

# A la Une Conférence WUWM 2022 à Abu Dhabi : Agir ensemble pour garantir des systèmes alimentaires résilients et durables Dans la boucle WUWM a participé à la 8ème édition du Forum mondial du MUFPP qui a eu lieu à Rio de Janeiro Ala Une Conférence WUWM 2022 à Abu Dhabi : Agir ensemble pour garantir des systèmes alimentaires résilients et durables Entretien avec Simon Bussy et Pierre Levy, cofondateurs de Califrais Entretien avec Seta Tutundjian Evénements WUWM a participé au 50ème Comité



### **Avant-propos**

Chers lecteurs,

Le mois d'octobre a été un mois important pour la WUWM avec l'organisation de notre conférence annuelle. Je tiens à remercier encore une fois tous ceux qui ont participé sur place ou en ligne à la conférence WUWM Abu Dhabi 2022 ««La sécurité alimentaire mondiale au XXIème siècle: risques, défis et solutions pour garantir un approvisionnement en aliments frais résilient et durable». Je tiens également à exprimer une nouvelle fois ma gratitude à Abu Dhabi Ports et à toutes les autorités des Émirats Arabes Unis, qui ont contribué à la réalisation de cet événement important pour la première fois dans la région MENA. Plus de 500 acteurs de haut niveau y ont participé (PDG de marchés de gros, ministres, représentants des Nations Unies, décideurs politiques, ONG, banques alimentaires, associations d'agriculteurs, gouvernements nationaux et locaux, commerçants, ONG, universités et start-ups). La conférence a eu lieu à un moment crucial pour notre secteur, car les gouvernements du monde entier prennent conscience de la nécessité de développer des stratégies nationales de sécurité alimentaire pour améliorer la résilience, la diversification des approvisionnements alimentaires et l'accès sécurisé à la nourriture en cas de chocs internationaux. Il ne fait aucun doute que la sécurité alimentaire sera l'un des principaux défis de notre siècle.

Le contexte actuel de polycrise affecte particulièrement les systèmes alimentaires et contribue à l'augmentation de l'insécurité alimentaire, 222 millions de personnes dans 53 pays étant confrontées à une insécurité alimentaire aiquë d'ici la fin 2022. La conférence de la WUWM a fourni un terrain concret pour explorer des solutions aux problèmes conjoncturels et structurels auxquels les systèmes alimentaires actuels sont confrontés. C'était une occasion unique d'avoir une discussion ouverte avec une approche multipartite et des points de vue d'experts sur les innovations, les meilleures pratiques et les voies à suivre pour atténuer le risque de crises alimentaires, augmenter la résilience et favoriser la durabilité dans la chaîne de valeur des aliments frais.

Cette conférence n'était que le début d'un rôle que la WUWM veut accomplir, en tant que fédérateur des acteurs de notre secteur. Au sein de nos marchés, nous avons des milliers de négociants, qui travaillent avec des millions d'agriculteurs dans le monde entier, nos marchés ont souvent des capitaux publics (90% des cas) et des liens étroits avec les



autorités locales et nationales, nous fournissons des aliments à des millions de marchés de produits frais. de restaurants, de cantines scolaires et publiques, d'hôtels, et à tant d'autres détaillants pour finir dans les assiettes des citoyens du monde entier. Dans ce sens, nous sommes une plateforme unique où tout l'écosystème des aliments frais se rencontre, nous pouvons donc jouer le rôle de soutenir des liens qui n'existaient pas auparavant, et encourager des coopérations innovantes pour accélérer la transformation des systèmes alimentaires en un secteur résilient et favorable au climat. Ce mois-ci, la WUWM sera présente à la COP27 pour encourager davantage de coopération et des engagements clairs afin de parvenir à une transformation rapide vers un secteur des aliments frais capable de nourrir le monde avec des aliments sains, nutritifs, accessibles et abordables tout en agissant pour la santé planétaire.

Nous sommes heureux de partager avec nos lecteurs des entretiens exclusifs avec plusieurs figures clés de la conférence WUWM 2022, comme Mme Almheiri, du ministère du changement climatique de l'UAE.

Je crois sincèrement qu'ensemble, nous pouvons créer une architecture alimentaire durable, de la ferme à l'assiette, en travaillant ensemble de manière audacieuse et en prenant des mesures concrètes pour garantir une meilleure production, de meilleures chaînes d'approvisionnement et un meilleur environnement où chacun, à tout moment, a accès à des aliments sûrs, nutritifs et abordables pour mener une vie active et saine!

Cordialement.

Stephane Layani, Président de la WUWM

## A la Une:

#### Conférence WUWM 2022 à Abu Dhabi : Agir ensemble pour garantir des systèmes alimentaires résilients et durables

La conférence WUWM 2022 s'est tenue le 20 octobre dernier à Abu Dhabi, aux Émirats Arabes Unis. C'était la première fois que la conférence annuelle de la WUWM se déroulait dans la région MENA (Moyen-Orient et Afrique du Nord), réunissant plus de 500 dirigeants et experts de l'industrie mondiale des aliments frais.

Réunis sous le thème « La sécurité alimentaire mondiale au XXIème siècle : risques, défis et solutions pour garantir un approvisionnement en aliments frais résilient et durable», les décideurs et les acteurs de terrain du monde entier ont échangé sur les principaux défis de la sécurité alimentaire mondiale dans le but d'identifier des solutions pour minimiser le risque de crise alimentaire et pour apporter efficacité et durabilité à long terme dans le secteur.

La nécessité de transformer les systèmes alimentaires étant urgente, l'objectif de la conférence était de rassembler pour la première fois une grande diversité d'acteurs de la chaîne d'approvisionnement en aliments frais, des logisticiens tels que AD Ports, aux agriculteurs, en passant par les chercheurs et les commerçants, afin de trouver des voies innovantes et systémiques pour assurer et accélérer la transition du système alimentaire à chaque étape de la chaîne de valeur des aliments frais.



Les experts engagés ont procédé à un échange fructueux de savoir-faire, de points de vue, de principaux défis et de bonnes pratiques pour assurer la sécurité, la durabilité et la résilience.

Les participants ont souligné la nécessité d'une réponse coordonnée et urgente pour assurer la sécurité alimentaire au niveau national mais aussi international.

