

En action

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

Septembre 2022



Avant-propos 2

A la une 3

La conférence WUWM 2022 à Abu Dhabi offre une occasion unique de remodeler, avec un engagement multipartite, les systèmes alimentaires mondiaux.

Dans la boucle 5

Dans les faits 7

En vedette 8

Célébrez avec nous la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires!

Entretien 10

avec Rosário Oliveira, responsable du Réseau pour la transition alimentaire de la région métropolitaine de Lisbonne, un projet innovant visant à réussir la reterritorialisation des systèmes alimentaires à Lisbonne d'ici 2030

Entretien 13

avec Luis Ginocchio Balcázar, ex-ministre de l'agriculture du Pérou, et expert en alimentation, sur la sécurité alimentaire et l'urgence de transformer les systèmes alimentaires en Amérique latine

Perspicace 16

Comment les villes et les marchés de gros peuvent-ils collaborer pour assurer la durabilité et l'accessibilité des aliments ? Rejoignez-nous pour le prochain atelier WUWM/Eurocities le 26 septembre.

Bonnes pratiques 17

Les marchés de gros de Rome osent changer les vieilles traditions ! Fabio Massimo Pallottini, PDG du marché de gros de Rome, nous explique pourquoi ils ont décidé d'étendre les heures d'ouverture du marché.

Evénements 19

La WUWM participera à la 50e session du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) qui se tiendra du 10 au 13 octobre 2022 à Rome

Dans le monde de WUWM 19





Avant-propos

Chers lecteurs,

Alors que nous arrivons à la fin de l'été dans l'hémisphère nord, le mois d'octobre approche tout comme notre prochaine conférence, qui se déroulera du 19 au 21 octobre à Abu Dhabi, sur le thème «La sécurité alimentaire au XXIe siècle : risques, défis et solutions pour assurer un approvisionnement résilient et durable en aliments frais».

Ces derniers mois, nous avons assisté à une augmentation des catastrophes naturelles (pluies diluviennes et inondations dans certaines régions du monde, incendies dans d'autres) qui ont eu un impact direct sur la production d'aliments frais. Malheureusement, selon les prévisions des experts, les mois et les années à venir vont être difficiles en termes de production alimentaire.

2

Nous savons qu'aujourd'hui, les systèmes alimentaires sont responsables de près d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre et ne permettent pas de nourrir 768 millions de personnes souffrant de la faim. Face aux chocs mondiaux provoqués par des conflits tels que la guerre en Ukraine, des crises sanitaires comme la pandémie de COVID-19 et les événements climatiques extrêmes, il est devenu plus urgent que jamais de faire évoluer les systèmes alimentaires vers un système «zéro émission nette» et «positif pour la nature», qui puisse nourrir et alimenter tous les citoyens du monde. Dans un tel contexte, les gouvernements du monde entier tentent de trouver des solutions pour réorganiser les systèmes alimentaires afin de les rendre plus résistants aux chocs futurs et plus durables à long terme.

L'écosystème des marchés de gros a fait preuve d'un haut niveau d'adaptabilité et de résilience durant la crise du Covid-19, où nous avons su développer et mettre en place en un temps record de nouvelles façons de faire, permettant d'assurer l'approvisionnement alimentaire.

Je suis convaincu que certains des enseignements tirés lors de la crise du Covid et certains projets innovants développés pendant cette période de pandémie pourraient être mis en œuvre dans les mois à venir dans les pays souffrant de la volatilité des prix des denrées alimentaires ou de perturbations des approvisionnements.

Je suis également convaincu qu'ensemble, nous pouvons élaborer des stratégies visant



à prévenir et atténuer autant que possible les crises alimentaires, en trouvant des solutions audacieuses et innovantes qui peuvent permettre aux pays d'entreprendre des transitions intégrées en matière d'alimentation, de nature et de santé.

La transition de nos systèmes alimentaires, fondée sur la recherche de la durabilité et le respect de l'environnement, nécessite de débloquer les leviers politiques, financiers et d'innovation afin de mettre les solutions à l'échelle.

Le WUWM, en tant que premier fournisseur mondial de produits alimentaires frais, s'engage à exploiter tout le potentiel de notre écosystème, de la ferme à l'assiette, et soutient le secteur en tant que plateforme favorisant la collaboration entre les différentes parties prenantes.

Dans ce contexte, l'édition de notre newsletter sera principalement axée sur certains thèmes de notre prochaine conférence WUWM : la transformation du système alimentaire, sécurité alimentaire, reterritorialisation, innovation, durabilité, économie circulaire, zéro déchet et digitalisation.

La Conférence est une occasion importante de rassembler les experts les plus influents sur les systèmes alimentaires frais et de s'engager ensemble dans un dialogue multipartite constructif pour définir les mesures qui peuvent être prises pour assurer la transition des systèmes alimentaires vers la durabilité tout en prévenant une crise alimentaire majeure.

Je voudrais donc inviter tous les acteurs intéressés à nous rejoindre à Abu Dhabi pour notre conférence WUWM 2022.

J'espère vous voir tous à Abu Dhabi !

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

Stéphane Layani,
Président de la WUWM

A la une:

La conférence du WUWM 2022 se tiendra à Abu Dhabi, elle offrira une occasion unique de remodeler, avec un engagement multipartite, les systèmes alimentaires mondiaux

L'accessibilité des aliments est au cœur de la société. Dans un monde où le risque de crises alimentaires semblent s'aggraver, la transformation urgente de nos systèmes alimentaires est une priorité mondiale. Il est urgent de transformer nos systèmes alimentaires. Les systèmes alimentaires actuels ont permis de nourrir une population croissante, mais leur coût en est insoutenable: les systèmes alimentaires actuels empiètent souvent sur les habitats naturels, polluent la planète, exacerbent la pauvreté rurale et sont à l'origine de problèmes de santé et de maladies.

3

Les systèmes alimentaires produisent environ un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre, alors que l'agriculture est le plus grand utilisateur de terres et d'eau, représentant 1,5 milliard d'euros. 70 % de la consommation d'eau. La réduction des émissions de «des coûts cachés» pour l'environnement, la santé et la pauvreté est estimée à près de 12 000 milliards de dollars US par an, contre 10 000 milliards de dollars US en valeur marchande.

De plus la pauvreté et la faim augmentent dans le sillage de la crise du COVID-19, alors que la majorité (79%) des pauvres du monde continuent de vivre dans les zones rurales et plus de 800 millions de personnes souffrent de la faim et 3 milliards de personnes sont mal nourries il est primordial de transformer nos systèmes alimentaires.

En tant que le plus grand réseau mondial d'acteurs de l'alimentation fraîche, réunissant des marchés de gros et tous les principaux acteurs de la chaîne des produits frais, et en tant que plus grand fournisseur d'aliments frais au monde, notre organisation s'engage pleinement à participer, ainsi qu'à créer, des dialogues multipartites afin d'intensifier l'action pour un vrai changement de cap dans notre secteur.

L'engagement profond de l'WUWM dans la promotion de la sécurité alimentaire se reflète dans la prochaine conférence de l'WUWM 2022 à Abu Dhabi, aux Émirats Arabes Unis. La conférence sera accueillie par "AD Ports Group", un facilitateur mondial de premier plan en matière de commerce, de logistique et d'industrie. Le groupe AD Ports d'Abu Dhabi joue également un rôle essentiel dans la mise en place d'infrastructures logistiques modernes.

