

En action

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



Juillet 2022

Avant-propos

2

Engagé

3

WUWM a été invité à rejoindre le réseau de travail du Groupe de réponse à la crise mondiale des Nations Unies sur l'alimentation.

Dans les faits

4

En vedette

5

WUWM Abu Dhabi 2022: «La sécurité alimentaire mondiale au XXI^e siècle: Risques, défis et solutions pour assurer des chaînes d'approvisionnement en aliments frais résilientes et durables».

Dans la boucle

8

WUWM a été invité comme orateur principal lors des «Entretiens sur la santé» organisés par l'Organisation mondiale de la santé pour célébrer la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments.

Entretien

10

avec Caroline DeWaal

Entretien

12

avec Delia Grace

Bonnes pratiques

14

Italmercato, le réseau italien des marchés de gros, a organisé un événement pour présenter les résultats d'une récente recherche visant à relever les principaux défis des systèmes alimentaires auxquels l'Italie est confrontée.

Entretien

16

avec Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food, Comment assurer la sécurité alimentaire, la durabilité et la résilience du système alimentaire?

Perspicace

20

Une étude d'Oxford brise un mythe: dans les pays à revenus élevés et moyens, l'alimentation durable est moins chère et plus saine!

Innovation

21

Comment les marchés de gros peuvent-ils aider à la production d'engrais? Nous partageons le cas d'une entreprise qui opère sur les marchés de gros du Maryland

Événements

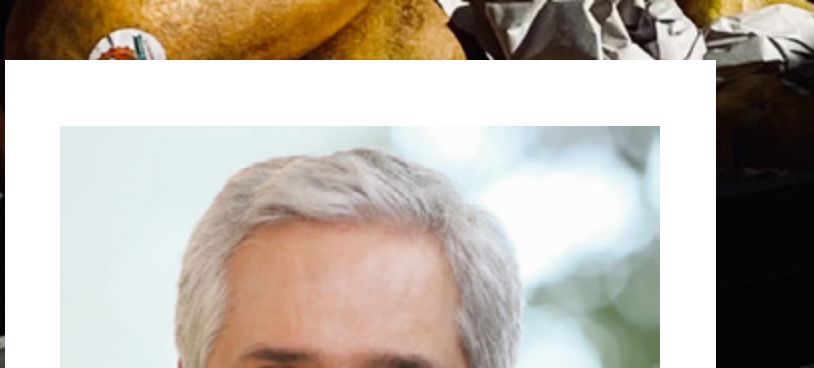
23

Le WUWM a participé au Forum urbain mondial 11 en Pologne du 26 au 30 juin.

Dans le monde de la WUWM

24





Avant-propos:

Chers lecteurs,

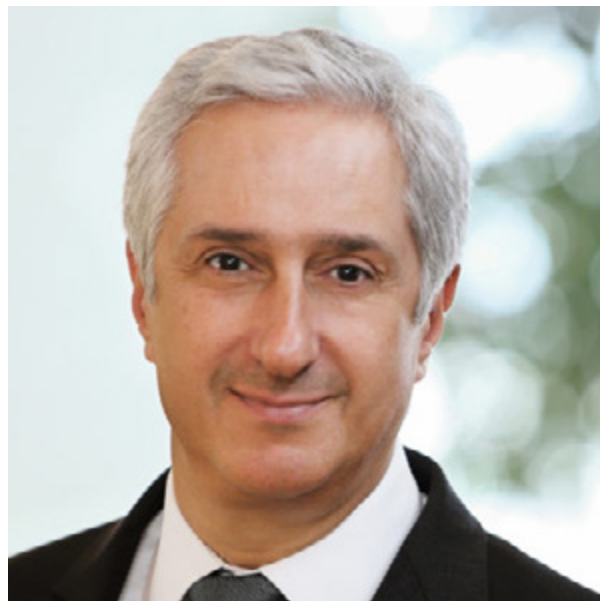
Le monde est actuellement confronté à de graves menaces qui affectent lourdement les systèmes alimentaires mondiaux. Les organisations internationales nous avertissent que nous pourrions être à la porte d'une grave crise alimentaire. Il est donc crucial que toutes les parties prenantes et les experts du secteur se retrouvent afin de chercher des solutions pour éviter une crise alimentaire. Il est de notre responsabilité d'utiliser tous les outils dont nous disposons qui puissent atténuer l'effet des chocs actuels que nous subissons tout en construisant une voie durable pour l'avenir.

2

La WUWM, en tant que plus grand réseau mondial de marchés de gros et d'acteurs de l'alimentaire frais, et en tant que plus grand fournisseur de denrées alimentaires fraîches au monde, s'engage pleinement à explorer tout le potentiel du système alimentaire et à promouvoir la collaboration entre les différentes parties prenantes pour trouver des solutions innovantes à la situation actuelle. Les marchés de gros ont déjà fait preuve d'une grande résilience et d'une grande robustesse face à la pandémie de Covid-19, démontrant ainsi leur rôle stratégique pour garantir la sécurité alimentaire dans le monde.

Nous sommes convaincus que si nous unissons nos efforts à ceux de tous les acteurs concernés, nous serons en mesure d'atténuer la crise alimentaire et de proposer une voie durable pour garantir la disponibilité et l'accessibilité à des régimes alimentaires frais, de qualité, et bons pour la santé pour les citoyens du monde entier.

Dans cette édition de notre bulletin d'information, nous avons voulu souligner l'engagement de la WUWM dans la promotion de la sécurité alimentaire en partageant avec nos lecteurs que notre prochaine conférence sera axée sur ce sujet, sous le thème de «La sécurité alimentaire mondiale au XXI^e siècle: risques, défis et solutions



pour assurer un approvisionnement résilient et durable en aliments frais».

Ce sera une occasion unique de réunir tous les acteurs clés du secteur pour imaginer ensemble les outils et mécanismes nécessaires à la sécurisation de l'approvisionnement alimentaire. Je souhaite élargir cette invitation à tous les acteurs de notre industrie pour qu'ils s'engagent dans une véritable approche multi-partenaires des systèmes alimentaires.

Nous partageons également dans cette édition de «In Action» les événements majeurs, les projets auxquels nous avons participé au cours du mois de juin ainsi que des entretiens avec des experts qui apportent des idées perspicaces pour assurer de meilleurs systèmes alimentaires de manière concrète.

Je suis également fier d'annoncer que l'Union mondiale des marchés de gros a récemment été invitée à rejoindre le réseau de travail sur l'alimentation du groupe de réponse à la crise mondiale des Nations unies et le groupe d'experts de la Commission européenne sur le mécanisme européen de préparation et de réponse aux crises de sécurité alimentaire en tant qu'observateur.

Je tiens à remercier tous nos membres et tous les acteurs et organisations qui collaborent avec nous pour leur force et leur grand soutien, ainsi qu'à souhaiter la bienvenue à tous les acteurs intéressés à nous rejoindre pour remodeler nos systèmes alimentaires!

Cordialement,

Stéphane Layani
Président du WUWM

Engagé:

WUWM a été invitée à rejoindre le réseau de travail du groupe de réponse à la crise mondiale des Nations Unies sur l'alimentation.

Nous avons le plaisir d'annoncer que la WUWM a été invitée à rejoindre le réseau du volet alimentaire du mécanisme du Groupe mondial de réponse aux crises. Créé par le Secrétaire général des Nations Unies, Antonio Guterres, en mars 2022, le Groupe de réponse à la crise mondiale (GCRG) des Nations Unies (ONU) est composé de trois groupes de travail sur l'alimentation, l'énergie et les finances qui collectent des données et génèrent des analyses, des recommandations politiques et des solutions pour aider les décideurs à faire face aux crises interdépendantes de l'alimentation, de l'énergie et des finances.

3

Notre organisation participe chaque semaine à des réunions avec un panel d'acteurs mondiaux clés pour échanger des informations de terrain sur des sujets critiques identifiés par le groupe de travail sur l'alimentation (situations spécifiques des pays, disponibilité des aliments, risques, volatilité des prix, politiques spéciales prises par les gouvernements). Le réseau donne aux participants l'opportunité de partager en temps réel les sujets de préoccupation (y compris les attentes et les alertes), d'explorer les possibilités d'intervention et de partenariat, et de se mettre en relation avec d'autres parties prenantes afin de trouver des solutions innovantes.

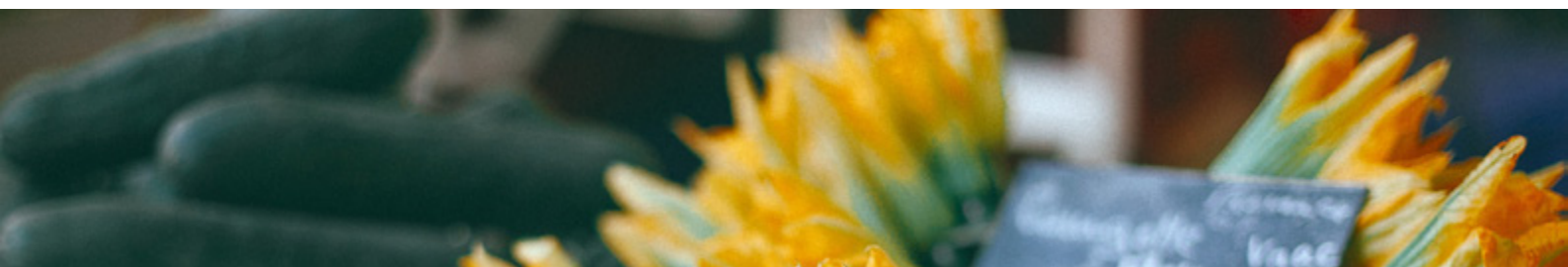
“Il est temps d'agir si nous voulons atténuer les effets de la crise actuelle.”

