# Avant-propos

Chers lecteurs,

1

L'accès à des régimes alimentaires sains et équilibrés sera un enjeu majeur dans les prochaines décennies. Notre monde est composé d'une mosaïque de systèmes alimentaires, avec des cultures exprimant leurs propres identités, des modes de production, d'achat et d'alimentation diversifiés plutôt qu'un système alimentaire standardisé.

Pour assurer l'égalité d'accès à une alimentation fraîche, saine, durable et abordable, il est essentiel d'adopter une approche compréhensive et systémique qui tienne compte des singularités régionales.

La WUWM a organisé quatre dialogues sur l'Afrique, l'Asie-Pacifique, l'Europe et l'Amérique-Latine, dont les résultats sont décrits dans nos rapports soumis aux organisateurs du Sommet sur les systèmes alimentaires, qui, nous l'espérons, contribueront de manière significative à l'identification des défis régionaux et à la proposition de solutions novatrices pour garantir un secteur alimentaire durable d'ici 2030.

Le COVID-19 a changé la façon dont les citoyens du monde entier achètent et mangent les aliments. La WUWM tiendra sa conférence mondiale à Florence, en Italie, ce 25 Juin sur ce sujet. L'accent sera mis sur la distribution des aliments frais dans le monde post-Covid-19, ainsi que sur les défis, les opportunités et les voies à suivre pour garantir des systèmes alimentaires résilients et durables.

Nous sommes ravis de vous en dire davantage sur notre conférence dans cette édition de Juin.



Juin 2021

Elle représente une opportunité pour les acteurs de l'alimentation fraîche d'unir leurs forces et de réfléchir aux défis actuels auxquels ils sont confrontés, ainsi qu'à déterminer la meilleure façon de les relever grâce à des approches innovantes et multisectorielles.

En ces temps particulièrement incertains, les marchés de gros sont la pierre angulaire de la transition vers un modèle plus soutenable de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les marchés sont le point de rencontre direct entre l'offre et la demande, ils ont également la capacité de structurer le secteur agroalimentaire et d'articuler les changements vers des systèmes plus résilients, durables, équitables et sains.

Le Covid-19 a également mis en évidence l'importance de revisiter nos systèmes alimentaires de façon à être plus inclusifs et participatifs, permettant dès lors de faire entendre la voix des parties prenantes. L'Union mondiale est profondément engagée dans la mise en relation des acteurs capables de résoudre les lacunes persistantes en matière de sécurité alimentaire et de planification urbaine et de construire ensemble une chaîne d'approvisionnement alimentaire adaptative et résiliente.

Cordialement,

Stéphane Layani, président par intérim de la WUWM

# Dans la boucle :

## La contribution de la WUWM à l'UNFSS 2021!

L'Union Mondiale a organisé quatre dialogues régionaux indépendants, en soutien au prochain Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires 2021, respectivement pour l'Amérique Latine, l'Asie-Pacifique, l'Europe et l'Afrique. Le thème des dialogues était : «Rendre les régimes alimentaires nutritifs et sains accessibles pour tous : Donner les moyens d'une chaîne d'approvisionnement en aliments frais durable et résiliente dans le monde entier».

Nous tenons à exprimer notre plus grande gratitude à plus de 250 participants, qui ont partagé leurs idées et solutions «novatrices» pour envisager ensemble la voie à suivre pour construire des systèmes alimentaires résilients et durables adaptés aux complexités et réalités régionales. La reconnaissance du rôle central que les marchés de gros peuvent jouer dans la transition des systèmes alimentaires a été l'un des principaux résultats de ces réunions multipartites et intersectorielles.

Nous souhaitons présenter ici les principales idées qui ont été évoquées pour chaque dialogue régional :

- La région Africaine : La sécurité alimentaire reste un problème central en Afrique avec 40% des enfants du monde qui grandissent avec un retard de croissance vivant sur le continent, principalement situés dans la région sub-saharienne. Exacerbée par des bouleversements liés à l'urbanisation rapide, au changement climatique, à la pauvreté persistante et à la pandémie de Covid-19, il est important de passer d'une approche sectorielle à une approche systémique pour garantir un approvisionnement alimentaire solide et résilient à long terme. Il est donc nécessaire que les gouvernements et les municipalités locales renforcent leurs capacités en matière de gouvernance alimentaire, de planification urbaine, et qu'ils modernisent toutes les infrastructures de base nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire. Avec pour tendance une urbanisation rapide, les marchés agricoles de gros seront cruciaux pour structurer l'ensemble de la chaîne des aliments frais dans la région, afin d'en garantir l'approvisionnement et de promouvoir l'accessibilité à des régimes alimentaires sains.

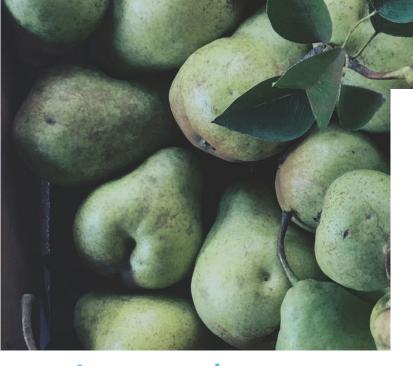
- La région Asie-Pacifique : Etant le continent le plus peuplé du monde, l'Asie-Pacifique doit garantir une alimentation nutritive pour tous, en améliorant et en modernisant les infrastructures, et en sensibilisant sur les bienfaits d'une alimentation nutritive et fraîche pour la santé. En outre, avec l'essor des mégapoles à travers la région, les participants ont souligné la nécessité d'améliorer la gouvernance et sa cohérence, notamment en renforçant les liens ou en en créant de nouveaux entre les parties prenantes du secteur alimentaire. Pour y parvenir, l'inclusion est cruciale en ce qui concerne la capacité des petits et moyens producteurs qui sont prédominants dans la région. Les outils numériques jouent et peuvent jouer un rôle central dans les décennies à venir pour garantir la sécurité alimentaire. Enfin, avec certains pays qui enregistrent plus de 50 % de pertes alimentaires, les participants ont convenu de la nécessité d'améliorer les services tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, la traçabilité, en particulier pour les denrées périssables, et une meilleure gestion des déchets alimentaires (notamment en ce qui concerne les engrais et les biocarburants).