Au cours de la matinée, les intervenants ont échangé sur le rôle que la relocalisation des systèmes alimentaires peut jouer pour renforcer la résilience, le potentiel des technologies numériques pour apporter des solutions audacieuses afin de réduire les pertes alimentaires et le gaspillage, d'améliorer la sécurité alimentaire et d'accroître l'efficacité de la logistique.

La conférence a dressé le portrait des efforts importants déployés par les Émirats arabes unis pour accroître la sécurité alimentaire et devenir une plaque tournante de l'alimentation. Avec le lancement de la stratégie nationale de sécurité alimentaire 2051, les UAE visent à faire entrer le pays dans le top 5 de l'indice de sécurité alimentaire en garantissant un accès tout au long de l'année à une alimentation sûre, nutritive et suffisante. L'un des projets clés des UAE pour assurer la sécurité alimentaire, tant au niveau local que mondial, est la plateforme alimentaire d'Abu Dhabi. Ce site, qui servira de centre logistique et de commerce alimentaire dans la zone économique Khalifa d'Abu Dhabi, devrait ouvrir ses portes au deuxième trimestre 2024.

"Les experts engagés ont procédé à un échange fructueux de savoir-faire, de points de vue, de principaux défis et de bonnes pratiques pour assurer la sécurité, la durabilité et la résilience."

La conférence a montré comment une approche systémique peut aider à surmonter les défis majeurs tels que la logistique, le stockage, la chaîne du froid, les débordements, et a montré le potentiel que cette approche multi-acteurs peut avoir pour accélérer les changements dans les pratiques actuelles de la chaîne de valeur des aliments frais.

Le rapport officiel complet de la conférence, avec ses principaux résultats, sera disponible sous peu.

## Dans la boucle:

#### WUWM a participé à la 8ème édition du Forum mondial du MUFPP qui a eu lieu à Rio de Janeiro

Le 8ème Forum mondial du Pacte de Milan sur les politiques alimentaires urbaines (MUFPP) s'est tenu à Rio de Janeiro du 17 au 19 octobre sous le thème «Food for Climate Justice - How Cities Can Find Solutions through Urban Food Policies». La WUWM a été invitée à participer au jury des «Milan Pact Awards», une initiative du MUFPP visant à encourager les villes membres à développer des stratégies alimentaires urbaines dans différents domaines prioritaires. La cérémonie officielle de remise des prix a eu lieu lors du 8ème Forum mondial du MUFPP à Rio de Janeiro.

"Plus de 250 villes envoient leurs projets, ce qui montre l'intérêt croissant des maires du monde entier pour la promotion et la mise en œuvre de politiques alimentaires."

Comme 75 % de la population mondiale devrait vivre dans des villes d'ici 2050, nous pensons que les villes peuvent jouer un rôle majeur dans la transformation de nos systèmes alimentaires et dans la garantie de la sécurité alimentaire au cours des prochaines décennies.

Nous croyons que les villes et les municipalités sont l'épine dorsale de la transformation des systèmes alimentaires vers la durabilité et la résilience et de sa mise en œuvre, car elles prennent en compte les cultures, les réalités et les complexités locales. Le Milano Urban Food Policy Pact s'est activement engagé à faire entendre la voix et les actions des villes sur l'agenda alimentaire, et à intégrer les questions liées à l'alimentation dans l'agenda de la planification urbaine depuis 2015, par la mise à disposition du Pacte et de son cadre de suivi, et par des initiatives telles que le Rassemblement annuel et le Sommet



des maires, les forums régionaux et les Milano Pact Awards. Dans ce cadre, la collaboration entre les villes est encouragée et les villes ont pris conscience de leur rôle dans la transformation des systèmes alimentaires et de la nécessité de mieux intégrer les questions liées à l'alimentation dans leurs agendas politiques urbains.

Le 8e Forum mondial du MUFPP avait pour objectif d'explorer comment les systèmes alimentaires peuvent devenir l'un des leviers les plus puissants pour parvenir à un monde équitable, et de créer un espace pour les délégués des villes afin de transformer les défis en solutions, pour un avenir plus prospère pour tous.

Le MUFPP a développé les «Milan Pact Awards» (MPA) pour reconnaître et souligner les efforts les plus créatifs des projets concrets que le réseau des villes du MUFPP met en œuvre conformément aux engagements du pacte.

Pour cette édition, plus de 250 initiatives de villes ont été envoyées au secrétariat du MUFPP d'avril à juin 2022, démontrant l'intérêt croissant des maires du monde entier pour la promotion et la mise en œuvre de politiques alimentaires.

La secrétaire générale de la WUWM, Eugenia Carrara, a été invitée à participer au jury des Prix pour les meilleures pratiques des villes dans le domaine de «l'approvisionnement et la distribution alimentaire».

Le lauréat du prix de l'approvisionnement et de la distribution alimentaires est Yeosu, situé dans le sud de la Corée du Sud, pour sa stratégie visant à sécuriser ses talents et ses petites exploitations agricoles.

Compte tenu du nombre impressionnant de contributions reçues cette année et de leur grande qualité, le comité d'évaluation a décidé de décerner trois mentions spéciales supplémentaires dans la catégorie Approvisionnement et distribution alimentaires : Baltimore (États-Unis), Barcelone (Espagne) et Lyon (France).

La WUWM se réjouit de renforcer sa collaboration dans des projets plus concrets avec le MUFPP et les maires des villes.



4

## Dans les faits:

- L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définit la sécurité alimentaire comme un état dans lequel «tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active».
- Nous produisons suffisamment d'aliments pour nourrir 10 milliards de personnes, mais nous ne parvenons toujours pas à nourrir 768 millions de personnes qui souffrent de la faim.
- Selon les experts, le changement climatique et le pourcentage élevé de terres agricoles extrêmement dégradées devraient exercer une pression encore plus forte sur la production d'aliments frais dans les décennies à venir.
- Les systèmes alimentaires actuels gaspillent environ 30 % de toute la nourriture produite.
- Au niveau mondial, on constate une exacerbation des inégalités d'accès à une alimentation sûre, l'insécurité alimentaire aiguë continue de s'aggraver, atteignant jusqu'à 222 millions de personnes dans 53 pays/territoires à la mi-2022.
- On estime que les moyens de subsistance d'environ plus de la moitié de la population mondiale (4,5 milliards) sont liés aux systèmes alimentaires.

"On estime que les moyens de subsistance d'environ plus de la moitié de la population mondiale (4,5 milliards) sont liés aux systèmes alimentaires."





