

En action

Unis pour construire ensemble un système alimentaire résilient, durable, sûr et sain !



Decembre 2021

Dans un avant-propos 2

Stéphane Layani, Président du WUWM

A la une 3

La Commission européenne choisit l'Union Mondiale des marchés de gros pour devenir un membre permanent de la «Plateforme de l'Union européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires»

Dans la boucle 4

Retrouvez les principales solutions dégagées lors de la COP26 pour garantir une transition durable des systèmes alimentaires

En collaboration 6

WUWM signe un protocole d'accord avec le Réseau mondial de banques alimentaires

Entretien 7

avec Tara Shyam, Directeur associé du Réseau mondial des banques alimentaires

Entretien 9

avec Emily Broad Leib, professeure à Harvard

Dans les faits 12

En point de mire 13

Découvrez comment Italmercati innove pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser une alimentation plus saine au sein des populations les plus pauvres.

Evénements 15

WUWM a participé au 2^{ème} Sommet sur la réduction des pertes et gaspillages alimentaires pour l'Amérique latine et les Caraïbes organisé par la BID et la FAO.

Dans le monde de WUWM 16

Dans un avant-propos

Chers lecteurs,

Une année importante et stimulante pour notre secteur touche à sa fin. L'année 2021 a mis en lumière la faiblesse des chaînes d'approvisionnement alimentaires mondiales et fait de la transition des systèmes alimentaires vers la durabilité et la résilience l'un des défis les plus urgents pour l'humanité dans les décennies à venir. Notre organisation a été en avant-première des discussions majeures sur ce sujet (UNFSS, COP26, G20, Pacte de Milan), en partageant activement nos connaissances et en construisant des voies et des collaborations pour la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients au changement climatique.

2

Après avoir été contraint d'annuler son édition 2020 en, WUWM a été en mesure d'accueillir une conférence mondiale réussie et avant-gardiste à Florence, en Italie, sur l'avenir de l'alimentation dans le monde post-covid, qui a compté un grand nombre de participants importants. Plus tard dans l'année, nous avons été invités à participer au tout premier Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires à New York, au 7e Forum mondial sur la politique alimentaire urbaine du Pacte de Milan à Barcelone, à la conférence IFURL en Chine et nous avons lancé avec succès la campagne «Love Your Local Market». WUWM a participé à tous ces événements importants, représentant le rôle essentiel que les marchés de gros modernes peuvent jouer pour garantir une alimentation plus saine pour tous.

Au cours du mois dernier, WUWM a de nouveau été très active dans sa mission visant à rendre le secteur des aliments frais plus vert et à réduire le gaspillage alimentaire mondial. Nous pensons que la réduction du gaspillage alimentaire devrait être l'une des principales priorités de notre secteur. À l'heure actuelle, près d'un tiers de la nourriture que nous produisons est perdue ou gaspillée, ce qui est à la fois socialement et écologiquement inacceptable lorsque l'on considère le nombre



de personnes qui souffrent de la faim dans le monde et l'effet de la nourriture sur le changement climatique. WUWM s'engage pleinement à aider ses membres à réduire la quantité de déchets alimentaires sur leurs marchés et à participer à des plateformes de haut niveau pour encourager les actions en faveur de cet objectif. C'est pourquoi nous souhaitons consacrer cette édition de «En action» au travail que notre organisation et nos membres réalisent pour réduire le gaspillage alimentaire tout en englobant divers aspects entourant la durabilité, la responsabilité sociale et l'innovation.

Ce mois-ci, nous sommes heureux de célébrer plusieurs événements importants pour notre organisation liés à ce sujet : notre organisation a été sélectionnée par la Commission européenne comme membre permanent de la Plateforme de l'Union européenne sur les pertes et gaspillages alimentaires pour les cinq prochaines années ; quelques jours plus tard, WUWM a signé un protocole d'accord avec le Réseau mondial des banques alimentaires. WUWM a également été invitée à participer au 2e Sommet sur la réduction des pertes et gaspillages alimentaires pour l'Amérique latine et les Caraïbes, organisé par la BID et la FAO. Vous trouverez des articles détaillés sur chaque collaboration dans les pages à venir.

Je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués,

Stéphane Layani,
Président par intérim du WUWM

A la une:

La Commission européenne choisit l'Union Mondiale des marchés de gros pour devenir un membre permanent de la «Plateforme de l'Union européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires»

Nous sommes heureux d'annoncer que l'Union mondiale des marchés de gros a été choisie par la Commission européenne pour devenir un membre permanent de la Plateforme de l'Union européenne (UE) sur les pertes et gaspillages alimentaires, à partir de 2022. La Plateforme est née de l'engagement de l'UE et des pays membres de l'UE à atteindre les Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU, qui comprennent la réduction de moitié du gaspillage alimentaire par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs d'ici 2030, tout en réduisant en outre les pertes alimentaires le long des chaînes de production et d'approvisionnement.



Selon la Commission européenne (CE), la lutte contre le gaspillage alimentaire implique de collaborer avec toutes les parties prenantes clés des secteurs public et privé afin de mieux identifier, surveiller, comprendre et créer des solutions pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Par conséquent, l'UE a officiellement lancé et établi cette plateforme en 2016. La «Plateforme de l'Union européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires» facilite l'engagement de multiples parties prenantes qui incluent les institutions de l'UE et divers experts des pays de l'UE qui ont été choisis par un appel à candidatures ouvert. L'objectif de la plateforme fonctionne pour aider toutes les parties prenantes participatives à définir des méthodes de contrôle du gaspillage alimentaire, à partager les meilleures pratiques et à suivre les progrès au fil du temps.

WUWM est extrêmement enthousiaste à l'idée de participer à cette plateforme, car la transition des systèmes alimentaires vers la durabilité, la résilience et l'inclusion ne sera possible que grâce à la collaboration de plusieurs parties prenantes et à une action intégrée. Les marchés de gros, situés au «milieu caché» de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, participent activement à la réduction du gaspillage et des pertes alimentaires. En tant que centres alimentaires efficaces, les marchés de gros européens permettent d'améliorer la logistique, de garantir le respect de la chaîne du froid, d'assurer une traçabilité adéquate et de prendre des mesures de conditionnement. Il s'agit d'étapes importantes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, des étapes critiques qui permettent de prolonger la durée de vie des produits frais et de réduire ainsi les pertes et le gaspillage alimentaires.

“Selon la Commission européenne, la lutte contre le gaspillage alimentaire implique une collaboration avec tous les acteurs clés des secteurs public et privé.”

En outre, le fait de regrouper l'ensemble de l'offre de produits frais en un seul lieu facilite la mise en œuvre d'initiatives d'économie circulaire visant à prévenir le gaspillage alimentaire (nombre de nos marchés collaborent avec des banques alimentaires pour donner les produits invendus encore comestibles ou pour produire du biogaz lorsque le produit ne peut plus être utilisé comme nourriture).

