

En action



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

Juin 2022

Avant-propos

2

Engagé

3

Le Président de l'WUWM, Stéphane Layani, a reçu le prix du «Meilleur engagement» du Better World Endowment Fund pour le travail de WUWM en faveur de la durabilité dans le secteur alimentaire!

En ligne de mire

4

Réservez la date et rejoignez-nous pour la conférence WUWM 2022 à Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis!

Dans les faits

5

Entretien

6

avec Graham Sanders, directeur général du groupe Ghassan Aboud, Regional Food Hub Abu Dhabi

Bonnes pratiques

8

Le marché de gros de Barcelone, Mercabarna, s'est associé à l'Université polytechnique de Catalogne et a créé la première bibliothèque numérique sur le gaspillage alimentaire en Espagne!

Dans la boucle

9

Construire ensemble des chaînes d'approvisionnement responsables! Entretien avec Marjoleine Hannis, présidente du Groupe consultatif OCDE-FAO sur les chaînes d'approvisionnement agricoles responsables

Inspirant

13

Quels sont les plus grands défis pour le secteur alimentaire? Découvrez l'avis d'Emeline Fellus, du Conseil mondial des entreprises pour le développement durable.

En action

16

Comment mieux se préparer aux crises futures dans le secteur des aliments frais? Les chercheurs de la FAO ont partagé avec nous différents cas et leçons sur les comportements des gouvernements locaux lors de la pandémie de Covid-19.

Evénements

22

WUWM a participé en tant que panéliste au webinaire SFS-MED «Gestion des déchets alimentaires et économie circulaire dans les villes méditerranéennes».

Dans le monde du WUWM

23



Avant-propos

Chers lecteurs,

À l'heure où les gouvernements du monde entier s'inquiètent des perturbations de la chaîne d'approvisionnement alimentaire qui pourraient conduire à une crise alimentaire, il est fondamental de coopérer pour renforcer les systèmes alimentaires et rendre la logistique de la chaîne d'approvisionnement alimentaire aussi robuste et résiliente que possible. En tant qu'acteurs majeurs du secteur de l'approvisionnement en denrées alimentaires fraîches, nous avons le pouvoir de créer les alliances, plateformes et synergies nécessaires et de développer tous les outils et mécanismes requis pour éviter les perturbations alimentaires dans les mois à venir.

J'ai le plaisir de vous annoncer que la conférence WUWM 2022 aura lieu à Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis, du 20 au 22 octobre 2022. Cette conférence sera l'occasion de réunir, dans une perspective multipartite, les principaux acteurs qui façonnent le secteur des aliments frais, afin de trouver ensemble les mesures à prendre pour renforcer la résilience des chaînes d'approvisionnement, éviter les crises alimentaires et assurer la sécurité alimentaire.

Les risques sont aujourd'hui mondiaux, c'est pourquoi, maintenant plus que jamais, tous les acteurs du secteur alimentaire doivent s'allier pour construire des mécanismes de réponse innovants, adaptables et efficaces en cas de crise. Nous devons donc nous engager dans une approche multi-acteurs (grossistes,



producteurs, logisticiens, gouvernements, Organisations internationales), qui puisse nous permettre de surmonter les difficultés que le système alimentaire peut traverser dans les années à venir en termes de distribution, de logistique et de coordination.

WUWM croit au pouvoir du partage d'expertise et de la coopération, qui ont toujours donné des résultats fructueux et durables au bénéfice des citoyens à travers le monde.

Je voudrais inviter tous les acteurs intéressés à nous rejoindre à Abu Dhabi pour notre Congrès WUWM 2022 !

Merci pour votre soutien constant.

Cordialement,

Stephane Layani,
Président du WUWM



Engagé:

Le président du WUWM , Stéphane Layani, a reçu le prix du « Meilleur engagement de la part du « Better World Endowment Fund » pour récompenser le travail de l'WUWMWUWM en faveur de la durabilité dans le secteur alimentaire!

À l'occasion du 75e Festival de Cannes, le Better World Endowment Fund a organisé une cérémonie spéciale de remise de prix pour récompenser le travail de personnalités exceptionnelles en faveur d'un «monde meilleur».

3

Cette année, le thème du prix était «Alimentation, santé et durabilité», visant à donner de la visibilité et à reconnaître les personnes dont les actions et l'engagement répondent aux problèmes humanitaires et de durabilité les plus urgents de notre époque. En raison des préoccupations croissantes concernant l'insécurité alimentaire, le Fonds a décidé cette année de consacrer l'événement à la durabilité dans le secteur alimentaire. Stéphane Layani, en tant que président de WUWM, a reçu le prix du «Meilleur engagement» en reconnaissance du travail que lui, son équipe et tous les marchés de gros membres de WUWM, font pour assurer la sécurité alimentaire et l'accès à des aliments frais nutritifs, sains, abordables et durables pour tous.

Le Better World Fund est un fonds de dotation basé à Paris. Il a été créé en 2016 en réponse à un élan humanitaire d'une société en recherche de plus d'égalité et de vérité. Au-delà des différences politiques, religieuses ou culturelles, le mouvement donne de l'importance aux droits des femmes, aux droits à l'éducation, à la protection de l'environnement et de la biodiversité. Le Better World Fund a organisé une série d'événements de haut niveau dans des lieux clés de différentes régions du monde, tels que le festival de Cannes, le festival de Venise ou l'Expo 2020 de Dubaï. Le mouvement collabore avec des personnes influentes des



secteurs du cinéma, de la musique, des affaires, du sport et de la mode, en travaillant par le biais de l'art pour sensibiliser et collecter des fonds afin de promouvoir l'action humanitaire et le développement durable dans le monde entier. «Des images à l'action, le Better World Fund aspire à être plus qu'un simple événement. Nous sommes un mouvement qui met en lumière des actions concrètes qui ont un impact sur les gens dans le monde entier. Nous nous efforçons de mettre l'accent sur les principaux problèmes humanitaires de notre époque», a affirmé Manuel Collas De La Roche, président et fondateur du Better World Endowment Fund.

Au cours de la cérémonie, quatre autres prix ont été décernés à différentes personnalités pour leur engagement en faveur de causes humanitaires et des objectifs de développement durable des Nations unies: Dominique Ouattara, Sharon Stone, Aamruta Fadnavis et Skyler Griswold.

Ce prix est une reconnaissance très importante, car il symbolise l'effort et l'engagement constants de notre organisation pour construire un avenir meilleur pour les communautés mondiales et la planète, et il représente également une source d'inspiration pour poursuivre notre travail dans les années à venir!

“Stéphane Layani, a reçu ce prix en reconnaissance du travail que les marchés de gros accomplissent pour assurer la sécurité alimentaire et l'accès à une alimentation fraîche nutritive, saine, abordable et durable pour tous.”

En ligne de mire:

Réservez la date et rejoignez-nous pour la conférence WUWM 2022 à Abu Dhabi, aux Émirats Arabes Unis!

4 Nous sommes heureux d'annoncer que la Conférence de la WUWM 2022 aura lieu du 20 au 22 octobre à Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis (EAU)! Cette année, la conférence de la WUWM est particulièrement importante - à la fois concrètement et symboliquement - pour un certain nombre de raisons. Dans un moment historique où les gouvernements du monde entier s'inquiètent d'une crise alimentaire aiguë, il est important que les experts du secteur alimentaire, les marchés de gros, les agriculteurs, les marchés politiques, les logisticiens, les grossistes, les investisseurs, les organisations internationales et les gouvernements unissent leurs forces et prennent des mesures solides en faveur d'une chaîne d'approvisionnement alimentaire résiliente qui peut garantir de réduire autant que possible le risque de crises alimentaires et de perturbations de la chaîne d'approvisionnement.

La conférence WUWM 2022 représente une chance de rassembler tous les acteurs majeurs du secteur, qui pourront interagir, échanger sur leurs initiatives pendant le COVID-19 pour faire face à d'éventuelles perturbations, construire de nouveaux partenariats, s'inspirer d'autres expériences, et s'engager à prendre des mesures concrètes pour les systèmes alimentaires qui peuvent bénéficier aux citoyens du monde entier et à la planète. La conférence aura lieu pour la première fois dans la région MENA (Moyen-Orient/Afrique du Nord), une zone géographique dans laquelle les EAU prennent l'initiative d'échanger sur ces questions urgentes.

La région MENA est un territoire difficile, hautement dépendant d'une chaîne d'approvisionnement fiable, car la plupart des aliments consommés localement sont importés. Avec des conditions climatiques particulièrement difficiles pour l'agriculture, l'amélioration des chaînes d'approvisionnement et la promotion de l'agriculture locale doivent être à la pointe de l'innovation.