- La région Européenne : Il est nécessaire de reconnecter les gens à une alimentation saine et de les sensibiliser aux bienfaits pour la santé et à la nécessité d'avoir des systèmes alimentaires frais de qualité et durables. L'une des actions clés sera à encourager les politiques qui permettent de choisir plus facilement des régimes alimentaires sains et durables. Des campagnes de sensibilisation devraient accroître l'importance des régimes alimentaires sains. Malgré le rôle de leader reconnu de ses marchés de gros, et pour garantir un secteur alimentaire européen durable, les marchés des aliments frais doivent être soutenus dans la promotion de l'énergie verte, les investissements dans la modernisation de leurs infrastructures pour améliorer leur accès et la réduction des pertes alimentaires, une meilleure traçabilité et une disponibilité accrue des produits frais en Europe.









La reconnaissance du rôle central que les marchés de gros peuvent jouer dans la transition des systèmes alimentaires a été l'un des principaux résultats des dialogues indépendantes.

- La région Amérique-Latine: Le besoin clé de la région est de connecter les acteurs du système alimentaire pour améliorer différents domaines tels que la garantie d'un approvisionnement plus résilient, une meilleure planification urbaine et la prévention des pertes alimentaires. Des investissements dans des infrastructures de haute qualité sont nécessaires pour renforcer les chaînes de valeur locales, accroître l'accès à des aliments sains et mettre en œuvre une meilleure traçabilité. Il n'existe pas actuellement de programmes et de lignes directrices adéquats en matière de politique alimentaire mis en place par les gouvernements ou les organisations internationales, dont l'introduction peut avoir un impact significatif sur les systèmes alimentaires locaux et régionaux. Pour accroître l'adoption de régimes alimentaires sains par la population latino-américaine, il convient de mettre davantage l'accent, dans le cadre de l'éducation, sur les bienfaits pour la santé de cuisiner des fruits et des légumes frais et d'inclure ces aliments dans les menus scolaires.

Pour accéder à nos rapports officiels de l'UNFSS pour les différents dialogues régionaux <u>click here</u>

# Dans les faits:

- Les agriculteurs du monde entier produisent suffisamment d'aliments pour nourrir 10 milliards de personnes par an. Ce qui signifie que le monde produit plus de 1,2 fois assez de nourriture pour nourrir tous les habitants de la planète.
- Ce gaspillage est dû au manque d'infrastructures et de connaissances pour conserver les aliments frais. Par exemple, l'Inde perd 30 à 40 % de ses produits parce qu'elle ne dispose pas de moyens de transport adéquats ou d'entrepôts frigorifiques.
- Près de 690 millions de personnes souffrent de la faim, soit 8,9 % de la population mondiale, ce qui représente une augmentation de 10 millions de personnes en un an et de près de 60 millions en cinq ans.
- Les régimes alimentaires sains sont inabordables pour de nombreuses personnes, notamment les plus démunis, dans toutes les régions du monde. L'estimation la plus prudente montre qu'ils sont inabordables pour plus de 3 milliards de personnes dans le monde.

Les agriculteurs
du monde entier
produisent
suffisamment
d'aliments pour
nourrir 10 milliards
de personnes par an.
Ce qui signifie que le
monde produit plus
de 1,2 fois assez de
nourriture pour nourrir
tous les habitants de la
planète.

### A la une:

### L'importance de la sécurité sanitaire des aliments dans le monde

Avec environ 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire par an, les aliments dangereux constituent une menace pour la santé humaine et les économies du monde entier. Garantir la sécurité sanitaire des aliments est une priorité de santé publique. Des règles efficaces et les contrôles de la qualité sont essentiels non seulement pour préserver la santé et le bien-être des personnes, mais aussi pour le développement économique et l'amélioration des moyens de subsistance en promouvant des régimes alimentaires sains sur les marchés alimentaires du monde entier.

La sécurité sanitaire des aliments désigne un traitement, une préparation et un stockage corrects des aliments afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire. En ce sens cela permet de préserver la qualité des aliments et donc d'éviter la contamination et les maladies. La sécurité sanitaire des aliments est un processus complexe qui commence à la ferme et se termine chez le consommateur. Il comprend la qualité et la sécurité tout au long de la chaîne alimentaire afin que la santé du consommateur ne soit pas mise en danger. Les principaux facteurs qui menacent la sécurité sanitaire des aliments sont les pratiques agricoles inappropriées, une mauvaise hygiène à tous les stades de la chaîne alimentaire, l'absence de contrôles préventifs pendant la transformation et la préparation des aliments, l'utilisation incorrecte des produits chimiques, des matières premières contaminées et un stockage inapproprié.

Il existe plusieurs différences entre les marchés de gros en ce qui concerne les niveaux de sécurité alimentaire. Cela dépend des catégories, des emplacements, des environnements, tels que les infrastructures, et la manière dont sont gérés les marchés. Certains marchés sont excellents avec de bonnes mesures d'hygiène sous une bonne gestion de la sécurité alimentaire, mais il y a aussi des marchés qui pourraient avoir besoin de plus d'interventions pour améliorer

sécurité sanitaire des aliments.

Le WUWM et la FAO explorent des domaines de collaboration, par l'organisation de webinaires, afin d'examiner les actions ou éléments futurs qui pourraient contribuer à mieux garantir la sécurité sanitaire des aliments sur les marchés de gros.

Avec environ 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire par an, les aliments dangereux constituent une menace pour la santé humaine et les économies du monde entier.









## **Membres:**

## Série de webinaires de la WUWM sur la sécurité sanitaire des aliments!

La WUWM et la FAO s'associent pour explorer les moyens pour garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les marchés de gros! Les deux premiers webinaires régionaux ont eu lieu dans la région Asie-Pacifique et en Amérique-Latine. Ils ont rassemblé plus de 30 directeurs de marchés de gros et des fonctionnaires de la FAO. C'était une occasion unique d'échanger sur les défis régionaux spécifiques pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments et essayer de trouver ensemble des solutions. Il s'agit d'une grande ressource pour nos membres et nous croyons aux nombreux résultats positifs. Nous avons interviewé nos présidents régionaux, afin qu'ils puissent partager leur opinion et leurs idées sur le webinaire.



**Arturo Fernandez**, président du groupe de travail Amériques de la WUWM et président de la FLAMA, à propos du webinaire sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région Amérique-Latine.

