

En action



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

Decembre 2022

Avant-propos 2

A la une 3

WUWM a participé à la COP27: découvrez nos réflexions sur les résultats!

Dans la boucle 5

WUWM a lancé un document d'orientation intitulé «Strengthening Local Fresh Food Markets for Resilient Food Systems» (Renforcer les marchés locaux de produits frais pour des systèmes alimentaires résilients) visant à fournir aux décideurs des outils clairs pour favoriser de meilleurs environnements alimentaires.

En vedette 7

Le WUWM a rejoint la Coalition pour les systèmes alimentaires urbains

Dans les faits 8

Evénements 9

WUWM a participé au «Groupe d'experts sur le mécanisme européen de préparation et de réponse aux crises de sécurité alimentaire sur les facteurs de sécurité alimentaire».

Entretien 10

avec le Dr Gunhild A. Stordalen, fondatrice et présidente exécutive de la Fondation EAT

Entretien 14

avec Charles Michel, chef cuisinier et défenseur du climat

Bonnes pratiques 17

Découvrez comment trois marchés de gros chinois, Central Kitchen et la municipalité locale s'associent afin d'offrir une meilleure alimentation aux étudiants chinois!

Dans le monde de WUWM 19





Avant-propos

Chers lecteurs,

Alors que la fin de l'année approche, je tiens à saluer chaleureusement tous nos membres et à féliciter chacun d'entre vous pour votre engagement à assurer un fonctionnement normal et un approvisionnement continu en aliments frais à des milliards de citoyens dans le monde, malgré l'état de poly crise dans lequel nous vivons. L'année 2022 a mis en évidence l'importance de renforcer les chaînes d'approvisionnement alimentaires mondiales qui ont été exposées à des faiblesses structurelles fondamentales, exacerbées par la guerre en Ukraine, la hausse des prix de l'énergie et des produits agricoles, l'aggravation des événements climatiques mondiaux et les conséquences économiques de la pandémie de COVID-19. Si des mesures ne sont pas prises dès maintenant pour remédier aux faiblesses structurelles qui mettent en péril les chaînes d'approvisionnement alimentaire, des millions de personnes risquent de souffrir de la faim, 222 millions de personnes dans 53 pays étant confrontées à une insécurité alimentaire aiguë à la fin de l'année 2022 selon l'ONU. Nous avons la responsabilité de prendre des mesures urgentes et de trouver des solutions systémiques pour accroître l'efficacité de la chaîne de valeur des aliments frais. Le WUWM a organisé une conférence à Abu Dhabi afin de réunir les principaux acteurs qui façonnent notre secteur et d'échanger sur des pistes concrètes pour repenser les opérations de la chaîne de valeur des aliments frais afin d'en améliorer la durabilité, l'efficacité et la résilience. Le WUWM était également présent à la COP27, car nous sommes convaincus que pour réussir la transformation de nos systèmes alimentaires,



nous devons disposer des fonds nécessaires à la construction d'infrastructures de base capables de nourrir le monde avec des aliments sains : nous devons financer massivement les innovations dans l'agriculture - optimiser l'irrigation, encourager l'agroécologie, l'utilisation d'énergies alternatives dans les fermes, améliorer le stockage post-récolte et la chaîne du froid, assurer un transport efficace des produits, un meilleur conditionnement et compter sur des marchés de gros modernes et efficaces qui peuvent assurer une commercialisation et une expédition transparentes et fluides de grands volumes de produits frais de la ferme à la table.

En tant que président du WUWM, je m'engage à être à l'avant-garde de la transition des systèmes alimentaires vers la durabilité et de travailler avec toutes les parties prenantes désireuses de s'engager dans cette voie avec nous.

Je vous souhaite à toutes et tous une bonne fin d'année 2022 !

Bien Cordialement,

Stephane Layani,
Président de la WUWM

A la Une:

WUWM a participé à la COP27: découvrez nos réflexions sur les résultats!

La 27ème conférence des parties à la convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (COP27) s'est tenue du 6 au 18 novembre 2022 à Sharm el-Sheikh (Égypte).

Plus de 92 chefs d'État et environ 35 000 représentants, ou délégués, de 190 pays ont participé à la conférence.