## **Entretien**

avec Mariam bint Mohammed Saeed Hareb Almheiri, ministre du changement climatique et de l'environnement aux Émirats Arabes Unis

Nous avons le plaisir de partager avec nos lecteurs un entretien exclusif avec la ministre du changement climatique et de l'environnement des Émirats Arabes Unis, Mariam bint Mohammed Saeed Hareb Almheiri. Mme Almheiri a été l'une des figures clés de la conférence WUWM 2022, elle est aussi celle qui a développé la stratégie nationale de sécurité alimentaire de l'UAE. Mme Almheiri est également chargée d'accueillir la conférence COP28 à Dubaï l'année prochaine. Nous sommes heureux de partager avec nos lecteurs ses idées sur la transformation des systèmes alimentaires et sur l'importance de l'alimentation dans le programme d'atténuation du changement climatique.

Les Émirats Arabes Unis disposent d'un plan ambitieux de sécurité alimentaire pour 2051, qui a été adopté sous votre supervision. Pouvez-vous partager avec nos lecteurs ce qui a conduit les UAE à établir ce plan ? Et quels sont les principaux objectifs de ce plan ?

Alors que notre population continue de croître de manière exponentielle, passant d'environ 300 000 habitants en 1971, date de la création des Émirats Arabes Unis, à plus de 9,5 millions aujourd'hui, notre demande alimentaire augmente en conséquence.

Afin d'assurer à tout moment un approvisionnement ininterrompu en aliments suffisants, sûrs, sains et nutritifs à des prix abordables pour tous nos citoyens et résidents, nous avons élaboré une vision audacieuse qui vise à transformer notre pays en un pôle mondial de sécurité alimentaire axé sur l'innovation - la stratégie nationale de sécurité alimentaire.

Le cadre intégré a établi une base solide pour nous permettre de développer des systèmes alimentaires résilients, innovants et adaptables.

La stratégie vise à mettre en œuvre des pratiques agricoles résilientes au climat qui augmentent la production tout en contribuant à maintenir des écosystèmes sains. Elle vise également à faire passer les Émirats Arabes Unis au premier rang de l'indice mondial de sécurité alimentaire (GFSI) d'ici 2051. Cette année, nous avons fait un bond de 12 points pour atteindre la 23ème place au niveau mondial et la première dans la région MENA, ce qui confirme que nous sommes sur la bonne voie.

6

La stratégie comporte plusieurs volets, notamment la facilitation du commerce agroalimentaire mondial et la diversification des sources de nourriture, tout en améliorant la production alimentaire nationale durable et axée sur la technologie tout au long de la chaîne de valeur. Elle accorde une grande attention aux pratiques durables, saines et circulaires, raison pour laquelle nous nous concentrons sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, le maintien de la sécurité alimentaire et le renforcement de la résilience de nos systèmes alimentaires face aux risques potentiels pour la sécurité alimentaire.

Pour mettre en œuvre la stratégie nationale de sécurité alimentaire, nous avons créé le Conseil de sécurité alimentaire des Émirats, qui rassemble toutes les parties prenantes clés afin de construire une nouvelle frontière en matière de sécurité alimentaire pour notre nation. Le Conseil est soutenu par un comité consultatif qui travaille à la validation des résultats et fournit des conseils d'experts dans les domaines liés à la sécurité alimentaire. Parallèlement, le ministère du changement climatique et de l'environnement (MOCCAE) contrôle l'alignement des indicateurs clés de performance et des initiatives des organisations membres sur la stratégie. Le Conseil a joué un rôle essentiel pour assurer un approvisionnement alimentaire ininterrompu dans les UAE pendant la pandémie de COVID-19.

Pour atteindre les objectifs de la stratégie, nous avons lancé plusieurs initiatives et programmes à court et à long terme, tels que la politique d'étiquetage nutritionnel, qui utilise un système de feux tricolores pour fournir aux consommateurs des informations complètes sur les ingrédients et le contenu nutritionnel qui leur permettent de faire des choix sains lorsqu'ils achètent des aliments. Cette politique vise à améliorer la santé publique et à sensibiliser la communauté en encourageant les gens à adopter un mode de vie sain.

"Nous avons développé une vision audacieuse qui vise à transformer notre pays en un centre mondial de sécurité alimentaire axé sur l'innovation."

En outre, nous avons adopté les directives nationales en matière de nutrition, qui constituent une référence unifiée en matière d'alimentation et d'éducation nutritionnelle, et qui ont été spécifiquement élaborées en fonction de la population, de l'environnement et de la culture des UAE. Élaborées dans le cadre d'une collaboration entre l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le Gulf Nutrition Committee et les entités gouvernementales des Émirats Arabes Unis, ces directives visent à améliorer le statut de la nutrition dans les Émirats pour un avenir plus durable et plus sain.

Nous surveillons également les importations de denrées alimentaires afin de suivre le mouvement des marchandises dans les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement, et nous soutenons les agriculteurs locaux en les mettant en relation avec les détaillants et en leur fournissant des contrats d'approvisionnement gouvernementaux.

Quels sont les principaux défis à relever pour assurer la sécurité alimentaire dans les UAE et dans la région du Golfe ? Et que faites-vous pour les surmonter ?

Notre pays est situé dans une région désertique où les températures sont parmi les plus élevées au monde, ce qui pose de graves problèmes à notre secteur agricole - de la rareté de l'eau à la limitation des terres arables. Nos ancêtres ont géré ces limitations par une utilisation responsable des ressources naturelles, ce qui leur a permis de vivre de manière durable et de nous construire un meilleur avenir. Avec la mondialisation croissante de notre pays, il nous appartient de nous appuyer sur leurs réalisations et d'utiliser les connaissances et pratiques traditionnelles adaptées à notre environnement et à nos besoins, ainsi que notre accès aux innovations modernes.



C'est pourquoi, aujourd'hui, nous nous tournons vers les technologies de pointe et les méthodes de culture innovantes pour stimuler la production agricole locale tout en améliorant la qualité et la variété des produits cultivés sur place. Nous explorons l'agriculture en environnement contrôlé (AEC), comme l'agriculture verticale, l'hydroponie et les serres intelligentes. En maximisant les rendements, en optimisant l'utilisation des ressources et en réduisant les émissions, ces solutions nous aident à résoudre le problème crucial du lien entre l'eau, l'alimentation et l'énergie.