### 1. Comment ce webinaire a t-il aidé les marchés de gros d'Amérique-Latine sur la voie de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments? Quelles sont les principales conclusions?

Les marchés agroalimentaires d'Amérique-Latine ont renforcé leur résilience à la suite de la pandémie et n'ont pas cessé d'innover et de chercher des solutions. Notre principale réussite a été la création d'un «Réseau d'échange virtuel» des marchés qui nous a permis en permanence d'échanger sur les problèmes rencontrés lors de l'épidémie de Covid-19, en nous écoutant les uns les autres, en comprenant nos besoins et en nous soutenant mutuellement. Le webinaire a permis la communication, le dialogue et l'échange de connaissances sur la réalité que chacun d'entre nous traverse, ainsi que l'identification d'expériences et de réussites pouvant être reproduites à l'échelle continentale.

### 2. Y a t-il eu une participation des marchés de gros à travers l'Amérique-Latine ?

En Amérique-Latine, le réseau des marchés de gros compte plus de 300 membres et leur présence à ce webinaire nous a laissé très satisfaits avec la participation de représentants de 15 pays d'Amérique-Latine.

### 3. Quels ont été les principaux défis en matière de sécurité sanitaire des aliments en Amérique-Latine?

Je pense qu'il est important de souligner certains enjeux : le principal est que la santé et la sécurité sans parasites ne suffisent plus, mais il y a une clarté sur les efforts que nous devons promouvoir à l'avenir et qui sont liés aux cultures sans pesticides et sans engrais très polluants. À l'avenir, les cultures biologiques joueront un rôle fondamental dans la santé et la nutrition de nos populations.

Un autre défi à ne pas négliger est la nécessité d'impliquer de plus en plus les autorités de nos gouvernements locaux et régionaux, car, à ces niveaux, les priorités des gouvernements sont ailleurs. Pour relever ces défis, des propositions ont été faites sur la nécessité d'adopter, au fil du temps, des mesures progressives de diffusion, des changements opérationnels, des actions permanentes d'assainissement de masse et l'installation de contrôles des unités sanitaires sur les marchés.

### 4. Pensez-vous qu'une plus grande collaboration avec la FAO et la création de directives sur la meilleure façon de garantir la sécurité sanitaire des aliments peuvent apporter des avantages aux marchés de gros en Amérique-Latine?

Nous en sommes convaincus! Au Mexique, nous travaillons déjà à l'établissement de protocoles régionaux pour la sécurité sanitaire des aliments et son acceptation par les membres de nos réseaux de collaboration a été importante, car cette initiative nous permet d'ajouter la volonté de toutes les parties prenantes et de disposer d'une plateforme où nous pouvons donner une réponse rapide pour créer et mettre en œuvre des solutions sanitaires.

Nous croyons en ce modèle multipartite et nous souhaitons le partager avec la communauté mondiale par le biais de la WUWM. Le sens d'une poly-gouvernance a été fondamental dans cet effort et nous avons encouragé la planification participative dans laquelle chacun trouve des solutions aux besoins de sa communauté.

## 5. Pourquoi est-il important pour les marchés de gros de se rencontrer et d'organiser des webinaires comme ceux-ci?

À la lumière de l'expérience de 2020, au milieu de la pandémie et de la crise économique, un espace de communication a été généré que nous n'avions pas exploité auparavant. Aujourd'hui, les technologies de l'information offrent un espace très important pour le développement et l'expansion de l'offre agroalimentaire et, surtout, elles permettent de diffuser un discours congruent et engagé dans la recherche de solutions.

La cohésion, la collaboration et le dialogue sont approfondis grâce à ce type d'initiative et montrent les avantages d'une communication constante. Nous devons reconnaître que si, avant la pandémie, nous communiquions et donnions des informations occasionnellement en raison des distances et des protocoles, aujourd'hui, grâce aux nouvelles technologies, nous avons créé des espaces de compréhension et de consensus sur la nécessité de faire le nécessaire pour prendre soin de notre planète et de la vie de notre population en général.

Un autre défi à ne pas négliger est la nécessité d'impliquer de plus en plus les autorités de nos gouvernements locaux et régionaux, car, à ces niveaux, les priorités des gouvernements sont ailleurs.





**Zengjung Ma**, président du groupe de travail Asie-Pacifique de la WUWM et président de la China Agriculture Wholesale Markets Association (CAWA), à propos du webinaire en Asie.

### 1. En quoi ce webinaire a été outil pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments en Asie?

Le partage d'expériences sur la sécurité sanitaire des aliments par divers marchés de gros asiatiques lors de ce webinaire a permis aux participants de se faire une idée de l'élaboration et de la mise en œuvre des principes de sécurité sanitaire des aliments et des infrastructures. De plus, nous sommes ravis de répondre à la demande de la FAO de présenter les expériences de première main et l'expertise de nos marchés en matière de sécurité sanitaire des aliments et de mesures pour contenir l'épidémie de COVID-19. Les marchés de gros d'autres pays asiatiques ont également décrit les défis nationaux en matière de sécurité sanitaire des aliments, ce qui était essentiel pour unir le secteur et renforcer notre compréhension. Cela nous guidera pour nous engager à fournir des aliments sûrs et à atteindre les objectifs de développement durable des Nations unies.

### 2. Les marchés de gros en Asie ont-ils participé au webinaire ?

Des marchés de gros de Chine, d'Inde, des Philippines, du Bangladesh et du Népal ont participé à ce webinaire.

### 3. Quels sont les plus grands défis en matière de sécurité sanitaire des aliments en Asie ?

Nos infrastructures échouent à relever les défis de la nouvelle ère. Actuellement, les marchés de gros des produits agricoles de la plupart des pays en développement de la région Asie-Pacifique, à l'exception du Japon et de la Corée du Sud, sont confrontés à des problèmes tels que des installations obsolètes et un manque d'équipements de soutien, en particulier dans les marchés de petite et moyenne taille. Il y a un manque d'expertise en matière de sécurité sanitaire des aliments. La plupart des marchés de gros d'Asie ne disposent pas de professionnels pour faciliter la gestion sur place, ce qui entraîne l'absence d'une supervision nécessaire, voire de graves conséquences. Un expert en sécurité sanitaire des aliments peut former régulièrement le personnel du marché et le sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments. Il y a aussi le problème du coût élevé de la mise en



œuvre des principes de sécurité sanitaire des aliments. Le gouvernement a établi des principes directeurs sur la sécurité sanitaire des aliments pour les marchés de gros. Cependant, en raison du coût élevé de leur mise en œuvre, de nombreux commerçants opèrent dans leur entreprise sans les appliquer. Par ailleurs, la perception de la sécurité sanitaire des aliments est limitée. Les aliments ont un impact important sur la santé humaine, et les maladies d'origine alimentaire sont dangereuses. Si les consommateurs sont préoccupés par les questions de sécurité sanitaire des aliments, les manipulateurs d'aliments n'y attachent pas autant d'importance.