Le WUWM a été invité en tant qu'orateur principal et a assisté pour la première fois à cette réunion importante visant à créer des engagements concrets pour atténuer le réchauffement climatique et réduire considérablement les émissions de gaz à effet de serre. Les agences des Nations Unies et les experts estiment que le secteur alimentaire est responsable d'environ 30% des émissions mondiales. La transformation des systèmes alimentaires actuels est donc d'une importance capitale si nous voulons atteindre les objectifs de l'Accord de Paris et atténuer les effets du changement climatique.

Aujourd'hui, le secteur alimentaire a également le potentiel de devenir un acteur clé pour assurer la séquestration du carbone grâce à de bonnes pratiques agricoles et le défi de cesser d'être l'une des principales causes de la déforestation et de la perte de biodiversité. Même si le lien entre le changement climatique et la transformation des systèmes alimentaires semble assez clair, l'alimentation n'a jamais été incluse dans l'agenda et dans les négociations avant la COP27.

En ce sens, nous pouvons féliciter le fait que la COP27 a permis aux systèmes alimentaires d'entrer dans les négociations internationales pour la première fois avec une journée consacrée à l'agriculture et aux systèmes alimentaires organisée par la COP et un pavillon entièrement dédié aux systèmes alimentaires.

“Même si le lien entre le changement climatique et la transformation des systèmes alimentaires semble être assez clair, l'alimentation n'a jamais été incluse dans l'agenda de la COP et dans les négociations avant la COP27”

L'un des principaux objectifs du pavillon des systèmes alimentaires était d'identifier les actions, les stratégies et les solutions à travers la chaîne de valeur alimentaire qui pourraient conduire à une transformation vers des systèmes alimentaires plus sains, plus résilients et plus équitables.

Alors que nous avons récemment dépassé 8 milliards d'habitants sur Terre, le changement climatique perturbe la production alimentaire, les moyens de subsistance et la santé humaine. 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.

Les membres de la coalition présents au Pavillon des systèmes alimentaires ont souligné que la transformation des systèmes alimentaires mondiaux pourrait générer 4500 milliards de dollars de nouvelles opportunités économiques d'ici à 2030 et de contribuer à l'obtention d'un bilan net zéro, pour un secteur alimentaire plus respectueux de la nature, pour une meilleure justice sociale et pour assurer la sécurité alimentaire mondiale.

Cependant, les résultats politiques finaux n'incluent aucun engagement ou mécanisme spécifique pour financer la transformation des systèmes alimentaires.





«Le progrès commence toujours par des discussions qui se traduisent ensuite par des actions. Oui, nous n'avancions pas assez vite, mais en même temps, nous assistons à la formation d'une coalition imparable pour faire avancer les choses», a déclaré la Dr Gunhild Stordalen, fondatrice et présidente exécutive de EAT fondation, qui a été l'une des principales organisations à accélérer la transformation des systèmes alimentaires au cours des dernières années.

La secrétaire générale du WUWM a été invitée à prendre la parole à la COP27 lors de la table ronde «Nourrir la ville pour des personnes, des paysages et un climat sains», coorganisée par la FAO et l'ICLEI (Conseil International pour les Initiatives Ecologiques Locales).

L'événement a exploré comment les villes et les gouvernements locaux peuvent contribuer à la reconception des systèmes alimentaires, dans un cadre de gouvernance à plusieurs niveaux, afin de réussir la transformation du secteur en durabilité tout en favorisant l'accès à une meilleure nutrition pour leurs populations.

Mme Carrara a souligné que, dans un monde fortement urbanisé, les marchés de gros représentent des infrastructures uniques pour assurer la disponibilité quotidienne de grands volumes d'aliments divers, nutritifs et frais dans les villes. Ils agissent comme un lien vertueux et efficace entre les zones rurales (production) et les zones urbaines (consommation). «Les marchés de gros sont l'épine dorsale pour garantir que les populations auront accès aux légumes et aux fruits. Leur contribution à des environnements alimentaires urbains diversifiés et sains est évidente, mais de nombreux pays ne disposent toujours pas de ces infrastructures essentielles pour garantir et coordonner les flux d'aliments frais de la ferme à la table», a déclaré Mme Carrara.