En outre, nous investissons massivement dans la R&D dans le secteur agroalimentaire. Nous travaillons à la mise en place d'un réseau de centres de recherche, au développement des capacités de nos laboratoires et à la création de synergies entre les secteurs public et privé ainsi qu'avec des institutions universitaires et de recherche internationales.

Nos recherches dans le domaine agricole couvrent plusieurs domaines. Il s'agit par exemple d'étudier l'impact du changement climatique sur la production agricole locale et de développer des variétés de cultures capables de s'adapter aux conditions climatiques locales, comme des cultures résistantes à la sécheresse, à la salinité et à la chaleur.

Nous nous engageons également à minimiser les pertes et gaspillages alimentaires, qui font partie des défis les plus sérieux pour notre sécurité alimentaire, par le biais de l'initiative nationale sur les pertes et gaspillages alimentaires (Ne'ma). Considérant la sécurité alimentaire comme un écosystème holistique, elle vise à rassembler toutes les parties prenantes pour atteindre la cible 12.3 de l'Objectif de développement durable (ODD) 12: Consommation et production responsables, afin de réduire de 50 % les pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2030.

Nous pensons que la meilleure façon de relever ce défi est d'adopter une approche collaborative entre tous les secteurs. C'est pourquoi nous avons recueilli les points de vue des gouvernements, du secteur privé, des organisations à but non lucratif et du public sur les moyens de lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

Grâce à Ne'ma, nous espérons inciter notre communauté à considérer la nourriture comme une bénédiction, faire comprendre l'importance d'adopter des comportements alimentaires durables et créer une nouvelle norme sociale de consommation responsable.



Quel est le rôle que l'innovation pourrait jouer dans la transformation des systèmes alimentaires? Et que font les UAE pour encourager l'innovation dans le secteur alimentaire?

Conformément à la vision des Émirats Arabes Unis visant à développer une économie diversifiée et fondée sur la connaissance, l'innovation joue un rôle déterminant dans la mise en place de systèmes alimentaires durables et résilients au changement climatique.

Notre gouvernement s'est engagé à stimuler l'innovation dans l'agriculture. En 2019, l'Abu Dhabi Investment Office (ADIO) a lancé un programme de développement des technologies agricoles, évalué à 272 millions de dollars américains. Depuis, il a établi des partenariats avec sept entreprises AgTech, visant à construire des installations de recherche et développement et des centres de production. Et plus tôt cette année, le MOCCAE a signé un protocole d'accord avec la Banque de développement des Émirats (EDB) afin d'offrir des solutions de financement aux start-ups et PME de l'agriculture moderne.

Notre secteur privé montre également la voie en développant des solutions innovantes et en déployant des technologies agricoles de pointe tout en établissant de nouvelles références en matière d'efficacité des ressources. Grâce au travail visionnaire de nos entreprises, nous cultivons aujourd'hui des fraises, du chou frisé, du quinoa et d'autres produits que personne n'aurait imaginé pouvoir pousser au milieu du désert.

L'agriculture verticale est un domaine important des technologies agricoles qui présente un intérêt pour notre région, car elle constitue une solution idéale aux défis auxquels les Émirats arabes unis sont confrontés. Cette méthode utilise beaucoup moins d'eau et a une empreinte carbone beaucoup plus faible que l'agriculture traditionnelle.

9

Dans ce contexte, Badia Farms a ouvert la première ferme verticale commerciale urbaine d'intérieur de la région à Dubaï en 2018. En 2020, l'entreprise a lancé une ferme verticale high-tech à grande échelle à Dubai Industrial City, avec une capacité de production de 3 500 kg de fruits et légumes par an.

Et tout récemment, nous avons inauguré Bustanica, la plus grande ferme verticale du monde, fruit d'une coentreprise entre Emirates Flight Catering et la société américaine Crop One, pour un coût de 40 millions de dollars. L'installation s'étend sur 28 000 mètres carrés mais a une production équivalente à 400 hectares de terres agricoles à raison de 3 000 kg par jour, en utilisant 95 % moins d'eau que les champs extérieurs grâce à un système d'eau circulaire.

Les Émirats Arabes Unis cherchent activement à devenir un exportateur de premier plan de solutions AgTech respectueuses du climat. Avec cet objectif en tête, nous construisons la Food Tech Valley, un centre AgTech de pointe à Dubaï qui fournira aux chercheurs, aux entrepreneurs, aux startups et aux experts de l'industrie toutes les installations dont ils ont besoin pour développer des produits et des solutions agricoles innovants, basés sur des technologies propres, qui peuvent révolutionner l'industrie alimentaire et faire progresser notre transition vers des systèmes alimentaires durables et résistants au climat.

"La sécurité alimentaire nous concerne tous, et nous ne pourrons exploiter tout le potentiel de l'innovation pour relever les défis pertinents que si nous collaborons à une vision commune."

Nous avons également lancé le FoodTech Challenge, un concours unique qui vise à tirer parti de la prochaine vague d'innovations technologiques pour redéfinir la production alimentaire et les pratiques agricoles de manière efficace et durable.

Nous sommes désireux de partager notre expérience et notre expertise avec d'autres pays afin que nous puissions travailler ensemble pour atteindre l'ODD 2: Faim Zéro. Notre objectif ultime est de bouleverser nos systèmes alimentaires afin de pouvoir faire pousser n'importe quoi n'importe où, indépendamment du climat et de l'environnement.

Vous allez accueillir la 28th session de la Conférence des Parties (COP28). Sachant que le secteur alimentaire est responsable d'environ 20% des émissions, quelle place allez-vous accorder à ce sujet ? Quels sont les engagements que vous souhaitez atteindre? Quel message voulez-vous faire passer au monde ?

Les systèmes alimentaires dans leur ensemble contribuent en fait à plus d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES) générées par l'homme. Parallèlement, le changement climatique perturbe l'approvisionnement et la disponibilité des denrées alimentaires, les moyens de subsistance et la santé humaine, et bouleverse rapidement le paysage de la petite agriculture.

Ces défis interdépendants nous obligent à réfléchir à la manière dont nous pouvons augmenter durablement la production alimentaire, nous adapter et renforcer la résilience au changement climatique, et décarboniser nos systèmes alimentaires.