### 4. Pensez-vous que les marchés de gros asiatiques peuvent bénéficier de la poursuite de la collaboration entre la WUWM et la FAO pour garantir la sécurité sanitaire des aliments en établissant des principes et des directives ?

Bien sûr! La FAO a toujours été l'un des pionniers de la lutte contre les défis de sécurité sanitaire des aliments grâce à son soutien aux systèmes alimentaires aux niveaux national, régional et international, et aux actions qui ont été traduites à partir de divers plans, principes et directives. Pour la WUWM, c'est aussi l'occasion de collaborer avec la FAO pour développer des politiques sur la sécurité sanitaire des aliments, soutenir les marchés de gros en Asie et sensibiliser le public à la sécurité sanitaire des aliments dans le monde entier.

## 5. Pourquoi est-il important pour les marchés de gros de rejoindre des événements en ligne comme ce webinaire?

L'importance de la communication et du soutien mutuel a toujours été soulignée lors des événements de la WUWM. Ce n'est qu'en sensibilisant les personnes impliquées dans les marchés de gros à la sécurité alimentaire, en encourageant la mise en œuvre de davantage de politiques de sécurité alimentaire et en renforçant les installations de sécurité alimentaire existantes que nous pourrons garantir que les aliments que les gens consomment sont sains et non contaminés.

## En point de mire:

# Découvrez pourquoi vous devriez participer à la conférence WUWM ce 25 juin...

La conférence de la WUWM intitulée : «La distribution des aliments frais dans le monde post-Covid-19 : Défis, opportunités et voies d'accès pour garantir des systèmes alimentaires résilients et durables et l'accès à des régimes alimentaires sains » à Florence se déroulera le 25 juin prochain. Ce sera un événement clé pour entrer en contact avec d'autres marchés, des experts du secteur alimentaire, des organisations internationales et d'autres acteurs du secteur des aliments frais.

Nous avons réalisé un entretien exclusif avec M. Giacomo Lucibello, le président du marché de gros Mercafir de Florence, qui accueillera la conférence WUWM de cette année.





FRIDAY 25th JUNE 2021

### 1.Comment cette conférence aidera-t-elle les marchés de gros et les acteurs du secteur alimentaire à déterminer la voie à suivre dans le monde post-Covid ? Quels sont ses principaux objectifs et comment seront-ils atteints ?

La Covid-19 a renforcé la nécessité d'être conscient des risques et des changements dans le secteur des fruits frais en raison de crises soudaines et imprévues. Les marchés de gros et les autres acteurs du secteur alimentaire ont dû s'adapter rapidement aux mesures d'urgence et toutes les opérations ont été modifiées. Nos marchés de gros et la plupart des autres ont eu l'avantage de disposer d'infrastructures accueillant une multitude de commerçants, ce qui nous a donné une plus grande résilience en cas de défaillance d'un canal d'approvisionnement. C'est pourquoi les marchés de gros ont pu assurer l'approvisionnement continu en denrées alimentaires fraîches sans aucune perturbation majeure. Néanmoins, nous avons connu une certaine volatilité des prix, des restrictions sur les importations et des délais de livraison plus longs. Maintenant que les campagnes de vaccination améliorent les conditions dans de nombreux pays, nous espérons pouvoir quitter ce mode d'urgence et reprendre une activité plus normale. C'est pourquoi, c'est le bon moment pour tous les acteurs du secteur des aliments frais de se réunir et d'échanger leurs expériences, leurs défis et les moyens pour améliorer notre système et réduire les perturbations en cas de crise future.

Par conséquent, cette conférence sera un événement clé pour notre secteur pour échanger, débattre et proposer des moyens innovants et productifs pour se remettre de la pandémie actuelle et être mieux préparé. La conférence coïncidera avec le Sommet des Nations unies sur les systèmes alimentaires 2021, au cours duquel les principaux acteurs du secteur alimentaire se réunissent pour déterminer la voie à suivre. Il est temps d'ébaucher ensemble un chemin pour assurer la sécurité alimentaire dans le monde de demain, avec l'objectif clair de proposer des moyens concrets pour garantir l'accessibilité à des régimes alimentaires sains de manière durable.

### 2. Y a-t-il une représentation diversifiée des participants et des secteurs à la conférence ? Qui sont les intervenants de haut-rang et quel est leur domaine de focalisation ?

Une grande variété d'acteurs du secteur alimentaire participera , des marchés, des universitaires, des responsables gouvernementaux, des organisations internationales, des entreprises technologiques, des entreprises en ligne, des commerçants, et bien d'autres encore. Nous avons beaucoup de chance de pouvoir accueillir cet événement. En raison des restrictions imposées par la Covid-19, seul un nombre limité de participants a été autorisé. Les règles de sécurité ont récemment changé à nouveau, ce qui nous oblige à revoir en permanence les différents aspects de l'événement, et nous nous efforçons également de permettre une participation à distance dans le monde entier en diffusant l'événement en ligne.

Nous sommes heureux de confirmer officiellement la participation de Qu Dongyu, directeur général de la FAO, de Stefano Patuanelli, Ministre Italien des politiques agricoles et forestières, et d'Agnes Kalibata, envoyée spéciale des Nations unies pour le Sommet sur les systèmes alimentaires 2021.

### 3. Quels sont les principaux problèmes auxquels est confronté le secteur alimentaire dans le monde post-Covid et qui seront abordés lors de la conférence ?