La conférence, qui aura lieu du 19 au 21 octobre, se tiendra au centre national des expositions d'Abu Dhabi (ADNEC).

C'est la première fois qu'une conférence de la WUWM a lieu au Moyen-Orient, à une époque où il est plus important que jamais de prendre des mesures collectives urgentes pour atténuer l'impact des perturbations et assurer la sécurité alimentaire mondiale.

WUWM souhaite inviter tous les experts de notre secteur à se réunir pour discuter ensemble de sujets majeurs, tels que :

- Aperçu de la situation de la sécurité alimentaire dans le monde : production d'aliments frais, flux et risques ;
- Évaluation des défis de l'approvisionnement alimentaire dans le monde post-COVID-19 ;
- Mise en avant des dernières mesures de sécurité alimentaire prises aux niveaux international et régional ;
- Comment renforcer la résilience de la chaîne d'approvisionnement alimentaire? ;
- La transition des systèmes alimentaires pour qu'ils soient plus durables et résilients ;
- Développement des plateformes logistiques inclusives pour assurer la sécurité alimentaire locale, régionale et mondiale ;
- Évaluation du rôle des marchés de gros et des carrefours alimentaires régionaux pour réduire les risques de crise alimentaire et assurer un approvisionnement suffisant en régimes alimentaires plus sains ;
- L'innovation dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire ;
- Potentiel de l'innovation et de la numérisation pour des systèmes d'approvisionnement alimentaire plus efficaces et plus fiables.



“Dans un monde où la crise alimentaire semble s’aggraver, la transformation urgente de nos systèmes alimentaires est une priorité mondiale.”

Toute personne impliquée dans la résilience de la chaîne d’approvisionnement des aliments frais et la sécurité alimentaire est particulièrement encouragée à assister à la conférence. Parmi les participants figurent des figures de haut rang de l’ONU (DG de la FAO et de ONU Habiat), les principaux producteurs et grossistes d’aliments frais, des détaillants, des entreprises de logistique, des compagnies de fret aérien et maritime, des représentants des gouvernements locaux, nationaux et régionaux, des décideurs politiques et des experts en systèmes alimentaires.

4 WUWM est heureux de soutenir le travail innovant que les Arabes des Emirats Unis (UEA) réalisent afin d’assurer la transition du système alimentaire des UEA en se basant sur les piliers de la durabilité, de la disponibilité d’aliments frais sains et sûrs et de la résilience. Les UEA ont mis en place une stratégie de sécurité alimentaire ambitieuse, visant à atteindre le plus haut niveau de sécurité alimentaire d’ici 2051, en utilisant des technologies modernes et une production locale renforcée pour assurer une production alimentaire durable. À cet égard, Abdullah Al Hameli, PDG, Villes économiques et zones franches, Groupe AD Ports, a déclaré : «L’accueil de la conférence WUWM offrira aux EAU une occasion importante de démontrer les mesures clés que nous prenons pour soutenir la sécurité alimentaire nationale, régionale et, à terme, mondiale. Dans le même temps, elle nous offrira une plateforme pour échanger des connaissances et apprendre de certains des fournisseurs de produits alimentaires frais les plus importants et les plus innovants au monde.»

Stephane Layani, président de la WUWM, a déclaré : «Nous sommes très fiers d’amener l’événement à Abu Dhabi, notre toute première au Moyen-Orient, en reconnaissance des mesures remarquables que les dirigeants et les organisations de cette région prennent pour assurer la sécurité alimentaire. Nous avons lancé une invitation ouverte à tous les acteurs du secteur dans le monde entier à participer afin que nous puissions convenir d’une approche multipartite pour réparer et améliorer les systèmes alimentaires mondiaux.»

La WUWM s’engage à lutter contre l’insécurité alimentaire et à prévenir les crises alimentaires dans le monde. Cette conférence offrira une occasion essentielle d’identifier les risques et d’anticiper les défis futurs en matière de maintien des approvisionnements alimentaires. Le partage des innovations, des meilleures pratiques et des nouvelles approches nous permettra d’atténuer l’impact de la crise actuelle et d’éviter les perturbations futures des chaînes d’approvisionnement alimentaire.

Eugenia Carrara, Secrétaire Générale de l’Union mondiale des marchés de gros, a partagé les mêmes engagements : « Dans le monde post Covid-19, nous devons réinventer « l’architecture alimentaire » pour réussir la transition des systèmes alimentaires vers la durabilité et la résilience. Nos membres travaillent ensemble pour garantir la sécurité, l’accessibilité économique et l’accès durable aux aliments frais pour tous grâce à des marchés de gros modernes et des chaînes d’approvisionnement alimentaire plus efficaces. Nous sommes heureux d’organiser cet événement dans la région du Moyen-Orient pour la première fois, reconnaissant ainsi les mesures importantes prises par des pays comme les Émirats Arabes Unis pour stimuler l’innovation et construire des réseaux d’approvisionnement résilients. Il est plus important que jamais que nous travaillions tous ensemble pour assurer la sécurité alimentaire afin que chacun ait accès à la nourriture.»

La conférence WUWM 2022 joue un rôle important pour les experts des secteurs public et privé qui souhaitent s’engager dans un dialogue multipartite utile afin de trouver des solutions efficaces et novatrices pour développer une plus grande résilience dans les chaînes d’approvisionnement alimentaire afin de garantir la sécurité alimentaire mondiale, non seulement pour nous mais aussi pour les générations futures.

Les inscriptions à la conférence WUWM 2022 sont ouvertes. Pour obtenir plus de détails et vous inscrire à la conférence, vous pouvez consulter le site <http://www.wuwmabudhabi.com/>.

Nous espérons vous voir à Abu Dhabi !



Dans la boucle:

WUWM a participé au webinaire «Gestion des déchets alimentaires et économie circulaire dans les villes Méditerranéennes». Nous avons le plaisir de partager les résultats du webinaire avec tous nos membres et lecteurs.

5 Le 25 mai, WUWM a eu le plaisir de participer au webinaire de haut niveau sous le titre «Gestion des déchets alimentaires et économie circulaire dans les villes méditerranéennes». Comme l'un des principaux objectifs de notre organisation est d'encourager les stratégies d'économie circulaire dans les secteurs alimentaires afin de réduire la quantité de déchets, nous sommes heureux de partager les résultats du webinaire avec nos membres et lecteurs. Nous espérons que ces informations vous donneront de bonnes idées et une inspiration que vous pourrez appliquer sur votre marché !

Le webinaire 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 (UpM) et le Partenariat pour la recherche et l'innovation dans la région méditerranéenne (PRIMA) dans le cadre de la plateforme SFS-MED, une initiative multipartite pour des systèmes alimentaires durables en Méditerranée.