Le 15 juin 2022, le GCRG de l'ONU a publié un rapport sur «l'impact global de la guerre en Ukraine sur les systèmes alimentaires, énergétiques et financiers». Le rapport analyse les causes et les implications de la crise actuelle dans le monde, soulignant qu'il s'agit de la plus grande crise du coût de la vie du XXI^e siècle à ce jour. Il formule également des recommandations politiques, soulignant que la crise alimentaire est de nature systémique, qu'elle est interconnectée avec la crise énergétique et financière actuelle et qu'il est important d'avoir une volonté politique forte pour la résoudre.

Le rapport indique qu'à l'échelle mondiale, davantage de personnes ont été confrontées à des conditions proches de la famine et à des situations d'urgence liées à la faim. Les effets persistants de la pandémie, associés à la guerre en Ukraine et aux conséquences du changement climatique, risquent de grossir encore les rangs des pauvres. En conclusion, il y a encore de l'espoir pour prévenir la plupart des dommages causés par cette crise et pour aider les pays à y faire face avant qu'il ne soit trop tard. Le coût de cette action ultérieure sera beaucoup plus élevé qu'aujourd'hui.

La WUWM s'est engagée à contribuer à la lutte contre l'insécurité alimentaire et à prévenir les crises alimentaires. Les marchés de gros peuvent jouer un rôle important à cet égard. Mais avant toute action, il est de la plus haute importance de comprendre et d'identifier les risques et menaces précis associés à la situation actuelle et d'anticiper les perturbations de l'approvisionnement alimentaire. Tous nos membres sont appelés à partager avec nous les dernières évolutions de la situation alimentaire dans leurs pays et les éventuels facteurs de risque qu'ils peuvent constater sur leurs marchés (volatilité des prix, problèmes d'approvisionnement, etc...). Le partage de ces informations sera essentiel pour nous aider à trouver des solutions adéquates dans un court laps de temps.

Il est temps d'agir si nous voulons atténuer les effets de la crise actuelle. Tous les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire ont un rôle à jouer et, à la WUWM, nous continuerons à être le catalyseur du secteur des aliments frais pour aider à permettre ce changement avec nos partenaires.



Dans les faits:

- La sécurité alimentaire est une situation qui existe lorsque toutes les personnes, à tout moment, ont un accès physique, social et économique à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui répond à leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.
- L'insécurité alimentaire peut se produire si le régime alimentaire n'est pas nutritif, notamment en cas de consommation excessive de calories, ou si les aliments ne sont pas sûrs, c'est-à-dire exempts de substances nocives.
- L'un des principaux effets de l'insécurité alimentaire est la malnutrition, qui se traduit par des carences, des excès ou des déséquilibres dans l'apport en énergie et/ou en nutriments d'une personne.
- Plus de la moitié de la population mondiale souffre d'insuffisance pondérale ou de surcharge pondérale: cette situation sera davantage compromise par les effets du changement climatique, qui modifiera la disponibilité, l'accès, l'utilisation et la stabilité des régimes alimentaires de qualité nutritionnelle suffisante.
- La sécurité alimentaire est un résultat du système alimentaire.
- Les systèmes alimentaires ont un énorme potentiel pour soutenir des régimes alimentaires et une nutrition sains, mais ce potentiel est souvent laissé largement inexploité.
- Le système alimentaire englobe toutes les activités et tous les acteurs de la production, du transport, de la fabrication, de la vente au détail, de la consommation et du gaspillage des aliments, ainsi que leurs impacts sur la nutrition, la santé et le bien-être, et l'environnement.
- Transformer les systèmes alimentaires pour les rendre plus nutritifs, durables et équitables implique un large éventail de politiques et d'actions connexes. Certaines politiques ayant des effets sur les systèmes alimentaires concernent explicitement l'alimentation: les politiques agricoles et les politiques de sécurité alimentaire. D'autres domaines politiques, tels que les transports, l'urbanisme, l'énergie ou la réduction de la pauvreté, ne concernent pas explicitement l'alimentation mais façonnent néanmoins des éléments du système alimentaire. Les politiques de transport, par exemple, influencent la capacité d'acheminer les aliments vers les marchés.

“La sécurité alimentaire est une situation qui existe lorsque toutes les personnes, à tout moment, ont un accès physique, social et économique à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui répond à leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.”

- Une approche de l'élaboration des politiques fondée sur les systèmes alimentaires peut être définie comme le processus de formulation de politiques visant à orienter et à aligner l'ensemble du système alimentaire vers un ou plusieurs objectifs politiques déclarés, tout en tirant parti des avantages et en gérant les risques pour de multiples objectifs du système alimentaire.
- Accroître la résilience du système alimentaire par l'agroécologie et la diversification est un moyen efficace de s'adapter au changement climatique et de réduire les risques.
- La réduction des pertes et des déchets alimentaires réduit les émissions de gaz à effet de serre d'origine agricole et la nécessité de développer l'agriculture pour produire des denrées alimentaires excédentaires.
- Les systèmes et pratiques agricoles intégrés peuvent renforcer la résilience du système alimentaire au changement climatique et réduire les émissions de GES, tout en contribuant à la durabilité.

En vedette:

WUWM Abu Dhabi 2022: «La sécurité alimentaire mondiale au XXIe siècle: Risques, défis et solutions pour assurer des chaînes d'approvisionnement en aliments frais résilientes et durables»

Nous sommes heureux d'annoncer que la conférence WUWM 2022 se tiendra à Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis (EAU), le 19 octobre 2022. Accueillie par Abu Dhabi (AD) Ports Group, la conférence aura pour thème «La sécurité alimentaire mondiale au XXIe siècle: Risques, défis et solutions pour garantir des chaînes d'approvisionnement en aliments frais résilientes et durables», la conférence réunira les principaux acteurs du système des aliments frais pour discuter des moyens innovants et efficaces de garantir des chaînes d'approvisionnement en aliments frais plus résilientes et durables.

Le lundi 27th juin, AD Ports Group et WUWM ont organisé une conférence de presse afin de signer l'accord d'accueil et de présenter officiellement l'événement à la presse. La conférence a été suivie par S.E. Saeed Al-Bahri Salem Al-Ameri, directeur général de l'Autorité d'Abu Dhabi pour l'agriculture et la sécurité alimentaire, le capitaine Mohamed Juma Al Shamisi, PDG d'AD Ports, M. Abdullah Humaid Al Hameli, directeur des villes industrielles et des zones franches (AD Ports), M. Mohamed Al Khadar Al Ahmed, PDG de la zone industrielle de Khalifa (KIZAD) et Mme Eugenia Carrara, secrétaire générale de la WUWM.

Nous avons voulu partager avec nos lecteurs certaines des questions et des points forts de cette conférence de presse fructueuse.



La conférence de l'OMMS se tiendra pour la première fois au Moyen-Orient: quelle est la pertinence de ce lieu?

Ce choix est important pour plusieurs raisons: la région du Moyen-Orient est en proie à l'insécurité alimentaire et dépend fortement des importations. Aujourd'hui, la région importe 80 % des aliments qu'elle consomme. La conférence WUWM sera donc une occasion importante de trouver des moyens de renforcer la résilience de la région et de nouer des contacts avec les principaux fournisseurs. Les Émirats arabes unis travaillent d'arrache-pied pour avoir un impact positif dans la région, en fournissant à tous des aliments frais, sûrs et abordables. Saeed Al Bahri Salem Al Ameri, directeur général de l'Autorité d'Abu Dhabi pour l'agriculture et la sécurité alimentaire (ADAFSA), a affirmé que l'objectif des Émirats arabes unis est de devenir l'une des premières nations du monde dans l'indice mondial de sécurité alimentaire d'ici 2051.

AD Ports Group est le premier facilitateur de logistique, d'industrie et de commerce de la région, ainsi qu'un pont reliant Abu Dhabi au monde. L'approche commerciale verticalement intégrée d'AD Ports Group s'est avérée déterminante pour le développement économique de l'émirat au cours de la dernière décennie. Le capitaine Mohamed Juma Al Shamisi a souligné le double avantage que représente la conférence WUWM pour les EAU: c'est l'occasion de montrer l'engagement de l'UEA à assurer la sécurité alimentaire tout en découvrant d'autres pratiques des principaux acteurs du secteur. Mme Eugenia Carrara, secrétaire générale de l'UEA, a souligné l'importance d'accueillir une conférence internationale dans un endroit aussi stratégique pour le commerce et dans un pays où l'action multipartite entre les secteurs public et privé pour remodeler le système alimentaire au niveau local fonctionne déjà efficacement. La présentation de cet exemple concret sera une source d'inspiration pour d'autres.





“La conférence WUWM 2022 réunira les principaux acteurs du système des aliments frais pour discuter des moyens innovants et efficaces de garantir des chaînes d’approvisionnement en aliments frais plus résilientes et durables.”

Comment les EAU travaillent-ils pour atteindre l’objectif de la sécurité alimentaire dans le pays et dans l’ensemble de la région?

Saeed Al Bahri Salem Al Ameri a souligné la priorité absolue de la sécurité alimentaire dans leur stratégie nationale: « Elle représente un programme de travail pour nous tous afin d’assurer l’efficacité de la production alimentaire, de mettre en place des chaînes d’approvisionnement alimentaire agiles et de faciliter le commerce alimentaire. » Parallèlement, le Capitaine Mohamed Juma Al Shamisi a expliqué le travail du Groupe AD Ports pour développer des systèmes et des infrastructures d’approvisionnement alimentaire durables qui garantissent l’accès à des mesures avancées de contrôle de la qualité et de la sécurité, ainsi que des solutions durables non seulement pour la production et la distribution locales mais aussi régionales et internationales.

C’est l’une des premières fois après covid-19 qu’une conférence aussi importante pour l’industrie alimentaire se déroulera sur place: quelle est l’importance d’accueillir un événement physique après la pandémie?