En ce qui concerne les mécanismes des systèmes alimentaires visant à atténuer le changement climatique, la COP27 a été une occasion manquée.

“En ce qui concerne les mécanismes des systèmes alimentaires pour atténuer le changement climatique, la COP27 a été une occasion manquée.”

Cependant, il y a eu quelques bonnes nouvelles, notamment:

- La décision de faire passer l'Action Commune de Koronivia sur l'Agriculture (Programme des Nations Unis traitant de l'agriculture comme moyen de diminuer le changement climatique) à une phase de mise en œuvre;
- Un fonds pour les pertes et dommages a été créé; cependant, le financement de ce fonds n'a pas encore été déterminé.
- Cinq pavillons sur l'alimentation et l'agriculture dans le programme auxiliaire;
- La toute première Journée de l'agriculture et de l'adaptation, qui comprenait également le lancement de l'initiative phare de la présidence, Food Agriculture for Sustainable Transformation (FAST),
- Le lancement de l'initiative sur l'action climatique et la nutrition (I-CAN).

Le WUWM espère vivement que la prochaine COP28, qui aura lieu à Dubaï en novembre 2023, présidée par Mme Mariam bint Mohammed Almheiri, ministre du changement climatique et de l'environnement des Émirats arabes unis (EAU), placera les systèmes alimentaires au centre des discussions et donnera une plus grande visibilité à l'innovation climatique et au financement dans ce domaine, qui font actuellement cruellement défaut.

Le WUWM est très heureux d'avoir participé à la COP27 et d'avoir rencontré tant de nouveaux acteurs, des universitaires, des ONG et des entreprises de la société civile travaillant dans ce domaine.

Une interview de Son Excellence Mariam bint Mohammed Almheiri, ministre du changement climatique et de l'environnement des Émirats arabes unis, est disponible dans la newsletter «En action» de novembre.

Ne manquez pas l'interview du Dr Gunhild Stordalen que nous avons publiée dans cette newsletter!

Nous continuerons à faire entendre notre voix dans les négociations et discussions internationales lors de la prochaine COP.

Dans la boucle:

WUWM a lancé un document d'orientation intitulé «Strengthening Local Fresh Food Markets for Resilient Food Systems» (Renforcer les marchés locaux de produits frais pour des systèmes alimentaires résilients) visant à fournir aux décideurs des outils clairs pour favoriser de meilleurs environnements alimentaires.

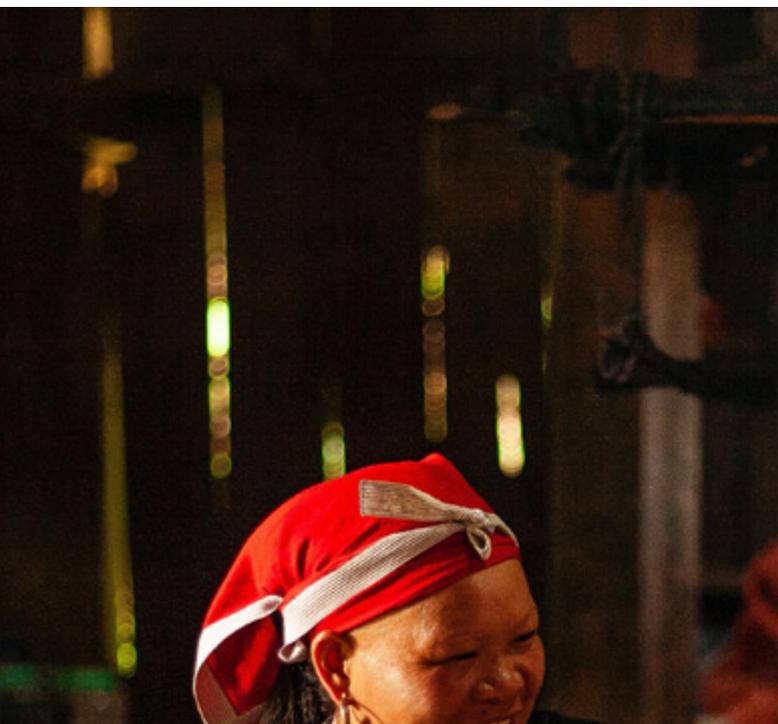
5 Nous sommes heureux de partager avec nos lecteurs que nous venons de lancer un document de politique, co-écrit avec l'Alliance Mondiale pour l'Amélioration de la Nutrition (GAIN), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Health Bridge Foundation (fondation œuvrant pour l'amélioration de la santé des populations à risque d'obésité, de diabète, de malnutrition), UN-Habitat (programme des Nations Unies pour garantir un développement durable des milieux urbains), la World Farmers Market Coalition (la Coalition Mondiale des Marchés Fermiers), Cités et Gouvernements Locaux Unis (CGLU), ICLEI (Conseil International pour les Initiatives Ecologiques Locales) et NRG4SD (Réseau des Gouvernements Régionaux pour le développement durable).