Selon vous, quelles sont les parties prenantes à mobiliser pour réduire l'insécurité alimentaire dans le monde tout en favorisant la transformation des systèmes alimentaires en systèmes durables ? Comment pouvonsnous favoriser ces alliances ?

Pour atteindre nos objectifs en matière de sécurité alimentaire et éliminer la faim dans le monde, nous devons impliquer l'ensemble des parties prenantes des systèmes alimentaires - des agriculteurs, producteurs de denrées alimentaires, grossistes et détaillants aux gouvernements, municipalités, organismes à but non lucratif, établissements d'enseignement, centres de recherche et entreprises de technologie et de restauration. Et nous ne devons pas oublier les consommateurs, qui sont les acteurs clés de la transformation de nos systèmes alimentaires actuels en systèmes plus durables et plus résilients grâce à l'adoption de modes de consommation responsables.

Un excellent exemple d'initiative multilatérale dans ce domaine est l'Agriculture Innovation Mission for Climate (AIM for Climate) que les Émirats Arabes Unis ont lancée conjointement avec les États-Unis l'année dernière lors de la COP26 afin de stimuler et d'accélérer les investissements mondiaux dans la R&D et l'innovation agricoles.

Notre objectif actuel est de porter à 8 milliards de dollars US les investissements collectifs dans les systèmes agricoles intelligents sur le plan climatique d'ici à ce que nous nous réunissions à la COP27 à Sharm El Sheikh en novembre. Et une fois que nous aurons atteint cet objectif, nous nous réjouissons de nous fixer de nouveaux jalons pour la COP28.

Notre coalition de soutien diversifiée comprend plus de 200 partenaires gouvernementaux et non gouvernementaux du monde entier. Nous avons donc la possibilité de tirer parti des connaissances, de l'expérience et de la culture uniques de chacun.

Parmi les autres groupements mondiaux pertinents, citons la Food Action Alliance (FAA), la Food and Land Use Coalition (FOLU), l'Alliance mondiale pour la sécurité alimentaire (GAFS) et la School Meals Coalition (SMC) que les UAE ont récemment rejointe.

La sécurité alimentaire nous concerne tous, et nous ne pourrons exploiter tout le potentiel de l'innovation pour relever les défis pertinents que si nous collaborons à une vision commune.



## **Entretien**

#### avec Simon Bussy et Pierre Levy, cofondateurs de Califrais

Nous sommes ravis de partager avec nos lecteurs une interview de deux de nos panélistes lors de la conférence WUWM 2022: Simon Bussy et Pierre Levy, cofondateurs de Califrais, une Start up d'IA visant à simplifier l'approvisionnement en produits frais pour les marchés de gros.

#### Pouvez-vous présenter brièvement le travail de votre entreprise à vos lecteurs ?

Califrais est la startup qui réinvente la supply chain alimentaire grâce à l'Intelligence Artificielle (IA). Nous sommes en charge du tout nouveau site e-commerce des grossistes du Marché de Rungis, qui s'appelle rungismarket.com. Le service s'adresse à tous les professionnels de l'alimentaires en France qui souhaitent simplifier leurs approvisionnement en produits frais tout en faisant des économies : les restaurateurs évidemment, mais aussi les traiteurs, les primeurs, tout type de détaillants, ou encore la GMS et les hypermarchés par exemple.



#### "Califrais est la startup qui réinvente la chaîne d'approvisionnement alimentaire grâce à l'intelligence artificielle (IA)."

Il s'agit d'un service très innovant pour différentes raisons :

- les grossistes de Rungis se sont unis de façon inédite pour former un catalogue très complet (+ de 8000 produits qui se répartissent sur 120 catégories) et très détaillé, qui est mis à jour en temps réel directement par leurs soins,
- le client peut passer une commande de l'ensemble des produits souhaités très simplement sur rungismarket.com: il s'agit d'une porte d'entrée digitale unique sur le marché offrant un accès à la richesse de Rungis,
- le client reçoit ensuite une unique livraison qui regroupe tous ses produits, ainsi qu'une unique facture.
- et le tout avec un niveau de fiabilité très élevé, des prix ultra compétitifs (qui s'adaptent bien sûr en fonction des volumes des clients), et en un temps record puisqu'on prend les commandes jusqu'à minuit et qu'on livre à partir de 6h du matin à Paris se ses environs, et quelques heures de plus pour le reste de la France.

Vous travaillez avec des grossistes depuis 8 ans. C'était facile? Quel a été l'accueil des grossistes à vos services? quels sont les principaux «pain points» des grossistes aujourd'hui pour pouvoir profiter pleinement de la numérisation?

Nous nous sommes construits au contact permanent des grossistes de Rungis qui nous ont vu grandir depuis 8 ans, et qui nous ont toujours porté et soutenu. Nous avons conçu sur mesure l'ensemble de nos outils et de nos processus opérationnels pour répondre à leurs problématiques et à leur spécificités de fonctionnement. La digitalisation proposée requiert de leur part un petit investissement en temps et en ressource au démarrage, pour se former aux outils technologiques notamment, mais le jeu en vaut la chandelle! Avec le service rungismarket.com, le marché européen s'ouvre tout entier aux grossistes grâce au groupe STEF, partenaire du projet et en charge de la livraison depuis Rungis.

#### De quelle manière pensez-vous que Califrais peut améliorer la chaîne d'approvisionnement ? Quelles sont vos attentes en termes d'impact pour les années à venir ?

Les innovations technologiques de rungismarket. com sont créées au sein du LabCom LOPF (Largescale Optimization of Product Flows): un laboratoire R&D qui réunit Califrais et le LPSM, un des plus gros laboratoires de mathématiques appliquées au monde avec ses 200 membres, et des tutelles académiques prestigieuses que sont le CNRS, Sorbonne Université et Université Paris Cité.

Les outils innovants conçus se basent alors sur des algorithmes d'IA permettant par exemple aux grossistes de mieux maîtriser leurs flux, notamment grâce à un accès à des prévisions sur les demandes, ou encore à des recommandations intelligentes sur les bonnes stratégies de stockage des produits périssables.