Aujourd'hui, les marchés de gros européens sont responsables d'environ 12 % de la moyenne de tous les déchets alimentaires dans l'UE ; néanmoins, ce pourcentage varie selon les marchés. Les marchés de gros modernes, qui possèdent les infrastructures et les finances nécessaires pour investir dans des solutions





innovantes, ont la capacité de se transformer et de construire des plateformes spécifiques pour réapprovisionner les produits invendus et réduire le gaspillage alimentaire de 1% (Mercabarna, Centro Agroalimentare de Roma, ou le Marché de Rungis par exemple). Cela démontre clairement qu'aujourd'hui, les pratiques durables peuvent être partagées et étendues à d'autres marchés, ce qui aurait un effet immédiat sur la réduction du gaspillage alimentaire.

4

“Les objectifs de la plateforme sont d'aider toutes les parties prenantes à définir des méthodes de contrôle des déchets alimentaires, à partager les meilleures pratiques et à suivre les progrès réalisés en matière de réduction des déchets alimentaires.”

En outre, nous pensons que les marchés de gros modernes peuvent avoir un effet d'entraînement positif sur tous les acteurs et secteurs de la chaîne agroalimentaire en facilitant les délais d'échange des denrées périssables, en améliorant la logistique et la gestion de la chaîne du froid, tout en en poussant à l'instauration de normes qui peuvent conduire à une durée de vie plus longue des produits frais.

Dans ce sens, la WUWM s'engage à participer activement à la plateforme de l'UE et à partager avec toutes ses parties prenantes les stratégies de pointe pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires tout en travaillant main dans la main avec tous les acteurs institutionnels, les ONG, les entreprises et les universités qui poursuivent cet objectif. Nous sommes sûrs que la participation de la WUWM à la plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires sera d'une grande utilité et nous sommes impatients de renforcer nos forces avec le secteur alimentaire de l'UE pour atteindre ensemble l'objectif du zéro déchet !

Dans la boucle:

Retrouvez les principales solutions dégagées lors de la COP26 pour garantir une transition durable des systèmes alimentaires.

La conférence des Nations unies sur le changement climatique, ou COP26, s'est tenue à Glasgow du 31 octobre au 12 novembre 2021. Encourageant un effort collectif à travers le monde, les discussions et les engagements révèlent un mouvement général vers des infrastructures bien financées, durables et résilientes. Parallèlement à la conversion à des sources d'énergie plus vertes dans le monde entier, l'adaptation des systèmes alimentaires pour faire face au changement climatique était l'un des sujets les plus discutés et demandant le plus d'engagements du sommet. Pour la première fois, les gouvernements du monde entier ont reconnu la nécessité de favoriser des systèmes alimentaires durables visant à assurer la sécurité alimentaire mondiale et à atteindre les objectifs climatiques.

Des déclarations ont été faites par diverses organisations au début de la COP26. L'annonce du programme d'action politique pour la transition vers une agriculture durable a clôturé la première semaine de la conférence. Il est précédé d'une déclaration sur le besoin urgent d'un accès généralisé à des aliments nutritifs, tout en tenant compte des effets de la production alimentaire sur l'environnement.

Divisé en quatre sections, le programme d'action commence par définir «l'agriculture durable» comme un système de production alimentaire qui fournit suffisamment pour soutenir les producteurs et les consommateurs d'une manière abordable tout en maintenant l'intégrité environnementale pour l'avenir. Sur la base de cette définition, le programme appelle les gouvernements et les parties prenantes à prendre des mesures spécifiques et immédiates. Les membres de l'OMMS sont directement concernés car ils sont des acteurs majeurs pour garantir l'accessibilité à des aliments frais

“Les membres de la WUWM contribuent de manière déterminante à la réalisation des «objectifs alimentaires» de la COP26, car les marchés de gros représentent des plaques tournantes alimentaires uniques permettant de garantir la disponibilité quotidienne d'aliments frais, nutritifs et diversifiés dans un monde fortement urbanisé.”

nutritifs et des prix particulièrement accessibles et pour donner accès à des régimes alimentaires plus sains pour les plus pauvres. Lors de la Conférence sur le climat COP26 de cette année, les acteurs ont partagé la nécessité de rationaliser la coopération et la communication directe à chaque étape du système alimentaire d'approvisionnement. Ainsi, l'accent a été mis sur le soutien infrastructurel nécessaire pour renforcer les chaînes d'approvisionnement depuis la ferme jusqu'à la fourchette.

Les deux dernières sections de l'agenda présentent les options politiques et les canaux de mise en œuvre. En utilisant ces options et moyens politiques efficaces, les pays et les sociétés privées ont annoncé et présenté des programmes et des financements pour la recherche et l'encouragement de l'acheminement vers des systèmes alimentaires plus durables. L'un des plus importants est le «Plan d'action mondial pour l'innovation dans l'agriculture», soutenu par plus de 160 ONG, OIG et États-nations, qui consiste en quatre engagements clés axés sur le financement et la recherche. Parmi les pionniers de l'inspiration et du soutien au plan d'action figure la campagne #climateshot, dont les objectifs sont plus larges :

- Accroître les investissements dans la recherche et l'innovation agricoles afin de créer des technologies et des pratiques plus résistantes au climat et à faible émission ;
- Veiller à ce qu'au moins un tiers des investissements dans la recherche et l'innovation agricoles apportent des solutions axées sur la demande dans l'ensemble des systèmes alimentaires, afin de protéger la nature et de limiter le changement climatique ;

- Présenter des modèles commerciaux réussis et promouvoir des partenariats public-privé qui déploient ces innovations à l'échelle nécessaire pour relever le défi du climat et de la sécurité alimentaire ;

- Forger un consensus sur les preuves de ce qui fonctionne et faciliter un dialogue inclusif entre les champions de l'alimentation et du climat dans le monde entier.

Les membres de la WUWM sont des contributeurs clés pour atteindre ces objectifs. Nos infrastructures représentent des carrefours alimentaires uniques pour assurer la disponibilité quotidienne d'aliments frais, nutritifs et diversifiés dans un monde fortement urbanisé.

Avant l'annonce du plan d'action et de l'agenda, plusieurs organisations ont partagé leurs engagements pour le changement le 2 novembre 2021. Il s'agit notamment de la déclaration de Glasgow, de la déclaration d'intention des sociétés de produits agricoles et de la feuille de route pour l'action concernant les forêts, l'agriculture et le commerce des produits de base. Toutes ces déclarations s'engagent fermement à atteindre des objectifs qui encouragent le soutien du développement continu de la production et de la distribution durables, à défendre les politiques qui créent l'opportunité de faciliter les changements nécessaires dans les systèmes alimentaires et à fournir les fonds nécessaires à ceux qui ne peuvent pas se permettre de financer ces changements par eux-mêmes.