Covid-19 a montré la fragilité de notre système alimentaire mondial, une question que de nombreux pays pensaient ne plus être un problème, a affirmé Eugenia Carrara, maintenant que le monde semble être presque libéré du fardeau de la pandémie, d’autres chocs, tels que les effets du changement climatique sur la production, la situation géopolitique actuelle et les prix du pétrole mettent à nouveau en péril la sécurité alimentaire: il est donc essentiel d’avoir une réunion mondiale où nous pouvons discuter avec tous les acteurs qui façonnent les secteurs des systèmes alimentaires frais des outils pour atténuer la crise alimentaire et trouver des solutions à long terme pour garantir l’accès à une alimentation saine dans le monde entier. Cette conférence proposera une nouvelle approche systémique, réunissant des acteurs qui n’avaient pas l’habitude de travailler ensemble. En ce sens, je pense que les nouvelles idées et solutions peuvent naître principalement lorsque les gens se rencontrent en temps réel!

Quels sont les principaux moyens pratiques par lesquels les parties prenantes du secteur peuvent collaborer pour atténuer les problèmes rencontrés dans la chaîne d’approvisionnement des aliments frais?

Selon Mme Carrara, améliorer la communication, la flexibilité et la fluidité entre les acteurs et développer des réseaux et des processus communs, est un moyen efficace de résoudre les nouveaux problèmes. « Nous l’avons vu lors de la crise du Covid-19: les pays qui ont compté avec des plateformes multipartites, coordonnées par les autorités nationales, ont pu apporter des solutions plus rapides aux problèmes rencontrés le long de la chaîne d’approvisionnement. En cas de chocs ou d’urgences futurs, ce type de mécanisme peut aider les pays à réagir et à s’adapter à de nouveaux scénarios. À long terme, la création de réseaux nationaux efficaces d’action coopérative en vue de la transition des systèmes alimentaires permettra de suivre en temps réel les situations locales, ce qui contribuera à prévenir les problèmes et à suivre les progrès réalisés », a déclaré Mme Carrara.

À cet égard, Abdullah Humaid Al Hameli a soulevé le sujet du gaspillage et des pertes alimentaires. Selon lui, ce problème majeur devrait être l'une des priorités absolues à traiter par des actions collectives concrètes, comme l'allongement de la durée de conservation des produits. L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire à toutes les étapes, de la ferme au consommateur. M. Al Hameli a exprimé sa confiance dans la conférence de la WUWM comme occasion de discuter et de trouver des solutions à ce sujet important.

Voyez-vous un rôle plus important de la technologie (intelligence artificielle, big data, apprentissage automatique et autres formes de technologies avancées) dans la chaîne d'approvisionnement des aliments frais? Le thème de la modernisation sera-t-il abordé lors de la conférence de l'UMS?

La pandémie a été un grand professeur en termes de technologies, a commenté le capitaine Mohamed Juma Al Shamisi, en précisant qu'avant l'épidémie de Covid-19, les technologies étaient considérées par de nombreuses entreprises comme des éléments lointains et inaccessibles, mais qu'elles sont en fait facilement disponibles et très utiles dans le domaine du système alimentaire: par exemple, les technologies peuvent être utilisées pour mesurer et tracer les approvisionnements alimentaires, augmenter la durée de vie des produits tout en conservant les mêmes nutriments, ou pour garantir et suivre les normes d'hygiène. La conférence WUWM sera la plateforme idéale pour discuter avec tous les acteurs de solutions innovantes pour garantir la sécurité alimentaire pour tous: nous sommes impatients de partager nos expériences, d'apprendre d'autres initiatives et de grandir ensemble.

Eugenia Carrara a souligné que l'industrie alimentaire est probablement l'une des industries les moins pénétrées par la technologie. À cet égard, le big data et les outils similaires peuvent aider à obtenir une image claire de l'ensemble de la chaîne, ce qui permet également de proposer des solutions aux écarts ou aux goulets d'étranglement. Mais au-delà de la technologie, dans de nombreux cas dans le monde, il est crucial d'investir pour moderniser les infrastructures afin de garantir des fonctionnalités simples - mais cruciales - telles qu'une meilleure chaîne du froid ou des solutions de stockage et de conditionnement efficaces. La conférence WUWM sera essentielle pour établir des connexions et créer des réseaux afin que tous les acteurs de la chaîne de valeur des aliments frais puissent bénéficier des technologies et des innovations.

"Cette conférence arrive au bon moment pour se réunir sur place. Les meilleures idées et solutions apparaissent lorsque les gens se rencontrent en temps réel!"



Dans la boucle:

WUWM a été invité comme orateur principal lors des «Entretiens sur la santé» organisés par l'Organisation mondiale de la santé pour célébrer la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments.



L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a organisé une série d'«Entretiens sur la sécurité alimentaire» pour célébrer la Journée mondiale de la sécurité alimentaire (7 juin). L'événement en ligne, qui s'est déroulé du 7 au 9 juin, visait à sensibiliser à la sécurité alimentaire en discutant avec les acteurs du secteur des principaux défis à relever pour garantir la sécurité alimentaire. Pendant trois jours, des experts internationaux ont débattu des questions actuelles et émergentes en mettant l'accent sur la sécurité alimentaire, en explorant différentes voies pour favoriser la sécurité alimentaire.

La sécurité alimentaire désigne un ensemble de pratiques, de règles et de règlements visant à garantir que les aliments sont toujours manipulés et consommés de manière saine, hygiénique et sans risque. Lorsque les aliments ne sont pas sûrs, des virus, des parasites, des bactéries ou des résidus de pesticides peuvent provoquer plus de 200 maladies différentes, selon l'Organisation mondiale de la santé, alimentant ainsi un cercle vicieux de malnutrition et de maladies. Afin de garantir la sécurité alimentaire et une alimentation saine, une action conjointe des producteurs, des consommateurs et des décideurs politiques est nécessaire. C'est d'autant plus vrai lorsque nous savons que nous disposons des outils nécessaires pour éradiquer toutes les conséquences négatives liées à une alimentation non sûre.

Dans le cadre de cette conférence en ligne, WUWM a été invité à participer en tant que panéliste clé lors du webinar «Enabling safer food in traditional markets», avec Delia Grace, professeur de systèmes de sécurité alimentaire et scientifique nommé conjointement à l'ILRI (International Livestock Research Institute); Augustine Okoruwa, PhD FNIFST et responsable des programmes nationaux EatSafe; et Caroline Smith DeWaal, directrice adjointe d'EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) à l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition (GAIN).

Les marchés alimentaires traditionnels sont des environnements uniques où des milliards de personnes à travers le monde peuvent accéder chaque jour à des produits frais (légumes, fruits, viande, poisson, produits laitiers). Ils représentent la plus grande part de distribution de l'approvisionnement en produits frais dans les pays à revenu faible et intermédiaire (PRFM), zones dans lesquelles les vulnérabilités du système alimentaire ont le plus d'impact. Des études montrent que dans les PFR-PRI, les gens comptent principalement sur les marchés traditionnels pour avoir accès à la nourriture. Une étude de la FAO a montré que plus de 90% des fruits et légumes produits dans les pays à faible revenu sont vendus par les marchés traditionnels et les petits détaillants.

“La sécurité alimentaire désigne un ensemble de pratiques, de règles et de règlements visant à garantir que les aliments sont toujours manipulés et consommés de manière saine, hygiénique et sans risque.”



La pandémie de Covid-19 a provoqué des perturbations dans la chaîne de valeur des aliments frais, mettant en danger la nutrition de millions de personnes dans le monde. Des études ont souligné que les PRFM, en particulier, ont rencontré beaucoup plus d'obstacles par rapport à d'autres régions qui, par exemple, comptaient sur des infrastructures de marché modernisées et développées. Pendant le Covid-19, le système de marché est réapparu comme un acteur clé pour assurer la sécurité alimentaire. Mais aussi parce que la pandémie a mis en lumière la nécessité de garantir la sécurité alimentaire et de développer des infrastructures meilleures et plus sûres, comme la nécessité de garantir un emplacement, des installations et des équipements adéquats et de sensibiliser les travailleurs et les clients des marchés à une «culture de la sécurité alimentaire». Dans ce contexte, tous les acteurs ont affirmé la nécessité d'améliorer la capacité des gouvernements et des autorités de marché à garantir la sécurité alimentaire sur les marchés. En moyenne, un consommateur sur dix tombe malade à cause d'une alimentation non sécurisée, mais l'Asie et l'Afrique connaissent 33 % des maladies liées à l'alimentation et 75 % des décès liés à des produits non sécurisés. Il est donc essentiel de mieux comprendre le fonctionnement des marchés traditionnels pour garantir la sécurité alimentaire.

L'OMMS, représentée par la secrétaire générale Eugenia Carrara, a souligné le rôle crucial qu'un système de marché efficace peut avoir en termes d'avantages économiques, sociaux et sanitaires. Des réseaux de marché modernes et solides ont le potentiel de devenir des alliés essentiels des gouvernements pour apporter une réponse positive aux défis majeurs auxquels le système alimentaire est actuellement confronté: ce sont des outils stratégiques pour améliorer le niveau de sécurité alimentaire de l'ensemble de la chaîne de valeur, pour améliorer les contrôles de qualité, pour améliorer les techniques de stockage et de conditionnement et pour faciliter l'accès des citoyens à des aliments sûrs au niveau local. Le potentiel des marchés est énorme, mais il doit être exploité par la modernisation des infrastructures, les investissements, le renforcement des capacités et la gestion dynamique du réseau des systèmes de marché - marchés de gros et marchés de rue de produits frais - au niveau local, a déclaré Mme Carrara.

“La clé pour assurer la sécurité alimentaire et la sûreté des aliments réside dans un système de marché résilient et fonctionnel.”

Au cours de l'exposé, tous les intervenants se sont accordés sur l'importance de systèmes de marché résilients en tant qu'infrastructures stratégiques pour garantir une livraison sûre de produits alimentaires frais, ainsi que des normes de sécurité et des réglementations partagées au niveau mondial. En effet, les experts en sécurité alimentaire ont développé un ensemble de normes afin de garantir des aliments sûrs et sans risque. Cependant, lorsqu'il s'agit des marchés traditionnels de produits alimentaires frais, il n'existe pas de normes de sécurité minimales au niveau mondial pour garantir l'accès des citoyens à des aliments sûrs. En ce sens, les participants ont convenu de la nécessité de développer une action multipartite avec une mise en œuvre concrète des bonnes pratiques. La première chose à faire est d'éduquer les parties prenantes sur l'importance de la sécurité alimentaire et les risques liés aux aliments dangereux et aux maladies d'origine alimentaire.