Ces algorithmes modélisent toutes les contraintes du problème : les délais de livraison, les dates limites de consommation pour les produits périssables, la stochasticité de la demande, les volumes disponibles pour le stockage dans les entrepôts, le tout en considérant simultanément un très grand nombre de produits. L'un des principaux objectifs de cette technologie est d'optimiser les flux massifs, afin d'avoir les bons produits au bon moment pour satisfaire les besoins clients, et réduire le gaspillage alimentaire. Les dons alimentaires rendus possibles pourraient alors atteindre 10 000 tonnes annuelles en 2024. Enfin, la mutualisation de la logistique et du transport, qui plus est avec des flottes de camions électriques ou roulant au gaz naturel, va considérablement réduire le trafic depuis Rungis, avec une économie estimée à 30 000 tonnes de CO2 d'ici 2024.

#### Califrais exploite la place de marché numérique rungismarket.com. Pensez-vous que celle-ci va transformer radicalement le secteur?

Le nouveau service rungismarket.com comptabilise déjà plus de 10 000 livraisons partout en France en à peine 6 mois. L'activité connaît une accélération fulgurante avec une hyper-croissance qui s'installe. Et pour cause: le service est très innovant, avec des prix défiant toute concurrence. Les clients affluent naturellement, et de plus en plus en dehors



des frontières nationales. L'ambition est de garantir une qualité de service hors normes tout en maintenant une croissance très forte, de contribuer au développement économique de Rungis et de ses grossistes, et de transformer le secteur de la supply chain alimentaire B2B avec une meilleure maîtrise de ces flux massifs et une réduction importante du gaspillage alimentaire.

## Comment l'innovation peut aider à rendre la chaine de valeur agro-alimentaire plus durable et efficace?

Nous pensons que l'impact de l'IA dans le domaine de la supply chain alimentaire sera énorme. Nous sommes les premiers à faire le pont entre les toutes dernières avancées en matière de machine learning et le fonctionnement d'un marché de gros alimentaire. Les doctorants de Califrais et l'ensemble des professeurs avec qui nous travaillons ont passé en revue toute la littérature scientifique sur le sujet, et nos solutions améliorent considérablement l'état actuel des connaissances.

L'objectif à moyen terme est d'améliorer la compétitivité économique et écologique des différents acteurs de la chaîne de valeur, la sécurité et la résilience de l'approvisionnement alimentaire, et de réduire le gaspillage alimentaire tout en décarbonnant les flux.





## **Entretien**

#### avec Seta Tutundjian

Seta Tutundjian, penseur mondial et défenseur de la transition vers des systèmes alimentaires circulaires et une économie régénérative dans les régions où l'eau est rare, et panéliste lors de notre conférence WUWM 2022, partage ses idées sur l'économie circulaire pour le secteur des aliments frais.

## En tant qu'expert en économie circulaire et des systèmes alimentaires, pourriez-vous définir brièvement pour nos lecteurs ce que signifie «économie circulaire»?

Le terme «économie circulaire» fait référence à un système qui imite la nature, de sorte qu'aucun déchet ou un déchet minimal n'est généré, et que le mode de fonctionnement du système régénère les écosystèmes naturels. Les trois principes de l'économie circulaire sont l'élimination des déchets, qu'il s'agisse de déchets biologiques ou de déchets matériels, le maintien de l'utilisation des ressources le plus longtemps possible et, lorsque cela n'est plus possible, leur récupération et leur recyclage, et la régénération de la nature. Nous y parvenons en repensant nos produits, nos processus et nos systèmes afin de fermer les boucles de déchets et de travailler en harmonie avec la nature. L'économie circulaire s'applique à tous les secteurs, y compris le secteur alimentaire.



À l'heure actuelle, la majeure partie de notre système économique mondial repose sur une approche de type «prendre-utiliser-jeter», selon laquelle nous extrayons de la nature des ressources naturelles renouvelables et non renouvelables pour fabriquer des produits et des services, ce qui génère des déchets, de la pollution et des émissions de gaz à effet de serre. Nous utilisons ensuite le produit, et une fois que nous en avons fini avec lui, nous le jetons comme un déchet. La conséquence de ce système est que nos écosystèmes naturels s'épuisent à une vitesse alarmante; les niveaux de gaz à effet de serre dans notre atmosphère atteignent des points qui peuvent mener à des résultats catastrophiques; nos décharges débordent; nos sols s'épuisent ; et nos cours d'eau et notre système marin sont surchargés d'azote et de phosphore. En fait, nous vivons au-dessus des moyens de notre planète! L'économie circulaire vise à mettre en place un système qui nous permettra de vivre dans les limites des capacités de notre planète sans compromettre l'économie, la prospérité des personnes ou la nature.

## Pourquoi pensez-vous qu'il est important que les systèmes alimentaires deviennent circulaires?

Notre système alimentaire n'est pas différent des autres secteurs en ce sens qu'il est construit sur un module linéaire et extractif. Et cela s'applique à la fois à la façon dont nous produisons les aliments et à la façon dont nous les consommons. Notre système alimentaire actuel est un facteur clé de la déforestation, de la perte de biodiversité, du changement climatique, de la destruction des sols, de l'épuisement et de la pollution de l'eau, ainsi que de la mauvaise santé et de la pauvreté. Nous utilisons 40 % des terres de la planète et 70 % des ressources en eau douce pour produire des denrées alimentaires, des fibres et des aliments pour animaux. Ce faisant, nous utilisons de grandes quantités d'engrais, de pesticides et d'herbicides qui polluent l'air, la terre et l'eau. Nous utilisons également de nombreux autres produits pour emballer et stocker nos aliments, notamment des plastiques, du verre, des cartons et des métaux. Mais ensuite, nous gaspillons 40 % des aliments

"Le terme «économie circulaire» fait référence à un système qui imite la nature, de sorte qu'aucun déchet ou un déchet minimal n'est produit, et que le mode de fonctionnement du système régénère les écosystèmes naturels."

produits entre la récolte et la consommation, et la plupart de ces aliments gaspillés finissent dans les décharges. Dans de nombreuses décharges, les déchets organiques peuvent représenter jusqu'à 50 % des déchets mis en décharge. En se décomposant, les déchets libèrent du méthane, un gaz qui retient la chaleur dans l'atmosphère 28 fois plus que le carbone. En fait, les pertes et déchets alimentaires contribuent à 10 % des émissions de gaz à effet de serre et sont les 3rd plus grands producteurs de CO2. Ils libèrent également des liquides, qui se mélangent avec les déchets voisins tels que les médicaments et les piles. Il s'agit d'un phénomène naturel dans les pays où les déchets ne sont pas triés, ce qui entraîne la formation d'une boue toxique qui contamine la terre et peut pénétrer dans les cours d'eau.