La WUWM soutient vigoureusement les résultats de la COP26 et estime qu'il est temps de commencer à traduire les connaissances en actions : ce qui signifie en pratique de lever des investissements pour la transformation des systèmes alimentaires.





En collaboration:

WUWM signe un protocole d'accord avec le Réseau mondial de banques alimentaires

WUWM a le plaisir d'annoncer que notre organisation et le Réseau mondial de banques alimentaires ont signé un protocole d'accord (MoU) le 18 novembre 2021 visant à renforcer et à promouvoir une collaboration et une coopération futures pour réduire le gaspillage alimentaire.

L'objectif du Global Food Bank Network (GFN) est de nourrir les personnes souffrant de la faim dans le monde en soutenant les banques alimentaires et les réseaux de banques alimentaires. GFN atteint son objectif global de nourrir les personnes dans le besoin en formant des partenariats public-privé efficaces, en fournissant des alternatives écologiques à la perte et au gaspillage de nourriture, et en promouvant les meilleures pratiques dans la distribution humanitaire de nourriture et le développement communautaire. GFN est la seule organisation mondiale à but non lucratif qui se consacre à l'établissement, au maintien et au renforcement des banques alimentaires et des réseaux de banques alimentaires afin de soulager la faim et d'assurer la durabilité environnementale.

“Le réseau mondial de banques alimentaires travaille avec plus de 900 banques alimentaires et réseaux nationaux de banques alimentaires dans plus de 40 pays.”

“Le FBN fournit une assistance alimentaire à environ 27,6 millions de personnes en situation d'insécurité alimentaire et distribue plus de 1,1 milliard de kilogrammes de nourriture de janvier à septembre 2020.”

GFN travaille avec plus de 900 banques alimentaires et réseaux nationaux de banques alimentaires dans plus de 40 pays, fournissant une assistance alimentaire à environ 27,6 millions de personnes en situation d'insécurité alimentaire et distribant plus de 1,1 milliard de kilogrammes de nourriture de janvier à septembre 2020.

L'objectif principal du partenariat que la WUWM vient de signer avec le GFN est de renforcer les actions visant à réduire le gaspillage alimentaire sur les marchés de gros, d'échanger des bonnes pratiques qui pourraient être reproduites ou étendues, d'établir des collaborations locales entre nos membres mutuels et de poursuivre les ODD - en particulier l'ODD 2 - Faim zéro et l'ODD 12 - Consommation et production responsables.

WUWM est heureux d'unir ses forces avec le GFN pour réduire le gaspillage alimentaire. Ce protocole d'accord offre une grande opportunité à tous nos membres de partager des innovations et des échanges avec le plus grand réseau mondial de banques alimentaires.





Entretien avec Tara Shyam

Directeur associé du Réseau mondial des banques alimentaires sur l'importance des banques alimentaires, le changement climatique et la collaboration avec les marchés de produits frais.

Dans le cadre de la signature d'un protocole d'accord avec le Réseau mondial des banques alimentaires (GFN), nous sommes heureux d'avoir un entretien avec Tara Shyam, directeur associé du GFN dans cette édition de la newsletter et de commencer à travailler étroitement avec cette organisation importante.

Pouvez-vous présenter votre organisation en quelques mots ?

7

Le Réseau mondial des banques alimentaires soutient des solutions communautaires pour lutter contre la faim dans plus de 40 pays. Alors que des millions de personnes luttent pour avoir accès à des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante, près d'un tiers de la nourriture produite est perdue ou gaspillée. Nous voulons changer cela. Nous pensons que les banques alimentaires dirigées par des leaders locaux sont essentielles pour atteindre l'objectif Faim Zéro et construire des systèmes alimentaires résilients.

Pourquoi est-il important que les marchés de gros collaborent avec le Réseau mondial des banques alimentaires ?

Les marchés de gros du monde entier sont une source inestimable d'aliments frais et sains. Invariablement, ces marchés sont confrontés à des tendances changeantes de l'offre et de la demande, ce qui entraîne un excédent, un problème mis en évidence récemment par les multiples défis posés par les restrictions liées à la pandémie de COVID-19. En outre, certains aliments sains et comestibles présentent de simples défauts esthétiques et peuvent ne pas être sélectionnés pour la vente en raison des préférences des consommateurs ou être jetés par les marchés locaux. Par conséquent, les marchés doivent trouver des moyens de redistribuer ce surplus. L'une des caractéristiques du modèle

de fonctionnement d'une banque alimentaire est la récupération des surplus alimentaires sains et comestibles et de les redistribuer aux personnes dans le besoin. De plus, les banques alimentaires offrent une solution ayant fait ses preuves aux marchés de gros qui cherchent un partenaire commercial pour gérer les surplus de produits propres à la consommation. Ensemble, les marchés de gros et les banques alimentaires peuvent favoriser l'accès à une alimentation saine pour tous.

De quelle manière les banques alimentaires luttent-elles contre le changement climatique dans le cadre de la conférence COP26 ?

L'un des principaux objectifs de la COP26 est de parvenir à des émissions nettes nulles d'ici 2050. Pour atteindre cet objectif, nous devons notamment réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Les pertes et le gaspillage alimentaires compromettent la durabilité et la résilience de nos systèmes alimentaires. Lorsque des aliments sont perdus ou gaspillés, toutes les ressources qui ont été utilisées pour produire ces aliments - y compris les ressources telles que l'eau, la terre, l'énergie, le travail et le capital - sont gaspillées. En outre, l'élimination des aliments dans les décharges génère 8 à 10 % des émissions de gaz à effet de serre, contribuant de la sorte au changement climatique.

“La législation et la politique fiscales sont couramment identifiées comme des domaines d'opportunités manquées.”

Les pertes peuvent avoir lieu tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les banques alimentaires s'associent aux agriculteurs, aux distributeurs, aux épiciers et à l'industrie des services alimentaires pour réorienter les aliments sains, sûrs et excédentaires vers des personnes souffrant de la faim qui, autrement, ne seraient pas consommés. La FAO rapporte qu'à l'échelle mondiale, environ 14 % de la nourriture produite est perdue entre la récolte et la vente au détail. Selon le PNUE, 17 % supplémentaires sont gaspillés au niveau du consommateur. En travaillant avec des partenaires industriels, les membres du Réseau mondial des banques alimentaires ont redistribué plus de 882 millions de kilogrammes de produits alimentaires à plus de 40 millions de personnes en 2020.

Aux côtés des partenaires du Réseau mondial des banques alimentaires, Feeding America et la Fédération européenne des banques alimentaires, nos membres de banques alimentaires ont récupéré plus de 3,75 millions de tonnes métriques de nourriture en 2019. Cela a atténué plus de 10,5 milliards de kg d'émissions de gaz à effet de serre en réorientant les aliments excédentaires. Cela équivaut à 2,2 millions de véhicules de tourisme retirés de la circulation, ou à alimenter 1,8 million de foyers en électricité.