Entretien avec Caroline DeWaal et Delia Grace

Dans le cadre des Entretiens de l'OMS sur la santé à l'occasion de la Journée mondiale de la sécurité alimentaire 2022, WUWM a participé en tant qu'orateur principal à la table ronde-webinaire «Permettre des aliments plus sûrs sur les marchés traditionnels». L'objectif de ce webinaire était de discuter des moyens de créer des environnements alimentaires meilleurs et plus sûrs. Au cours de la table ronde, nous nous sommes exprimés aux côtés de deux experts: Delia Grace, professeur en systèmes de sécurité alimentaire et scientifique nommée conjointement à l'ILRI (Institut international de recherche sur le bétail) et Caroline Smith DeWaal, directrice adjointe de EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) à l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition (GAIN). Nous avons le plaisir de partager avec nos lecteurs un entretien approfondi avec eux, dans lequel ils partagent leurs idées sur la manière de garantir de meilleures normes, réglementations, mais aussi de développer une culture de «sécurité alimentaire» sur les marchés des produits frais.

Entretien avec Caroline DeWaal

Les aliments dangereux représentent un risque majeur pour la santé humaine, mais comme vous l'avez déclaré dans votre discours clé lors des Entretiens de l'OMS sur la santé, il est possible de les prévenir: quelles sont, selon vous, les meilleures solutions à long terme pour prévenir les aliments dangereux?

La sécurité n'est pas quelque chose qui peut être testé dans les aliments. Elle doit être planifiée à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de la chaîne d'approvisionnement. Les experts en sécurité alimentaire ont mis au point des systèmes de contrôle préventif qui indiquent aux entreprises quels sont les risques à gérer et comment les gérer tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les gouvernements ont adopté ces approches, qui sont également largement reprises dans les directives du Codex sur la sécurité alimentaire destinées aux gouvernements.

Afin d'accroître la sécurité alimentaire, il est important de mettre en œuvre des normes de sécurité et d'hygiène: pourriez-vous nous en dire plus sur le projet d'élaboration d'une «norme minimale» pour la sécurité alimentaire? Quels acteurs seraient inclus?

Les marchés alimentaires traditionnels existent partout dans le monde et fournissent des aliments frais à des prix abordables à plusieurs millions de consommateurs dans le monde. Pour les consommateurs vivant dans des pays à revenu faible ou intermédiaire, les marchés traditionnels sont souvent leur principale source d'approvisionnement en aliments frais, comme la viande, le poisson, les fruits et les légumes. Cependant, la structure et le fonctionnement des marchés alimentaires traditionnels peuvent poser de nombreux problèmes de sécurité alimentaire. Les marchés traditionnels disposent

souvent d'infrastructures inadéquates, d'un accès limité à l'eau potable, de conditions d'hygiène médiocres et de pratiques de stockage insuffisantes, ce qui les rend particulièrement risqués pour la croissance et la propagation des dangers d'origine alimentaire.

GAIN travaille sur plusieurs plateformes lorsqu'il s'agit de normes minimales de sécurité alimentaire pour les marchés alimentaires traditionnels. Notre projet EatSafe, financé par USAID et Feed the Future, élabore des directives minimales acceptables en matière de sécurité alimentaire pour les marchés alimentaires traditionnels du nord-ouest du Nigeria. Ce travail est dirigé par notre partenaire ILRI.

Nous avons également fait des recherches sur les normes Codex existantes concernant les aliments vendus sur la voie publique. Quatre régions mondiales différentes ont rédigé de telles normes, et celles-ci contiennent de nombreuses dispositions applicables aux marchés alimentaires. Plusieurs pays travaillent avec GAIN sur une proposition de nouveaux travaux au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, qui sera examinée lors de sa réunion en novembre.

Les programmes gouvernementaux peuvent fournir une base pour gérer la sécurité alimentaire en fixant et en appliquant des normes minimales de sécurité et de qualité des aliments et en établissant des normes uniformes pour la conduite et la performance des entreprises alimentaires. Les normes seraient particulièrement utiles dans les domaines de l'enregistrement des vendeurs, de la conception et de l'infrastructure des marchés, de l'entretien et de l'assainissement des marchés, et de la manipulation des aliments.

“La sécurité alimentaire doit être planifiée à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de la chaîne d'approvisionnement.”

L'importance de fournir aux gouvernements nationaux des conseils sur la gestion des aliments vendus sur les marchés traditionnels est bien connue. L'OMS et la FAO ont publié de nombreux manuels sur la sécurité sanitaire des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels à l'intention des gouvernements nationaux. Les quatre directives régionales sur les aliments vendus sur la voie publique, prises dans leur ensemble, contiennent des informations importantes sur la réglementation des marchés alimentaires traditionnels. Cependant, les documents du Codex présentent des lacunes qui montrent qu'une directive mondiale serait appropriée.

Pouvez-vous expliquer à nos lecteurs la différence entre les normes CODEX et ISO? Et pourquoi est-il important de développer un CODEX pour la sécurité alimentaire?

Les normes Codex et ISO peuvent être complémentaires. Le Codex fournit des lignes directrices, des normes et des codes d'usages relatifs à l'alimentation, conçus pour aider les gouvernements dans leur travail législatif et réglementaire, avec la double mission de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables. Plus précisément, les normes du Codex sont conçues pour protéger les citoyens des risques sanitaires liés à la consommation d'aliments. L'ISO élabore des normes qui répondent aux besoins de l'industrie et contribuent à définir des produits, des services et des méthodes d'essai pour aider les parties prenantes de l'industrie à satisfaire aux exigences réglementaires et aux



exigences de certification privées.





“Les marchés de gros ont développé des pratiques exemplaires pour garantir la sécurité des aliments qu’ils vendent. Ces pratiques pourraient être très pertinentes à partager.”

Comment les marchés de gros peuvent-ils contribuer à cet objectif, selon votre expérience et votre point de vue?

12

Les marchés de gros ont sans doute développé des pratiques exemplaires pour garantir la sécurité des aliments qu’ils vendent. Ces pratiques pourraient être très pertinentes pour le type de marchés alimentaires traditionnels qui servent chaque jour des millions de consommateurs à la recherche d’aliments frais comme la viande, le poisson, les fruits et les légumes. Il est également important de reconnaître que les marchés alimentaires traditionnels constituent des points d’entrée pour de nombreux travailleurs des communautés locales. Apprendre aux vendeurs à s’approvisionner en produits alimentaires plus sûrs et à garantir la sécurité de ces produits sur le marché est un défi, et nous accueillons favorablement les contributions de toutes les parties prenantes.

De quelle manière pensez-vous que WUWM peut collaborer avec vous pour favoriser les mesures et les directives en matière de sécurité alimentaire?

Alors que nous travaillons à l’élaboration de lignes directrices en matière de sécurité alimentaire pour les marchés alimentaires traditionnels, nous serions heureux que les marchés de gros partagent leurs meilleures pratiques et leurs conseils pour améliorer les conditions sur les marchés locaux qui sont si essentiels aux économies locales et à l’approvisionnement des consommateurs en aliments frais.



Entretien avec Delia Grace

Vous êtes un chercheur accrédité, qui a passé de nombreuses années à enquêter sur la sécurité alimentaire dans l’UE. Pourriez-vous en dire un peu plus à nos lecteurs sur vos projets de recherche?

Depuis 2006, mes recherches portent principalement sur la sécurité alimentaire sur les marchés intérieurs des pays en développement. Au cours de la première décennie, mes recherches étaient principalement axées sur la description et le diagnostic: quels sont les problèmes, sont-ils importants et majeurs, que peut-on faire pour les résoudre? Au cours de la dernière décennie, je me suis davantage concentré sur l’élaboration et l’expérimentation de solutions susceptibles d’être mises en œuvre à grande échelle. Environ la moitié du travail a été effectué en Afrique et le reste principalement en Asie du Sud et du Sud-Est. Dans ces pays, la plupart des aliments frais sont vendus sur des marchés traditionnels, et mes recherches se concentrent sur ces marchés, même si nous examinons le parcours «de la ferme à la fourchette» ou «du bateau à la gorge» pour voir où le risque est introduit et amplifié et où il peut être le mieux atténué.

“Les acteurs du marché doivent disposer des compétences et des technologies nécessaires pour fournir des aliments sûrs.”

Les marchés traditionnels présentent à la fois des risques et des avantages pour la sécurité alimentaire mondiale: pourriez-vous partager avec nos lecteurs vos idées sur l'évaluation des risques?

Nous avons été le premier groupe à appliquer largement l'évaluation des risques au contexte parfois difficile des marchés traditionnels. Nous avons constaté que tous les marchés ne sont pas identiques. Sur les marchés les plus traditionnels, petits et locaux, le risque est souvent assez faible. Mais à mesure que les systèmes alimentaires évoluent et que les chaînes alimentaires s'allongent et se complexifient, le risque augmente souvent. Puis, lorsque la préoccupation du public et la gouvernance commencent à rattraper le retard, nous constatons souvent une amélioration. C'est ce que nous appelons le cycle de vie de la sécurité alimentaire.

Pouvez-vous nous faire part des meilleures pratiques que vous avez observées pour empêcher les aliments dangereux d'entrer sur les marchés alimentaires?