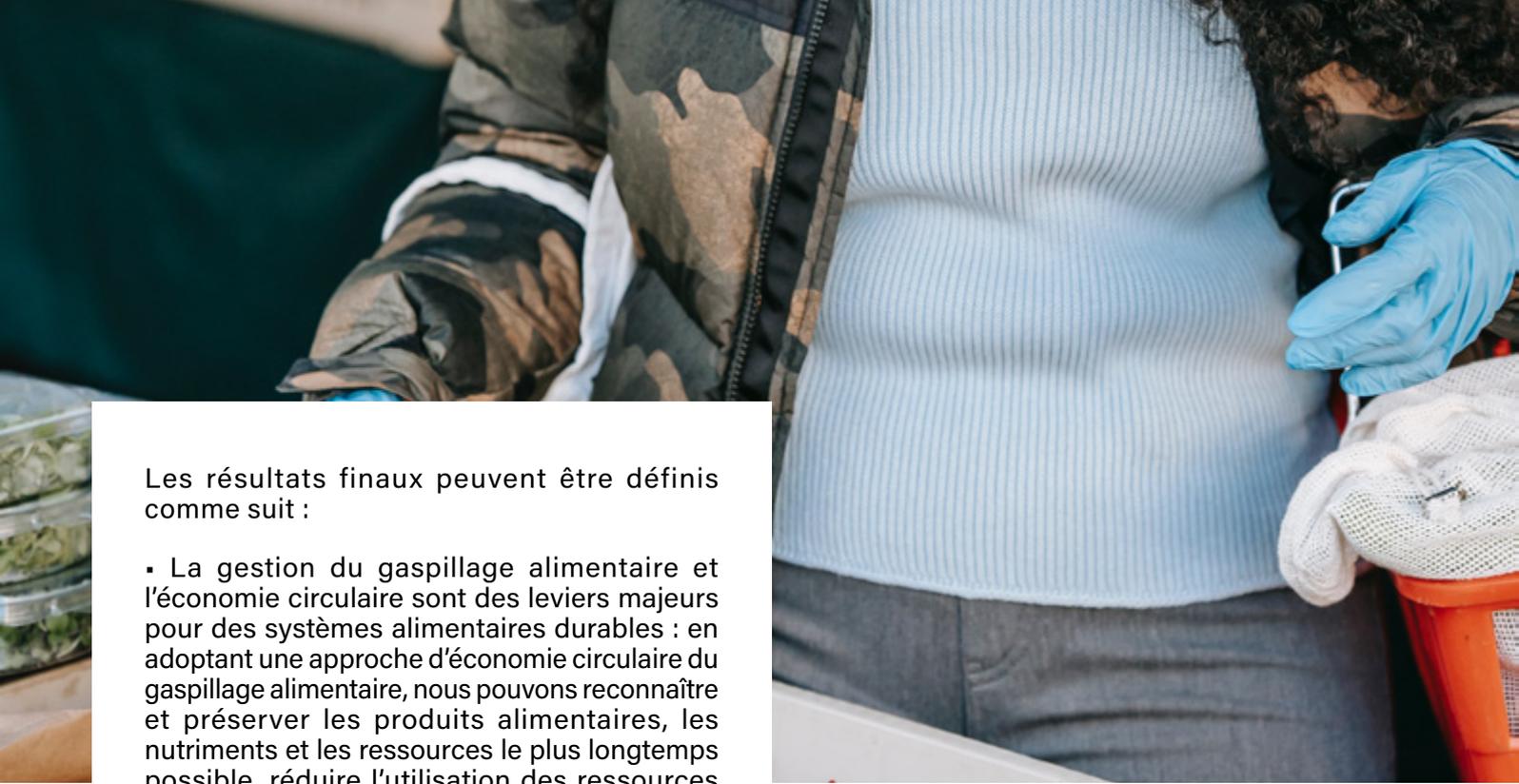
L'objectif du webinaire était d'accélérer la transition de la région méditerranéenne vers une économie circulaire et de réduire les pertes alimentaires.

Vous trouverez le lien complet vers le document final ici : [HYPERLINK «https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc1926en»](https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc1926en) Gestion des déchets alimentaires et économie circulaire dans les villes méditerranéennes (fao.org)

WUWM a partagé comment l'implication multipartite était primordiale pour développer et mettre en œuvre des politiques et des actions efficaces liées à la gestion des déchets alimentaires.

Il a été souligné lors de la table ronde que les défis tels que la gestion des déchets alimentaires doivent être abordés au niveau local. L'un des principaux défis à relever pour réussir est d'être capable d'impliquer toutes les parties prenantes afin d'obtenir des résultats positifs à long terme, en brisant les silos et en adoptant une approche systémique. À ce titre, nous avons souligné que les acteurs du secteur des aliments frais peuvent jouer un rôle important dans la réduction du gaspillage alimentaire, car les produits alimentaires frais sont parmi les plus gaspillés en raison de leur caractère périssable. Ainsi, au niveau méditerranéen, WUWM encourage les partenariats avec une variété d'acteurs, y compris la Commission européenne, Eurocities, MUFPP, UN-Habitat, FAO, et d'autres entités pour renforcer les synergies et aider à trouver des solutions innovantes aux problèmes communs. Au niveau local, les marchés développent des réseaux et des partenariats avec les municipalités, les ONG et les grossistes, en mobilisant des fonds locaux, nationaux et régionaux pour soutenir la mise en œuvre de ces projets.





Les résultats finaux peuvent être définis comme suit :

- La gestion du gaspillage alimentaire et l'économie circulaire sont des leviers majeurs pour des systèmes alimentaires durables : en adoptant une approche d'économie circulaire du gaspillage alimentaire, nous pouvons reconnaître et préserver les produits alimentaires, les nutriments et les ressources le plus longtemps possible, réduire l'utilisation des ressources et recycler les sous-produits et les déchets alimentaires.
- Dans la région méditerranéenne, plus de 70 % de la population vit dans des zones urbaines. Les tendances de l'urbanisation à travers la Méditerranée ont un rôle majeur dans le façonnement de la demande et de la consommation alimentaires ; dans ce contexte, les villes peuvent agir comme des centres d'innovation et de connectivité transformant les sous-produits alimentaires en matériaux plus précieux. La gestion des déchets alimentaires et la circularité sont des points d'entrée clés pour les gouvernements locaux afin d'intégrer les systèmes alimentaires dans les plans et actions locaux.
- La promotion d'approches multipartites est primordiale pour créer des synergies et établir un écosystème de collaboration entre une multitude d'acteurs locaux. Pour réaliser la transition d'une économie «prendre-faire-déposer» à une économie circulaire, les gouvernements, la société civile, les centres de recherche, le secteur privé, les organisations internationales et les investisseurs doivent collaborer efficacement.
- Le partage des informations, des connaissances et de l'éducation au niveau local facilite la formation, sensibilise et change les perspectives des parties prenantes locales.
- Il convient de tirer parti des investissements dans les infrastructures et du recyclage des déchets, tout en valorisant les méthodes de préservation traditionnelles.

“L'objectif du webinar était d'accélérer la transition de la région méditerranéenne vers une économie circulaire et de réduire les pertes alimentaires.”

Nos membres sont positionnés comme des champions du partage et de la diffusion des bonnes pratiques, et nous voulons les encourager à continuer à partager leur expertise, leurs idées innovantes et leurs services, ainsi qu'à travailler en tant que fédérateurs pour connecter tous les acteurs de l'alimentation fraîche. Nous sommes impatients de collaborer avec d'autres acteurs dans les villes méditerranéennes pour favoriser les stratégies d'économie circulaire et travailler à la réalisation de l'ODD 12.3 (d'ici 2030, réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs et réduire les pertes alimentaires le long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte).