Dans quelle mesure la législation gouvernementale a-t-elle une influence sur les dons d'aliments aux banques alimentaires?

La réorientation de la nourriture saine et excédentaire vers ceux qui en ont le plus besoin permet à la fois de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et d'accroître la sécurité alimentaire. Toutefois, pour développer le don de nourriture, il est nécessaire d'encourager et de motiver les individus et les entreprises à donner plutôt qu'à jeter les surplus alimentaires. Dans le monde entier, la législation et la politique fiscales sont souvent identifiées comme des domaines où les opportunités sont manquées. De nombreuses structures fiscales n'encouragent pas suffisamment les donateurs ou, tout du moins, ne leur permettent pas de récupérer les coûts associés aux dons alimentaires. Dans le pire des cas, la législation fiscale décourage activement les dons en imposant des charges fiscales supplémentaires aux donateurs ou aux organisations de secours alimentaire. Par conséquent, dans de nombreux cas, l'option la moins coûteuse est de se débarrasser de la nourriture excédentaire et saine.

La suppression de ces barrières fiscales et l'utilisation stratégique de la législation fiscale pour motiver les donateurs potentiels permettraient d'encourager les dons de nourriture et de minimiser les innombrables coûts associés à la perte et au gaspillage de nourriture (FLW). Pourtant, de nombreux pays n'ont pas conçu, ni mis en œuvre ou encore appliqué de régimes fiscaux permettant d'atteindre ces objectifs et de placer le don comme une alternative économique à la mise au rebut des aliments. Dans un environnement législatif, où les dons de produits sont promus dans un cadre social et environnemental, les entreprises sont encouragées à renforcer leurs relations avec les banques alimentaires en favorisant des programmes de dons efficaces plutôt que de jeter leurs aliments. Nous avons réalisé une étude approfondie et une publication sur ce sujet pour le projet «The Global Food Donation Policy Atlas» en partenariat avec la Harvard Law School Food Law and Policy Clinic (FLPC). Le titre de la publication est «Promouvoir le don de nourriture: Droit Fiscal et Politique».

“La réorientation des aliments sains et excédentaires vers ceux qui en ont le plus besoin permet à la fois de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et d'accroître la sécurité alimentaire.”

Pouvez-vous partager quelques exemples de bonnes pratiques en matière de législation pour réduire les déchets alimentaires réussie jusqu'à présent ?

Au moins sept États membres de l'Union européenne autorisent les déductions fiscales pour les dons alimentaires, ce qui permet aux donateurs de déduire au moins une partie de la valeur de leur assiette fiscale afin de réduire leurs obligations fiscales. Au Canada, les dons de bienfaisance donnent droit à une déduction fiscale (ou à un crédit d'impôt) plafonnée à 75 % du revenu net total du donateur, ce qui représente généralement entre 26 % et 31 % de la juste valeur marchande de ces dons, selon la province. D'autres pays, dont le Chili, l'Argentine, le Costa Rica, la République Dominicaine, le Guatemala, le Pérou, les États-Unis et l'Afrique du Sud, offrent également une déduction fiscale pour les dons de nourriture en nature faits aux banques alimentaires et autres organismes de récupération de nourriture. La Colombie offre des déductions et des crédits d'impôt équivalant à 25 % de la valeur des dons effectués au cours de l'année d'imposition, sans plafond.

Promouvez-vous ou travaillez-vous sur des projets internationaux qui pourraient intéresser les marchés de gros ?

Le Réseau mondial des banques alimentaires s'est associé à différentes organisations et entreprises internationales pour mettre en œuvre non seulement des alliances de dons alimentaires, mais aussi pour l'analyse et la quantification des pertes et gaspillages alimentaires avec des organisations telles que la Banque mondiale, le WWF, le CGF, la BID avec l'initiative «Sin Desperdicio» en Amérique latine et avec le WRAP pour la mise en œuvre d'accords volontaires permettant de développer des bases de référence et des actions pour la prévention et la récupération des aliments dans des pays comme le Mexique, l'Afrique du Sud et l'Indonésie.





Entretien avec Emily Broad Leib, professeure à Harvard.

9

Comment le don alimentaire peut-il changer la donne pour réduire le gaspillage alimentaire et que peuvent faire les pays et les marchés pour le favoriser?

WUWM est ravi de présenter une interview avec la professeure Emily Broad Leib, enseignant à Harvard, membre de l'école de droit d'Harvard et de la Clinique du droit et de la politique de l'alimentation (FLPC) travaillant sur le projet «L'Atlas mondial des politiques de dons alimentaires». Mme Broad Leib nous a parlé de l'importance du don alimentaire, du rôle des banques alimentaires et de la manière dont les différents types de législation peuvent améliorer le don alimentaire et donc réduire le gaspillage alimentaire.

Pourriez-vous présenter brièvement votre expertise et votre travail ?

La Clinique de droit et de politique alimentaire (FLPC) de l'école de droit de Harvard est la première clinique de l'école de droit aux États-Unis consacrée à la promotion de solutions juridiques et politiques pour relever les défis

sanitaires, économiques et environnementaux du système alimentaire. Ma recherche, mon enseignement et ma pratique se concentrent sur la recherche de solutions à certains des plus grands problèmes actuels en matière de droit alimentaire, dans le but d'accroître l'accès à des aliments nutritifs, d'éliminer le gaspillage alimentaire, de soutenir la production alimentaire durable et de promouvoir un changement du système alimentaire dirigé par la communauté. Au FLPC, nous accomplissons notre mission en servant des organisations et des communautés partenaires aux États-Unis et dans le monde entier. Nous favorisons des approches intersectorielles, multidisciplinaires et inclusives dans notre travail en établissant des partenariats avec des institutions académiques, des agences gouvernementales, des organisations à but non lucratif, des acteurs du secteur privé et de la société civile ayant une expertise en matière de santé publique, d'environnement et d'économie. Pour nos clients et partenaires, nous fournissons des recherches juridiques et politiques, une assistance technique, ainsi que des formations et un enseignement sur les questions de pointe du système alimentaire.

Pourquoi les banques alimentaires sont-elles un élément clef des solutions au changement climatique ?

Les déchets alimentaires contribuent de manière significative au changement climatique. Chaque année, environ 1,3 milliard de tonnes^[1] de nourriture dans le monde ne sont pas consommées ou restent invendues, soit environ un tiers de l'approvisionnement alimentaire mondial. En plus des ressources gaspillées pour produire ces aliments, la plupart d'entre eux sont transportés vers des décharges où ils pourrissent et produisent du méthane, un gaz à effet de serre.

“Dans de nombreux cas, l'incertitude entourant les lois et les politiques relatives aux dons alimentaires entrave l'expansion des banques alimentaires et des organisations de récupération de nourriture.”