L'alimentation compte beaucoup pour les gens. L'intérêt est énorme et les acteurs traditionnels du marché font preuve d'une grande innovation pour rendre les aliments attrayants pour les consommateurs. Nous constatons que de nombreuses pratiques mises en œuvre par les agriculteurs, les transporteurs et les vendeurs permettent de réduire les risques liés à la sécurité alimentaire, même si ces pratiques sont souvent mises en œuvre pour approuver l'apparence et la durée de conservation, car la sécurité alimentaire est invisible. La sécurité alimentaire commence à la ferme par l'hygiène, la gestion des maladies et des ravageurs et de bonnes conditions pour la croissance des plantes et des animaux. Sur le marché, l'hygiène est à nouveau essentielle et de nombreuses technologies simples peuvent également contribuer à préserver la sécurité et l'attrait des aliments. Par exemple, au Nigeria, certains vendeurs de viande utilisaient des grillages pour empêcher les mouches de pénétrer dans les aliments qu'ils vendaient. De nombreuses techniques traditionnelles de transformation des aliments, comme la fermentation, peuvent également réduire les risques.

Quelle serait, selon vous, la meilleure solution à long terme pour garantir la sécurité alimentaire de la ferme à l'assiette?

Je ne pense pas qu'il existe une solution miracle. Il s'agit plutôt d'une combinaison de différentes actions menées par différentes parties prenantes. Les autorités devraient mieux comprendre les avantages et les risques des marchés traditionnels

et veiller à ce que la réglementation soit habilitante et positive plutôt que nuisible et positive. Les acteurs du marché doivent disposer des compétences et des technologies nécessaires pour fournir des aliments sûrs. Les consommateurs sont les moteurs ultimes de la sécurité alimentaire et doivent être capables de convertir leur fort désir d'aliments sûrs en incitations qui motivent les chaînes de valeur à les fournir.

Comment les marchés de gros peuvent-ils contribuer à cet objectif, selon votre expérience?

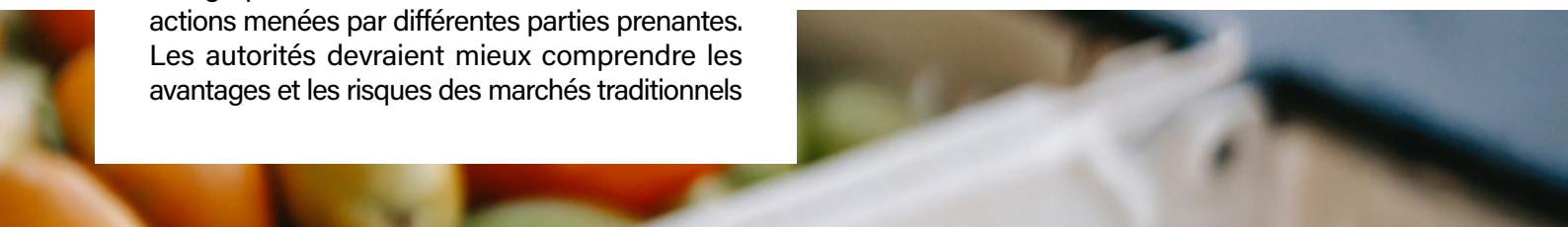
Les marchés de gros ont un rôle crucial car ils constituent une étape de regroupement, c'est-à-dire que les produits de nombreuses petites exploitations sont réunis. S'ils ne sont pas gérés, cela peut favoriser la contamination croisée et la perte de traçabilité. D'un autre côté, comme les marchés de gros constituent un goulot d'étranglement, ou un rétrécissement, du flux alimentaire de la ferme à la table, ils sont aussi un excellent point d'intervention, où les améliorations peuvent profiter à un grand nombre d'agriculteurs en aval et à un grand nombre de consommateurs en amont.

Quels sont les projets actuels/à venir en matière de sécurité alimentaire dans votre agenda?

Je suis particulièrement enthousiasmé par un portefeuille d'une douzaine d'interventions en matière de sécurité alimentaire sur les marchés traditionnels, qui sont en cours ou récemment terminées. Nous procédons à une évaluation de l'ensemble du portefeuille afin d'obtenir des preuves solides et convaincantes de ce qui fonctionne pour améliorer la sécurité alimentaire sur les marchés traditionnels et pourquoi.

Au cours du webinaire «Health Talk» de l'OMS, vous avez insisté sur le concept d'établissement d'une «culture de la sécurité alimentaire»: pourriez-vous en dire un peu plus à ce sujet et comment, selon vous, cela pourrait être facilité?

L'un des faits les mieux établis en sciences sociales est que l'information seule ne change pas les comportements. Les attitudes et les valeurs déterminent la motivation des gens à mettre leurs connaissances en pratique, tandis qu'une multitude de facteurs environnementaux peuvent agir comme des obstacles ou des passerelles pour transformer la pratique en habitude. La culture de la sécurité alimentaire consiste à créer une disposition positive et un empressement à garantir la sécurité des aliments.



Bonnes pratiques:

Italmercati, le réseau italien des marchés de gros, a organisé un événement pour présenter les résultats d'une récente recherche visant à relever les principaux défis des systèmes alimentaires auxquels l'Italie est confrontée.

Italmercati et The European House Ambrosetti, un think-tank réputé spécialisé dans le secteur agroalimentaire, ont organisé un événement intitulé «L'Italie face aux défis actuels du système alimentaire: la réponse des marchés de gros». L'événement a eu lieu à Rome et a accueilli des acteurs de haut niveau du secteur des marchés de gros, de l'agriculture et de la politique.

L'événement a deux objectifs: le premier était de présenter les résultats d'une récente recherche menée par la maison Ambrosetti sur le rôle des marchés de gros en Italie. Le second objectif était de développer une plateforme multi-acteurs pour discuter des effets des multiples chocs ayant un impact sur les chaînes alimentaires et de production.

ITALMERCATI
ITALIAN WHOLESALE MARKETS NETWORK



Fabio Massimo Pallottini, président d'Italmercati, a souligné que la recherche menée par The European House Ambrosetti donne une image précise du rôle des marchés de gros, en partageant de nouvelles données statistiques et des informations qui faisaient défaut auparavant. L'étude examine à la fois le rôle et la valeur des marchés alimentaires de gros dans la chaîne d'approvisionnement de l'industrie, en prenant en considération les 19 marchés connectés à Italmercati, comptant 2 500 entreprises impliquées avec 22 000 travailleurs.

L'étude indique qu'en Italie, les marchés ont fait preuve d'une plus grande résilience pendant le COVID-19 par rapport aux autres fournisseurs. Selon la Maison d'Ambrosetti, les marchés agroalimentaires de gros joueront un rôle clé pour relever les principaux défis de la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire italienne dans les années à venir. Néanmoins, l'étude montre que les marchés agroalimentaires de gros ne sont pas encore suffisamment perçus par les autorités comme des acteurs clés de la revitalisation et de la transition durable de la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire italienne. Il existe des premiers signes de reconnaissance de leur travail, par exemple le plan national de relance et de résilience (PNR), qui consacre 800 millions d'euros aux marchés agroalimentaires de gros sur la période 2021-2026, mais ces efforts doivent être accrus, selon l'étude.

L'étude attire également l'attention sur l'importante fonction économique des marchés: elle souligne que le réseau des 19 marchés de gros membres d'Italmercati génère un chiffre d'affaires cumulé de 80 millions d'euros et active des chaînes d'approvisionnement et de sous-approvisionnement de 107 millions d'euros, avec une contribution globale au PIB national de 85 millions d'euros, soutenant un écosystème de 2 500 entreprises, qui activent un chiffre d'affaires direct de 9 milliards d'euros, qui atteint 22 milliards d'euros en incluant les indirects et les induits, avec une valeur ajoutée totale de 12 milliards d'euros et 260 000 emplois.

L'une des principales conclusions de l'étude est de souligner que pour affronter avec succès les défis des prochaines années, le secteur a besoin d'une consolidation de taille: à ce jour, le nombre de marchés italiens est 6 fois supérieur à celui de l'Espagne et de la France, pour un chiffre d'affaires cumulé inférieur de 40% à celui de l'Espagne et de 30% à celui de la France. En ce sens, et pour favoriser la croissance future, les marchés ont besoin d'une vision partagée par tous les acteurs du secteur qui systématise les voies de numérisation empruntées par les marchés individuels pour créer un marché numérique national intégré.

Les résultats de cette recherche sont essentiels pour fournir aux acteurs politiques des données concrètes afin de proposer une voie de transition des systèmes alimentaires italiens vers la durabilité et la résilience. Le secteur italien du commerce de gros, selon Fabio Massimo Pallottini, est prêt à relever de nouveaux défis et à transformer des idées innovantes en projets concrets. M. Pallottini a souligné que les marchés de gros font partie des infrastructures essentielles de cette nouvelle architecture du système alimentaire: «nous devons être des machines grandes et efficaces pour pouvoir fournir des aliments sains même dans les banlieues et les quartiers les plus reculés, afin d'assurer la sécurité alimentaire» a-t-il déclaré.

“Les résultats de cette recherche sont essentiels pour fournir aux acteurs politiques des données concrètes afin de proposer une voie de transition des systèmes alimentaires italiens vers la durabilité et la résilience.”





Entretien

avec Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food: comment assurer la sécurité alimentaire, la durabilité et la résilience des systèmes alimentaires?

16

Nous avons eu l'honneur d'interviewer Carlo Petrini, activiste, écrivain et fondateur de l'association internationale à but non lucratif «Slow Food», pour discuter de la sécurité alimentaire, de la durabilité et de tous les obstacles qui empêchent la communauté internationale d'atteindre l'objectif de la faim zéro.

Vous êtes le président et le fondateur de Slow Food, une association à but non lucratif renouvelée, engagée à redonner de la valeur à la nourriture et du respect aux producteurs, en harmonie avec l'environnement. Pouvez-vous nous parler de cette réalité et de l'idée derrière ce projet?

Slow Food est une association internationale qui partage les mêmes valeurs à travers le monde. Nous partageons les valeurs d'un système alimentaire qui est bon, propre et juste pour tous. Par cela, nous entendons une nourriture savoureuse, culturellement appropriée et saine (bonne), qui provient d'une production qui ne nuit pas à l'environnement (propre) et qui est produite dans des conditions et des salaires équitables pour les travailleurs, tout en assurant l'accessibilité économique aux citoyens (équitable).