Sous le titre «Collaborative discussion Paper: Strengthening Local Fresh Food Markets for Resilient Food Systems» (Document de travail collaboratif: Renforcer les marchés locaux de produits frais pour des systèmes alimentaires résilients), ce document s'adresse aux décideurs et aux praticiens de notre secteur et propose des outils et des solutions concrètes aux gouvernements pour renforcer la résilience des systèmes alimentaires locaux et faciliter l'accès quotidien des citoyens à une alimentation saine.

“Des études récentes ont montré que les marchés locaux d'aliments frais jouent un rôle crucial pour assurer la sécurité alimentaire et l'accès à une alimentation saine et durable dans le monde entier.”

Ce document est le résultat de multiples réunions, qui ont commencé pendant l'UNFSS et se sont poursuivies au Forum Urbain Mondial 2022. Les co-auteurs représentant différents secteurs des systèmes alimentaires s'y sont rencontrés, tous ensemble pour la première fois, avec l'ambition de développer une approche multipartite qui pourrait apporter sur la table de nouvelles idées audacieuses pour réussir à améliorer la durabilité et la résilience des systèmes alimentaires locaux. Au cours de ces réunions, les co-auteurs de ce document, experts reconnus dans notre domaine, ont conclu que les systèmes de marché, et en particulier les marchés locaux d'aliments frais, sont des acteurs clés pour assurer des environnements alimentaires adéquats au niveau local et pour faciliter la réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD) et doivent donc être renforcés.

Outre le fait que les systèmes territoriaux de marchés de produits frais ont fait preuve d'un plus haut degré de résilience que les autres points de vente alimentaires pendant la pandémie de Covid-19 pour favoriser l'accès à des régimes alimentaires sains, des études récentes ont montré que les marchés locaux de produits frais jouent également un rôle crucial pour garantir la sécurité alimentaire et l'accès à des régimes alimentaires sains et durables dans le monde entier, fournissant dans de nombreux





pays 80 % des produits frais consommés. En outre, ces structures de marché contribuent à la gestion durable des produits locaux, à des moyens de subsistance plus durables au niveau territorial et permettent aux petits exploitants agricoles d'accéder à la commercialisation.

Néanmoins, le rôle de ces marchés pour assurer la sécurité alimentaire et une meilleure nutrition est souvent négligé ou méconnu par les autorités du monde entier. C'est pourquoi les co-auteurs ont décidé de mettre sur la table un outil efficace qui pourrait expliquer leur rôle et aider les gouvernements à exploiter tout le potentiel des marchés locaux d'aliments frais dans l'élaboration de leurs politiques.

6

“Ce document propose des outils et des solutions concrètes aux décideurs pour renforcer la résilience des systèmes alimentaires locaux et faciliter l'accès quotidien des citoyens à une alimentation saine.”

L'article montre également que dans de nombreux pays, le rôle des marchés de produits frais pourrait être amélioré si une action coordonnée était menée par les gouvernements nationaux et locaux, le secteur privé et la société civile. Ces alliances sont essentielles pour moderniser les infrastructures et leur gestion, et profiter pleinement du potentiel que ces infrastructures - formelles et informelles - ont pour favoriser la sécurité alimentaire et une meilleure nutrition au niveau local.