Dans les faits:

“Au cours des dix prochaines années, investir dans l’innovation pourrait mettre fin à la faim, réduire considérablement les émissions mondiales et générer des retombées économiques de plus de 1 000 milliards de dollars.”

- Selon la Banque mondiale en avril 2022, la guerre en Ukraine a modifié la structure mondiale du commerce, de la production et de la consommation des produits de base de telle sorte que les prix resteront à des niveaux historiquement élevés jusqu’à la fin de 2024, exacerbant l’insécurité alimentaire et l’inflation.
- L’augmentation de la population mondiale devrait entraîner une hausse de 35 % de la demande alimentaire mondiale et nécessiter des systèmes alimentaires plus solides d’ici 2030.
- Les systèmes alimentaires contribuent progressivement au changement climatique, en émettant jusqu’à un tiers des gaz à effet de serre dans le monde.
- Au cours des dix prochaines années, investir dans l’innovation pourrait mettre fin à la faim, réduire considérablement les émissions mondiales et générer des retombées économiques de plus de 1 000 milliards de dollars.
- La disponibilité, l’accessibilité, l’utilisation et la stabilité sont les quatre dimensions de la sécurité alimentaire.
- Même dans des contextes stables, l’insuffisance des moyens de communication, de transport et de stockage, le dysfonctionnement des marchés commerciaux et les inégalités peuvent limiter la capacité des populations à accéder à des aliments frais et sains.
- Le Groupe de la Banque mondiale et la présidence du G7 ont convoqué conjointement l’Alliance mondiale pour la sécurité alimentaire, qui vise à catalyser une réponse immédiate et concertée à la crise alimentaire mondiale en cours.





En vedette:

Célébrez avec nous la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires!

8

Co-organisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), la 3ème édition de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires (IDALFW) sera célébrée le 29 septembre. WUMW a été invité à participer à cette initiative et souhaite inviter tous ses membres et les principaux acteurs de notre secteur à promouvoir cet événement et les actions spéciales visant à atteindre ses objectifs.

Le gaspillage alimentaire se produit à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production et de la transformation à la distribution, à la vente au détail et à la consommation. À l'échelle mondiale, un tiers des aliments est jeté. C'est l'un des principaux facteurs d'insécurité alimentaire dans le monde. La perte et le gaspillage de nourriture sont également des facteurs importants du changement climatique (3,3 milliards de tonnes de CO2 par an) ainsi que d'autres problèmes environnementaux tels que l'utilisation des terres, l'utilisation de l'eau et la perte de biodiversité.



“Dans le monde, un tiers de la nourriture est jeté. C'est l'un des principaux facteurs d'insécurité alimentaire dans le monde.”

Plus précisément, la transformation et le conditionnement des aliments, ainsi que le transport et les déchets alimentaires, figurent parmi les principales sources d'émissions de gaz à effet de serre dans le monde. La chaîne d'approvisionnement de l'agroalimentaire génère des gaz à effet de serre à chaque étape - de la production à la manutention, du transport au stockage et à la distribution - que les aliments soient consommés ou non. En particulier, les déchets alimentaires - aux stades de la consommation et de la vente au détail de la chaîne d'approvisionnement - qui pourrissent dans les décharges libèrent du méthane, un puissant gaz à effet de serre dont le pouvoir de réchauffement est 84 fois supérieur à celui du dioxyde de carbone sur une période de 20 ans. La FAO estime que 14 % de toute la nourriture produite dans le monde est perdue après la récolte. Les sécheresses et les inondations qui se produisent naturellement en raison du changement climatique ont un impact négatif sur le rendement des cultures, la qualité nutritionnelle est réduite, les chaînes d'approvisionnement sont perturbées et la sécurité alimentaire est menacée. Environ 3,1 milliards de personnes n'ont pas accès à une alimentation saine, tandis que 828 millions souffrent de la faim. En ce qui concerne l'insécurité alimentaire et le changement climatique, la prévention des pertes et gaspillages de nourriture est la priorité absolue.

À cet égard, le Programme 2030 pour le développement durable - plus précisément l'ODD 12, cible 12.3 - appelle à réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs et à réduire les pertes alimentaires le long des chaînes

“Environ 3,1 milliards de personnes n’ont pas accès à une alimentation saine, tandis que 828 millions souffrent de la faim.”

de production et d’approvisionnement. En plus de renforcer l’importance de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires, l’Assemblée générale des Nations unies a adopté la résolution 74/209 le 19 décembre 2019, proclamant une Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires (IDAFLW). En adoptant cette résolution, l’ONU vise à sensibiliser et à promouvoir l’action collective pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires par le biais de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires. L’Organisation des Nations unies pour l’alimentation et l’agriculture (FAO) et le Programme des Nations unies pour l’environnement (PNUE) ont tous deux organisé cette journée, et les deux organisations dirigent les événements de la journée, car elles sont toutes deux profondément engagées dans l’éradication de la faim en travaillant en étroite collaboration avec des agents nationaux et internationaux.

9



WUWM est heureux de rejoindre l’IDAFLW car aider à réduire les pertes et gaspillages alimentaires est l’un des objectifs principaux de notre organisation.

WUWM est convaincu que la modernisation et la structuration de la chaîne d’approvisionnement des aliments frais peuvent conduire à une réduction drastique des pertes alimentaires à l’entrée et à la sortie : les meilleurs emballages, la chaîne du froid, les innovations, les technologies et les infrastructures intelligentes du point de vue climatique ont montré qu’ils pouvaient changer la donne pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Les bonnes pratiques, le renforcement des capacités du capital humain, la collaboration et les partenariats sont également essentiels pour maximiser les résultats. Restez à l’écoute ! Nous partagerons bientôt des bonnes pratiques et des lignes directrices pour organiser des actions au niveau local et promouvoir les objectifs de l’IDAFLW.

La WUWM souhaite collaborer avec toutes les parties prenantes, à tous les niveaux, afin de prévenir le gaspillage et les pertes alimentaires, car il s’agit d’une responsabilité partagée de s’assurer que les systèmes agroalimentaires sont efficaces, inclusifs, durables et résilients, pour une meilleure production, une meilleure nutrition, un meilleur environnement et une meilleure vie.

WUWM est heureux de rejoindre l’IDAFLW car aider à réduire les pertes et gaspillages alimentaires est l’un des objectifs principaux de notre organisation.





Entretien

avec Rosário Oliveira, responsable du Réseau pour la transition alimentaire de la région métropolitaine de Lisbonne, un projet innovant visant à réussir la reterritorialisation des systèmes alimentaires à Lisbonne d'ici 2030.

10

Pour cette édition d'In action, nous avons eu le plaisir d'interviewer Rosário Oliveira, responsable d'un projet innovant réunissant 30 acteurs majeurs du système alimentaire frais dans la région de Lisbonne (gouvernements nationaux et régionaux, universités, marchés de gros, agriculteurs, commerçants, logisticiens, ONG et Union européenne) afin de réussir la reterritorialisation des systèmes alimentaires urbains et de soutenir la production et la distribution alimentaire périurbaine. Nous espérons que cet exemple concret pourra inspirer certains de nos membres et leurs autorités nationales et régionales !