Dans le même temps, 820 millions de personnes souffrent de la faim, et la faim aiguë devrait toucher 270 millions de personnes dans le monde en 2020, soit une augmentation de 82 % depuis le début de la pandémie.^[2] Si la pandémie a exacerbé la faim, ce n'est cependant pas une préoccupation nouvelle : l'insécurité alimentaire grave a augmenté de 70 % au cours des quatre années qui ont précédé la pandémie. En veillant à ce que les excédents alimentaires sains et sûrs n'aillent pas à la décharge mais restent dans la chaîne d'approvisionnement et soient acheminés vers ceux qui en ont besoin, on peut aider les personnes qui souffrent de la faim et contribuer à atténuer le changement climatique.

Dans quels pays les banques alimentaires fonctionnent-elles le mieux et cela a-t-il un rapport avec la législation gouvernementale ?

Notre Atlas mondial des politiques de dons alimentaires se penche sur cette question. Le projet d'Atlas, que la FLPC mène en partenariat avec le Réseau mondial des banques alimentaires, analyse et compare les lois et politiques en matière de dons alimentaires dans les pays du monde entier et identifie les meilleures pratiques exploitables pour les politiques qui veulent soutenir les banques alimentaires en encourageant les dons alimentaires. Dans de nombreux cas, l'incertitude entourant les lois et les politiques relatives aux dons alimentaires entrave l'expansion des banques alimentaires et des organisations de récupération de nourriture. Nos résultats mettent en évidence plusieurs lois et politiques qui soutiennent les opérations optimales des banques alimentaires.

L'Argentine fournit un bon exemple d'une politique forte en matière de protection de la responsabilité pour les dons alimentaires. La loi nationale prévoit une protection complète de la responsabilité tant pour les donateurs de nourriture que pour les organisations de récupération de nourriture, telles que les banques alimentaires. La protection de la responsabilité des donateurs de denrées alimentaires et des organisations à but non lucratif qui distribuent les excédents alimentaires peut encourager cette pratique sociale bénéfique en garantissant que les donateurs de denrées alimentaires qui respectent toutes les règles de sécurité alimentaire n'ont pas à craindre d'être tenus pour responsables si un destinataire des denrées alimentaires données tombe malade par inadvertance.

Plusieurs pays ont également utilisé la législation et la politique fiscales pour encourager le don alimentaire, afin qu'il soit plus facile de donner les surplus alimentaires aux banques alimentaires et aux organisations de récupération de nourriture que de les envoyer à la décharge. Par exemple, les contribuables américains peuvent demander une déduction fiscale générale de la valeur de base de la nourriture, qui est disponible pour toutes les contributions caritatives en nature (plafonnée à 10 % du revenu pour la plupart des entreprises donatrices), ainsi qu'une «déduction fiscale améliorée» pour les dons de nourriture qui évaluent la nourriture à près de deux fois le montant de la déduction générale (plafonnée à 15 % du revenu pour la plupart des entreprises donatrices).

“Les banques alimentaires ont connu une augmentation massive de la demande pendant la pandémie, tandis que les perturbations historiques de la chaîne d'approvisionnement continuent de rendre le système alimentaire inefficace.”

Quel est l'impact d'une bonne législation gouvernementale ? Pouvez-vous donner quelques exemples de législation innovante pour un système de réduction des déchets alimentaires réussi ?

Les lois et politiques gouvernementales peuvent avoir un impact significatif sur le gaspillage alimentaire. Par exemple, les étiquettes de date de vente et de consommation prètent souvent à confusion pour les consommateurs et peuvent les inciter à jeter des aliments sains et comestibles. Elles peuvent également inciter les entreprises à gaspiller plutôt qu'à donner des aliments qui sont encore sains et comestibles après la date, car la plupart des dates sont destinées à indiquer la fraîcheur et non la sécurité.

Le Royaume-Uni est un modèle de politique sur le gaspillage alimentaire réussi. Le Royaume-Uni dispose d'une politique nationale obligatoire qui normalise les étiquettes de date, exigeant que les aliments n'utilisent qu'une seule des deux étiquettes suivantes : une date «à consommer avant le», qui indique qu'il n'est plus sûr de consommer les aliments, et une date «à consommer de préférence avant le», qui indique que la qualité des aliments baisse





à partir de cette date. Cette politique autorise expressément la vente ou le don d'aliments après leur date de péremption. Le Royaume-Uni a également lancé des campagnes d'éducation des consommateurs pour améliorer la compréhension générale des stratégies de récupération des aliments, y compris la signification des étiquettes de date. Cet effort a contribué à une diminution de 11 % du gaspillage alimentaire des ménages en trois ans.^[3]

En termes de politiques innovantes, de nombreux gouvernements nationaux, ainsi que des gouvernements locaux, commencent à expérimenter des moyens créatifs pour inciter davantage d'entreprises à faire don de leurs surplus alimentaires sûrs, ou pour s'assurer que les aliments ne finissent pas dans une décharge en pénalisant le sauvetage de nourriture. Le Pérou a récemment adopté une nouvelle loi obligeant certaines entreprises à faire don de leurs surplus alimentaires. Bien que la loi ne soit pas encore entrée en vigueur (dans l'attente d'un règlement d'application), il s'agit d'un exemple du type de pensée innovante que certains gouvernements utilisent pour s'assurer que les aliments sont utilisés au mieux.

11



**FOOD LAW
and POLICY CLINIC**
HARVARD LAW SCHOOL

Avez-vous constaté des changements dans les dons alimentaires pendant la crise du Covid-19 ?

Les banques alimentaires ont connu une augmentation massive de la demande pendant la pandémie, tandis que les perturbations de la chaîne d'approvisionnement continuent à entraîner des inefficacités du système alimentaire. En 2020, nous avons publié une note d'information décrivant les défis identifiés par les banques alimentaires dans 39 pays et soulignant les solutions gouvernementales pour renforcer les opérations de dons alimentaires en réponse à la crise du COVID-19. Nos recherches ont montré que les banques alimentaires et les organisations de récupération alimentaire ont émergé comme catégorie propre pendant la pandémie, en devenant les premiers intervenant dans ce domaine. Cependant, le niveau de soutien gouvernemental varie grandement d'un pays à l'autre.

“En veillant à ce que les excédents alimentaires sains et sûrs n'aillent pas à la décharge mais restent dans l'approvisionnement alimentaire et soient acheminés vers les personnes dans le besoin, on peut aider les personnes souffrant de la faim et contribuer à atténuer le changement climatique.”

Conscients que le paysage des dons alimentaires a évolué rapidement au cours de l'année dernière, nous avons récemment publié une note d'information sur la mise à jour de 2021 qui décrit l'impact de la pandémie sur les systèmes alimentaires, l'accès aux aliments et la récupération des aliments, et identifie les mesures positives prises par les gouvernements pour relever ces défis.