Le document présente une sélection d'expériences concrètes de différentes régions et propose un ensemble d'actions recommandées aux décideurs. Ces actions coordonnées s'adressent aux gouvernements locaux, aux acteurs du marché, aux gouvernements nationaux et aux organisations internationales, y compris les agences des Nations Unies concernées. Des objectifs primordiaux sont présentés dans le document:

- Objectifs transversaux pour tous les acteurs
- Étapes opérationnelles pour renforcer les systèmes de marché inclusifs
- Au-delà des chaînes de valeur: une approche systémique des marchés alimentaires
- Tirer les leçons des impacts de COVID-19
- Collaboration multi-acteurs pour des systèmes de marché résilients
- Expériences de marché des villes
- Systèmes de marchés territoriaux
- Défis et opportunités
- Actions recommandées pour les différents niveaux de gouvernance

La WUWM souhaite exprimer sa sincère gratitude et son appréciation à tous les co-auteurs: Kristie Daniel (HealthBridge), Remy Sietchiping (ONU-Habitat), Thomas Forster (ONU-Habitat), Florence Egal (ONU-Habitat), Ann Trevenen Jones (GAIN), Cecilia Marocchino (FAO) Marcello Vicovaro (FAO), Carmelo Troccoli (WorldFMC) et Richard McCarthy (WorldFMC) et notre Secrétaire Générale, Eugenia Carrara, pour leur implication dans la rédaction de cette importante publication basée sur des données. Nous espérons que cette publication et les outils concrets partagés donneront aux décideurs les moyens d'agir et faciliteront une approche systémique de la transformation des systèmes alimentaires.

Pour lire la publication complète, visitez notre site web.

En vedette:

Le WUWM a rejoint la Coalition pour les systèmes alimentaires urbains

Selon les Nations Unies, la population urbaine devrait passer de 4,4 milliards de personnes aujourd'hui à 6,7 milliards en 2050. Il est donc urgent de créer des systèmes alimentaires urbains durables capables de fournir des aliments accessibles et nutritifs à tous. Pour atteindre cet objectif, les acteurs urbains doivent s'engager auprès des gouvernements nationaux, et sous-nationaux, et d'autres parties prenantes, afin de formuler et de mettre en œuvre les politiques alimentaires nécessaires à la création des futurs systèmes alimentaires urbains.

La Coalition pour les Systèmes Alimentaires Urbains (UFSC) est l'une des coalitions issues du Sommet des Nations unies sur les systèmes alimentaires de 2021, qui reconnaît l'importance de l'agenda alimentaire urbain aux niveaux locaux, nationaux et internationaux. Alors que 70 % de la consommation alimentaire a lieu dans les zones urbaines et que cette part devrait augmenter en raison de l'urbanisation rapide, il existe un consensus croissant sur le fait que pour progresser dans l'agenda de la transformation des systèmes alimentaires, il faut développer des stratégies de systèmes alimentaires urbains durables.

La Coalition pour les systèmes alimentaires urbains offre une plateforme permettant de mieux connecter les petites villes, les villes intermédiaires et les grandes métropoles ainsi que les gouvernements nationaux, et de les aider à promouvoir une politique alimentaire cohérente et une action coordonnée. En outre, cette coalition favorise le dialogue et l'inclusion afin de mieux comprendre les obstacles ainsi que les possibilités de transformation des systèmes alimentaires urbains. Elle cherche aussi à partager les expériences et les meilleures pratiques de chacun.



“La population urbaine devrait passer de 4,4 milliards de personnes aujourd'hui à 6,7 milliards en 2050. Il est donc urgent de créer des systèmes alimentaires urbains durables capables de fournir des aliments accessibles et nutritifs à tous.”

Le WUWM a rejoint la Coalition des systèmes alimentaires urbains ce mois-ci. D'autres partenaires clés du WUWM font également partie de la coalition comme la fondation EAT (fondation pour la transformation des systèmes alimentaires par la science), Gain (Alliance Mondiale pour l'Amélioration de la Nutrition), ICLEI, FAO et UN Habitat. Ensemble, la coalition représente un pôle d'expertise diversifié, rassemblant des réseaux de villes, des organisations non gouvernementales, des universités et des institutions clés des Nations unies.



Dans les faits:

■ Plus de 92 chefs d'État et environ 35 000 représentants, ou délégués, de 190 pays ont participé à la COP27.