FoodLink



Pouvez-vous nous dire brièvement comment et dans quel cadre FoodLink a été créé ?

Dans un contexte de profonde instabilité mondiale, l'alimentation est l'une des questions les plus importantes du 21ème siècle pour assurer la durabilité. Garantir une alimentation responsable et durable pour tous implique de planifier les systèmes alimentaires comme un aspect central des stratégies territoriales et de développement pour répondre aux besoins de la société. Conscients de ce défi, un ensemble de parties prenantes a décidé de mettre la main sur la transition alimentaire dans l'aire métropolitaine de Lisbonne (AML) entre 2019 et 2021. Tout d'abord, un groupe de travail a établi le champ d'action et une vision stratégique pour la prochaine décennie sous la direction de l'Institut des sciences sociales de l'Université de Lisbonne (ICS-ULisboa), invité par la Commission de coordination et de développement régional de Lisbonne et de la vallée du Tage (CCDRLVT), en tant que coordinateur du Living-Lab du projet H2020 ROBUST - Unlocking rural-urban synergies.

Puis, en 2022, le réseau a étendu son champ d'action, et le FoodLink - Network for Food Transition of the LMA a été officiellement annoncé par le gouvernement national, avec trente entités nationales, régionales et locales à ce jour, représentant les différentes composantes du système alimentaire métropolitain. Le plan d'action FoodLink est désormais utilisé comme base de référence pour la collecte de fonds jusqu'en 2027. Parallèlement, un nouveau projet H2020 est en train d'être mis en place - FoodClic : Integrated Urban Food Policies and Planning Frameworks - How City-regions Connect, Link and Include to Transform Food Systems for Co-Benefits (Politiques et cadres de planification alimentaires urbains intégrés - Comment les villes-régions se connectent, se lient et s'intègrent pour transformer les systèmes alimentaires pour des bénéfices communs), grâce auquel la stratégie alimentaire de la métropole de Lisbonne sera soutenue scientifiquement et mise en œuvre d'ici 2025 en collaboration avec sept autres villes-régions d'Europe.

FoodLink a sûrement un objectif ambitieux à atteindre d'ici 2030 : garantir 15% de la production alimentaire de la zone métropolitaine de Lisbonne d'ici 2030. Quelle est la stratégie que FoodLink envisage d'adopter ?

Comme beaucoup d'autres villes-régions dans le monde, l'ALM est de plus en plus engagée dans la recherche de réponses rapides et efficaces pour nourrir ses presque 3 millions d'habitants selon des principes d'efficacité environnementale, économique, climatique et énergétique. Pour ce faire, il est essentiel de repenser le système alimentaire métropolitain en définissant une stratégie alimentaire ambitieuse sur une base sociale-territoriale et collaborative, alignée sur la stratégie «De la ferme à la fourchette» du Pacte écologique européen pour la prochaine décennie.

Le territoire de l'AML compte presque 40% de la zone productive où environ 10% de l'alimentation nationale est produite et distribuée dans tout le pays. Si l'on considère l'objectif de fournir 15% de l'alimentation métropolitaine selon des chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes, cela signifie que les zones productives doivent très probablement être réaffectées, que des moyens de production, d'alimentation et de distribution plus efficaces doivent être adoptés et que les consommateurs doivent être informés et conscients des avantages de consommer des produits locaux. Si tout cela était correctement coordonné et transféré aux outils politiques régionaux et locaux, si la décision était prise en faveur du croisement des connaissances et de l'action, alors nous serions sur la bonne voie pour atteindre l'objectif de la transition alimentaire dans les ALM.

FoodLink travaillera en étroite collaboration avec la zone métropolitaine de Lisbonne et d'autres partenaires afin de produire des denrées alimentaires de manière durable.

Le succès de la stratégie alimentaire de la métropole de Lisbonne dépendra de la capacité à intégrer au moins quatre dimensions : connaissance - politique - pratique - prise de décision.

Il s'agit d'une exigence et d'un risque considérables. L'expertise que ICS Food Hub peut apporter aux initiatives FoodLink consiste à introduire des concepts et des méthodes innovants pour la définition et la mise en œuvre de la stratégie, ainsi qu'à fournir des conseils pour une gouvernance collaborative efficace. En outre, ICS Food Hub devrait intervenir en tant que partenaire indépendant et neutre pour jouer un rôle dans le suivi et l'évaluation de l'ensemble du processus afin de l'améliorer de plus en plus.

“Garantir une alimentation responsable et durable pour tous implique de planifier les systèmes alimentaires comme un aspect central des stratégies territoriales et de développement en réponse aux besoins sociétaux.”





“Le succès de la stratégie alimentaire de la métropole de Lisbonne dépendra de la capacité à intégrer au moins quatre dimensions : connaissance - politique - pratique - prise de décision.”

12

Quels sont les 3 principaux objectifs du projet et pouvez-vous les décrire ?

Il s’agit d’un projet très ambitieux. Très brièvement, nous pouvons nous référer aux éléments suivants

Objectifs :

- Durabilité en ce qui concerne le lien entre le sol, l’eau, la biodiversité et l’énergie, en vue d’un système alimentaire métropolitain sain, durable, inclusif et responsable ;
- Préparer une stratégie orientée vers une économie circulaire, résiliente et locale, en prêtant attention à l’adaptation au climat, à la création d’emplois, à la promotion de la santé physique et mentale et du bien-être et au respect de l’équité et de la justice sociales ;
- Sauvegarder le régime méditerranéen, et renforcer l’identité culturelle, tout en encourageant l’innovation scientifique et technologique dans les différentes composantes du système alimentaire, en contribuant à la formation, au renforcement des capacités et à la sensibilisation des agents actifs dans le système alimentaire et en s’engageant à accroître l’alphabétisation alimentaire et la transition vers la numérisation.

Pouvez-vous nous dire brièvement ce que vous pensez être 3 obstacles et 3 facilitateurs que le projet peut rencontrer au cours de ces prochaines années ?

C’est à cela que nous devons nous préparer.