L'un des problèmes que nous avons mis en évidence dans nos recherches est que les banques alimentaires et les organismes de récupération alimentaire se heurtent à une foule de nouveaux obstacles au sauvetage et à la livraison de nourriture. Certains pays ont relevé ce défi en créant des exceptions aux mesures d'intervention d'urgence afin de garantir que le don et la distribution de nourriture se poursuivent sans interruption. La Banque alimentaire de Singapour, par exemple, a été élevée au rang de partenaire essentiel primaire au cours de la pandémie, ce qui lui a permis de participer de manière significative durant la crise.

Pourquoi les marchés de gros peuvent-ils être des acteurs importants dans la collaboration avec les banques alimentaires ?

Les marchés de gros sont des plaques tournantes pour la distribution d'aliments frais et de qualité. Les produits qui transitent par les marchés de gros sont des aliments nutritifs précieux qui peuvent favoriser une alimentation saine au sein des communautés. Cependant, comme les marchés de gros traitent généralement des produits périssables, ces aliments sont souvent gaspillés. Au Pérou, par exemple, près de 120 millions de tonnes de déchets organiques solides sont générés quotidiennement sur le marché de gros de Lima. En fait, dans de nombreux pays d'Amérique latine, les produits frais constituent l'une des principales catégories de pertes et de gaspillage alimentaires.

Les marchés de gros peuvent être un partenaire important et fiable pour les banques alimentaires en donnant des aliments excédentaires sûrs. La banque alimentaire du Pérou (BAP), une banque alimentaire au Pérou, a lancé un programme visant à promouvoir la récupération des fruits et légumes excédentaires au marché de gros des fruits et légumes à Lima. Sans ces efforts de sauvetage, les aliments excédentaires sont jetés à la poubelle et envoyés dans les décharges pour faire de la place aux produits du lendemain.

Quelle pourrait être la configuration idéale pour une collaboration entre les banques alimentaires et les marchés de gros de produits frais ?

Les marchés de gros peuvent aider à développer des relations directes avec les banques alimentaires et les organismes de récupération alimentaire afin de centraliser les pratiques de dons. Il peut s'agir d'un partenariat avec la banque alimentaire pour mettre en place une collecte centralisée des produits donnés, d'une sensibilisation des vendeurs du marché aux raisons pour lesquelles ils devraient faire des dons et d'informations sur les incitations (telles que les incitations fiscales ou les protections en matière de responsabilité) qu'ils peuvent utiliser, ou d'un soutien à la conclusion de contrats entre les vendeurs du marché et les banques alimentaires pour faciliter la vente des produits excédentaires à un prix réduit au profit des communautés confrontées à la faim.

Dans certains cas, les marchés de gros ont établi des partenariats plus étroits avec les banques alimentaires, faisant de la place au sein du marché de gros pour que la banque alimentaire puisse faire plus d'éducation, de mise en boîte et de tri ou de traitement léger sur place au marché. Une politique saine est également essentielle pour soutenir la collaboration entre les banques alimentaires et les marchés de gros d'aliments frais. Au Pérou, les vendeurs du marché de gros de Lima sont des partisans enthousiastes des efforts de récupération alimentaire de la BAP, faisant souvent des pieds et des mains pour s'assurer que la BAP vienne ramasser les restes de nourriture. Malgré cette forte collaboration, un soutien opérationnel et financier plus important pourrait aider à étendre le projet afin de mieux répondre à la gamme complète de produits disponibles sur le marché. En développant des relations avec les banques alimentaires et en travaillant avec les gouvernements sur des propositions de politiques, les marchés de gros peuvent soutenir les banques alimentaires en leur permettant d'élargir leur approvisionnement, d'économiser de l'argent, de diversifier leurs menus, d'incorporer plus d'aliments frais et de construire un système alimentaire local plus résilient.

Dans les faits:

- Un quart de toute la nourriture gaspillée pourrait nourrir les 795 millions de personnes sous-alimentées dans le monde qui souffrent de la faim.
- Les déchets alimentaires génèrent 3,3 milliards de tonnes de dioxyde de carbone, ce qui accélère le changement climatique mondial.
- Si la pandémie a exacerbé la faim, il ne s'agit pas pour autant d'une préoccupation nouvelle - l'insécurité alimentaire grave a augmenté de 70 % au cours des quatre années qui ont précédé la pandémie.
- Le gaspillage alimentaire dans les pays riches (222 millions de tonnes) est approximativement équivalent à la totalité de la nourriture produite en Afrique subsaharienne (230 millions de tonnes).
- Un consommateur européen ou nord-américain gaspille 15 fois plus de nourriture qu'un consommateur africain typique.
- Le manque de technologie et d'infrastructures est la principale cause du gaspillage alimentaire en Afrique, en Asie et en Amérique latine, contrairement au gaspillage alimentaire des ménages dans les pays développés.



“Un quart de la nourriture gaspillée pourrait nourrir toutes les personnes souffrant de la faim dans le monde.”



13

En point de mire: Découvrez comment Italmercati innove pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser une alimentation plus saine au sein des populations les plus pauvres.

Pouvez-vous nous dire comment est né le projet «Frutta Che Frutta non Spreca» (Fruit qui ne sera pas gaspillé) et quels sont les principaux objectifs du projet?

Le projet a débuté par un appel public à la proposition de projets dans le domaine de l'alimentaire publié par le ministère italien de l'agriculture et des forêts, qui a accordé une contribution maximale de 50 % du montant total nécessaire aux projets gagnants. L'appel du gouvernement visait à financer des projets innovants liés à la recherche et au développement technologique dans le domaine de la durée de conservation afin de limiter le gaspillage alimentaire. Plus de 350 projets ont été présentés, notre projet a été l'un des gagnants et a été classé parmi les 10 premiers, obtenant la 3ème position !

La participation d'Italmercati a été officiellement lancée en juillet 2017 lorsque le conseil d'administration a voté à l'unanimité pour présenter à l'appel ce projet visant à favoriser la récupération des surplus alimentaires avec un programme de transformation des fruits en salle. Les principaux objectifs du projet sont de récupérer autant d'excédents que possible de manière innovante, d'allonger la durée de conservation des produits « excédentaires » et donc d'augmenter leur possibilité d'utilisation, de renforcer leur valorisation à des fins sociales, d'expérimenter un nouveau modèle de transformation qui utilise les excédents comme matières premières et implique le tiers secteur et d'augmenter les compétences du tiers secteur.

Pouvez-vous expliquer pourquoi l'initiative change la donne en matière de réduction des déchets alimentaires sur les marchés de gros?

En bref, les produits excédentaires disponibles sont contrôlés par un système numérisé, sélectionnés et envoyés à des organisations à but non lucratif qui les transforment en confitures, purées et marmelades sur le marché. Ce processus est réalisé au marché de gros de Rome grâce à un laboratoire nouvellement conçu. Les matières premières (fruits invendus) utilisées pour la transformation sont données par les opérateurs du marché et sélectionnées par le personnel de l'organisation à but non lucratif qui est en charge du laboratoire.