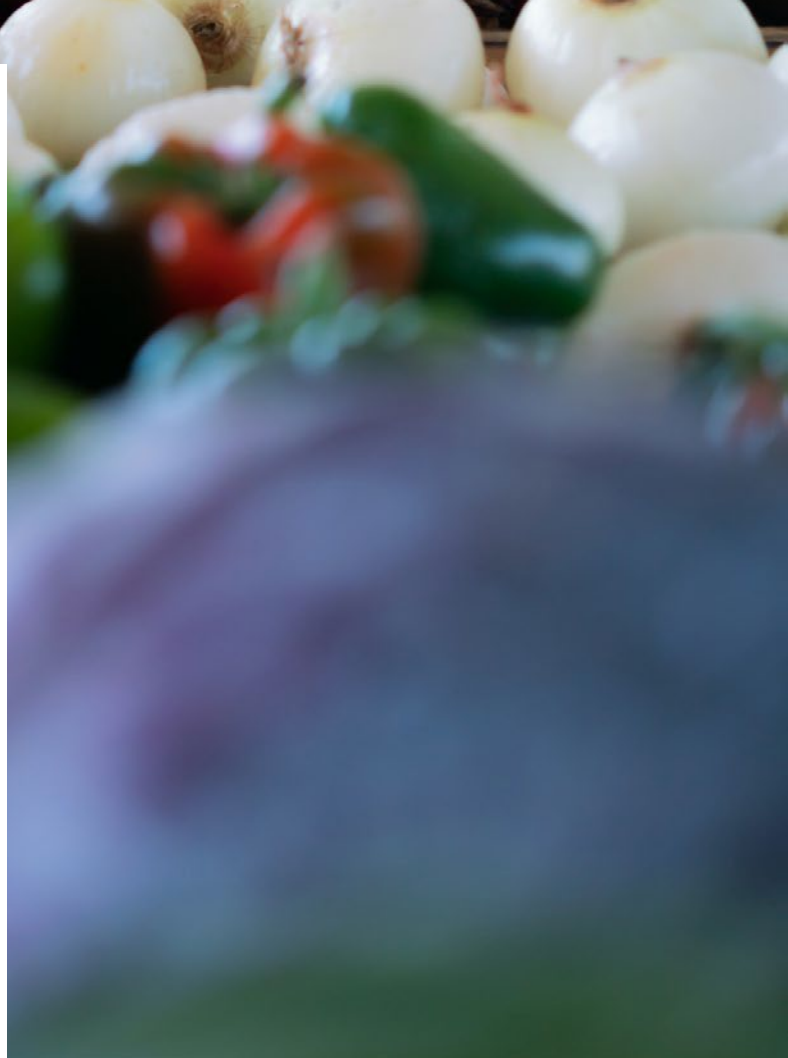
De plus amples informations sur la conférence seront bientôt communiquées. En attendant, nous sommes heureux d'annoncer la date et le lieu de l'événement et nous vous invitons tous à vous joindre à nous pour cet événement important.

"La conférence WUWM 2022 est l'occasion de réunir tous les acteurs majeurs du secteur!"



Dans les faits:

- Créer des environnements alimentaires durables signifie veiller à ce que les aliments, les boissons et les repas qui contribuent à une alimentation saine et durable soient les plus disponibles, accessibles, abordables, agréables et largement promus.
- Le prix, le manque d'information et la difficulté d'identifier les options d'alimentation durable ainsi que leur disponibilité limitée sont les principaux obstacles perçus à l'alimentation durable.
- Les environnements alimentaires durables stimulent la demande de chaînes d'approvisionnement socialement justes et de modèles de production prenant en considération la nature, qui sont à l'épreuve du climat et qui prennent pour point de départ des niveaux élevés de bien-être animal.
- La consommation alimentaire écologiquement durable est l'utilisation de produits alimentaires qui répondent aux besoins fondamentaux et apportent une meilleure qualité de vie, tout en minimisant l'utilisation de ressources naturelles, de matériaux toxiques et d'émissions de déchets et de polluants au cours du cycle de vie.
- Le déclin continu de la diversité des cultures dans les systèmes de production agricole rend les systèmes alimentaires mondiaux vulnérables: 75 % de la nourriture mondiale est produite à partir de seulement 12 plantes et 5 espèces animales, et seules 3 espèces végétales fournissent plus de 50 % des besoins alimentaires et énergétiques de la planète.
- Les marchés de gros sont des acteurs clés pour favoriser la diversité des cultures, car ils commercialisent la plus grande quantité de fruits et légumes diversifiés par rapport aux autres acteurs de la chaîne alimentaire.
- Les recherches de la FAO indiquent que les marchés ont réussi à obtenir des changements positifs dans les environnements alimentaires, en: améliorant les économies locales et agricoles, en mettant en valeur l'utilisation des terres pour la production et en augmentant l'accès des résidents à des aliments sains.
- La mise en œuvre d'un cadre juridique efficace pour des environnements alimentaires sains et durables est l'un des meilleurs moyens de respecter les engagements internationaux dans le domaine des droits de l'homme, notamment le droit des enfants à la santé et le droit à l'alimentation.



“Créer des environnements alimentaires durables signifie veiller à ce que les aliments, les boissons et les repas qui contribuent à une alimentation saine et durable soient les plus disponibles, les plus accessibles, les plus abordables, les plus agréables et les plus largement promus.”

Entretien

avec Graham Sanders

**Directeur général du groupe
Ghassan Aboud, Regional Food
Hub Abu Dhabi**



6

Nous avons eu le plaisir d'interviewer Graham Sanders, directeur général du Hub alimentaire régional d'Abu Dhabi. Nous avons parlé de la prochaine conférence de la WUWM et de l'importance qu'elle revêt pour la région Moyen-Orient/Afrique du Nord (MENA) et pour les Émirats arabes unis en particulier (EAU). Cette zone géographique doit surmonter de nombreux obstacles afin de parvenir à la sécurité alimentaire et à un système alimentaire résilient ; mais dans le même temps, il existe de nombreuses opportunités à saisir. Graham Sanders a également souligné le travail de son entreprise. Ghassan Aboud Group réalise, en collaboration avec le gouvernement d'Abou Dhabi, la construction d'un «Hub alimentaire régional» à Abou Dhabi, qui pourrait améliorer considérablement la sécurité alimentaire dans la région.

Cette conférence sera la première à se tenir dans la région. Pouvez-vous expliquer brièvement à nos lecteurs pourquoi vous avez décidé d'organiser cette conférence? Et pourquoi est-il si important d'organiser une conférence dans la région MENA?

La région MENA compte entre 450 et 600 millions d'habitants. Elle est culturellement et ethniquement diversifiée, connaît une croissance rapide et s'intègre de plus en plus dans le commerce mondial, le sport, l'art et la politique. Les EAU jouent un rôle de premier plan et le «Regional Food Hub Abu Dhabi» est l'expression de ce leadership dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. La conférence WUWM est l'occasion de partager la vision de ce projet et de ce pays et de discuter des changements qui se produisent dans le secteur alimentaire de la région MENA.

Pourriez-vous décrire la situation actuelle du secteur alimentaire dans votre région? Quels sont les défis les plus urgents à relever pour parvenir à la sécurité alimentaire et à des systèmes alimentaires durables dans la région?

La sécurité alimentaire, l'approvisionnement en nourriture et la nutrition adéquate de la population de la région MENA constituent un défi sérieux et permanent. Les différents conflits dans la région perturbent la production alimentaire, le changement climatique et le «stress hydrique» ont un impact sur la production agricole et la croissance démographique rapide amplifie ces problèmes. La moitié de la nourriture de la région MENA est importée et ce chiffre atteint plus de 90 % dans le CCG (Conseil de coopération du Golfe). La crise du Covid a exposé les risques d'une telle dépendance aux importations pour l'approvisionnement alimentaire. La situation en Ukraine fait à nouveau augmenter les prix et les risques pour les produits alimentaires vitaux dans la région MENA. Relever ces défis est très complexe et dépasse souvent les capacités d'un seul pays. Le changement climatique et les conflits géopolitiques, par exemple, ont des répercussions importantes sur l'approvisionnement alimentaire et l'accessibilité financière dans la région MENA.

Pouvez-vous partager certaines des stratégies adoptées - ou sur le point d'être mises en œuvre - pour atteindre l'objectif de la résilience alimentaire?

Le centre alimentaire régional d'Abu Dhabi fait partie de la stratégie du gouvernement des Émirats arabes unis visant à améliorer les chaînes d'approvisionnement alimentaire dans la région. L'amélioration de l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et l'ajout de capacités de stockage et de logistique contribueront à atténuer les effets des problèmes de chaîne d'approvisionnement, de la fluctuation des prix des



“La sécurité alimentaire, l’approvisionnement en nourriture et la nutrition adéquate de la population constituent un défi sérieux et permanent.”

produits alimentaires et des systèmes logistiques inefficaces et fragmentés. Le gouvernement des EAU investit également dans les technologies de production alimentaire dans les climats désertiques et encourage les investissements du secteur privé dans ce domaine.

Vous êtes en train de construire un centre alimentaire régional à Abu Dhabi, qui vise à devenir le «plus grand centre de commerce alimentaire de gros de la région». Pouvez-vous en dire un peu plus à nos lecteurs? Pourquoi avez-vous décidé d’entreprendre ce projet? Quels sont, selon vous, les avantages que le centre alimentaire pourrait apporter à la région? Quels sont les objectifs de ce projet?

7

Le «Regional Food Hub Abu Dhabi» est un ambitieux partenariat public-privé entre le gouvernement d’Abu Dhabi (par l’intermédiaire d’AD Ports) et le Ghassan Abound Group. Notre partenaire technologique et opérationnel est Rungis. La région MENA est très vaste et la sécurité alimentaire et la résilience de la chaîne d’approvisionnement dans cette région sont fragiles. Il n’existe pas de plateforme centrale pour le commerce de gros des produits alimentaires à grande échelle dans la région. Le gouvernement des Émirats arabes unis et le Ghassan Abound Group ont reconnu l’excellence logistique des Émirats et ont positionné le hub de manière à ce qu’il bénéficie d’un accès direct aux principaux ports maritimes, aux principaux ports aériens, à d’excellents réseaux routiers et au nouveau système ferroviaire du Golfe actuellement en construction. L’objectif est de développer un «guichet unique» à très grande échelle pour le commerce et la logistique de toutes les principales catégories de produits alimentaires

afin de desservir la région MENA. Le site s’étend sur près de 4 kilomètres carrés et sera aménagé au cours des prochaines années. Les actionnaires reconnaissent également l’importance cruciale de développer un débouché pour le secteur agricole des EAU, qui connaît une expansion rapide.

