en matière de pertes et leurs causes. En outre, l'Organisation a analysé la législation et les cadres politiques qui ont des répercussions sur les activités en lien avec la gestion des pertes et du gaspillage alimentaires.

Sensibilisation en matière de politiques

47. La FAO a prêté son concours à une analyse approfondie de la législation et des politiques de la Géorgie afin d'aider le gouvernement à rédiger une nouvelle loi visant à faciliter les dons alimentaires. Une série de recommandations a été formulée, et le projet de loi relative aux pertes et au gaspillage alimentaires a été rédigé en collaboration avec le Comité des questions agraires du Parlement géorgien. Par ailleurs, la FAO a réalisé une analyse d'impact de la réglementation en ce qui concerne le projet de loi sur les pertes et le gaspillage alimentaires et a organisé une visite de terrain en Belgique et en France afin de s'entretenir avec des décideurs politiques et des représentants d'organisations caritatives, de banques alimentaires et d'entreprises privées participant à des opérations de dons alimentaires.

Soutien aux systèmes nationaux de récupération et de redistribution des denrées alimentaires

48. **La FAO a préparé des directives sur la mise en place de systèmes de récupération et de redistribution des denrées alimentaires dans la région.** Ce document énonce des principes directeurs et des recommandations à l'intention des décideurs politiques concernant l'instauration de cadres réglementaires et juridiques qui facilitent les activités de récupération et de redistribution des denrées alimentaires, y compris les dons alimentaires, dans leurs pays. Ces directives rassemblent des exemples de mesures politiques et d'ajustements législatifs introduits dans différents pays, en particulier de l'Union européenne. En s'appuyant sur ces directives, la FAO aide les législateurs à créer des environnements juridiques et politiques propices à la récupération et à la redistribution des aliments, et accompagne les acteurs du secteur alimentaire dans la mise en place de systèmes et d'activités de récupération et de redistribution des aliments²⁰.

Renforcement des capacités

49. **La FAO prépare un module d'apprentissage en ligne sur la prévention et la réduction des pertes et gaspillages alimentaires tout au long des chaînes de valeur.** La FAO collabore avec la Coalition internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire pour cette formation certifiée et encadrée sur les pertes et le gaspillage alimentaires, qui sera proposée en ligne.

Utilisation de l'analyse de la chaîne de valeur et de l'analyse des consommateurs

50. **Outil ex-ante bilan carbone:** les incidences socioéconomiques et environnementales de la diminution des pertes alimentaires à plusieurs étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, allant de la production à la vente au détail, sont évaluées au moyen de l'outil ex-ante bilan carbone (EX-ACT). Des enquêtes et des études ont été menées en Azerbaïdjan, en Géorgie, en République de Moldova et en Ukraine.

51. Une **analyse comportementale des causes des pertes et du gaspillage alimentaires** a été réalisée dans certaines chaînes de valeur alimentaires en Azerbaïdjan et en Géorgie. Elle a permis de cerner les obstacles aux changements de comportement souhaités et de formuler des recommandations.

Communauté de pratique, collaboration avec les partenaires

52. **Une communauté de pratique régionale sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires** a été créée pour améliorer la mise en commun des informations, des ressources, des problèmes et des solutions, et pour faciliter la collaboration et les partenariats dans la région²¹.

Pouvoirs publics

53. Le Parlement de la **République de Moldova** a approuvé une loi relative à la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires à tous les stades de la chaîne de valeur alimentaire. Le Bureau

²⁰ Pour en savoir plus, consulter le document à l'adresse suivante:

https://www.fao.org/uploads/media/Food_recovery_and_redistribution_guide.pdf.

²¹ Pour en savoir plus, consulter la page suivante: <https://dgroups.org/fao/savefood>.

régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale a prêté main-forte lors des premières étapes du processus de rédaction de la loi.