Le produit fini est vendu à un prix très bas aux organisations à but non lucratif et aux banques alimentaires de la région qui souhaitent l'utiliser et le placer sur les «marchés sociaux» traditionnels (magasins où les plus démunis peuvent faire leurs courses à des prix réduits).

La vente des produits - même à un tarif très bas - nous permet de soutenir, en partie, le coût du laboratoire et de ses employés.

En ce sens, le projet est une solution qui change la donne et qui s'inscrit parfaitement dans les objectifs de développement durable. Il a été créé non seulement pour réduire les déchets, mais aussi pour aider les plus démunis à avoir accès à la nourriture et leur assurer une alimentation plus saine et appropriée.

Combien cette initiative a-t-elle coûté et combien d'aliments avez-vous économisés depuis que vous l'avez lancée ?

Le coût total pour Italmercati a été de cent mille euros, et le gouvernement italien en a financé la moitié. En 2020, le «Centro Agroalimentare di Roma» a récupéré environ 9000 tonnes de produits qui auraient été gaspillés. La quantité de produit transformé en confitures, purées, marmelades, etc. provient uniquement du produit récupéré et est égale à environ 3%.

Quelles sont les prochaines étapes ?

Nos prochaines étapes consistent à introduire nos produits «récupérés» sur le marché ordinaire ! Grâce à une récente mesure du gouvernement italien qui permet la vente de produits transformés provenant de matériaux récupérés en tant que produits du «commerce équitable». Nous voulons augmenter le niveau de production en soustrayant du circuit des déchets une quantité de plus en plus importante de matériel récupéré et transformé. Alors que les fruits ont une durée de vie de 1 jour, le produit transformé a une durée de vie de 12 mois ! Voilà tout le potentiel du projet : nous pouvons toucher une grande partie de la population, et notamment les démunis, en leur permettant d'acheter un excellent produit à un coût très bas.

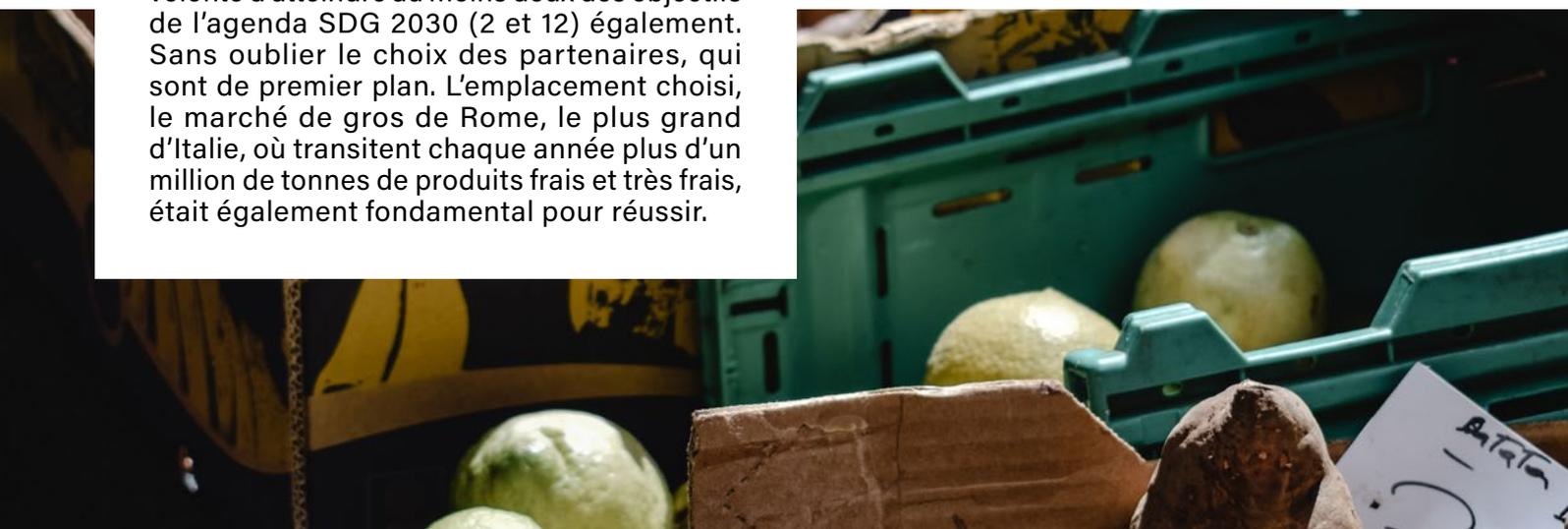
Quels sont les ingrédients clefs qui ont permis la réussite de ce projet ? Avez-vous eu le soutien du gouvernement ?

Le soutien du gouvernement italien a certainement été fondamental, mais aussi la volonté d'atteindre au moins deux des objectifs de l'agenda SDG 2030 (2 et 12) également. Sans oublier le choix des partenaires, qui sont de premier plan. L'emplacement choisi, le marché de gros de Rome, le plus grand d'Italie, où transitent chaque année plus d'un million de tonnes de produits frais et très frais, était également fondamental pour réussir.

“Le projet propose une solution innovante qui s'inscrit parfaitement dans avec les ODD. Il a été créé non seulement pour réduire le gaspillage alimentaire mais aussi mais aussi pour aider les foyers plus pauvres à avoir l'accès à des fruits et à garantir une alimentation plus saine.”

Pensez-vous que ce projet puisse être reproduit dans d'autres marchés de gros? Allez-vous le faire dans d'autres endroits en Italie?

Une rencontre avec la Fédération Européenne des Banques Alimentaires (FEBA) pendant la célébration de l'année internationale des fruits et légumes nous a permis de vérifier que notre projet est un exemple unique de transformation en salle des fruits invendus non seulement en Italie mais en Europe! C'est pourquoi nous voulons exhorter les gouvernements, pas seulement Italien, à identifier les ressources - de toute urgence - pour que chaque grand marché en Europe puisse être équipé d'un laboratoire pour la transformation des produits excédentaires afin de pouvoir mettre en œuvre ce type d'initiatives ! Nous allons présenter ce projet lors du forum annuel de la FEBA sur l'aide alimentaire et l'inclusion sociale aux côtés de la WUWM. Nous pensons que les actions visant à réduire le gaspillage de fruits et légumes sont celles qui ont le plus de chance de saisir les opportunités des nouvelles politiques durables en Europe et qui sont capables de réduire de 50% le gaspillage alimentaire tel que visé par les ODD.



Evénements:

WUWM a participé au 2ème Sommet sur la réduction des pertes et gaspillages alimentaires pour l'Amérique latine et les Caraïbes organisé par la BID et la FAO.