Le projet a une caractéristique vraiment innovante/unique, ce partenariat avec AD ports Group, pouvez-vous nous en dire quelques mots et nous expliquer pourquoi vous avez choisi comme partenaire?

Il s’agit de l’un des premiers partenariats public/privé de grande envergure à Abu Dhabi. Les actionnaires se complètent bien. Abu Dhabi Ports dispose d’installations et de compétences étendues en matière de chaîne d’approvisionnement et de logistique, tandis que le groupe Ghassan Aboud a une empreinte substantielle et croissante dans le secteur alimentaire de la région. Les deux parties ont à cœur la sécurité alimentaire des habitants de la région et sont prêtes à investir dans des solutions à long terme pour résoudre certains des problèmes alimentaires les plus complexes.

Pourriez-vous expliquer à nos lecteurs pourquoi il est important que les membres participent à la prochaine conférence de l’OMMS à Abu Dhabi?

Il y a de nombreuses raisons pour lesquelles les membres de la WUWM devraient assister à la conférence d’Abu Dhabi. La région MENA est pleine d’opportunités dans le secteur alimentaire - des défis bien sûr, mais aussi des opportunités. Cette région, et plus particulièrement les Émirats arabes unis, investit, développe et crée de nouvelles industries alimentaires. C’est un centre de technologie, de démarrage et d’innovation pour l’industrie alimentaire. Si vous voulez relier l’Asie et l’Europe, vous devez passer par les Émirats arabes unis. Si vous voulez saisir des opportunités dans la région MENA, vous le faites à partir des EAU. Abu Dhabi organisera une conférence spectaculaire, informative, amusante et élégante. Les contacts et les amis que vous ferez à la conférence d’Abu Dhabi seront uniques et précieux. C’est une excellente occasion de voir comment le monde se rassemble pour faire des affaires au carrefour du monde - les EAU.

Regional Food Hub - Abu Dhabi

In collaboration with



**مجموعة موانئ أبوظبي
AD PORTS GROUP**

A public private partnership



GHASSAN ABOUD GROUP
Building a better future... together

Les bonnes pratiques:

Le marché de gros de Barcelone, Mercabarna, s'est associé à l'Université polytechnique de Catalogne et a créé la première bibliothèque numérique sur le gaspillage alimentaire en Espagne!

8

L'Université polytechnique de Catalogne (UPC) et Mercabarna ont créé une chaire pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'un des premiers travaux concrets que la chaire lance est la première collection bibliographique en ligne en Espagne consacrée à la réduction du gaspillage alimentaire. Cette collection en ligne apportera des informations clés sur les bonnes pratiques aux marchés de gros et aux acteurs du secteur des aliments frais, ainsi que des outils concrets pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce site, première bibliothèque numérique sur le gaspillage alimentaire en Espagne, est le résultat d'une collaboration fructueuse entre l'Université polytechnique de Catalogne (UPC)-chaire Mercabarna et la bibliothèque du campus Baix Llobregat de l'UPC.

Il permettra d'accéder à tous les acteurs de la chaîne alimentaire, aux réglementations en vigueur et aux applications. Il fournira également des informations actualisées sur les déchets dans la chaîne agroalimentaire, la valorisation, la quantification des déchets et la réutilisation et l'économie circulaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas facile à gagner, elle nécessite de l'innovation et la collaboration de multiples acteurs. Cet outil représente une innovation majeure pour rapprocher la législation et les pratiques existantes des entreprises alimentaires, en aidant les agents de la chaîne alimentaire à se conformer aux réglementations en vigueur.

"Cette collection en ligne apportera à d'autres marchés de gros et acteurs de l'alimentation fraîche des informations clés sur les bonnes pratiques et des outils concrets pour lutter contre le gaspillage alimentaire."

En effet, les entreprises alimentaires et les entités sociales qui distribuent des aliments dans la région de Catalogne sont obligées, entre autres, de disposer d'un plan de prévention des pertes et gaspillages alimentaires et de sa mise en œuvre. Elles doivent également rendre compte annuellement de la quantification de leurs pertes et gaspillages, selon les termes de la « Loi sur la prévention des pertes et gaspillages alimentaires », en vigueur depuis 2020. Dans le reste de l'Espagne, le gouvernement travaille sur un projet de loi en la matière.

Le portail permet la mise à jour automatique des sources d'information afin de maintenir la bibliothèque à jour, toujours sous la supervision et l'intervention des experts de la Chaire et de la bibliothèque du campus Baix Llobregat.

Ce catalogue sur le gaspillage alimentaire donne déjà accès à 6 000 articles, 236 documents de recherche, plus de 1 500 documents du dépôt de l'UPC, 100 références bibliographiques de livres, 6 projets européens, entre autres. La bibliothèque numérique sur le gaspillage alimentaire comporte 8 sections différentes: accueil, articles, bases de données, livres, documents académiques, normes, projets et meilleures pratiques/initiatives.

Outre les données et les règlements, permet de consulter des articles, des livres électroniques et des publications universitaires disponibles dans les bibliothèques de l'UPC et dans d'autres bibliothèques des universités catalanes, ainsi que des informations sur le sujet provenant d'institutions espagnoles et européennes.

Les utilisateurs peuvent également consulter les thèses de licence et de maîtrise de l'UPC qui traitent du sujet des déchets. Les projets, pratiques et initiatives sont également répertoriés dans la bibliothèque, et il est possible pour les utilisateurs d'envoyer des informations sur les actions dont ils ont connaissance ou qu'ils souhaitent proposer.



mercabarna





Dans la boucle:

9

Construire ensemble des chaînes d'approvisionnement responsables! Entretien avec Marjoleine Hannis, présidente du Groupe consultatif OCDE-FAO sur les chaînes d'approvisionnement agricoles responsables.

La WUWM a été sélectionnée par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) comme membre permanent du Groupe consultatif multipartite (AG) sur les chaînes d'approvisionnement agricoles responsables. L'objectif de cette plateforme est de réunir les principaux acteurs du secteur qui, par le biais d'une collaboration conjointe et du partage d'une expertise mutuelle, peuvent aider à développer des chaînes de valeur alimentaires durables et responsables réussies. Le WUWM est fier de faire partie de ce groupe d'experts innovant, et nous aimerions partager avec nos lecteurs plus d'informations sur l'objectif, l'organisation et les résultats attendus du groupe d'experts. Le Dr Marjoleine Hannis, qui occupe la représentation permanente des Pays-Bas auprès de l'OCDE et qui préside le groupe consultatif, a répondu à nos questions.

Pourriez-vous présenter à nos lecteurs les principaux objectifs/buts de cette initiative?

La mondialisation a eu un impact considérable sur la façon dont les aliments sont produits, achetés et consommés dans le monde. De plus en plus, de nombreuses entreprises agroalimentaires reconnaissent leur responsabilité et leur rôle dans l'intégration des objectifs de durabilité dans leurs opérations et leurs chaînes d'approvisionnement mondiales. La question est la suivante: compte tenu de la complexité des chaînes d'approvisionnement mondiales, comment les entreprises peuvent-elles atteindre ces objectifs? En 2016, la FAO et l'OCDE ont lancé les Orientations OCDE-FAO pour des chaînes d'approvisionnement agricoles responsables (Orientations OCDE-FAO) afin d'aider les entreprises agricoles et alimentaires à opérationnaliser les normes internationalement reconnues de conduite responsable des affaires (RBC) et à mettre en œuvre une diligence raisonnable fondée sur le risque tout en contribuant au développement durable. Les lignes directrices de l'OCDE-FAO mettent en évidence certains des principaux risques auxquels les entreprises sont souvent confrontées dans le secteur agricole lorsqu'elles s'approvisionnent dans des pays à revenu faible ou intermédiaire. Il peut s'agir, entre autres, d'impacts saillants sur les droits de l'homme et du travail, le bien-être animal, la déforestation et l'épuisement des ressources naturelles. En outre, le guide montre aux entreprises comment réduire ces impacts négatifs.

Pourriez-vous partager avec nous quelques exemples concrets de conduite responsable des entreprises qui peuvent répondre aux objectifs identifiés par les orientations de l'OCDE-FAO?

L'une des principales valeurs ajoutées des lignes directrices de l'OCDE et de la FAO est son cadre en cinq étapes pour la diligence raisonnable fondée sur le risque. Ce cadre propose une approche étape par étape sur la manière dont les entreprises peuvent opérationnaliser le devoir de diligence fondé sur le risque dans leurs propres opérations, chaînes d'approvisionnement et relations commerciales.

La diligence raisonnable est un processus par lequel les entreprises peuvent identifier, prévenir et rendre compte de manière proactive de la façon dont elles traitent les impacts environnementaux et sociaux négatifs, réels et potentiels, de leurs activités, en tant qu'élément central de la prise de décision commerciale et de la stratégie de gestion des risques. Les détails de ce cadre de diligence raisonnable sont de plus en plus présents dans les politiques et réglementations gouvernementales sur la durabilité des entreprises. Lorsqu'il est mis en œuvre efficacement, le devoir de diligence peut être bénéfique aux entreprises en réduisant les risques opérationnels, financiers et de réputation, en garantissant que leurs activités ne causent pas de dommages aux personnes et à la planète. Grâce à la diligence raisonnable, les entreprises peuvent améliorer leur productivité et contribuer davantage aux ODD, en allant au-delà de leurs propres opérations pour s'intéresser aux relations commerciales sur l'ensemble de la chaîne de valeur.