Nous sommes tous conscients de la façon dont la Covid-19 a affecté nos vies sur le plan personnel mais aussi sur le plan national et international. La remise en forme de tous les secteurs sera l'une des premières préoccupations du monde post-Covid. Cependant, le secteur alimentaire est confronté à d'autres problèmes qui méritent une attention adéquate. Le changement climatique et la nécessité d'adopter des pratiques durables dans tous les domaines du système alimentaire sont essentiels et constituent donc également un thème majeur de cette conférence. D'autres sujets de discussion, la plupart du temps liés à la pandémie ou au besoin de résilience et de soutenabilité, incluent les nouvelles innovations, l'amélioration de l'accessibilité et de la logistique et d'être dans une logique d'économie circulaire.

## 4. Pensez-vous que des événements tels que ceux-ci, y compris la collaboration entre les parties prenantes, sont centraux pour résoudre les enjeux identifiés ? Et comment?

Absolument, un tel événement est un excellent forum qui nous permet d'aborder collectivement un grand nombre d'enjeux identifiés - tant les défis que les opportunités - au niveau mondial. C'est une opportunité de réunir des intervenants expérimentés qui sont des experts dans leurs domaines respectifs. C'est à la fois cette ampleur et cette profondeur qui, selon nous, stimulent la participation, la conversation et les idées. En conséquence, notre industrie peut suivre en toute confiance des stratégies qui répondent à la nature multidimensionnelle de notre activité.



### 5. Comment le rôle des marchés de gros est-il mis en évidence dans la conférence ?

Les marchés de gros, dans toutes leurs représentations, symbolisent une connexion et un rôle essentiels pour de nombreux acteurs du secteur alimentaire et ont une responsabilité cruciale dans l'approvisionnement des grandes villes du monde entier. C'est dans cette optique que nos conférenciers abordent un large éventail de sujets qui trouveront un écho tant au niveau individuel que collectif. L'année a été difficile, pour Florence et pour Mercafir. L'organisation de cette conférence est une occasion importante de retrouver des forces et des opportunités pour tous. Florence est l'endroit où la Renaissance a commencé, une période symbolique au cours de laquelle les bases de l'âge de l'exploration ont été posées. Nous sommes impatients d'explorer les meilleures voies futures pour les marchés de gros et des représentants du monde entier qui y participeront. Nous sommes impatients de vous accueillir!

Cet événement est un excellent forum qui nous permet d'aborder collectivement un grand nombre d'enjeux identifiés pour le secteur alimentaire - à la fois les défis et les opportunités - au niveau mondial.

## **Innovation:**

Le marché de gros de Rome, CAR, doublera en taille et fait le pari de devenir un exemple de durabilité

La WUWM a eu le plaisir d'interviewer le directeur général du Centro Agroalimentare Roma (CAR), Fabio Massimo Pallottini, à propos de son projet d'expansion à long terme qui vise à presque doubler sa surface actuelle. Ce projet, qui prévoit la construction de nouvelles infrastructures, contribuera également à accroître la soutenabilité du marché et du secteur alimentaire dans son ensemble. Nous avons voulu partager avec vous toute la motivation de ce projet et son rôle dans la mise en place d'un système alimentaire durable pour la capitale italienne.



1. Dans les trois prochaines années, le Centro Agroalimentare Roma (CAR) a pour objectif de presque doubler sa superficie, avec 120 hectares à ajouter aux 150 hectares actuels. Qu'estce qui vous a poussé à entreprendre maintenant un projet de développement aussi important? La loi promouvant la création des marchés de gros remonte à 1986. A ce moment de l'histoire, les députés ont imaginé la réalisation d'un marché de gros qui jouerait simplement la fonction de commercialiser des produits frais à travers un marché physique. Aujourd'hui, les marchés de gros s'engagent dans de nombreuses autres dimensions, et sont devenus de véritables hubs alimentaires capables de garantir des réponses de plus en plus articulées et mesurées aux différents besoins des grossistes, tant dans le domaine de la distribution commerciale que logistique. Au fil du temps, la zone de construction du CAR, égale à environ 150 hectares, est presque saturée.

C'est pourquoi, face à l'intérêt croissant d'entrepreneurs hautement spécialisés et professionnalisés, le CAR a décidé de lancer un important projet d'expansion, articulé en plusieurs phases.

Dans la première phase, nous allons construire sur 180 mille mètres carrés et investir 200 millions d'euros. Dans le périmètre actuel, environ mille tonnes de fruits et légumes et environ cent mille tonnes de poissons sont traitées chaque année au CAR. L'agrandissement vise à doubler ces chiffres, tant en termes de quantité que de qualité, et a pour objectif ambitieux de renforcer la chaîne de production et d'augmenter la quantité de produits biologiques et Made in Italy. Ce sont des réalités qui doivent être défendues et soutenues car les petites et moyennes entreprises du secteur agroalimentaire représentent 15% du PIB et sont aujourd'hui l'un des éléments de force de l'économie italienne.



### 2. Comment ce projet va-t-il accroître la soutenabilité de votre marché et du secteur alimentaire local à long terme ?

Au CAR, nous nous sommes engagés depuis longtemps à renforcer les concepts de soutenabilité, de réduction des émissions et de rapport équitable entre les surfaces couvertes et bâties. Le projet d'expansion place ces concepts au centre et ce n'est pas une coïncidence si nous avons choisi un important architecte italien, célèbre pour son approche écologique - Carlo Ratti - comme créateur du concept. Je crois que l'engagement social et environnemental des entreprises à se concentrer sur la soutenabilité est une nécessité. Le concept central autour duquel s'articule la vision du nouveau HUB permet de comprendre l'ampleur du saut que les marchés de gros ont fait au cours de ces 40 années. La décision de décentraliser ces structures, malgré le fait que nous étions à l'époque dans un contexte où les connexions infrastructurelles étaient presque inexistantes, était intuitive et nous permet aujourd'hui de penser «grand». Grâce à la position stratégique du Centro Agroalimentare Roma (par rapport aux routes nationales de l'A24 Rome - L'Aquila - Teramo et de l'A1 Milan - Naples), nous avons calculé une réduction des émissions de CO2 pour la ville de Rome de près de six millions de kg et nous travaillons pour devenir, précisément en raison de la fonction stratégique de développement de l'agriculture soutenue, une «zone logistique spéciale», comme l'établit la loi italienne.