L'idée n'a pas été lancée dans le but de créer une association internationale présente dans 150 pays du globe. C'est un processus qui s'est développé au fil du temps. Cependant, je dois dire que la nourriture, ainsi qu'une âme politique, ont toujours fait partie intégrante de ma vie. C'est donc en 1986 que ces deux aspects de ma vie se sont rejoints. Cette année-là, nous avons créé ARCI - Gola, et c'est aussi l'époque où McDonald's a ouvert son magasin sur l'historique Piazza di Spagna à Rome. En tant que nouvelle association consacrée à l'alimentation, nous avons réagi à cet événement. Nous l'avons fait parce que nous ne pouvions pas accepter que le symbole de l'homogénéisation du goût et de la culture alimentaire ouvre dans un lieu d'importance historique.

À partir de là, le mouvement a commencé à prendre de l'ampleur. Et je dois admettre qu'à l'époque, nous étions perçus comme très bizarres avec nos idées qui étaient totalement nouvelles à l'époque. Il n'existait aucune autre association ou mouvement qui se concentrait sur la préservation de la culture alimentaire traditionnelle, des aliments authentiques, et qui mettait l'accent sur la narration des histoires derrière les produits et les producteurs.

Puis, en décembre 1989, Slow Food International a vu le jour et à partir de ce moment, lentement mais sûrement, nous avons commencé à élargir notre champ d'action en adoptant un état d'esprit écologique et mondialisé. C'est un changement qui s'est fait naturellement, car l'alimentation est l'un des liens les plus intimes que nous, en tant qu'êtres humains, avons universellement avec la planète, et notre système alimentaire a des répercussions à l'échelle mondiale.



Slow Food®

Vous avez été nommé ambassadeur du projet «Faim zéro» de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) pour l'Europe. Quels sont les objectifs de ce programme et comment comptez-vous contribuer à leur réalisation?

Ce rôle m'a été attribué en 2016 par le directeur général de la FAO, José Graziano da Silva, qui a reconnu Slow Food et ma contribution à la sensibilisation du public sur la nécessité d'améliorer l'agriculture en Europe et de garantir des chaînes d'approvisionnement alimentaire durables. Tenir cette responsabilité signifie pour moi continuer mon travail de sensibilisation et d'autonomisation des réalités qui veulent créer un système alimentaire selon les valeurs de Slow Foods.

Il est important, par exemple, de poursuivre le travail de réintroduction des cultures locales que les petits exploitants et les agriculteurs de subsistance peuvent produire pour leur propre consommation et vendre sur les marchés afin d'assurer la sécurité alimentaire. La honte de la faim peut et doit être vaincue au cours de cette génération. L'engagement à cet égard doit être une priorité politique dans tous les forums internationaux, avec les sociétés nationales et civiles.

C'est particulièrement important aujourd'hui, en ces temps incroyablement tristes de guerre et de crise, où nous devons envoyer un signal fort à la communauté internationale pour lui montrer que nous pouvons créer un monde où personne n'a faim et où nous vivons en paix.

À cet égard, j'aimerais souligner à quel point le problème de la faim est absurde dans un système alimentaire mondial où 33 % de la nourriture produite est gaspillée et où 1,9 milliard de personnes sont en surpoids, beaucoup d'entre elles souffrant d'affections directement causées par leur suralimentation. D'autre part, près de 800 millions de personnes souffrent de la faim. Cela ne peut pas continuer ainsi et nous devons réévaluer les chaînes de valeur de production qui entraînent le gaspillage et redistribuer la richesse et les ressources alimentaires.

“Les marchés d'aliments frais sont incroyablement importants pour la transition vers des systèmes alimentaires plus durables.”

Juin est le mois de la journée mondiale de l'environnement et de la journée mondiale de la nutrition, des célébrations internationales pour nous rappeler notre responsabilité envers les communautés mondiales et la planète Terre. Comme vous l'avez déclaré dans un article récent, cette situation de double urgence (santé et guerre) « détourne » l'Europe d'une voie de transition écologique: pourriez-vous développer cette pensée?

En avril dernier, j'ai eu l'occasion de m'entretenir de ce sujet avec certains représentants de la Commission européenne à Bruxelles. Ce n'est pas seulement que ces questions attirent notre attention dans les médias, car les nouvelles sont principalement remplies de sensations sur la guerre et la pandémie. Non, malheureusement, cette «distraction» et la crise actuelle sont instrumentalisées par différents lobbies pour faire avancer leurs agendas.

Il me semble incroyable qu'en raison de la guerre, le lobby agricole tente de faire passer son programme habituel d'agriculture industrielle alimentée par des combustibles fossiles, des pesticides et des engrais pour assurer la sécurité alimentaire. Et certains politiciens tombent dans le panneau.

Ce mode de pensée menace fortement les objectifs de l'Union européenne en matière de développement durable, comme l'indique le New Green Deal et, plus spécifiquement, dans le secteur alimentaire, la stratégie Farm to Fork. En ces temps, nous ne pouvons pas continuer à chercher des solutions aux crises à venir dans des stratégies à court terme qui alimentent les émissions de gaz à effet de serre et soutiennent les structures capitalistes internationales à la recherche de profits.

La crise climatique reste présente et doit être prise en compte dans toutes les actions politiques à venir. Le secteur agricole doit comprendre que, même en période de crise imminente, négliger les zones de protection écologique et augmenter la part de l'agriculture industrielle ne peut être la solution.





Quels sont selon vous les principaux défis pour réussir la transition de nos systèmes alimentaires? / Quelles sont, selon vous, les solutions à mettre en œuvre pour restaurer la santé planétaire et humaine? Tant dans une perspective de court terme que de solutions à long terme.

Les défis actuels concernant notre système alimentaire doivent faire face à des absurdités telles que la pandémie d'obésité et de malnutrition, l'appauvrissement de l'environnement lié à la manière dont nous produisons nos aliments et les inégalités sociales structurelles qui déterminent ce que nous pouvons manger et, par conséquent, notre état de santé.

Dans ce processus, les associations, les militants et les entreprises doivent reconnaître la position, le pouvoir et les opportunités qu'ils détiennent et les exprimer de la manière la plus efficace possible.

Ce dont nous avons besoin pour rétablir l'équilibre de notre société et de notre relation avec le monde naturel, c'est d'un profond changement de paradigme au niveau de la base. Nous devons faire évoluer nos valeurs dans le monde des affaires, de la loi du profit à la valeur fondamentale du service à la communauté, d'une culture de la concurrence à une culture de la coopération et de l'idéalisation de la consommation à la guérison du bien-être.

Ce changement de paradigme prend vie lorsque nous nous concentrons sur des relations de confiance, de coopération et de réciprocité dans le but de mettre au centre le bien commun. Ce sont toutes des valeurs qui ont toujours fait partie intégrante de la philosophie de Slow Food et qui, si elles sont mises en pratique à une plus grande échelle, peuvent garantir un avenir aux générations futures. Je voudrais également souligner que ce changement doit aller de pair avec les actions décisives de ceux qui reconnaissent que le monde de demain dépend de la prise en charge de la Terre, de toutes ses créatures vivantes et des relations que nous, les êtres humains, sommes capables de créer les uns avec les autres. Seule cette vision de la solidarité et du respect humains et écologiques, associée à une forte motivation et à une grande passion, garantira véritablement le rétablissement de la santé planétaire et humaine.

Enfin, la prochaine étape cruciale pour notre société consiste à assurer une transition efficace afin que les jeunes générations puissent se mettre au travail avec notre plein soutien. L'avenir leur appartient, mais ils ne doivent pas être laissés seuls à le créer. D'autant plus que nombre des menaces auxquelles ils sont confrontés relèvent de notre responsabilité.

Que pensez-vous de la crise d'insécurité alimentaire provoquée par la guerre en Ukraine?

La guerre en Ukraine a et va avoir des répercussions importantes sur le système alimentaire mondial. Je dis cela en étant conscient d'une triste réalité: les conflits et la faim sont des phénomènes intimement liés, dans l'occurrence de l'un, l'autre suit presque naturellement.

C'est ce que confirment les informations du Programme alimentaire mondial en provenance d'Ukraine, où des millions de personnes reçoivent actuellement une aide alimentaire. Et cela est également démontré par les déclarations inquiètes de nombreux pays d'Afrique, du Moyen-Orient et de l'Europe elle-même qui, bien que pour des raisons différentes, craignent les répercussions directes et indirectes que le conflit aura sur les prix et l'approvisionnement en nourriture.

À titre d'exemple, le Yémen importe 90 % de sa nourriture, dont 50 % de céréales de Russie et d'Ukraine. Pour un pays où plus de la moitié de la population (15 millions d'individus) vit déjà dans des conditions d'insécurité alimentaire, la guerre représente l'aggravation d'une situation déjà tragique. L'Égypte, autrefois grand producteur de blé grâce à la fertilité du Nil, en raison de l'urbanisation et de la désertification, achète 80% de ce produit en Ukraine.

Et dans une région où le pain a toujours été un produit politiquement controversé (ainsi que subventionné), on craint que la hausse des prix des matières premières ne crée une instabilité économique et des insurrections de la population.

Cela confirme une fois de plus la nécessité de passer à des systèmes alimentaires durables qui redonnent le pouvoir aux agriculteurs et produisent en utilisant des intrants locaux et renouvelables. Pour en venir à l'Europe, il faut reconnaître que même nos systèmes alimentaires ne seront pas exempts des conséquences négatives du conflit. L'Ukraine est en effet le quatrième fournisseur de denrées alimentaires de l'Union, tandis que la Russie nous fournit 40 % du gaz utilisé pour chauffer les serres où nous cultivons plus de la moitié des légumes que nous consommons. Une augmentation du prix du gaz peut entraîner non seulement une hausse du prix des aliments, mais aussi la faillite de certaines exploitations, et donc une diminution de l'offre.