Obstacles

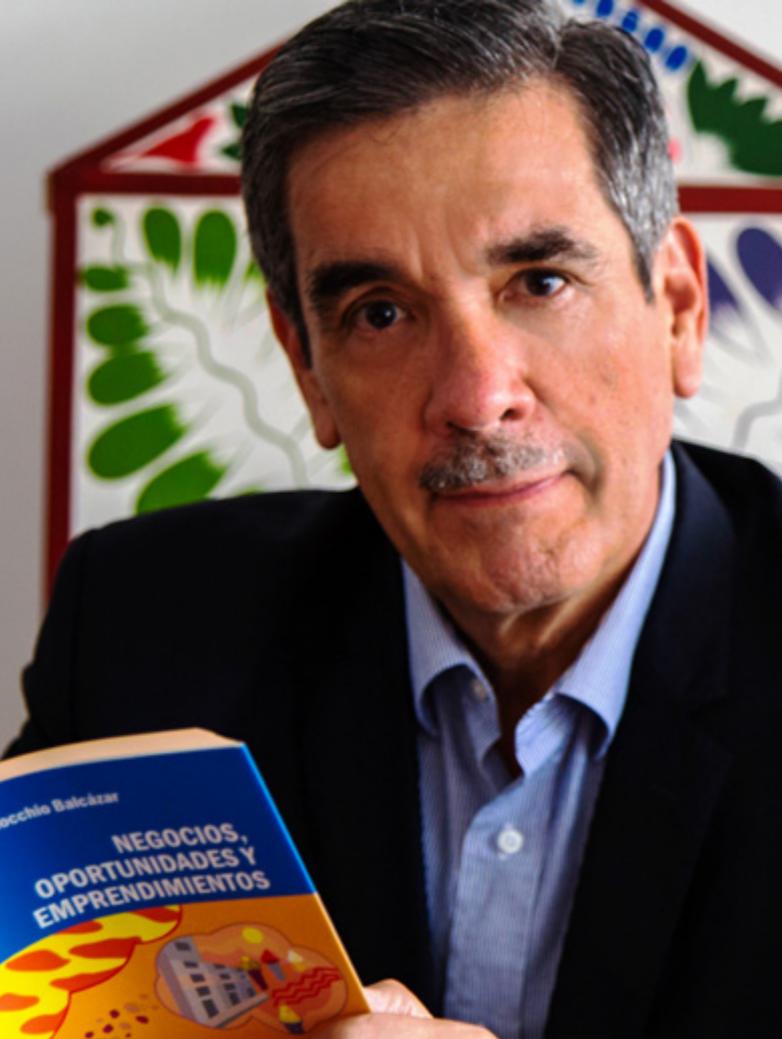
- Exigence élevée de coordination institutionnelle;
- L’exigence élevée d’une gouvernance collaborative efficace ;
- Les faibles habitudes d’établir un engagement pour convertir les bonnes intentions en action.

Facilitateurs

- L’existence d’un réseau déjà établi de 30 entités, engagées avec un plan d’action, qui sera étendu progressivement ;
- Intérêt général pour la planification alimentaire en tant que levier de la durabilité régionale. Puisque la région présente de très bonnes conditions biophysiques pour la production alimentaire ;
- L’intégration d’un réseau européen à travers différents projets et les possibilités respectives de partage des connaissances et des expériences.

Comment pensez-vous que l’OMMS ou le rôle des marchés locaux peuvent vous aider activement à atteindre l’objectif principal ?

FoodLink travaille sur des bases systémiques et les marchés locaux sont extraordinairement pertinents pour entrelacer la production et la consommation au sein du système alimentaire régional. Les marchés locaux et les marchés de gros de l’ALM pourraient constituer le bon intermédiaire pour que les gens disposent de lieux fiables pour échanger des produits alimentaires locaux tout en bénéficiant d’événements alimentaires culturels qui peuvent promouvoir l’identité locale. Ils sont également des promoteurs importants du travail de FoodLink qui certifiera les produits selon les critères de durabilité économique, sociale et environnementale établis par le réseau.



13

Entretien

avec Luis Ginocchio Balcázar, ancien ministre de l'agriculture du Pérou et expert en alimentation, sur la sécurité alimentaire et l'urgence de transformer les systèmes alimentaires en Amérique latine

Alors que le monde fait face à un moment difficile, dompté par l'inflation des prix alimentaires et le risque de crise alimentaire dans le monde, nous sommes heureux de partager avec nos lecteurs le point de vue d'un expert sur la sécurité alimentaire et les systèmes alimentaires. Ginocchio Balcázar, ancien ministre de l'agriculture du Pérou, et expert en alimentation, nous fait part de ses idées sur l'urgence de transformer les systèmes alimentaires en Amérique latine.

Le monde se trouve dans une situation délicate en matière de sécurité alimentaire. Le conflit entre l'Ukraine et la Russie, le prix des carburants et les changements climatiques dans le monde ont eu un impact sur le secteur alimentaire avec des augmentations de prix significatives dans le monde entier. Pouvez-vous nous dire quelle est la situation actuelle en Amérique latine ?

Bien que les systèmes alimentaires d'Amérique latine accusent un retard plus ou moins important en termes de durabilité, nous traversons une période de grande inquiétude quant aux urgences alimentaires qui pourraient menacer la lutte contre la pauvreté et l'exclusion. Les effets douloureux de la pandémie en termes de décès et de chômage ont aggravé la situation dans les pays où le taux d'informalité est le plus élevé. Déjà avant mars 2020, début de l'isolement, un refroidissement économique s'est fait sentir en Amérique latine qui a réduit le taux de croissance et affecté d'autres indicateurs.

Avec l'arrivée des mesures anti-inflation, déclenchées par des consommateurs soucieux de retrouver le rythme de vie perdu lors des « pics » du Covid 19, des mesures contre la surchauffe économique sont mises en place, ce qui déprime la reprise. Le malheur continue et la guerre Russie-Ukraine déclenche le prix des carburants et stoppe les exportations de produits alimentaires produits par les deux pays.

Cette chaîne d'événements est aggravée par la pénurie et le manque d'engrais synthétiques à l'échelle mondiale, ce qui conduit les autres pays producteurs à restreindre les exportations de ces produits chimiques. En conséquence, le prix de l'urée triple, ce qui menace une baisse mondiale des récoltes et des rendements. Et si l'on ajoute les perturbations météorologiques, la situation s'aggrave.

“Le contexte actuel met en péril, avant tout, l'alimentation des populations du monde en développement, où la consommation alimentaire constitue la plus grande part des dépenses des ménages.”

Aujourd'hui, des millions de ménages ont du mal à joindre les deux bouts, et bien que les consommateurs de divers pays, comme le Pérou et d'autres, disposent de plus d'options pour modifier leur régime alimentaire (tout en perdant en qualité nutritionnelle), cela ne supprime pas le risque de famine sur les tables des gens. Une alimentation saine s'éloigne de plus en plus.

Selon vous, quels sont les principaux défis à relever pour réduire les risques de crise alimentaire dans les prochains mois ?

Jamais la nécessité d'échanger avec tous les acteurs du secteur sur les stratégies à mettre en œuvre pour assurer la résilience n'a été aussi urgente. Le contexte actuel met en péril, avant tout, l'alimentation des populations du monde en développement, où la consommation alimentaire constitue la plus grande part des dépenses des ménages. Si l'on ajoute à cela la hausse des coûts des combustibles de cuisson et des transports, manger aujourd'hui redevient une épopée quotidienne pour des millions de personnes.

14

Les limites des systèmes alimentaires qui n'avaient pas prévu un choc d'approvisionnement d'une telle ampleur remontent à la surface. La fragilité d'une partie du commerce agroalimentaire dans plusieurs pays, la déconnexion entre production et demande, les pertes et gaspillages incontrôlés, le manque de transparence dans la formation de certains prix, la négligence de la nutrition et la faiblesse de la gouvernance, sont autant d'« alarmes » à traiter en priorité. Et à être plus vigilants dès à présent.

“Jamais la nécessité d'échanger avec tous les acteurs du secteur sur les stratégies à mettre en œuvre pour assurer la résilience n'a été aussi urgente.”

Selon vous, quelles stratégies les acteurs du secteur alimentaire (gouvernements nationaux, gouvernements régionaux, commerçants, etc.) pourraient-ils adopter pour assurer une meilleure efficacité des systèmes alimentaires ? Quel pourrait être le rôle des marchés d'approvisionnement ?