De quelles manières pensez-vous que les marchés de gros peuvent aider/travailler à la réalisation des objectifs identifiés par les orientations de l'OCDE-FAO?

10

Les marchés de gros et de détail occupent une position critique dans les chaînes d'approvisionnement agricoles en tant qu'agrégateurs et distributeurs d'aliments sûrs, frais et nutritifs. Environ 50 % des produits frais dans le monde passent par les marchés de gros. En appliquant les lignes directrices de l'OCDE-FAO à leurs propres activités, les marchés de gros et de détail peuvent montrer l'exemple. En outre, ils peuvent utiliser leur influence pour encourager leurs partenaires commerciaux à atténuer et à prévenir les dommages environnementaux et sociaux dans leurs activités, comme le recommandent les Principes directeurs de l'OCDE et de la FAO. En tant que plateformes logistiques, les marchés de gros agissent comme un interlocuteur entre les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement, notamment les producteurs, les transformateurs, les transporteurs, les détaillants et les consommateurs. Ce positionnement signifie que les marchés de gros disposent d'un levier unique pour communiquer et encourager les pratiques commerciales responsables auprès des acteurs de la chaîne de valeur en amont et en aval. En outre, ils peuvent servir de forum pour des approches innovantes en matière de durabilité de la chaîne d'approvisionnement,

"Ce positionnement signifie que les marchés de gros disposent d'un levier unique pour communiquer et encourager les pratiques commerciales responsables auprès des acteurs de la chaîne de valeur en amont et en aval!"

ce qui peut favoriser l'atténuation des risques sur plusieurs fronts, comme la distribution de denrées alimentaires à faible teneur en carbone, la traçabilité pour la sécurité alimentaire et l'amélioration de la logistique de la chaîne du froid pour réduire les pertes et les déchets alimentaires. En tant que tels, ils peuvent être de puissants moteurs des objectifs de gestion des risques environnementaux et sociaux et des recommandations décrites dans les lignes directrices de l'OCDE et de la FAO.

Pourriez-vous expliquer à nos lecteurs les objectifs et les tâches du groupe consultatif (AG)?

Le Groupe consultatif OCDE-FAO sur les chaînes d'approvisionnement agricoles responsables (AG) est une initiative multipartite qui rassemble des décideurs politiques, des entreprises, des investisseurs, des organisations de la société civile, des universités et d'autres parties prenantes engagées dans les chaînes d'approvisionnement agricoles afin de collaborer, de mettre en commun les connaissances et de renforcer les capacités en matière de gestion des risques environnementaux et sociaux dans le secteur agricole grâce à l'application des orientations de l'OCDE-FAO.

L'AG fournit une plateforme de soutien:

- le partage d'expériences et d'expertise technique sur la prise en compte des risques sociaux et environnementaux dans les chaînes d'approvisionnement agricoles
- l'avancement des lignes directrices de l'OCDE et de la FAO pour des chaînes d'approvisionnement agricoles responsables grâce à un plan commun de mise en œuvre des lignes directrices de l'OCDE et de la FAO.





Quels sont les plans généraux de mise en œuvre pour promouvoir le guide dans les années à venir? Pourriez-vous nous faire part des principales priorités?

De 2020 à 2022, l'OCDE et la FAO ont convenu d'avoir cinq actions prioritaires pour accroître l'adoption des orientations de l'OCDE-FAO à l'échelle:

1. Intégrer les recommandations de l'OCDE et de la FAO en matière de diligence raisonnable dans les cadres et les normes réglementaires, et accroître l'adhésion politique et la visibilité des orientations
2. Réaliser des évaluations de l'alignement des régimes sectoriels pour certains produits de base.
3. Élaborer des supports de communication efficaces et des manuels/outils techniques pour promouvoir les lignes directrices de l'OCDE et de la FAO à l'échelle mondiale.
4. Organiser des formations sur la diligence raisonnable fondée sur le risque
5. Mesurer l'adoption des lignes directrices de l'OCDE-FAO par les adhérents, et développer des indicateurs de l'impact de la diligence raisonnable.

En tant que nouveau président du GC, avec les nouveaux coprésidents - le World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), le World Resources Institute/Food and Land Use Coalition (WRI/FOLU), et la Société financière internationale (SFI) - nous prévoyons d'examiner et de discuter des mises à jour de ce plan de mise en œuvre avec les membres du GC et le Secrétariat de l'OCDE-FAO cette année.

"Il sera intéressant d'apprendre comment le WUWM aborde la résilience de la chaîne d'approvisionnement et la technologie dans les marchés de gros, en particulier comment les technologies peuvent être plus inclusives pour les petits producteurs locaux."

Pourriez-vous expliquer brièvement à nos lecteurs le fonctionnement du groupe Adviosry? (Réunions, thèmes de discussion, propositions...)

Les membres du GC se réunissent virtuellement trois fois par an pour discuter des principaux leviers permettant de promouvoir la RBC et la diligence raisonnable dans le secteur agricole, conformément aux recommandations des Principes directeurs de l'OCDE et de la FAO. Les réunions sont l'occasion pour les membres de partager leurs connaissances et leurs expériences sur les défis techniques, les progrès et les idées sur la mise en œuvre de la diligence raisonnable, et d'échanger sur les moyens de faciliter les chaînes d'approvisionnement agricoles responsables avec les différentes parties prenantes.

La première partie de chaque réunion de l'AG est consacrée à une discussion de fond sur les questions liées aux affaires et aux impacts environnementaux et sociaux dans les chaînes d'approvisionnement agricoles. Les sujets prévus comprennent, entre autres, les normes et certifications mondiales en matière de durabilité, le soutien et les incitations des gouvernements en faveur de la RBC et l'élaboration d'indicateurs clés de performance (ICP) pour la diligence raisonnable. Le GC vise à rendre ces discussions aussi pertinentes que possible en recherchant des synergies avec les discussions menées dans le cadre d'événements mondiaux majeurs présentant un intérêt pour ses membres, tels que la prochaine COP27 en Égypte. En outre, les membres de l'AG peuvent créer des groupes de travail techniques (GTT) pour approfondir ces questions spécifiques en dehors des trois réunions annuelles de l'AG. Les GTT seront dirigés par les membres et offriront la possibilité d'approfondir les discussions entre les membres.

D'un point de vue institutionnel, qu'est-ce que le président attend du groupe consultatif?

En tant que plateforme multipartite, le GC offre la possibilité aux acteurs du secteur agroalimentaire - de la ferme à la table - de créer une dynamique, de façonner et de faire progresser l'agenda politique mondial sur les chaînes d'approvisionnement agricoles responsables. Nous nous concentrons sur les résultats concrets, les solutions et les idées pour la promotion et la mise en œuvre des orientations, qui peuvent contribuer au travail de la FAO et de l'OCDE et au-delà. En outre, j'espère que le GC deviendra le groupe de référence pour les échanges sur la diligence raisonnable dans les chaînes d'approvisionnement agricoles et qu'il servira de forum aux membres pour appliquer et renforcer leur expertise et leur capacité institutionnelle afin de devenir des leaders en matière de conduite responsable des affaires dans leurs domaines respectifs.

Pour ce faire, les membres sont censés participer activement - tant lors des réunions du GC qu'au sein de leurs réseaux plus larges - à la conception et à la mise en œuvre de mesures efficaces de gestion des risques environnementaux et sociaux dans les chaînes d'approvisionnement agricoles. Les membres du GC doivent également adopter, promouvoir et mettre en œuvre les recommandations des lignes directrices de l'OCDE et de la FAO dans les stratégies d'approvisionnement et/ou de conduite responsable des affaires (y compris les affaires et les droits de l'homme, ESG, RSE, durabilité, codes de conduite).

La WUWM a récemment rejoint le groupe consultatif (AG): comment pensez-vous qu'il pourrait contribuer à encourager l'adoption des lignes directrices de l'OCDE-FAO au niveau mondial? Dans quelle mesure la WUWM est-elle censée coopérer? Quels sont les principaux problèmes et objectifs que vous souhaiteriez nous voir aborder?

La WUWM est un ajout précieux au GC. En tant que réseau mondial d'organisations de produits alimentaires et de produits frais, la WUWM est en mesure de diffuser des informations, de forger des partenariats entre ses membres et d'adopter des recommandations sur les orientations de l'OCDE et de la FAO dans le cadre de ses activités commerciales principales.

Assurer la sécurité alimentaire et fournir des régimes alimentaires sains de manière durable, inclusive et cohérente font partie de nos objectifs communs. Nous apprécierions les idées, les apprentissages et les bonnes pratiques de WUWM qui découlent de vos efforts pour améliorer l'industrie, y compris la poursuite d'une chaîne d'approvisionnement alimentaire neutre sur le plan climatique. L'AG offre un espace sûr pour discuter des défis avec le groupe diversifié de parties prenantes qui ont un rôle à jouer dans la construction de chaînes d'approvisionnement agricoles responsables, pour identifier les lacunes où davantage de soutien et d'actions collectives sont nécessaires, et pour apprendre de ses pairs. En tant que tel, nous nous réjouissons de l'engagement actif de la WUWM dans le GC, en apportant les perspectives des grossistes et des détaillants.