C'est ainsi qu'immédiatement après la pandémie, ce conflit nous fait toucher du doigt la vulnérabilité et l'injustice d'un système alimentaire mondialisé, qui ne répond qu'à la loi du profit. Dans ce scénario, changer le système actuel en mettant la souveraineté alimentaire au centre est un devoir moral que nous devons tous affronter. Car l'alimentation ne peut à aucun moment devenir une arme qui amplifie les dégâts d'un conflit. L'alimentation doit toujours et uniquement être un instrument de diffusion de la paix.

19

Quel est, selon vous, le rôle que les grossistes, les marchés de produits frais, pourraient jouer pour favoriser la transition de nos systèmes alimentaires?

Les marchés de produits frais, reliés aux agriculteurs qui vendent directement, sont incroyablement importants pour la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Les marchés d'aliments frais sont non seulement une excellente expression de ce qu'est une chaîne d'approvisionnement alimentaire courte, mais ils constituent également un terrain fertile pour la revitalisation de la culture, de la connexion aux processus et ressources naturels et de la relation entre consommateurs et producteurs.

Pour ces raisons, Slow Food a toujours soutenu les marchés et a créé les Marchés de la Terre, qui sont des marchés de producteurs dont les protagonistes sont les petits producteurs et les artisans de l'alimentation. Sur les étals d'un Marché de la Terre, vous pouvez trouver une nourriture bonne, propre et juste: les produits sont locaux, frais et de saison, respectent l'environnement et le travail des producteurs et ils sont échangés à des prix justes, pour ceux qui achètent et pour ceux qui vendent.

“Les marchés de produits frais sont une excellente expression de ce qu'est une chaîne d'approvisionnement alimentaire courte et constituent un terrain fertile pour la revitalisation de la culture, la connexion aux processus et ressources naturels et la relation entre consommateurs et producteurs.”

Les marchés de la terre sont des lieux où l'on peut acheter des produits de haute qualité, mais aussi des espaces pour construire des communautés, créer des échanges et éduquer.

Et je pense que le moment est venu pour les marchés d'aliments frais d'intégrer ces valeurs dans leurs programmes. Nous devons empêcher les grands détaillants et les sociétés alimentaires internationales d'utiliser ces espaces pour faire avancer leurs programmes et d'y voir un autre moyen de faire du profit et de se «verdir».

Pensez-vous que Slow Food pourrait unir ses forces à celles des membres de WUWM/ WUWM pour atteindre cet objectif?

Je crois qu'en ce moment historique, l'esprit de collaboration est ce que nous devons encourager. Slow Food a toujours soutenu les initiatives alimentaires vertueuses et continuera à le faire. Dans ce sens, nous sommes ouverts à l'exploration de possibles synergies dans le futur.





Perspicace:

Une étude d'Oxford brise un mythe: dans les pays à revenus élevés et moyens, l'alimentation durable est moins chère et plus saine!

20

Les régimes alimentaires durables pourraient avoir un impact décisif sur la santé planétaire et humaine, en contribuant à préserver les ressources naturelles, à minimiser l'impact environnemental des systèmes alimentaires et à réduire les maladies liées à l'alimentation. Cependant, la plupart des gens ne s'engagent pas dans des pratiques alimentaires durables et saines parce qu'elles sont coûteuses et inabordables. Mais est-ce vraiment le cas? L'Université d'Oxford a enquêté pour vérifier si cette hypothèse répandue est réellement vraie.

L'étude, qui a été publiée dans *The Lancet Planetary Health*, a comparé les coûts de sept régimes alimentaires durables au régime alimentaire type actuel dans 150 pays, en utilisant les prix des denrées alimentaires du Programme de comparaison internationale de la Banque mondiale. L'étude a révélé que, dans les pays à revenus élevés et moyens tels que le Royaume-Uni, les États-Unis, l'Australie et l'Europe occidentale, l'adoption d'un régime plus végétal pourrait réduire d'un tiers les dépenses alimentaires, tout en étant sain et respectueux de l'environnement. L'étude a également révélé que dans les pays à plus faibles revenus, comme le sous-continent indien et l'Afrique subsaharienne, un régime sain et durable serait jusqu'à un quart moins cher qu'un régime occidental typique, mais qu'il serait au moins un tiers plus cher que les régimes actuels. Plus précisément, si l'on compare le coût des régimes actuels, les modèles alimentaires sains et durables sont (selon le régime) jusqu'à 22-34 % moins chers dans les pays à revenu moyen supérieur à élevé en moyenne, tandis que dans les régions à revenu moyen inférieur, les prix sont au moins 18-29 % plus élevés.

Les chercheurs d'Oxford ont ensuite tenté d'analyser le type d'options qui pourraient rendre les régimes alimentaires plus abordables et réduire leurs coûts, en examinant différentes options politiques. Selon leurs estimations et leurs prévisions, les régimes alimentaires sains et durables pourraient devenir abordables partout dans le monde au cours des dix prochaines années, mais uniquement lorsque le développement économique - en particulier dans les pays à faible revenu - s'accompagne d'une réduction des déchets alimentaires et d'une tarification des aliments respectueuse du climat et de la santé. Lorsque ces mesures sont associées, les régimes alimentaires sains et durables sont jusqu'à 25-29 % moins chers dans les pays à faible revenu et à revenu moyen inférieur, et jusqu'à 37 % moins chers en moyenne, pour l'année 2050.

Dans les zones à revenus élevés et moyens, les changements d'habitudes alimentaires qui encouragent une alimentation saine et durable peuvent aider les consommateurs à réduire leurs dépenses alimentaires tout en contribuant à lutter contre les effets du changement climatique et à réduire les problèmes de santé liés à l'obésité.

Selon le Dr Marco Springmann, l'un des auteurs de l'étude d'Oxford, la volonté politique est le principal moteur pour rendre les régimes alimentaires sains et durables disponibles et abordables dans le monde entier. Les régimes actuels des pays à faible revenu sont riches en amidon et peu sains, tout comme les régimes «occidentaux», qui sont en outre largement non durables et inabordables dans les régions pauvres du monde. Les modèles alimentaires examinés dans cette étude constituent une meilleure option pour la santé, l'environnement et les finances, mais un soutien au développement et des politiques alimentaires progressistes sont nécessaires pour les rendre à la fois abordables et souhaitables partout.

“La volonté politique est le principal moteur pour rendre les régimes alimentaires sains et durables disponibles et abordables dans le monde entier.”



Innovation:

Comment les marchés de gros peuvent-ils aider à la production d'engrais? Nous vous présentons le cas d'une entreprise qui opère sur les marchés de gros du Maryland.

«Bioenergy Devco» est le nom de cette entreprise innovante qui montre une fois de plus le rôle important que les marchés de gros peuvent jouer dans la réduction des déchets alimentaires et, ce faisant, dans la création d'une importante valeur ajoutée comme les engrais organiques! Grâce à une installation de digestion anaérobie, cette entreprise leader au niveau mondial favorise le recyclage durable des déchets organiques et réduit les émissions de gaz à effet de serre en transformant la matière organique en énergie et en engrais durables.

21

Cette solution innovante permet aux structures de gros de réduire les coûts d'élimination des déchets organiques, de créer leur propre source d'énergie renouvelable, d'améliorer les dépenses d'exploitation et de rationaliser les processus de gestion des déchets organiques, en relevant les défis des producteurs et des grossistes en matière de déchets alimentaires. Nous avons eu le plaisir de discuter avec l'équipe de Bioenergy Devco et avons découvert des informations intéressantes sur les valeurs et l'engagement qui sous-tendent cette technologie.

Pourriez-vous présenter à nos lecteurs votre entreprise et le travail que vous réalisez?

Bioenergy Devco, en partenariat avec notre société sœur BTS Biogas basée en Europe, est un leader mondial dans la conception, l'ingénierie, la construction, le financement et l'exploitation de systèmes avancés de digestion anaérobie. La digestion anaérobie est le processus naturel de décomposition des matières organiques à l'intérieur de réservoirs fermés en énergie renouvelable et en produits sains pour le sol. Notre technologie éprouvée utilise un processus biologique naturel et offre une option évolutive pour aider les communautés et les entreprises à transformer leurs déchets organiques et leurs secteurs énergétiques.

Au cours de nos 24 années d'expérience, nous avons construit plus de 250 systèmes de digestion anaérobie dans le monde entier et en avons exploité plus de 140. Cet été, nous allons ouvrir notre première installation aux États-Unis, à côté du marché de gros du Maryland. Une fois pleinement opérationnel, ce sera le plus grand digesteur de déchets alimentaires des États-Unis, avec une capacité annuelle de 110 000 tonnes de résidus alimentaires. Dans notre nouvelle installation située à l'extérieur de Baltimore, nous traitons de manière durable les déchets alimentaires de nombreux grossistes de la région, en offrant des solutions personnalisées à leurs problèmes d'élimination des déchets et en détournant leurs déchets et produits avariés des décharges et des incinérateurs.

Votre offre innovante et durable pourrait avoir un impact significatif tant pour la transition des systèmes alimentaires que pour la santé de notre planète: pourriez-vous nous parler des principaux avantages de l'utilisation du gaz naturel renouvelable?

Le gaz produit par la digestion anaérobie est appelé «biogaz». Au lieu de combustibles fossiles comme le gaz de fracturation, nous créons une énergie renouvelable à partir de déchets alimentaires qui peut fonctionner dans notre infrastructure énergétique existante. Nous sommes polyvalents et pouvons créer d'autres sources d'énergie que le gaz naturel renouvelable (GNR). Nombre de nos installations en Europe transforment le biogaz en électricité, et nous pouvons également produire de l'hydrogène à partir du processus de digestion anaérobie. Dans notre nouvelle installation du Maryland, nous transformerons le biogaz en GNR et l'injecterons directement dans l'infrastructure gazière des services publics locaux. Le gaz que nous créons peut contribuer à alimenter l'équivalent de plus de 7 700 foyers américains.

Plus important encore, nous pouvons réduire l'impact carbone des déchets alimentaires en les détournant des décharges et des incinérateurs. Notre nouvelle installation permettra de détourner 64 000 tonnes de dioxyde de carbone de l'atmosphère chaque année, avec le même impact environnemental qu'une forêt de 69 000 acres, soit environ 82 fois la taille de Central Park.