Une économie alimentaire circulaire cherche à prévenir le gaspillage alimentaire et, en cas de surplus, à le redistribuer tant qu'il est encore propre à la consommation humaine. Les déchets organiques restants sont ensuite récupérés et recyclés de manière à les convertir en produits, qu'il s'agisse d'aliments pour animaux, de produits pharmaceutiques, de matériaux, de bioplastiques, de compost ou d'énergie. Une économie alimentaire circulaire cherche également à garantir que les produits alimentaires sont produits de manière à régénérer les écosystèmes naturels et que les aliments sont plus diversifiés et plus sains pour les humains. Enfin, un système alimentaire circulaire prend également en compte la dimension de l'emballage. Les emballages sont essentiels pour garantir la sécurité alimentaire et réduire les déchets alimentaires, mais nous devons utiliser les emballages les plus durables et veiller à ce qu'un système de récupération et de recyclage des emballages soit mis en place. Il y a beaucoup de place pour l'innovation dans le domaine de l'emballage et cela doit se faire tout en maintenant la qualité et la sécurité des aliments.

## Comment pouvons-nous promouvoir et mettre en œuvre des approches circulaires et régénératrices au sein des systèmes alimentaires?

Tout d'abord, nous devons apprécier la nature systémique des systèmes alimentaires. Cela nous amène à réaliser que si nous ne tenons pas compte de tous les éléments et n'impliquons pas les différents acteurs, il sera difficile de redéfinir notre système pour qu'il soit plus circulaire. Par conséquent, une étape importante consiste à cartographier le système, à créer des alliances, à établir des cibles et des objectifs communs pour redéfinir les produits et services alimentaires afin qu'ils soient circulaires, et à soutenir et renforcer la collaboration pendant la mise en œuvre.

L'autre point clé est la mesure, la transparence et la traçabilité. La mesure de nos pertes et gaspillages alimentaires permet non seulement de comprendre les quantités de déchets et leur localisation, mais aussi de les caractériser et d'en identifier les causes et les facteurs. Cela nous aidera à concevoir des interventions efficaces de prévention et de redistribution, ainsi qu'à identifier les meilleures options de valorisation des déchets inévitables. La transparence et la traçabilité des chaînes d'approvisionnement sont importantes pour garantir que les aliments sont sûrs et produits de manière régénérative.

La création d'un environnement favorable est un autre aspect essentiel. Il s'agit de s'assurer que le grand public est sensibilisé aux défis des systèmes linéaires actuels et à la vision de la direction à prendre, ainsi qu'aux avantages et aux opportunités qui en découlent. Il s'agit de disposer d'un cadre réglementaire qui facilite le sauvetage, le recyclage et la conversion des excédents alimentaires. Il s'agit également d'établir des mécanismes de financement qui accélèrent les investissements dans la réduction des pertes et des déchets alimentaires, l'innovation en matière d'emballage et la production alimentaire régénérative. Un autre aspect clé est le renforcement des capacités humaines afin de s'assurer que la base de compétences requise pour une telle transition est disponible.



## Comment les marchés de gros peuvent-ils devenir entièrement circulaires, et à quoi cela ressemblerait-il ? Quelles pourraient être les principales «étapes» à franchir vers la circularité?

Les marchés de gros sont le point d'entrée vers les principaux points de consommation, ce qui leur donne le pouvoir de pousser la production en aval pour qu'elle soit régénératrice, diversifiée et fournisse des produits alimentaires sains. De plus, la quantité de nourriture qui passe par le marché de gros signifie que les quantités de perte de nourriture peuvent être énormes, et localisées en un seul endroit, ce qui facilite le développement d'interventions pour prévenir, redistribuer et valoriser les déchets organiques. La structure des marchés de gros, dans la manière dont ils traitent avec un si grand nombre d'acteurs différents du système alimentaire, lui permet d'agir comme une plateforme facilitatrice qui rassemble ces acteurs pour fixer des objectifs communs et construire des alliances.

#### "Les marchés de gros peuvent servir de catalyseurs pour la sensibilisation et l'éducation du public et pour la création d'une base de compétences en matière de circularité."

Les principales étapes vers la circularité seront l'adoption d'une approche cible-mesure-action, par laquelle les objectifs de circularité sont établis, suivis par la réalisation des mesures nécessaires sur lesquelles les interventions sont identifiées et poursuivies. Les mesures doivent aller au-delà des quantités pour s'intéresser à la typologie des déchets, où et pourquoi ils se produisent, et ce qui peut être fait. L'amélioration de la transparence et de la traçabilité est une autre étape clé, tout comme l'adoption de politiques qui encouragent les clients et partenaires à être plus circulaires. Enfin, je crois en l'expression «le savoir, c'est le pouvoir» et, étant donné la taille des marchés de gros et le nombre d'acteurs avec lesquels ils traitent quotidiennement, les marchés de gros peuvent servir de catalyseurs pour la sensibilisation et l'éducation du public et pour la création d'une base de compétences en matière de circularité.

## Pouvez-vous décrire l'outil EPIC que vous avez développé? et l'outil EPIC peut-il être une solution pour rendre les marchés de gros circulaires?

Nous, chez Thriving Solutions, nous nous consacrons au développement de solutions innovantes pour faire progresser la sécurité alimentaire et nutritionnelle en facilitant la transition vers des systèmes alimentaires circulaires et régénératifs. Pour ce faire, nous travaillons avec divers fabricants de produits alimentaires, fournisseurs, marchés de gros, détaillants, prestataires de services et municipalités afin d'éliminer les boucles de gaspillage au sein de la chaîne de valeur alimentaire et d'aider les organisations à entamer leur voyage vers un modèle commercial circulaire.

Pour guider ce processus de transition, nous avons créé notre service phare EPIC (Engage, Prepare, Implement and Celebrate). EPIC s'inspire des meilleures pratiques dans le domaine pour guider notre travail. Nous commençons par engager tous les niveaux d'une organisation afin de construire une compréhension commune de ce qu'est un système alimentaire circulaire et en quoi il diffère du système linéaire, de convenir des objectifs organisationnels et de faire le point sur la situation actuelle. Vient ensuite une phase de préparation au cours de laquelle les données et mesures manquantes sont collectées conformément aux normes internationales et aux méthodologies du secteur ; les points chauds sont identifiés, les solutions possibles évaluées et un plan d'action personnalisé est convenu. Par la suite, nous accompagnons nos clients pendant la phase de mise en œuvre. À chaque étape du processus, nous renforçons les capacités afin de créer la base de compétences nécessaire, et nous veillons à ce que les succès et les étapes importantes soient enregistrés et célébrés en interne et dans la société au sens large. Le programme EPIC vise à fournir un outil reproductible pour faciliter la transition des entreprises et des villes vers un module circulaire.