Comment envisagez-vous de renforcer la résilience de la chaîne d'approvisionnement et le rôle de la technologie dans la promotion de la responsabilité et de la transparence dans le secteur, maintenant que les risques environnementaux et sociaux ont mis en évidence la vulnérabilité du secteur agricole?

Les orientations de l'OCDE et de la FAO reconnaissent que la technologie et l'innovation peuvent jouer un rôle clé dans les efforts d'atténuation des risques environnementaux et sociaux le long des chaînes d'approvisionnement agricoles. Par exemple, les systèmes de traçabilité peuvent améliorer la logistique de la chaîne d'approvisionnement, faciliter les échanges commerciaux et garantir la sécurité alimentaire des produits frais. Les entreprises opérant le long des chaînes d'approvisionnement agricoles peuvent apporter une contribution significative au développement durable en soutenant la diffusion de la technologie et de l'innovation, en particulier celles qui augmentent la production et l'approvisionnement responsables et peuvent générer des emplois directs et indirects. Dans le même temps, les entreprises doivent tenir compte des risques associés à la technologie, aux droits de propriété intellectuelle, aux ressources génétiques et aux connaissances traditionnelles ; les orientations de l'OCDE et de la FAO décrivent les mesures à prendre pour atténuer ces risques le long des chaînes d'approvisionnement agricoles. L'AG prévoit de faciliter le dialogue sur les meilleures pratiques, les défis et les opportunités de la technologie pour soutenir des systèmes alimentaires responsables, résilients et justes. Il sera intéressant d'apprendre comment la WUWM aborde la résilience de la chaîne d'approvisionnement et la technologie dans les marchés de gros, en particulier comment les technologies peuvent être plus inclusives pour les petits producteurs locaux.



Inspirant:

Quels sont les plus grands défis pour le secteur alimentaire? Découvrez l'avis d'Emeline Fellus, du Conseil mondial des entreprises pour le développement durable.

Notre secteur alimentaire mondial traverse actuellement une phase de crise aiguë, exacerbée par les récentes urgences sanitaires, climatiques et géopolitiques. Nous avons demandé à Emeline Fellus, directrice du projet FreSH et membre de l'Extended Leadership Group du WBCSD (World Business Council for Sustainable Development) de partager avec nous son point de vue d'experte de notre secteur: quels sont les principaux défis à relever et comment les affronter avec succès pour réussir la transition vers des systèmes alimentaires durables?



Pourriez-vous nous parler du Conseil mondial des entreprises pour le développement durable (WBCSD) et de votre travail avec cette organisation?

Le Conseil mondial des entreprises pour le développement durable (WBCSD) est la première communauté mondiale, dirigée par des PDG, qui regroupe plus de 200 des plus grandes entreprises durables du monde, travaillant collectivement pour accélérer les transformations du système nécessaires pour un avenir net zéro, positif pour la nature et plus équitable.

Pour ce faire, nous invitons les cadres et les responsables du développement durable du monde des affaires et d'autres secteurs à élaborer des solutions au niveau de l'entreprise, de la chaîne de valeur et du système, qui sont nécessaires pour créer un monde dans lequel plus de 9 milliards de personnes vivent bien, dans les limites de la planète, d'ici le milieu du siècle.

Je dirige un projet clé du WBCSD axé sur le secteur de l'alimentation et de l'agriculture, appelé FreSH (Food Reform for Sustainability and Health). Dans le cadre du projet FreSH, plus de 30 entreprises de la chaîne de valeur alimentaire travaillent ensemble pour transformer le système alimentaire, de la fourche à la fourchette, afin de fournir à tous une alimentation saine et durable.



Vous avez récemment publié un document mettant en évidence les plus grands défis du secteur alimentaire. Pouvez-vous les résumer pour nos lecteurs?

La Vision 2050 du WBCSD identifie quatre défis majeurs auxquels sont confrontés nos systèmes alimentaires et agricoles:

- Produire des aliments grâce à des pratiques de production durables qui restaurent et préservent la nature ;
- Donner à tous l'accès à des aliments nutritifs et abordables ;
- veiller à ce que les chaînes de valeur soient prospères, équitables et exemptes de violations des droits de l'homme ; et
- Consommer des aliments de manière durable

Les objectifs spécifiques, les domaines d'action et les exemples d'entreprises qui relèvent chaque défi sont détaillés dans la feuille de route du WBCSD sur l'alimentation et l'agriculture.

Et quelles sont les meilleures stratégies à adopter pour relever ces défis avec succès?

14

Ces défis peuvent parfois sembler décourageants, mais chaque acteur du système alimentaire a les moyens de contribuer à leur réalisation. Nous pouvons et devons changer nos façons de faire au niveau individuel, au niveau de l'entreprise, au niveau de la chaîne de valeur alimentaire et au niveau du système. La meilleure façon de procéder est d'abord de dresser la carte de votre entreprise et de vos activités en fonction des domaines d'action identifiés dans la feuille de route, de fixer des objectifs, puis de créer des équipes au sein de votre entreprise pour atteindre ces objectifs. Il est essentiel de prendre en compte tous les facteurs environnementaux, sociaux et sanitaires lors de cet exercice, car souvent, une action visant un objectif sans tenir compte des autres peut avoir des effets néfastes sur les autres: nous devons trouver de nouvelles façons de faire des affaires et de se comporter, qui ont des effets positifs sur tous les facteurs. Un bon exemple de cela est la diversification des cultures de base produites, transformées, vendues et consommées tout au long de la chaîne de valeur. Ceci est expliqué dans le document du WBCSD sur la diversification des cultures de base.



Quel est l'avenir que vous envisagez pour notre système alimentaire mondial?

Notre vision est celle d'un système alimentaire qui relève les défis susmentionnés et répond aux besoins de la société en 2050: «un système alimentaire régénérateur et équitable produisant des aliments sains, sûrs et nutritifs pour tous.»

Comme l'a souligné Peter Bakker, président et directeur général du WBCSD, à la fin du Sommet sur le système alimentaire, «il n'existe aucun système où l'urgence climatique, la perte de la nature et l'inégalité croissante se rejoignent comme dans le système alimentaire. Les changements progressifs ne suffisent plus, une transformation globale de nos systèmes alimentaires est désormais urgente et essentielle pour atteindre les ODD et le changement systémique. La création de systèmes alimentaires équitables, nets zéro et positifs pour la nature, capables de nourrir tout le monde, est l'affaire de tous.»

“Ces défis peuvent parfois sembler décourageants, mais chaque acteur du système alimentaire a les moyens de contribuer à leur réalisation.”





Quel rôle les marchés de gros peuvent-ils jouer pour réaliser la transition vers des systèmes alimentaires durables et inclusifs?

15

Les marchés de gros, en raison de leur position stratégique dans la chaîne de valeur entre les producteurs, les détaillants et les consommateurs, ont le potentiel de s'attaquer à tous les défis et domaines d'action clés énumérés ci-dessus, vraiment. Et au-delà, ils ont le potentiel de reconnecter tous les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire afin de garantir que les souhaits de chacun d'améliorer les impacts sociaux et environnementaux des systèmes alimentaires se traduisent par de meilleures façons de produire, de commercer et de consommer.

En particulier, le travail tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, des producteurs aux entreprises en contact avec les consommateurs et aux consommateurs, pour sensibiliser à la nécessité et aux moyens de changer ce que nous mangeons et comment nous le mangeons, est un domaine d'action critique que les marchés de gros sont particulièrement bien placés pour aborder. Les changements spécifiques qui peuvent être menés par les marchés de gros et leurs clients incluent:

- Ajuster les mélanges et les tailles des portefeuilles de produits pour améliorer la nutrition et la durabilité et réduire les déchets alimentaires ;
- Augmenter la part, la diversité et la durabilité des aliments d'origine végétale ;
- Augmenter la diversification des protéines et la performance en matière de durabilité ; et
- Aider les consommateurs à choisir et à accéder à des aliments sains et durables.

En particulier, le développement de nouvelles façons de faire des affaires qui réduisent les pertes et le gaspillage de nourriture de la ferme à la table, représente un grand domaine d'action pour les marchés de gros et leurs clients. En effet, il est difficile d'imaginer comment des progrès significatifs peuvent être réalisés pour combattre l'augmentation de la faim dans le monde si 1,6 milliard de tonnes de nourriture continuent d'être perdues et gaspillées chaque année - ce qui représente également 8% des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Les marchés de gros ont de nombreuses solutions à leur disposition, depuis les changements assez «simples» qui peuvent être apportés aux exigences de taille, de forme et de couleur imposées aux fournisseurs ou exigées par les clients, jusqu'aux changements plus technologiques impliquant le développement d'un second marché pour les fruits et légumes qui n'étaient pas vendus aux clients primaires. Des exemples inspirants sont fournis dans le rapport du WBCSD intitulé «Recette pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires» publié il y a quelques années.

“Développer de nouvelles façons de faire des affaires qui réduisent les pertes et le gaspillage alimentaires de la ferme à l'assiette représentent un grand domaine d'action pour les marchés de gros et leurs clients.”



En action:

16

Comment mieux se préparer aux crises futures dans le secteur des aliments frais? Les chercheurs de la FAO ont partagé avec nous différents cas et leçons sur les comportements des gouvernements locaux lors de la pandémie de Covid-19.