En plus de l'énergie renouvelable, vos installations de digestion anaérobie génèrent un autre sous-produit utile: le «digestat», un biofertilisant. Pourriez-vous nous parler plus en détail de cette création intéressante?

Notre secteur agricole utilise souvent des engrais chimiques, alors que la digestion anaérobie crée des produits naturels qui contribuent à augmenter les rendements et à restituer au sol de précieux nutriments. Nous appelons ce produit «digestat» - les restes physiques qui subsistent après que les digesteurs anaérobies ont digéré les déchets alimentaires. La composition chimique du digestat est très similaire à celle du compost, et nous mélangeons souvent le digestat aux piles de compost. Une différence importante entre la digestion anaérobie et les opérations de compostage à grande échelle est que nous pouvons créer nos produits du sol sur une surface physique beaucoup plus petite qu'une opération de compostage.

La crise actuelle provoquée par la guerre en Ukraine affecte lourdement le système alimentaire mondial, non seulement en termes de pénuries alimentaires, mais aussi d'intrants agricoles, tels que l'approvisionnement en engrais. Quel lien faites-vous entre cette situation et le travail de Bioenergy Devco? Quel est votre point de vue sur ce cadre d'urgence?

L'indépendance énergétique et agricole est une chose à laquelle nous croyons fermement. À la suite de l'interdiction par l'administration Biden des importations de pétrole russe, nous avons publié une déclaration applaudissant cette décision. En ce qui concerne les intrants agricoles, nous devrions toujours donner la priorité aux amendements du sol qui restituent à la terre les nutriments recherchés tout en répondant aux problèmes locaux de santé des sols. Grâce à la digestion anaérobie, nous pouvons traiter les résidus agricoles à proximité des exploitations, créant ainsi une énergie et un engrais précieux pour les agriculteurs tout en minimisant les coûts de transport de ces matières.

Pensez-vous que votre travail pourrait être étendu à d'autres marchés de gros et devenir une alternative valable pour d'autres types d'engrais?

Absolument! La petite taille de notre usine nous permet de l'installer à l'intérieur ou à proximité des marchés de gros. Nous pouvons également contribuer à réduire l'élimination des déchets et les coûts énergétiques des marchés de gros en raccourcissant les trajets en camion et en générant de l'énergie pour le chauffage ou la climatisation du marché. La beauté de notre technologie de digestion anaérobie est que nous pouvons traiter plusieurs formes de déchets différents à la fois. Nous sommes des scientifiques microbiens et nous essayons de trouver le meilleur mélange possible de déchets alimentaires pour les réservoirs de digestion anaérobie. Au cours de nos 24 années d'expérience, nous avons perfectionné d'innombrables recettes de digesteurs pour répondre aux défis posés par les déchets alimentaires des producteurs, distributeurs et grossistes du monde entier.

“En utilisant un digesteur anaérobie, cette entreprise favorise le recyclage durable des déchets organiques et réduit les émissions de gaz à effet de serre.”





Événements:

Le WUWM a participé au 11e Forum urbain mondial en Pologne du 26 au 30 juin.

23

L'Union mondiale des marchés de gros a participé pour la première fois au Forum urbain mondial (FUM) qui s'est déroulé à Katowice (Pologne) du 26 au 30 juin.

Le FUM est la principale conférence mondiale sur l'urbanisation organisée par le Programme des Nations Unies pour les établissements humains (ONU-Habitat). Il rassemble un large éventail de participants du monde entier pour discuter des principaux défis urbains auxquels le monde est confronté aujourd'hui. Le FUM a été créé en 2001 pour examiner l'une des questions les plus pressantes de notre époque: l'urbanisation rapide et son impact sur les communautés, les villes, les économies, les changements climatiques et les politiques.

Depuis son premier congrès à Nairobi (Kenya) en 2002, le Forum urbain mondial s'est développé tant en taille qu'en portée, devenant une plateforme mondialement appréciée pour partager les meilleures pratiques et l'innovation. Organisée tous les deux ans dans différentes villes du monde, cette édition a marqué la onzième session du Forum urbain mondial (FUM11) sous le thème «Transformer les villes pour un meilleur avenir urbain», en se concentrant sur les échanges concernant la manière d'accroître la résilience urbaine et de rendre les paysages urbains plus vivables et durables. Cette question est particulièrement pertinente lorsque l'on sait que les trois quarts de la population mondiale devraient vivre dans des villes d'ici le milieu du siècle et que la population mondiale devrait augmenter de 2 milliards de personnes d'ici 2050.

La sécurité alimentaire fait partie intégrante de la résilience des villes: il ne peut y avoir de durabilité, d'égalité et de développement urbains complets si nous ne garantissons pas aux citoyens l'accès à une alimentation saine.

Réaliser la transition des systèmes alimentaires devrait donc figurer parmi les priorités des villes durables. Par exemple, en concentrant les efforts sur cette transition vers un système alimentaire circulaire, on pourrait réduire les émissions alimentaires urbaines jusqu'à 65 %. Cet effort nécessite toutefois une implication majeure des gouvernements. Les villes peuvent tirer parti de leur pouvoir institutionnel pour stimuler l'innovation dans les systèmes alimentaires en travaillant avec des organismes municipaux et des acteurs urbains impliqués dans toutes les étapes du système alimentaire par le biais de la législation publique, de la planification urbaine et de politiques appropriées.

La pandémie de Covid-19 a démontré la fragilité de nos systèmes alimentaires, appelant à une action et une coordination rapides dans le secteur afin de réduire le risque de perturbations de l'approvisionnement alimentaire, de volatilité des prix des aliments et de crises alimentaires à l'avenir. Aujourd'hui, il est généralement admis que les systèmes alimentaires actuels doivent être transformés.

WUWM a contribué à l'augmentation et à l'intégration de cette discussion pendant le FUM 11 en prenant part à deux événements: Nous avons participé en tant qu'orateur principal à l'événement de réseautage « Augmenter la résilience urbaine dans les pays à revenu faible et moyen (PRFM) en utilisant des approches transdisciplinaires », organisé par UN-Habitat et le réseau GDAR (Global Diet and Activity Research). En engageant une riche discussion entre experts de différents secteurs et régions du monde, l'objectif de ce panel était de présenter et d'encourager des approches contextuelles, intégrées et inclusives afin d'aider les acteurs locaux à planifier des futurs urbains résilients dans les PRFM.

WUWM était également co-organisateur et panéliste d'un autre événement de réseautage: «Construire des systèmes alimentaires durables et résilients: Les systèmes de marché au centre des liens urbains et ruraux». Cette session était le suivi de la consultation technique homonyme qui s'est

**WORLD
URBAN
FORUM**
ELEVENTH SESSION



KATOWICE, POLAND | 26-30 JUNE 2022

tenue en avril 2022 avec la World Farmers Markets Coalition (WFMC), la Market Cities Initiative (MCI), avec le soutien de UN-Habitat, de la FAO, et de trois associations de gouvernements locaux et régionaux, Cités et Gouvernements Locaux Unis (CGLU), Local Governments for Sustainability (ICLEI), et Regions4. Cet événement était la deuxième étape pour construire une nouvelle plateforme et des alliances capables de créer un récit holistique et un plan d'action pour les systèmes de marché visant à assurer que nous pouvons construire des systèmes alimentaires durables.

Les systèmes de marchés jouent un rôle clé dans la transition des systèmes alimentaires vers la durabilité et la résilience. Les marchés alimentaires, des petits marchés informels aux grands marchés de gros, sont les acteurs de la chaîne alimentaire qui peuvent efficacement relier les consommateurs urbains à des aliments frais, moins transformés, sûrs et provenant de sources durables. Les marchés peuvent influencer les choix des consommateurs en proposant des aliments plus sains, plus frais et produits localement, en les rendant plus disponibles, plus variés et plus abordables, en raccourcissant les chaînes d'approvisionnement, en facilitant l'accès des petits agriculteurs aux marchés, en assurant la traçabilité des produits, en favorisant la transparence des prix, en gérant les déchets alimentaires de manière circulaire et, ainsi, en créant un environnement alimentaire sain pour les villes.

Le Forum urbain mondial a été l'occasion d'échanger des idées, de partager des connaissances, des expériences et de sensibiliser à l'importance des systèmes de marché pour atteindre les objectifs des ODD. Avec ces événements de mise en réseau, nous avons l'intention de renforcer les partenariats et de créer des communautés de meilleures pratiques pour faire progresser le développement urbain durable et inclusif.

Dans le monde de la WUWM

1er juin — WUWM a participé au sous-groupe de la Commission européenne sur les fruits à pépins.

8 juin — WUWM a participé en tant que panéliste principal au Health Talk sur la mise en place d'aliments plus sûrs sur les marchés traditionnels lors de la Journée mondiale de la sécurité alimentaire.

13 juin — WUWM a participé en tant qu'orateur à la première réunion du groupe de surveillance des pertes et déchets alimentaires de la Commission européenne.

17 juin — Réunion du bureau de l'UMSM.

23 juin — WUWM a participé à la réunion du groupe de travail sur l'alimentation du groupe de réponse à la crise mondiale.

26-30 juin — WUWM a participé à la conférence du Forum urbain mondial 11 à Katowice, en Pologne.

24 juinth — WUWM a participé au groupe consultatif multipartite de l'OCDE et de la FAO sur les chaînes d'approvisionnement agricoles responsables.

27 juin — Conférence de presse de la WUWM et du groupe AD Ports pour annoncer officiellement la conférence WUWM 2022 à Abu Dhabi.

29 juin — WUWM a été invité en tant que conférencier dans l'événement de réseautage sur le réseau GDAR: Accroître la santé et la résilience urbaines dans les PFR-PRI en utilisant des approches transdisciplinaires lors de la conférence FUM 11.

30 juin — Le WUWM a organisé un événement de réseautage sur la construction d'un système alimentaire durable et résilient: Les systèmes de marché au centre des liens urbains et ruraux lors de la conférence FUM 11.



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.