L'investissement que nous nous apprêtons à réaliser portera ses fruits dans un avenir plus proche que nous ne pouvons l'imaginer. C'est pour cette raison que les espaces verts du nouveau complexe agiront comme un cadre créant un nouveau paysage de reconnexion avec le contexte urbain sur lequel nous sommes installés. Nous voulons collaborer avec la municipalité pour créer un grand parc public de 70 hectares près de la rivière Aniene et la mise en valeur des importantes présences archéologiques présentes, la création de corridors naturels et la construction d'une gare ferroviaire pour améliorer le transport multimodal des aliments. Le bénéfice est important et il permettra de réduire le trafic routier et ses émissions et d'offrir plus de résilience en cas de crise. Nous voulons également lancer un processus de contrôle, de tracabilité, de gestion et de traitement des produits pendant tout leur cycle de vie, jusqu'à leur vente. La soutenabilité, l'économie circulaire et l'accessibilité pour les citoyens, conformément aux objectifs européens, transparents, vertueux et à faible impact environnemental.



Aujourd'hui, les marchés de gros sont devenus de véritables hubs alimentaires capables de garantir des réponses de plus en plus articulées et mesurées aux différents besoins des grossistes, tant dans le domaine de la distribution commerciale que de logistique.



3. Quels sont les étapes importantes qui vous attendent alors que vous clôturez le processus de zonage cette année et que vous commencerez le développement et la construction en 2022 ? Comment comptez-vous y parvenir et quels sont, selon vous, vos atouts en tant que marché qui vous aideront à y parvenir ?

Pour que le développement prenne réellement une valeur de croissance globale, nous avons dû nous concentrer sur les espaces limitrophes du marché actuel. Nous sommes convaincus que l'espace identifié peut garantir la croissance saine et intégrée que notre Plan Industriel fixe continuellement comme l'un de ses objectifs. Les procédures juridico-administratives visant à mettre en œuvre l'intervention impliquent non seulement le CAR mais aussi la Région Lazio (actionnaire public de CAR ScpA) et la Municipalité de Guidonia Montecelio, où se trouve notre marché de gros. Récemment, le plan directeur a été finalisé avec une première hypothèse de distribution du nouveau complexe. Durant ces jours, la conférence des services a commencé pour la rédaction de l'accord de programme nécessaire pour finaliser les modifications du plan directeur actuel. L'adoption de ce nouveau plan permettra l'approbation du projet à la Région Lazio.

On estime qu'en début 2022, ces procédures seront achevées et que la «première pierre» du nouveau complexe sera posée. Il est certain que la contribution des partenaires publics sera fondamentale pour atteindre cet objectif ambitieux, tant en termes économiques qu'en termes d'agilisation des procédures bureaucratiques. La plus grande force sur laquelle nous nous concentrons est l'innovation, à la fois sa nécessité et son opportunité. Nous considérons également la soutenabilité, la qualité de l'environnement du bâtiment, la logistique intégrée et la numérisation des processus. Il s'agit de renforcer la mission du Centro Agroalimentare Roma en tant que «Ville de la gastronomie italienne», un Centre moderne où convergent des produits d'origine locale et nationale, sans oublier l'importance particulière de la logistique. La revendication que nous avons choisie est très complète. Le nouveau CAR sera le lieu où «la contemporanéité interprète la tradition».



ITALIAN WHOLESALE MARKETS NETWORK

4. Nous avons vu dans la presse que le Ministère de l'Agriculture a récemment visité le CAR. Pouvez-vous nous en dire plus sur l'importance d'entretenir un dialogue riche avec les autorités nationales et régionales, et sur les idées et conseils que vous avez échangés ?

En premier lieu, je dois dire que le fait que le Centro Agroalimentare représente le réseau italien des marchés - Italmercati - et qu'il soit situé à Rome facilite les choses. Le Ministre nous a fait l'honneur de visiter le marché. Cela était nécessaire non seulement pour lui faire comprendre le potentiel de notre marché et son développement, mais aussi pour faire la connaissance des opérateurs, leurs histoires, leurs difficultés et leurs attentes. Toutes ces informations ont été incluses dans le document que le gouvernement italien est en train de lancer, connu de tous sous le nom de «Plan de relance». Il était crucial pour nous de faire comprendre aux plus hauts représentants du gouvernement italien le grand potentiel du système des marchés de gros ou, mieux encore, la nécessité de créer un système et comment le réseau des marchés de gros Italmercati peut répondre à ce besoin. Parmi les sujets abordés avec le ministre, figurent le rôle des marchés de gros en Italie, la chaîne d'approvisionnement des fruits et légumes dans le cadre de l'Année internationale des fruits et légumes proclamée par les Nations unies, et le Plan de Relance National.

Ce sont des rendez-vous qui donnent satisfaction aux engagements pris pour l'efficacité, dans le cas de Rome, d'une structure qui est la plus grande de notre pays. Notre marché présente les meilleurs produits frais d'Italie, les produits frais qui font notre fierté, un macro-exemple de productivité «saine» qui rassemble plus de deux milliards d'euros de chiffre d'affaires, 4 500 opérateurs quotidiens et 450 entreprises. Des chiffres qui se sont avérés justes pour saisir les opportunités de développement du Plan de Relance National, avec ses 800 millions pour la logistique et plus d'un milliard pour les contrats de la chaîne d'approvisionnement. Dans cette productivité «saine», la capacité et le professionnalisme pour relever avec succès le défi de faire face à la pandémie et d'assurer l'approvisionnement en aliments frais.



# Bonne pratique du mois:

### Les initiatives de Mercabarna pour une ville alimentaire plus durable

La WUWM a eu le plaisir d'interviewer le directeur général de Mercabarna, Jordi Valls, sur son initiative visant à créer une ville alimentaire plus durable grâce à sa stratégie de durabilité et au développement d'un système énergétique durable sur le marché.

## Pouvez-vous nous en dire plus sur l'initiative de Mercabarna pour une ville alimentaire plus durable ?

La soutenabilité fait partie de l'essence de Mercabarna. En ce moment, nous progressons à travers deux de nos axes stratégiques : l'économie circulaire et l'énergie durable. Le projet d'économie circulaire vise à minimiser les déchets alimentaires et à augmenter le recyclage des déchets. Bien que nous recyclions déjà 77% des déchets générés par les entreprises de Mercabarna, nous sommes en train d'agrandir et de moderniser le Point Vert dans le but de recycler encore plus!