Isabella Trapani, Guido Santini et Roman Malek de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ont travaillé sur une enquête intéressante concernant les impacts de Covid-19 sur les systèmes alimentaires urbains régionaux, en analysant les réponses d'urgence adoptées par trois villes situées dans différentes régions du monde: Antananarivo (Madagascar), Melbourne (Australie) et Quito (Équateur). L'étude a mis en évidence le rôle fondamental joué par les municipalités pour assurer la sécurité alimentaire, ainsi que l'importance des approches territoriales sur mesure. Nous avons eu le plaisir d'interviewer les auteurs mêmes du projet de recherche, qui ont partagé avec nous quelques aperçus de leur travail.

L'impact du COVID-19 (et d'autres chocs et tensions tels que le changement climatique) sur les systèmes alimentaires a été important: vous en avez fait état dans l'article « Building Resilience to COVID-19 in City Region Food Systems », qui s'appuie sur une enquête récente menée par la FAO. Pourriez-vous nous en dire un peu plus sur les principaux résultats de cette enquête?

La FAO a lancé une enquête peu après le début de la pandémie de COVID-19 en 2020, afin d'identifier ses impacts sur les systèmes alimentaires urbains et pour mieux comprendre les mesures d'urgence municipales. Cette étude visait à constituer une base de données probantes sur la manière dont les villes peuvent répondre aux crises et renforcer la résilience des systèmes alimentaires urbains et des villes-régions. L'enquête a révélé que la pandémie a touché tous les nœuds et acteurs du système alimentaire, de la ferme à la fourchette. La distribution et la disponibilité des aliments ont été perturbées par les restrictions de circulation des personnes, des biens et des services et d'autres mesures de confinement telles que la fermeture des écoles et des marchés. De plus, les pénuries alimentaires dues aux ruptures d'approvisionnement et aux achats de panique ont entraîné une hausse des prix, ce qui a fortement affecté l'accès à la nourriture en période de perte de revenus, ainsi que les perturbations dans la distribution de la nourriture aux groupes vulnérables. En raison de la fermeture des écoles, de nombreux enfants n'ont pas pu accéder aux programmes de repas scolaires. Les restrictions en matière de circulation et de transport ont également entraîné des pénuries de main-d'œuvre et d'intrants agricoles, affectant la production et la transformation des aliments. La restriction de la mobilité, de l'accès et du fonctionnement des marchés et des commerces de détail a perturbé l'approvisionnement alimentaire et augmenté les pertes et les gaspillages de nourriture. De nombreux citoyens sont également retournés dans les zones rurales pendant la fermeture.



L'enquête a également identifié les principales réponses municipales à la pandémie. De nombreux gouvernements locaux ont mis en place des mécanismes de surveillance des marchés alimentaires en vue de la disponibilité et des prix des aliments, et ont acheté directement des aliments auprès des producteurs locaux et d'autres canaux de distribution. En outre, les villes ont mis en place des mesures visant à améliorer l'accès et la distribution des aliments, en particulier aux populations vulnérables, en développant les services de livraison, les centres alimentaires temporaires et la distribution directe. Compte tenu de la fermeture des écoles, certaines villes ont mis en place des mécanismes alternatifs aux cantines scolaires. Un certain nombre de municipalités pourraient également fournir une aide financière aux personnes vulnérables. Pour réduire les pics de prix des denrées alimentaires dus aux achats de panique, de nombreuses villes ont encouragé un comportement responsable en matière d'achat de nourriture. En outre, une autre évaluation de la FAO a observé que les mesures de restriction des opérations agricoles, notamment la limitation de la mobilité, les rassemblements et les restrictions à l'importation d'intrants et d'aliments pour contenir la propagation du virus, ont généré un large éventail d'impacts à court et à long terme sur la production et l'approvisionnement alimentaires, affectant principalement les agriculteurs de subsistance et les petits exploitants des zones rurales et urbaines.

D'après l'analyse des réponses à l'enquête, les systèmes alimentaires des petits villages étaient plus résilients que ceux des grandes zones urbaines en raison de leur proximité des zones de production et des chaînes d'approvisionnement plus courtes. Cela souligne l'importance des liens entre zones urbaines et rurales et de la diversification des sources d'alimentation, y compris la promotion de la production alimentaire locale et des chaînes d'approvisionnement courtes. Les résultats de l'enquête ont également souligné l'importance des gouvernements locaux en tant que facilitateurs clés pour réduire les impacts des différents chocs et tensions sur les systèmes alimentaires et garantir l'accès à la nourriture pour la population la plus vulnérable. Pendant la pandémie, les municipalités ont montré qu'elles pouvaient jouer un rôle crucial en identifiant et en connectant les acteurs du système alimentaire, en facilitant la collaboration et la coordination et en explorant des solutions communautaires innovantes. Toutefois, les villes doivent être soutenues par des ressources adéquates, un mandat clair et des liens renforcés avec les programmes gouvernementaux nationaux.

Dans l'article, vous faites référence à trois villes situées dans différentes régions du monde, Antananarivo (Madagascar), Melbourne (Australie) et Quito (Équateur), en examinant les stratégies qu'elles ont adoptées pour atténuer les effets négatifs causés par la pandémie. Pourriez-vous comparer ces stratégies et expliquer à nos lecteurs les différentes approches utilisées?

Les trois villes étant très diverses, elles ont adopté des approches différentes pour faire face à la pandémie. À Antananarivo, le gouvernement régional a cherché à renforcer les liens entre la ville et la campagne en améliorant les relations entre les producteurs et les consommateurs grâce à des marchés en plein air supplémentaires et en facilitant le traitement des denrées périssables. À Melbourne, la réponse d'urgence à l'insécurité alimentaire accrue liée à la pandémie a été principalement menée par la société civile, qui a fourni des boîtes alimentaires, des repas d'urgence et des kits de jardinage aux citoyens vulnérables. La ville de Melbourne a commencé à adopter une approche territoriale et vise à stimuler la production et la consommation locales dans la région de la ville pour renforcer la résilience. À Quito, les mécanismes de gouvernance alimentaire existants ont aidé la ville à répondre à la pandémie. Avec le soutien de la FAO et du partenariat mondial RUAF sur l'agriculture urbaine durable et les systèmes alimentaires, la ville a mis en œuvre le programme City Region Food Systems (CRFS) entre 2015 et 2018, qui comprenait une évaluation approfondie du système alimentaire, l'élaboration d'une stratégie alimentaire ainsi que la mise en place d'une plateforme de gouvernance multipartite. Par conséquent, la ville a pu non seulement identifier les marchés locaux, mais aussi les communautés vulnérables, ces deux éléments ayant permis de distribuer de la nourriture aux ménages dans le besoin en période de pandémie. La ville a également tiré parti de sa plateforme de gouvernance multipartite pour mobiliser les parties prenantes du système alimentaire, ce qui a permis des réponses collaboratives.





Un thème commun à ces trois villes était la promotion et le soutien de l'agriculture urbaine et périurbaine, qui fournit des sources supplémentaires de nourriture et de revenus aux citoyens vulnérables. Alors qu'à Madagascar et en Australie, les gouvernements régionaux respectifs ont mis en œuvre les réponses d'urgence, la ville de Quito a tiré parti de ses pouvoirs municipaux pour intervenir dans le système alimentaire.

Selon vous, quelle approche de la ville-région a été la plus complète et la plus efficace? Quelle ville a obtenu les meilleurs résultats?

Les villes étant situées dans des contextes très différents, se trouvant à des stades différents d'engagement dans leur système alimentaire et disposant de ressources, de capacités et de pouvoirs d'intervention différents (limités), il n'est pas possible de comparer leurs réponses de manière adéquate. Les différentes solutions qui ont été mises en œuvre dans les trois villes-régions ont un grand potentiel pour renforcer la résilience face aux multiples chocs au-delà de la pandémie. Il est préférable de combiner diverses mesures telles que la stimulation de la production et de la consommation locales et régionales d'aliments durables et sains, la facilitation des marchés et de la distribution des aliments, ainsi que la collaboration avec les principaux acteurs du système alimentaire du secteur privé, des gouvernements nationaux et régionaux, de la société civile et du monde universitaire pour améliorer l'accès physique et économique à la nourriture. Le plus important reste d'adopter une approche holistique adaptée au contexte local et de mettre en place des mécanismes favorables à la gouvernance alimentaire urbaine.

En général, l'approche ville-région adoptée dans la ville de Quito a été très inclusive et efficace. L'évaluation et la planification du système alimentaire ont alimenté la formulation de la stratégie de résilience du district métropolitain de Quito (publiée en octobre 2017). Cette stratégie a placé l'économie alimentaire comme l'un des principaux piliers du renforcement de la résilience urbaine. En conséquence, une plateforme multi-acteurs, appelée le Pacte agroalimentaire de Quito (PAQ), a été créée, impliquant des membres des secteurs privé et public, du monde universitaire et de la société civile. Pendant la pandémie de COVID-19, le PAQ a facilité l'accès à une alimentation saine et la diversification de la chaîne d'approvisionnement alimentaire locale par le biais de la Banque alimentaire de Quito, en particulier pour les communautés à faibles revenus.

Selon vous, quel peut être le bon équilibre de coopération entre les gouvernements, les municipalités, les marchés et les organisations en termes de systèmes alimentaires?