A partir des « forces de changement » qui influencent les activités des systèmes alimentaires de nos pays, des agendas de travail émergent en fonction des principaux « goulets d'étranglement » qui empêchent ces systèmes de se régénérer. La question agroalimentaire doit retrouver la priorité qu'elle n'aurait pas dû perdre dans les politiques publiques : de l'aménagement urbain et des investissements dans les équipements de marché, à la nutrition, la culture et ses manifestations comme la gastronomie, alliée de la diversité biologique, du tourisme et du développement.

Les moteurs les plus importants sont les politiques des gouvernements centraux et régionaux en matière de durabilité des chaînes agroalimentaires, la promotion des investissements dans les infrastructures et la gestion des entreprises, les ressources naturelles et l'environnement en tant qu'alliés des entreprises, et l'innovation technologique et commerciale agroalimentaire (les déclencheurs de l'innovation alimentaire : qualité, santé, commodité et expérience).

Les marchés d'approvisionnement sont essentiels pour assurer la durabilité des systèmes alimentaires. À la lumière des leçons que nous tirons tous de cette urgence alimentaire mondiale, il est prévisible qu'il y aura une évolution des objectifs stratégiques de ces établissements de gros et de nouveaux modèles commerciaux pour gagner en résilience en considérant l'agriculture depuis les centres urbains de consommation. De cette manière, la diversité biologique et culturelle sera réévaluée en tant qu'opportunités pour de nouvelles entreprises avec une plus grande complexité économique et une plus grande prospérité pour ceux qui la conservent et la stimulent. L'amélioration des liens entre les zones rurales et urbaines laisse présager des solutions pour tous.





L'opinion publique a souligné et reconnu le rôle joué par les marchés de gros pendant la pandémie et de nombreux gouvernements et entités demanderont des conseils pour moderniser la gestion des marchés de gros et l'aggiornamento des réseaux qui relient les détaillants et les grossistes. Par exemple, des TIC spécialisées dans le commerce alimentaire, des compétences pour la gestion des marchés de détail et de gros, entre autres domaines de connaissances collectives essentielles pour rendre les affaires durables et rentables.

15

Pourriez-vous partager avec nous votre opinion pour générer plus de durabilité dans les systèmes alimentaires en Amérique latine?

Les principaux défis, dans le cas du Pérou, sont les capacités de gestion des entrepreneurs et des hommes d'affaires tout au long des chaînes de valeur qui composent les activités du système alimentaire national. Avec de meilleures compétences commerciales viendront le désir de s'associer pour atteindre l'échelle, les investissements pour augmenter la productivité, la proximité de la science, de la technologie et de l'innovation, l'organisation de l'offre, plus d'agrobusiness à haute valeur ajoutée et le renforcement de la carrière publique agricole.

“La question agroalimentaire doit retrouver la priorité qu'elle n'aurait pas dû perdre dans les politiques publiques : de l'aménagement urbain à l'investissement dans les équipements de marché.”

Comment pensez-vous que la prochaine conférence de la WUWM peut contribuer à renforcer les alliances et les stratégies pour réduire le risque de crise alimentaire et générer des directives pour accélérer la transition de nos systèmes alimentaires ?

L'Union Mondiale des Marchés de Gros a un rôle important à jouer dans les changements et les tendances qui accompagneront l'ère post-Covid. Précisément, et comme déjà mentionné, l'organisation des «marchés d'approvisionnement en produits frais» (marchés de gros), par la présence de ses associés dans les pays, mènera des alliances et des stratégies de croissance qui reconnaissent l'hétérogénéité comme une force du marché alimentaire mondial et travaillent sur des mesures pratiques et simples qui apporteront une plus grande durabilité à l'alimentation mondiale.

La WUWM, dont l'objectif principal est d'assurer un approvisionnement alimentaire efficace, opportun et durable, se réunit pour la première fois au Moyen-Orient, dans la ville d'Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis, sur le thème «La sécurité alimentaire mondiale au XXIe siècle : risques, défis et solutions pour assurer des chaînes d'approvisionnement en aliments frais résilientes et durables». Comme indiqué, pour construire la vision de l'hétérogénéité comme une force, même au milieu des turbulences de ces temps de crise et d'opportunité.

Perspicace:

Comment les villes et les marchés de gros peuvent-ils collaborer pour assurer la durabilité et l'accessibilité des aliments ? Rejoignez-nous pour le prochain atelier WUWM/Eurocities le 26 septembre.

Eurocities, le Milano Urban Food Policy Pact, le projet Food trails et WUWM s'associent pour organiser un atelier d'experts afin d'échanger des collaborations concrètes et réussies entre les villes et les marchés de gros pour assurer la durabilité et l'accessibilité des aliments. Des représentants de différentes villes européennes et de marchés de gros seront invités à échanger ouvertement sur ce sujet, en partageant des présentations d'études de cas des villes, suivies de tables rondes en sous-groupes.

La collaboration entre les villes et les marchés de gros peut apporter des avantages :

- Développer des environnements alimentaires durables et favoriser la disponibilité de produits frais diversifiés (fruits, légumes, viande, poisson)

“Eurocities, le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, le projet Food trails et WUWM unissent leurs forces pour organiser un atelier d'experts afin d'échanger des collaborations concrètes et réussies entre les villes et les marchés de gros pour assurer la durabilité et l'accessibilité des aliments.”

- Favoriser la production locale et relocaliser les chaînes d'approvisionnement
- Renforcer la chaîne d'approvisionnement en cas de crise (covid, guerres, perturbations alimentaires..)
- Réduire les déchets alimentaires
- Appliquer des stratégies d'économie circulaire au secteur des aliments frais
- Améliorer la logistique alimentaire/la logistique du dernier kilomètre
- Politiques alimentaires urbaines

Si vous voulez aider à la réalisation de l'événement, n'hésitez pas à nous écrire : e.carrara@wuwmm.org.



Bonnes pratiques:

Le marché de gros de Rome ose changer les vieilles traditions ! Fabio Massimo Pallottini, PDG du marché, nous explique pourquoi ils ont décidé d'étendre les heures d'ouverture du marché.

17

Nous avons eu le plaisir d'interviewer Fabio Massimo Pallottini à propos des nouvelles heures d'ouverture du Centre Agroalimentaire de Rome. Il est directeur général du CAR, le marché de gros de Rome et le premier centre agroalimentaire d'Italie, et président du groupe de travail européen du WUWM.

Le marché de gros de Rome est désormais ouvert pendant la journée. pouvez-vous nous expliquer comment cela s'est produit ?

Le centre agroalimentaire de Rome a ouvert la voie en 2006. En effet, il s'agit du premier marché de gros en Italie à ouvrir à la lumière du jour. À ce jour, données en main, le choix ne peut être considéré que comme un succès.