Pour réduire les déchets alimentaires, nous avons terminé l'essai pilote sur le marché et nous sommes sur le point de mettre en place des conteneurs intelligents, qui nous permettent de contrôler la matière organique déposée par chaque entreprise; et nous avons déjà construit un bâtiment pour accueillir le «Food Use Center», qui commencera à fonctionner à la fin de l'année. Avec ce centre, nous avons pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en quatre ans et de récupérer chaque année quelque 4 500 tonnes d'aliments destinés à la consommation humaine et animale.

De plus, la numérisation de notre Point Vert et sa synchronisation avec le FAC nous permettra de mieux identifier les produits et les volumes afin d'analyser de nouveaux processus de valorisation, de réduire les délais et les coûts, d'améliorer la traçabilité des aliments utilisés, etc.



### En quoi consiste le projet de système énergétique durable ?

En ce qui concerne le projet Énergie durable, nous sommes déjà en train de mettre en place un système de gestion de l'énergie qui, grâce à la télémétrie des compteurs, nous permet d'analyser les déviations, de vérifier les factures d'électricité, etc. Et, en collaboration avec les associations de grossistes, nous travaillons sur l'installation de panneaux photovoltaïques sur tous les toits de notre enceinte. Nous souhaitons que Mercabarna et les 600 entreprises situées dans son enceinte fonctionnent comme une communauté énergétique d'autoconsommation partagée. Cela nous permettra de fournir 50% de la consommation électrique annuelle dont nous avons besoin.

Pour promouvoir la mobilité durable, nous augmentons le nombre de points de recharge des véhicules électriques et analysons les systèmes de stockage de l'énergie.

Nous étudions également un système de réfrigération industrielle partagé, puisque Mercabarna dispose de quelque 800 000 m3, l'une des plus grandes concentrations d'Espagne.

De plus, pour contribuer à une mobilité plus durable, nous créons des plateformes numériques qui unifient les livraisons de marchandises. Nous avons créé la Place de marché logistique numérique, une application permettant de mettre en relation les besoins de transport des entreprises de gros et l'offre des entreprises de logistique. Cet outil répond à la nécessité de rendre la logistique de groupage plus efficace pour les entreprises de Mercabarna, qui ont généralement du mal à remplir les camions, et nous permet de rationaliser les processus, d'optimiser les itinéraires et d'ouvrir de nouveaux marchés. Enfin, nous analysons également un projet de distribution du dernier kilomètre, dans le but de rendre plus efficace et soutenable la distribution de marchandises à Barcelone et dans sa zone métropolitaine.

### Qu'est-ce qui a motivé votre marché à s'orienter vers une stratégie de soutenabilité?

La croissance démographique et le réchauffement de la planète sont deux des enjeux les plus importants auxquels sont confrontés les systèmes alimentaires mondiaux, en plus de la pandémie actuelle de CO-VID-19. La population mondiale, qui compte 7,6 milliards d'habitants, devrait atteindre 9,8 milliards en 2050 et 11,2 milliards en 2100.

Le système alimentaire est confronté à des défis extrêmes pour fournir de la nourriture à l'ensemble de la population mondiale. Un tiers des émissions de CO2 provient du secteur alimentaire, qui nécessite 70 % de l'eau douce consommée sur la planète. Dans ce secteur, le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur (de la production à la consommation des ménages, en passant par les différents centres de distribution de gros et de détail) représente désormais 30 % de l'ensemble des aliments produits.

En même temps, la demande des consommateurs des pays «développés» évolue. Ils veulent des aliments nutritifs qui ont été produits et manipulés de manière sûre et plus durable. La traçabilité et la transparence seront des vecteurs de confiance qui détermineront la consommation alimentaire.

### Comment voyez-vous le rôle de l'innovation et de la technologie dans l'avenir des marchés de gros?

Je la considère comme absolument nécessaire pour relever les défis actuels et futurs. Ces dernières années, le secteur de la Food Tech, porté par son impact positif et la prise de conscience croissante des enjeux de notre système alimentaire, est passé du statut de tendance émergente à celui de l'un des domaines les plus développés du monde des startups. La preuve en est le nombre de nouvelles entreprises, d'investisseurs et d'acteurs du secteur qui connaissent une croissance exponentielle.

Sur les marchés, on observe une concentration d'entreprises alimentaires et d'acteurs traditionnels désireux d'innover. Leur collaboration avec des startups et des centres de recherche axés, par exemple, sur la création de nouveaux produits, l'intégration d'une logistique intelligente, le développement d'hybrides off/online et de projets d'économie circulaire, ainsi que de nouveaux modèles de production agro-industrielle plus durables, plus circulaires, plus proches, est essentielle pour faire face à l'avenir.

#### Quels conseils donneriez-vous aux marchés qui souhaitent adopter des pratiques plus soutenables?

Mon conseil est d'inscrire la soutenabilité dans l'ADN du marché, de revoir tous les processus de leur activité pour les rendre plus efficaces et durables, de sensibiliser et d'impliquer les opérateurs du marché dans cette dynamique.

#### Quels sont les défis de cette transition?

Ces défis nécessiteront des technologies, des innovations et des connaissances pour relever l'énorme défi que représente la réduction des impacts sur l'environnement et la santé qui peuvent être causées par un système alimentaire «stressé» soumis à la pression d'assurer un approvisionnement continu en aliments nutritifs pour tous, tout en minimisant son empreinte écologique.

Le système alimentaire mondial doit être transformé en un secteur durable, résilient, sain et inclusif.

Notre objectif est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en quatre ans et de récupérer chaque année quelque 4 500 tonnes de nourriture pour la consommation humaine et animale.







La WUWM a été choisie par la Commission européenne pour faire partie du groupe de travail permanent chargé de concevoir le Code de Conduite de l'UE pour un commerce et un marketing responsables permanents dans le cadre de la stratégie «De la ferme à la table» et du «Green Deal».

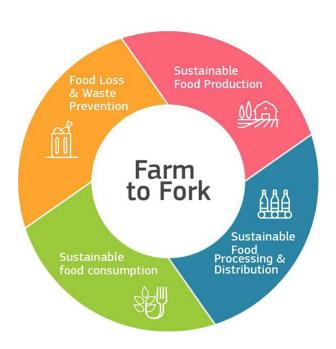
**Launch is Coming Up!** 

L'essence du Code est de trouver des voies permettant au secteur alimentaire européen de se remettre de la pandémie de Covid-19 et de conduire efficacement la transition du système alimentaire vers la résilience, en tenant compte de la soutenabilité environnementale, sociale et économique. Ses principaux objectifs sont les suivants : a) stimuler l'adoption d'une consommation plus saine et durable parmi les citoyens de l'UE, b) encourager les pratiques durables par tous les acteurs concernés du système alimentaire en améliorant la soutenabilité de la chaîne de valeur alimentaire - en relation avec les producteurs primaires et toutes les parties prenantes majeures de la chaîne et c) promouvoir l'amélioration des processus internes, des opérations et de l'organisation du secteur alimentaire et améliorer l'impact de la transformation des aliments, de la vente au détail et des services alimentaires.