La collaboration multipartite est un élément essentiel de la gouvernance alimentaire urbaine et de la transformation des systèmes alimentaires. Le secteur privé, le secteur public, la société civile et le monde universitaire doivent travailler ensemble pour créer des systèmes alimentaires durables, résilients et inclusifs. Cela permet de tirer parti des connaissances, des ressources et des capacités existantes, de favoriser l'innovation et d'améliorer l'efficacité des interventions sur les systèmes alimentaires. En période de crise, cela est particulièrement important pour coordonner les mesures d'intervention et apporter une aide rapide aux citoyens vulnérables. La collaboration entre différents secteurs, entités et groupes de population peut être facilitée par une plateforme de gouvernance multi-acteurs formelle ou informelle.

La collaboration multi-acteurs est également au cœur du programme CRFS. L'implication des principaux acteurs du système alimentaire garantit une meilleure prise de conscience et une compréhension commune des caractéristiques, des risques et des vulnérabilités du système alimentaire d'une région urbaine. Il est essentiel d'instaurer la confiance entre les différentes parties prenantes et de développer les connaissances et les capacités nécessaires à la mise en place de systèmes alimentaires résilients. Grâce à un mode de travail participatif, il est possible de développer une vision commune basée sur des besoins différents et de favoriser des solutions innovantes. Cependant, il est essentiel d'identifier une figure de proue, un champion, qui puisse faciliter l'implication des acteurs et la prise de décision concertée. Cette figure peut être une institution ou un fonctionnaire d'une institution, ayant un rôle prépondérant dans le système alimentaire, un pouvoir de décision et une influence dans le contexte de la ville.

Les stratégies adoptées étaient principalement d'urgence et visaient à obtenir un soulagement à court terme. Pour ce qui est de la perspective à long terme, quelles mesures devraient être mises en œuvre?

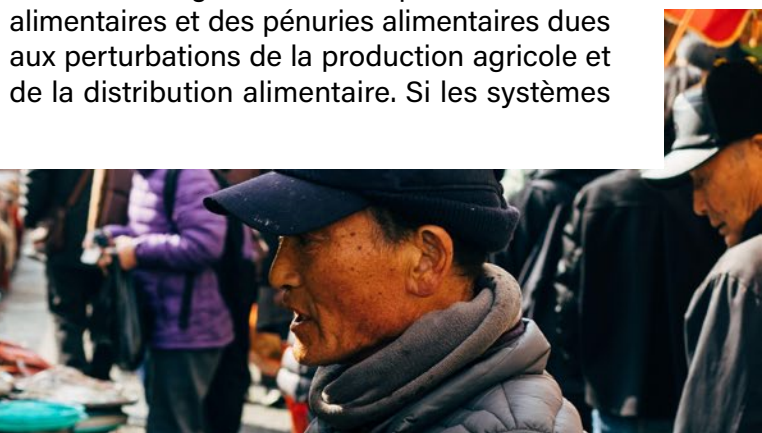
Si les mesures telles que l'aide alimentaire d'urgence et l'assistance financière sont conçues pour le court terme, plusieurs mesures peuvent être mises en œuvre pour une transformation du système alimentaire à long terme. Un exemple de ces dernières consiste à diversifier les sources de nourriture, à renforcer les liens entre les zones rurales et urbaines et à promouvoir des chaînes de valeur alimentaires plus courtes en stimulant la production et la consommation locales, y compris l'agriculture urbaine, périurbaine et rurale dans une région urbaine. Un autre exemple consiste à investir dans des systèmes de protection sociale adaptés aux chocs afin de protéger les plus vulnérables sur le long terme, et dans des assurances contre les risques qui permettent aux acteurs du système alimentaire d'être remboursés en cas de pertes et de dommages. Plus important encore, il est nécessaire d'intégrer l'alimentation et l'agriculture dans les politiques existantes et de développer des politiques alimentaires urbaines qui renforcent la résilience et la durabilité des systèmes alimentaires. Les villes devraient adopter des principes de planification et d'aménagement urbain tenant compte de l'alimentation et des risques afin de créer des environnements alimentaires pour les citoyens qui garantissent un accès adéquat à la nourriture et favorisent des choix alimentaires sains et durables.

L'approche du CRFS offre des possibilités concrètes de politiques et de programmes, dans le cadre desquelles les questions de développement peuvent être abordées et par lesquelles les zones et communautés rurales et urbaines d'une région urbaine donnée peuvent être directement reliées. L'amélioration des systèmes alimentaires des villes-régions contribuera à l'amélioration des conditions économiques, sociales et environnementales tant dans les zones urbaines que dans les zones rurales voisines.

“Les résultats de l'enquête ont souligné l'importance des gouvernements locaux en tant qu'acteurs clés pour réduire les impacts des différents chocs et stress sur les systèmes alimentaires et garantir l'accès à la nourriture pour les populations les plus vulnérables.”

Quels étaient - et sont encore - les principaux obstacles et vulnérabilités à surmonter?

La pandémie a provoqué des crises économiques dans de nombreuses régions du monde. Les longues chaînes de valeur alimentaires ainsi que la dépendance à l'égard des importations de produits alimentaires et d'intrants agricoles, en particulier, rendent les systèmes alimentaires locaux vulnérables aux pénuries alimentaires, aux perturbations de la chaîne d'approvisionnement et aux flambées des prix alimentaires mondiaux et locaux. Cela pose un grand défi aux populations vulnérables des zones urbaines qui dépendent des achats de nourriture. Au-delà de la pandémie, les systèmes alimentaires urbains sont confrontés à plusieurs autres chocs et tensions. Il s'agit notamment du changement climatique, dont les effets affectent déjà les systèmes alimentaires du monde entier et dont l'intensité et la fréquence augmenteront à l'avenir. Le nombre de risques climatiques signalés, tels que les sécheresses, les inondations et les tempêtes, a presque doublé au cours des deux dernières décennies, avec une forte augmentation des impacts des catastrophes qui en découlent. Au cours des dix dernières années, par exemple, la production agricole a absorbé à elle seule plus de 23 % de l'impact global des catastrophes naturelles de moyenne ou grande ampleur (et 82 % pour la seule sécheresse). Il en résulte une augmentation des prix des denrées alimentaires et des pénuries alimentaires dues aux perturbations de la production agricole et de la distribution alimentaire. Si les systèmes



alimentaires urbains sont fortement touchés par le changement climatique, les modes de vie modernes et les habitudes de consommation non durables dans les zones urbaines exacerbent aussi considérablement le changement climatique. Dans le même temps, ces défis offrent de grandes possibilités de transformation des systèmes alimentaires pour atténuer le changement climatique et s'y adapter, et pour renforcer la résilience. Pour surmonter les obstacles et les vulnérabilités et renforcer la résilience, il est essentiel de mieux comprendre les impacts des multiples chocs et tensions et d'identifier la population vulnérable dans le contexte d'une région urbaine donnée.

Selon vous, quelle est la meilleure approche pour construire des systèmes alimentaires résilients et durables?

Afin de construire des systèmes alimentaires résilients et durables, il est crucial d'identifier les risques, les vulnérabilités et les défis existants dans un système alimentaire donné, et de créer des environnements et des mécanismes favorables à l'identification, la planification et la mise en œuvre d'interventions et de mesures visant à renforcer la résilience du système alimentaire. Il s'agit notamment de renforcer la volonté politique des principaux décideurs, d'assurer la cohérence entre les politiques locales, régionales et nationales, de renforcer la collaboration entre les services gouvernementaux, de mieux coordonner les interventions dans le système alimentaire, ainsi que d'impliquer les principales parties prenantes du système alimentaire de tous les secteurs. En outre, l'exploitation et le développement des pouvoirs, des ressources, des connaissances et des capacités de résilience existants constituent la base d'une gouvernance alimentaire efficace. La diversification des sources et des chaînes de valeur alimentaires, l'amélioration des liens entre les zones rurales et urbaines et la promotion des chaînes de valeur courtes peuvent renforcer à



la fois la résilience et la durabilité des systèmes alimentaires locaux. D'autres mesures concrètes de résilience aux chocs et tensions multiples comprennent la gouvernance et les systèmes d'information sur le climat et les risques de catastrophes, les systèmes d'alerte précoce, les mécanismes de transfert des risques tels que la protection sociale et l'assurance, les pratiques et technologies agricoles sensibles aux risques, la préparation aux situations d'urgence, l'action et la réponse précoces, l'étanchéité aux risques climatiques des infrastructures le long de la chaîne de valeur alimentaire, les solutions fondées sur la nature, la réduction des pertes et des déchets alimentaires, et les régimes alimentaires durables et respectueux du climat.

“Un thème commun aux trois villes était la promotion et le soutien de l'agriculture urbaine et périurbaine, qui fournit des sources supplémentaires de nourriture et de revenus aux citoyens vulnérables.”

Dans ce contexte, quel est, selon vous, le rôle que peuvent jouer les marchés de gros?