La nécessité de modifier l'horaire découlait principalement de deux exigences : d'une part, donner une réponse à la demande provenant du secteur de la restauration, qui préfère les horaires de jour ; d'autre part, contenir les coûts de fonctionnement des entreprises internes et, surtout, donner à ces mêmes entreprises une plus grande attractivité pour une demande de main-d'œuvre plus jeune et plus dynamique,

peu encline à travailler



Le changement d'heure n'a pas été une transition sans difficultés, admettant indéniablement qu'il s'agit presque d'un «traumatisme» à gérer pour une structure de marché qui était traditionnellement ouverte la nuit. Une ligne commune doit être adoptée afin de briser cet héritage culturel. En effet, le premier obstacle à surmonter est une habitude, qui a son propre poids organisationnel. Nous devons nous attacher non seulement à changer notre fonctionnement, mais aussi à remodeler la relation offre-demande. Le changement a été complexe et a impliqué des dialogues avec l'ensemble du système composé de la logistique, des approvisionnements, de la production et des ventes, mais au final, grâce en partie à l'entente avec nos opérateurs, nous sommes arrivés au stade actuel.

Pourriez-vous expliquer à nos lecteurs quelles mesures vous avez prises pour effectuer ces changements ?

En particulier, dans la structure de Rome, les doutes et la résistance au changement d'heure provenaient principalement des détaillants et des marchands ambulants de fruits et légumes, en raison de la crainte de ne pas pouvoir gérer les points de vente et surtout du risque de compromettre la fraîcheur des marchandises. Tout le monde, du grossiste au détaillant, doit contribuer à la chaîne du froid ; les détaillants doivent donc également s'équiper en matériel frigorifique. Les opérateurs internes ont joué

le rôle de «colle» entre les opérateurs de production et de distribution (fabricants, détaillants, petite et moyenne distribution, circuit ho.re.ca etc.) et c'est aussi grâce à eux qu'il a été possible d'avancer. Il y a eu un changement interne impliquant les vendeurs et les acheteurs. Les volumes et la qualité des produits offerts ont augmenté grâce à la possibilité d'offrir plus de services à l'intérieur des stands, comme la possibilité d'avoir des marchandises stockées dans l'établissement et des services logistiques plus efficaces.

Quels sont, selon vous, les avantages de l'ouverture en journée ? Dans quelle mesure pensez-vous que l'ouverture en journée peut contribuer à une meilleure logistique ?

- Les heures de la journée peuvent favoriser une meilleure offre et l'accent peut être mis sur le contrôle des marchandises, ce qui garantit une meilleure qualité du produit vendu, même si beaucoup craignent de perdre des clients réguliers, le risque est là, avouons-le, mais de nouveaux espaces commerciaux équipés peuvent être ouverts.
- Créez une table avec les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement pour créer des gains d'efficacité, ce qui aidera chacun à améliorer le travail.
- Réaliser des investissements pour équiper les entreprises afin de réguler les températures internes et améliorer la chaîne du froid.
- Ouvrir le matin peut décomposer la journée en différentes phases : déchargement des marchandises, contrôle de la qualité, préparation des commandes et vente aux clients. Les horaires de nuit permettent d'aligner ces phases dans un seul espace.
- En outre, un horaire de jour permet un meilleur accès et une meilleure collaboration avec la distribution moderne en facilitant les relations avec les acheteurs.
- Le nouveau plan horaire, surtout en été, permet aux producteurs de récolter plus facilement à l'aube, pour que la marchandise arrive sur les marchés et chez les consommateurs ; les tables après quelques heures - les meilleurs fruits et légumes transitent des marchés ; nous devons moderniser et protéger ces installations pour le bien de toute la chaîne d'approvisionnement.

Avez-vous déjà des chiffres pour montrer l'impact de ce changement ? Si oui, pouvez-vous les partager avec nos lecteurs ?

Depuis 2006, tous les stands de fruits et légumes de notre marché ont toujours été occupés. En effet, le taux de location des stands est toujours de 100%. C'est le meilleur indicateur de succès pour le marché de gros de Rome. Les horaires de jour ont également attiré de nouvelles parties du secteur agroalimentaire qui n'étaient pas encore présentes dans la ville de Rome, comme le circuit HORECA (hôtels, restauration et restaurants). Un autre indicateur est l'entrée sur le marché des fruits et légumes de grandes entreprises nationales qui, auparavant, n'opéraient pas toutes dans la région de Rome. Aujourd'hui, tous les grands opérateurs du secteur sont présents au sein de l'Agribusiness Center, ce qui constitue sans aucun doute un autre indicateur de succès.

“Aujourd'hui, tous les grands opérateurs du secteur sont présents au sein de l'Agribusiness Center, ce qui constitue sans aucun doute un autre indicateur de réussite”



Événements:

WUWM participera à la 50e session du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) qui se tiendra du 10 au 13 octobre 2022 à Rome.

Le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) a été créé en 1974. Le CSA tient une session plénière chaque année en octobre à la FAO à Rome. Au cours de chaque session, une approche inclusive est utilisée pour élaborer et approuver des recommandations et des orientations politiques sur une variété de sujets liés à la sécurité alimentaire et à la nutrition.

Les recommandations sont des rapports scientifiques et factuels élaborés par le Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE) et/ou dans le cadre de travaux bénéficiant du soutien technique de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), du Fonds international de développement agricole (FIDA), du Programme alimentaire mondial (PAM) et de représentants du Groupe consultatif du CSA.

Lors de la 46e session, le CSA a élaboré et approuvé un vaste programme de travail stratégique pluriannuel (2020-2023) axé sur l'égalité des sexes et l'autonomisation des femmes, l'engagement et l'emploi des jeunes dans l'agriculture et les systèmes alimentaires, la collecte de données et les outils d'analyse, et la réduction des inégalités pour la sécurité alimentaire et la nutrition. Ce plan est un outil fondamental pour aider à guider la voie vers la réalisation de l'ODD2 (Faim Zéro) et de l'Agenda 2030.

Le CSA 50 examinera le rapport sur l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition pour 2022, passera en revue les progrès accomplis par le CSA et son groupe d'experts de haut niveau à l'horizon 2030 et donnera le coup d'envoi du chantier de collecte et d'analyse des données sur la sécurité alimentaire et la nutrition. Alors que le niveau de la faim, de l'insécurité alimentaire et de la malnutrition ne cesse d'augmenter, exacerbé par la pandémie de Covid-19 et le changement climatique, la prochaine session sera une étape cruciale pour la WUWM et toutes les parties prenantes impliquées dans le secteur alimentaire, pour travailler conjointement et trouver une voie commune vers la fin des inégalités tout en assurant la sécurité alimentaire et la durabilité.

La WUWM se réjouit de contribuer au CSA, de partager ses connaissances et ses expériences, et de sensibiliser à l'importance des systèmes de marché dans la réalisation des objectifs de développement durable.

Dans le monde de WUWM

Le **6 juillet**, j'ai participé à l'atelier Food Trails sur les «Indicateurs pour le suivi des progrès et de l'impact des actions du système alimentaire» organisé par Food Trails.

Le **24 août**, WUWM a assisté au webinaire «Vue d'ensemble des discussions liées à l'agriculture lors de la COP27», organisé par le Centre de connaissances sur le changement climatique de la FAO et YOUNGO en collaboration avec le Forum alimentaire mondial, YPARD et IAAS, UNFCCC et COP.

Le **26 août**, l'OMMS a participé à la consultation ciblée sur l'avenir de l'initiative de l'Union européenne pour un système alimentaire durable, menée par la DG SANTE et les DG AGRI, MARE et ENV.



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.