54. Le Ministère de l'agriculture et des forêts de **Türkiye** a lancé un mouvement national contre les pertes et le gaspillage alimentaires qui a touché, grâce à des activités de sensibilisation, plus de 21 millions de personnes.

55. Avec l'appui de la FAO, le Comité des questions agraires du Parlement de **Géorgie** a rédigé une loi sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et sur le don de produits alimentaires, qui a été approuvée en 2023.

Initiatives du secteur privé

56. **Le détaillant turc de produits alimentaires Migros Ticaret A.Ş.** a préparé un guide sur la réduction du gaspillage de nourriture dans la vente au détail. Ce document fournit un ensemble de conseils pratiques et adaptés au secteur sur les solutions de prévention, de récupération et de recyclage: il s'agit par exemple de pratiques concernant la coopération avec les fournisseurs, l'amélioration des activités commerciales et des stratégies de marketing, ainsi que la sensibilisation des consommateurs.

57. **Le détaillant Metro Türkiye** a préparé des lignes directrices afin de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Dans ces lignes directrices figurent des recommandations sur la manière d'utiliser les excédents alimentaires inévitables, par exemple en en faisant don aux personnes dans le besoin, et sur la réutilisation des restes ou des déchets alimentaires non comestibles à d'autres fins (pour en faire des aliments pour animaux ou pour produire de l'énergie par compostage, par exemple).

58. Entre 2016 et 2023, **le partenariat entre l'Union européenne et la FAO** destiné à lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires a permis d'améliorer considérablement le partage d'informations pertinentes à l'échelle mondiale sur la méthodologie de l'indicateur de la cible 12.3 des ODD relatif aux pertes alimentaires, les progrès y afférents, ainsi que les défis et les possibilités qui existent dans d'autres régions du monde dans les domaines de la prévention, de la réduction et de l'amélioration de la gestion, grâce à la plateforme de l'Union européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires.

59. Sous la présidence hongroise du Conseil de l'Union européenne, une réunion ministérielle de haut niveau se tiendra à Budapest au cours du second semestre 2024 afin de continuer à promouvoir les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la région et à échanger les retours d'expériences entre les membres de la région.

V. Conclusions

60. Les pertes et le gaspillage alimentaires, qui atteignent des niveaux élevés dans la région Europe et Asie centrale, entravent fortement la réalisation du développement durable. Outre la perte de ressources qui survient lorsque la production alimentaire finit perdue ou gaspillée, les pertes et le gaspillage de nourriture ont des effets néfastes importants sur la durabilité environnementale dans la région, qui se concrétisent par des émissions inutiles de gaz à effet de serre et l'exploitation non durable des ressources naturelles. Des efforts multisectoriels doivent être déployés de toute urgence aux niveaux des pays et de la région, en associant toutes les parties concernées, notamment les pouvoirs publics, les exploitants agricoles, les entreprises et les consommateurs.

61. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture doit être considérée comme un point de départ pour transformer les systèmes agroalimentaires et les rendre plus efficaces, plus inclusifs, plus résilients et plus durables. Au stade de la conception des interventions en matière de réduction des pertes et du gaspillage, il est important de déterminer de manière aussi précise que possible quelle est l'ampleur des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires, où ils se produisent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et pourquoi ils surviennent. Il est essentiel de définir clairement les grands objectifs d'intérêt général et les raisons profondes qui motivent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, qu'il s'agisse de promouvoir la sécurité alimentaire et la nutrition, d'améliorer l'efficacité économique ou de réduire les dégâts environnementaux.

62. Pour réduire les pertes et le gaspillage de nourriture, il sera nécessaire de sensibiliser les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et de les doter des capacités adéquates leur permettant de prendre les mesures qui s'imposent. Il faudra aussi un soutien résolu des pouvoirs publics ainsi qu'un cadre institutionnel adapté afin de créer un environnement porteur et il conviendra d'adopter une approche systémique fondée sur des éléments factuels pour régler ces problèmes.