Le 2ème Sommet sur la réduction des pertes et gaspillages alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes - 2^a Cumbre sobre Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe, organisé par la Banque interaméricaine de développement (BID), l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE), a eu lieu les 17 et 18 novembre sous un format en ligne.

Pendant ces deux jours, de nombreux acteurs, experts et parties prenantes de la chaîne alimentaire ont été réunis dans le but de partager de bonnes pratiques, des politiques publiques réussies et des solutions innovantes à chaque étape de la chaîne alimentaire pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires en Amérique latine. Au total, onze panels ont été organisés, auxquels ont participé des fonctionnaires gouvernementaux, des représentants d'organisations internationales, des consultants, des chercheurs, des administrateurs urbains et d'autres acteurs clés de la chaîne alimentaire.

Plusieurs membres de l'OMMS ont été invités à participer au Sommet lors d'une session intitulée : «Réduction des pertes et gaspillages alimentaires sur les marchés de gros». Lors de son intervention, la Secrétaire Générale de l'OMMS, Eugenia Carrara, a indiqué que le Centre d'Investissement de la FAO est en train de réaliser une étude de cas mondiale sans précédent sur les marchés de gros, en collaboration avec l'OMMS. Il s'agit de la première étude sérieuse et approfondie sur le rôle clé des marchés alimentaires de gros pour garantir l'approvisionnement mondial en aliments frais et la sécurité alimentaire à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. L'étude démontre de manière empirique que les marchés sont le pilier de la transition des systèmes alimentaires.

Mme Carrara a souligné que les marchés de gros ont longtemps été invisibles pour de nombreux acteurs, car ils agissaient dans un « milieu caché ». Néanmoins, la pandémie a montré clairement à tous les principaux acteurs et aux gouvernements leur rôle dans la garantie d'un approvisionnement en aliments frais, avec des chaînes de valeur plus courtes, avec beaucoup plus de produits locaux et davantage de petits et moyens producteurs.

En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, les marchés de gros sont la meilleure infrastructure pour soutenir un commerce efficace de produits périssables, car ils participent à la gestion des produits agricoles en favorisant une bonne rotation avec des quantités de produits élevée.

M. Carrara a expliqué que, bien que la moyenne des aliments gaspillés soit relativement faible sur les marchés de gros, des investissements stratégiques sont tout de même nécessaires pour améliorer la réduction du nombre de déchets alimentaires. En moyenne, les marchés de gros gaspillent 12 % de nourriture, ce chiffre peut diminuer considérablement sur les marchés dotés d'infrastructures modernes (comme Rungis ou Marcabana, qui comptent moins de 2 % de déchets alimentaires). En ce sens, l'investissement est aujourd'hui la composante manquante pour mettre à l'échelle des pratiques efficaces qui ont démontré qu'elles avaient un effet immédiat sur la réduction des quantités de déchets alimentaires (chaîne du froid, meilleures installations de stockage).

Mme Carrara a également souligné que les marchés de gros peuvent aussi avoir un effet d'entraînement sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement afin de prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires, car ils ont le pouvoir de structurer le secteur. Par exemple, les grossistes connaissent très bien les calendriers des demandes, et ils savent en temps réel «les tendances des clients» en matière d'achats alimentaires. Au Mexique, certains grossistes travaillent avec les producteurs pour prévoir les plantations et diversifier les produits en fonction de la demande des clients. L'investissement dans les innovations (comme l'IA et les solutions de big

15



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



IDB Inter-American
Development Bank

data) pourrait être un véritable outil pour anticiper l'évolution des prix et de la demande de produits et mieux coordonner les flux alimentaires afin de réduire le gaspillage.

M. Arturo Fernandez, président de la FLAMA (Fédération des marchés de gros d'Amérique latine) et directeur de la WUWM, a souligné le caractère multidimensionnel du défi des pertes et gaspillages alimentaires, qui a des effets non seulement sur la chaîne d'approvisionnement alimentaire, mais aussi sur le changement climatique et les inégalités sociales. Il a également affirmé qu'il était nécessaire d'engager les marchés de gros avec les responsables des politiques alimentaires «afin d'entreprendre de nouvelles perspectives sur la consommation et l'alimentation responsables», ce qui constitue l'un des principaux défis des gouvernements d'Amérique latine.

En conclusion, la participation de l'OMMS au Sommet a été une excellente occasion de discuter de l'un des principaux défis qui concernent les systèmes alimentaires d'Amérique latine, de reconnaître le potentiel du continent et d'aborder l'avenir dans une perspective multi-niveaux et intégrée.

16

“Dans le monde les marchés de gros sont responsables de 12 % du total du gaspillage alimentaire dans le monde, ce chiffre peut radicalement réduire considérablement sur les marchés dotés d'infrastructures modernes, qui ont atteint moins de 2% des déchets alimentaires ! Dans ce sens, l'investissement est aujourd'hui la composante manquante pour réussir le parti du zéro déchet .”

Dans le monde de WUWM

28 octobre — WUWM tient la réunion du bureau avec le conseil d'administration.

31 octobre - 12 novembre — WUWM participe à plusieurs webinaires pertinents sur le rôle des systèmes alimentaires dans la réduction des émissions mondiales lors de la COP26.

8 - 12 novembre — WUWM participe à une série de webinaires organisés par l'OCDE à la lumière de la COP26 sur les systèmes alimentaires urbains et leur lien avec la réduction des émissions de GES.

3 novembre — WUWM participe au webinaire «Resilient cities in practice» organisé par Nourish Scotland, Rikolto et RUAF sur la façon dont les systèmes alimentaires des villes peuvent devenir plus résistants aux chocs externes.

15 novembre — La Commission européenne déclare WUWM membre permanent de la Plateforme européenne sur les pertes et gaspillages alimentaires.

17 & 18 novembre — WUWM participe au 2^{ème} Sommet sur les pertes et gaspillages alimentaires.

18 novembre — WUWM signe un protocole d'accord avec le Réseau mondial de banques alimentaires.

24 novembre — La secrétaire générale de l'OMMS, Eugenia Carrara, a tenu une réunion avec des représentants de la Banque mondiale sur une collaboration future et des activités conjointes d'intérêt mutuel.

24 novembre — WUWM participe à un webinaire sur «Les gouvernements locaux urbains et la transformation des systèmes alimentaires pour réaliser des régimes alimentaires durables, résilients et sains pour tous : informations et considérations pratiques», organisé par le groupe Food for Cities, GAIN et la LSE.

25 novembre — L'OMMS et ONU-Habitat se sont rencontrés pour une nouvelle réunion concernant le plan d'action commun des deux organisations dans le cadre de leur protocole d'accord.

30 novembre — WUWM remet le prix «Gourmand Awards - Best of the Best» au chef et écrivain culinaire Claudia Rodin lors de la «Semaine des cuisines du monde» à Paris.



About WUWM :

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