Comprenant un ensemble d'actions ambitieuses et mesurables, le Code est divisé en deux composantes, à savoir les principes généraux du code; et les objectifs/engagements spécifiques pour les entreprises individuelles. Les principes généraux consistent en quatre aspects transversaux conformes aux objectifs principaux de l'UE, aux objectifs de développement durable (ODD) des Nations unies et à d'autres accords mondiaux, et sont donc susceptibles d'engendrer un système européen d'aliments frais résilient et durable.

Des sujets concrets sont abordés par des entreprises de premier plan (par exemple, comment réduire le gaspillage alimentaire ?) en adoptant une approche holistique qui intègre un large éventail d'acteurs, avec un accent mis sur les acteurs de la chaîne alimentaire dits «intermédiaires», comme les détaillants et les marchés de gros.

Etant l'un des 11 membres du groupe de travail permanent chargé de l'élaboration de ce code, la WUWM est reconnue comme un pilier dans l'élaboration des systèmes alimentaires européens résilients et durables de demain et comme un moteur de collaborations multipartites, grâce à son expertise et à son réseau.



La contribution de la WUWM se traduit par des propositions faites au développement du Code, à savoir :

- Encourager une consommation accrue de fruits et légumes.
- Sensibiliser les consommateurs aux régimes alimentaires équilibrés, à la consommation responsable et aux modes de vie sains et durables.
- Améliorer la compréhension par les consommateurs de l'obésité, de la nutrition, de l'équilibre énergétique et de l'alimentation (investir dans l'éducation à une alimentation durable et saine).
- Réduire davantage les émissions dans la chaîne de valeur alimentaire, notamment en investissant dans des infrastructures modernes, en promouvant les énergies renouvelables et en favorisant une logistique alimentaire plus verte et plus intelligente.
- Élaborer des plans d'urgence en cas de perturbation de la chaîne d'approvisionnement (par exemple: maladie, climat, conflit, etc.).
- Sensibiliser et mobiliser les ressources en vue de prévenir et de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires à tous les niveaux des opérations (par exemple: production, stockage, transport, achat de matières premières).
- Améliorer la collaboration tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire en renforçant la capacité d'innovation
- Identifier et travailler à l'adoption et au soutien de la recherche et de l'innovation dans des solutions d'emballage plus durables tout en préservant la sécurité et la qualité des aliments. Soutenir et récompenser les pratiques et investissements des fournisseurs en matière de production durable.

La WUWM veillera à ce que les intérêts des marchés de gros soient inclus dans le Code de Conduite de la Commission Européenne. En raison de leurs liens avec d'autres acteurs du secteur agroalimentaire, les marchés de gros jouent un rôle central dans l'approvisionnement en aliments frais et dans l'encouragement des comportements de consommation dans l'UE, afin d'atteindre la soutenabilité, l'économie circulaire et l'adoption d'une alimentation saine par un plus grand nombre de citoyens.



Sur la base des travaux et initiatives législatives existants au niveau de l'UE, le Code de Conduite sera lancé à la mi-juin 2021, date à laquelle les entreprises sont encouragées à le signer. La WUWM informera ses membres du lancement et encouragera toutes les organisations du secteur alimentaire de l'UE à devenir signataires.

Le Code reconnaît
l'importance
d'adopter une
approche holistique
en intégrant un large
éventail d'acteurs,
en mettant l'accent
sur les acteurs dits
«intermédiaires» de
la chaîne alimentaire,
comme les détaillants
et les marchés de
gros.





3 mai : La WUWM a organisé son dernier dialogue indépendant pour le Sommet sur les systèmes alimentaires des Nations Unies. La dernière édition était en collaboration avec ONU-Habitat et s'est concentrée sur la discussion de l'avenir du secteur Africain des aliments frais, l'implication des autorités locales, et les liens entre les espaces ruraux et urbains. Vous pouvez trouver le rapport ici.

4 mai : La WUWM a eu une réunion avec des représentants de l'UNESCO afin d'explorer les domaines de collaboration.

**6, 7, 11, 12, 20, 28, 31 mai :** La WUWM a participé en tant que membre permanent du groupe de travail aux réunions pour le développement du Code de Conduite Européen pour des pratiques commerciales et marketing responsables.

16 mai : La WUWM et plusieurs de ses membres européens ont postulé à un appel de la Commission européenne visant à promouvoir une alimentation saine.

17 mai : La WUWM a rencontré Solidaridad Afrique du sud pour discuter des marchés de fruits frais dans la région et du potentiel d'amélioration de ses liens avec les petits exploitants agricoles.

**20 mai :** Eugenia Carrara, secrétaire générale de la WUWM, a présenté le développement du commerce des fruits à pépins sur les marchés lors de l'Observatoire du marché des fruits à pépins de la DG AGRA de la Commission européenne.

**26 mai :** En collaboration avec FAO, la WUWM a organisé un atelier sur la sécurité sanitaires des aliments pour ses membres Asiatiques et a fourni une plateforme pour partager des expériences et trouver des possibilités de collaboration.

**27 mai :** La WUWM a rencontré ONU-Habitat pour discuter des prochaines étapes de leurs collaborations.

**27 mai :** les dirigeants de la WUWM ont rencontré InFarm pour une présentation et pour explorer les synergies potentielles.

28 mai : La WUWM a rencontré les responsables de la Décennie des Nations Unies pour l'agriculture familiale (UNDFF) afin d'examiner comment nous pouvons nous soutenir mutuellement et parvenir à des systèmes alimentaires durables avec des régimes alimentaires sains.

La WUWM a organisé son dernier dialogue indépendant pour le Sommet du Système Alimentaire des Nations Unies en collaboration avec ONU-Habitat, axé sur l'avenir du secteur Africain des aliments frais. Vous pouvez trouver le rapport ici.