En partenariat avec deux autres start-ups locales, une couche supplémentaire au service a été créée, appelée EPIC+. EPIC+ permet aux institutions non seulement de réduire les déchets mais aussi de calculer les émissions de carbone associées. Ce service permet également de collecter, catégoriser et mesurer les déchets organiques et de détourner les déchets inévitables qui ne peuvent être redistribués ou valorisés à des fins agricoles ou industrielles pour les convertir en compost.

### **Evénements:**

WUWM a participé au 50ème Comité sur la sécurité alimentaire organisé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Fabio Massimo Pallottini, directeur du groupe européen de la WUWM, a représenté la WUWM lors du 50ème Comité de la sécurité alimentaire (CSA), qui s'est tenu à Rome du 10 au 13 octobre 2022. Accueilli par la FAO et soutenu par le Fonds international de développement agricole (FIDA) et le Programme alimentaire mondial (PAM), le CFS 50 a vu un nombre record de fonctionnaires et de délégués de haut niveau (40 ministres, viceministres et secrétaires d'État du monde entier ont participé à la conférence). Plus de 1 500 délégués de la société civile, du secteur privé et de diverses parties prenantes ont participé en direct ou en ligne.

M. QU Dongyu, Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), a souligné le rôle de la FAO et d'autres agences des Nations Unies pour relever les défis à court et à long terme de l'insécurité alimentaire, en particulier pour les familles et les petits exploitants agricoles ainsi que pour les communautés les plus vulnérables. M. Donguyu a appelé à la transformation urgente des systèmes agroalimentaires mondiaux et nationaux pour plus d'efficacité, d'inclusivité, de résilience et de durabilité et pour accélérer les progrès vers les Objectifs de développement durable (ODD).

"Le CSA a appelé à la transformation urgente des systèmes agroalimentaires mondiaux et nationaux pour plus d'efficacité, d'inclusivité, de résilience et de durabilité et pour accélérer les progrès vers les Objectifs de développement durable (ODD)."



Un certain nombre d'agences et d'acteurs du CSA, dont le Secrétaire général des Nations unies, Antonio Guterres, et les présidents du Conseil économique et social (ECOSOC), ont souligné la nécessité d'une action rapide et conjointe pour lutter contre la faim et la malnutrition, le CSA jouant un rôle clé pour rassembler les principales parties prenantes afin d'aligner les politiques.

Au cours de la réunion, les participants ont discuté de la manière d'accélérer et de revitaliser l'action en faveur de l'ODD-2 (Faim Zéro) sur la base des sept problèmes clés affectant la sécurité alimentaire et la nutrition identifiés par le rapport récemment publié par le Groupe de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE). Selon le HLPE, il existe sept priorités clés qui doivent être traitées de toute urgence pour assurer la sécurité alimentaire :

- 1. Créer des chaînes d'approvisionnement résilientes et équitables pour la sécurité alimentaire et la nutrition
- 2. Renforcement des systèmes alimentaires urbains et périurbains dans le contexte de l'urbanisation et de la transformation rurale.
- 3. Analyser les conflits et la fragilité dans les systèmes alimentaires.
- 4. Revitaliser les politiques climatiques pour la sécurité alimentaire et la nutrition
- 5. Reconnaître le rôle et les droits des travailleurs du système alimentaire
- 6. Créer une interface significative pour divers systèmes de connaissances, technologies et pratiques en matière de sécurité alimentaire et de nutrition.
- 7. Maladies infectieuses émergentes et réémergentes et autres risques biologiques qui menacent la sécurité alimentaire et la nutrition.

Compte tenu de la nécessité urgente de réaliser l'ODD 2, tous les acteurs se sont alignés sur la nécessité de renforcer et d'adopter une approche multipartite et systémique pour lutter contre l'insécurité alimentaire, la malnutrition et l'agriculture non durable. La nécessité de soutenir des politiques nationales coordonnées et multisectorielles, des lois, des programmes, des cadres réglementaires, des plans d'investissement et des initiatives régionales de sécurité alimentaire et de nutrition a été soulignée.

## Dans le monde de WUWM

- Le 4 octobre, WUWM a participé au «Action and Implementation Sub-Group» de la Plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires.
- Du 5 au 7 octobre, WUWM a participé au «Asia-Pacific Symposium on Agrifood Systems Transformation» organisé par la FAO.
- Le 5 octobre, WUWM a participé à la conférence régionale sur la réduction des pertes et des déchets alimentaires en Europe et en Asie centrale «Enabling the change» organisée par la FAO.
- Du 10 au 13 octobre, WUWM a participé au Comité de la sécurité alimentaire (CFS) 50, organisé par la FAO.
- Le 12 octobre, WUWM a participé à l'événement «The Best Foods are the Least Safe: Working Group for Safe Food in School Meals"» (SFSM), organisé par la Coalition des repas scolaires.
- Le 18 octobre, WUWM a participé à l'atelier des parties prenantes sur l'initiative pour un système alimentaire durable de l'UE dédié aux «opérateurs économiques commerce, transport et logistique, vente en gros et au détail, services alimentaires et fournisseurs de services financiers», organisé par la Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne (DG SANTE).

- Du **19 au 21 octobre**, la conférence WUWM Abu Dhabi : «La sécurité alimentaire mondiale au XXIème siècle : Risques, défis et solutions pour assurer la résilience et la durabilité des chaînes d'approvisionnement en aliments frais» s'est tenue à Abu Dhabi (EAU).
- Le **20 octobre**, WUWM a assisté à la deuxième réunion de la Plate-forme européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires.
- Du **25 au 27 octobre**, WUWM a participé au forum d'échange international sur les marchés publics alimentaires durables 2022 : surmonter les défis et tirer des leçons des gouvernements locaux, organisé par la FAO en collaboration avec l'Institut allemand du développement et de la durabilité (IDOS).
- Le 26 octobre, WUWM a participé à la consultation ouverte du Forum EAT, organisée par EAT.





**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.