Pour réduire le risque de chocs multiples, il est important de diversifier les sources de nourriture et les chaînes de valeur, afin de minimiser le risque de perturbation. Dans ce contexte, les marchés alimentaires de gros peuvent jouer un rôle important dans le renforcement de la résilience et de la durabilité des systèmes alimentaires urbains. Ils constituent des points d'entrée essentiels dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire et offrent des avantages à toutes les parties prenantes du système alimentaire, des producteurs aux consommateurs. Les marchés de gros constituent un lien crucial entre les producteurs et fournisseurs locaux et les consommateurs, ainsi qu'entre les zones rurales et urbaines. Ils facilitent les chaînes d'approvisionnement courtes, en particulier dans le cas des produits de base produits localement, ce qui renforce la résilience du système alimentaire, stimule l'économie locale et contribue à réduire les pertes et les déchets alimentaires. Pour répondre aux impacts de la pandémie, certains marchés de gros ont également mis en œuvre de nouvelles mesures pour commercialiser les denrées alimentaires, notamment par le biais d'applications et de plateformes numériques pour les producteurs, les commerçants et les consommateurs. En outre, de nombreux marchés de gros ont redirigé les produits excédentaires vers les banques alimentaires locales, ce qui a permis de fournir une aide alimentaire et de réduire le gaspillage alimentaire.

Néanmoins, il est essentiel d'éviter les solutions toutes faites et, dans certains contextes, il est plus approprié de décentraliser la distribution alimentaire en promouvant et en renforçant les plateformes alimentaires, les marchés de détail, etc. En outre, il est crucial d'éviter de créer des goulets d'étranglement dans l'approvisionnement et la distribution. Par exemple, un incendie dramatique sur le marché de gros de Medellin, en Colombie, en 2017, a créé une dangereuse perturbation pendant plusieurs semaines, mettant en péril l'accès à certains produits alimentaires de base, en particulier pour les pauvres.

Quelles sont vos opinions et réflexions sur l'avenir des systèmes alimentaires, en termes de résilience, de sécurité alimentaire et de durabilité?

Les villes se développent rapidement et la population urbaine devrait atteindre 68 % d'ici à 2050, l'essentiel de cette croissance devant avoir lieu dans des établissements urbains déjà densément peuplés et vulnérables en Afrique et en Asie. Cela crée d'énormes défis pour les systèmes alimentaires urbains, la production agricole, l'environnement et la sécurité alimentaire. Il est donc urgent que les villes s'impliquent dans la gouvernance des systèmes alimentaires, qu'elles exploitent leurs pouvoirs et qu'elles deviennent les acteurs de leurs systèmes alimentaires urbains afin d'assurer la sécurité alimentaire actuelle et future d'une population croissante tout en protégeant l'environnement.





Événements:

Le WUWM a participé en tant que panéliste au webinaire SFS-MED «Gestion des déchets alimentaires et économie circulaire dans les villes méditerranéennes».

Le 25 mai, le WUWM a été invité à intervenir comme l'un des principaux panélistes du webinaire SFS-MED «Gestion des déchets alimentaires et économie circulaire dans les villes méditerranéennes».

L'événement a été organisé conjointement par le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Secrétariat de l'Union pour la Méditerranée et le Partenariat pour la recherche et l'innovation dans la région méditerranéenne dans le cadre de la plate-forme SFS-MED (PRIMA), une initiative multipartite pour des systèmes alimentaires durables en Méditerranée en tant que projet affilié au programme de systèmes alimentaires durables du réseau One Planet Network.

Ce webinaire faisait partie d'une série de rencontres techniques organisées pour donner une visibilité à l'expertise d'un réseau de chercheurs, de praticiens du développement et de décideurs. L'objectif de ces rencontres est de stimuler un débat autour de thèmes pertinents pour la transformation des systèmes alimentaires en Méditerranée, et de renforcer les connaissances en échangeant des expériences sur les résultats de recherches et d'études récentes, ainsi qu'en présentant des actions locales et régionales visant à promouvoir l'opérationnalisation des approches des systèmes alimentaires. Les webinaires s'articulent autour d'un ensemble de priorités et de tendances communes à la plupart des pays de la région, considérées comme des points de départ de la transformation des systèmes alimentaires méditerranéens: «Comment les villes méditerranéennes peuvent-elles assurer l'engagement de plusieurs parties prenantes dans la gestion des déchets alimentaires et les pratiques d'économie circulaire appliquées?»

Le gaspillage alimentaire est un problème qui touche fortement les pays méditerranéens et tend à entraver les efforts de production et d'approvisionnement en nourriture par une utilisation efficace des ressources naturelles et des investissements. Passer d'une approche d'économie linéaire basée sur le principe «prendre-faire-déposer» à une économie circulaire permet de maintenir la valeur et l'utilité des produits alimentaires, des nutriments et des ressources aussi longtemps que possible, en minimisant l'utilisation des ressources et en recyclant les déchets et les sous-produits alimentaires. La transition vers des économies alimentaires circulaires crée des opportunités pour réduire l'empreinte environnementale des systèmes alimentaires, lutter contre l'insécurité alimentaire, diversifier le marché du travail grâce à de nouvelles compétences et engager les citoyens dans des comportements durables. Dans la région méditerranéenne, plus de 70% de la population vit dans des zones urbaines, une proportion qui devrait augmenter dans les années à venir. L'urbanisation dans la région méditerranéenne entraînera une extension des chaînes alimentaires, ce qui aura pour conséquence d'augmenter le gaspillage alimentaire et la pression sur les ressources en terre, en eau et en énergie. En mettant en œuvre des stratégies innovantes d'économie circulaire, les villes peuvent toutefois réduire leurs émissions de gaz à effet de serre, augmenter l'offre d'aliments sûrs et nutritifs, notamment par le biais de programmes de protection sociale, et atténuer la charge sur les ressources naturelles causée par la production alimentaire.

Le webinaire a réuni plus de 200 participants, sans compter ceux qui ont assisté à la conférence via la plateforme de diffusion en direct de la FAO. Des experts du secteur venant de toute la région méditerranéenne ont apporté leur point de vue personnel, accompagné d'exemples d'initiatives admirables et réussies.

Mohamed Higazy, directeur du bureau régional pour l'Afrique du Nord de Cités et Gouvernements Locaux Unis (CGLU) et conseiller du ministre égyptien du développement local, a introduit le débat par des remarques liminaires sur la région méditerranéenne. Selon lui, il y a deux problèmes majeurs à résoudre pour résoudre l'insécurité alimentaire dans la région: augmenter la production alimentaire et éviter le gaspillage alimentaire. Mais le principal obstacle à la réalisation de ces objectifs est l'isolement; les villes de la Méditerranée doivent développer des liens qui leur permettent de coopérer dans le domaine du gaspillage alimentaire: les décideurs politiques et les acteurs locaux doivent planifier et mettre en œuvre des initiatives conjointes pour un objectif commun.

Un exemple réussi d'action systémique a été présenté par Elisa Porreca, représentant le département de la politique alimentaire de la municipalité de Milan (Italie). Elle a mis en œuvre un programme de collecte des déchets auprès d'infrastructures cruciales, telles que les bureaux, les écoles, les cantines et les marchés de gros de la ville de Milan, pour ensuite récupérer les déchets alimentaires pour des organisations caritatives ou des structures de recyclage. D'autres panélistes, comme Ilirian Gjoni (directeur exécutif de la Banque alimentaire d'Albanie) ou Birol Ekici (secrétaire général de l'Union turque des municipalités), ont présenté des expériences similaires de gouvernance locale, d'engagement et de mise en réseau mises en œuvre pour gérer les déchets alimentaires et promouvoir les pratiques d'économie circulaire.

L'Union mondiale des marchés de gros, représentée par sa secrétaire générale Eugenia Carrara, a présenté des études de cas de certains de ses membres, comme le Marché de Rungis (France) ou Mercabarna (Espagne), qui ont trouvé des moyens efficaces de gérer les déchets alimentaires, témoignant ainsi d'un modèle structuré d'économie circulaire. Les marchés de gros sont en effet les infrastructures clés capables de réduire significativement le gaspillage alimentaire et de promouvoir les bonnes pratiques pour en faire une utilisation innovante et durable. Cependant, la première action à entreprendre dans de nombreux pays méditerranéens est d'avoir accès à des moyens de financer des investissements pour construire des infrastructures modernes afin d'améliorer le stockage et la chaîne du froid: cela aura un impact radical sur la réduction du gaspillage alimentaire dans la région.

Tous les participants au webinar ont approuvé et souligné cette déclaration dans leurs propres interventions: le gaspillage alimentaire affecte la sécurité alimentaire, l'économie et l'environnement, et afin de briser ce cercle vicieux, il est important de se rassembler et de coopérer pour mettre en place une chaîne d'actions différente. Il est donc fondamental de sensibiliser tous les niveaux de la société, afin de permettre aux différents secteurs d'unir leurs forces et de contribuer à un système alimentaire plus sain, plus vert et plus résilient.

Dans le monde du WUWM

11 mai — WUWM a participé à l'atelier du Forum EAT «Food policies & their contribution to shaping food systems».

11 mai — Italmercati et la Maison européenne Ambrosetti ont organisé l'événement «L'Italia alla prova del cambiamento»: la risposta dei mercati agroalimentari all'ingrosso» à Rome, Italie.

Les 13 et 14 mai — La campagne internationale Love Your Local Market (LYLM) 2022 a été officiellement lancée à Lisbonne, au Portugal.

22 mai — Stéphane Layani, président de l'WUWMWUWM, a reçu le prix du «Meilleur engagement» du Better World Fund à Cannes (France) pour son engagement en faveur de la sécurité alimentaire et du développement durable.

25 mai — WUWM a participé en tant que panéliste au webinar SFS-MED «Gestion des déchets alimentaires et économie circulaire dans les villes méditerranéennes».

“Le gaspillage alimentaire est un problème qui touche fortement les pays méditerranéens et tend à entraver les efforts de production et d'approvisionnement en nourriture par une utilisation efficace des ressources naturelles et des investissements.”



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.