■ Les systèmes alimentaires sont responsables d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

■ Les villes consomment près de 80 % de l'énergie totale produite dans le monde, tout en produisant 70 % des déchets mondiaux

■ 95 % de notre alimentation provient des sols. La production alimentaire occupe près de 40 % des terres mondiales.

■ Un tiers des sols de la planète est gravement dégradé et les sols fertiles disparaissent au rythme de 24 milliards de tonnes par an, selon une nouvelle étude des Nations Unies qui appelle à abandonner l'agriculture intensive traditionnelle.

■ Les systèmes alimentaires mondiaux sont le principal moteur de la perte de biodiversité, l'agriculture étant à elle seule la menace identifiée pour 24 000 des 28 000 (86 %) espèces menacées d'extinction.

■ La transformation des systèmes alimentaires mondiaux pourrait générer 4 500 milliards de dollars de nouvelles opportunités économiques d'ici à 2030 et contribuer à l'obtention d'un secteur alimentaire net zéro, respectueux de la nature, de la justice sociale et de la sécurité alimentaire.

■ La facture des importations agricoles mondiales devrait bondir de près de 50 % pour atteindre 424 milliards de dollars en 2022, soit 112 % de plus qu'en 2020, en grande partie à cause de la hausse des coûts de l'énergie et des engrais importés.

■ Le rapport EAT-Lancet démontre qu'en abandonnant nos systèmes alimentaires actuels au profit du régime alimentaire «Planetary Health», on peut éviter plus de 11 millions de décès prématurés d'adultes par an.

■ Le passage à des pratiques de production régénératrices peut nous aider à lutter contre un tiers des émissions mondiales et nous permettre d'absorber d'énormes quantités de carbone de l'atmosphère dans nos sols et notre végétation.

“Les systèmes alimentaires mondiaux sont le principal moteur de la perte de biodiversité, l'agriculture étant à elle seule la menace identifiée pour 24 000 des 28 000 (86 %) espèces menacées d'extinction.”



Événements:

WUWM a participé au «Groupe d'Experts pour la Préparation et la Réponse à la Crise Européenne de la Sécurité Alimentaire» concernant les tenants et les aboutissants de la sécurité alimentaire.

Le WUWM a participé, en tant que membre, à la réunion du «Groupe d'Experts pour la Préparation et la Réponse à la Crise Européenne de la Sécurité Alimentaire» organisée le 14 novembre, au cours de laquelle ont été discutés les principaux facteurs de sécurité alimentaire dans l'Union européenne (UE) et la sécurité alimentaire globale, à court et à moyen terme.

Si aujourd'hui la disponibilité alimentaire n'est pas encore remise en question dans l'UE, les prix élevés des denrées alimentaires mettent en péril l'accessibilité des aliments. À cet égard, la stratégie «de la ferme à la table» a annoncé plusieurs initiatives importantes, dont le plan d'urgence visant à garantir l'approvisionnement et la sécurité alimentaires en temps de crise, et l'adoption d'ici fin 2023 d'une législation-cadre pour des systèmes alimentaires durables, afin d'accélérer encore la transition vers un système alimentaire durable.

Le plan encourage la collaboration entre toutes les parties impliquées dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, tant publiques que privées. Les agriculteurs, les pêcheurs, les producteurs aquacoles, les transformateurs alimentaires, les commerçants, les détaillants, les logisticiens et les transporteurs font partie des participants du secteur privé. Ce plan impliquera également les autorités nationales, régionales et européennes.

Pour en suivre la mise en œuvre, la Commission a établi en 2020 le "Mécanisme Européen de Préparation et de Réponse aux Crises de Sécurité Alimentaire" (EFSCM), une plateforme permanente

“Si aujourd’hui la disponibilité des aliments n’est pas encore remise en question dans l’UE, les prix élevés des aliments mettent en péril l’accessibilité des aliments.”

coordonnée par la Commission, qui inclut les autorités publiques des États membres et s'appuie sur un groupe d'experts dédié.

Le groupe d'experts spécialisé réunit des représentants des États membres et de certains pays tiers, ainsi que des acteurs de toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Son fonctionnement est régi par un ensemble de règles de procédure.

L'EFSCM se concentre sur des activités spécifiques et un ensemble d'actions à réaliser entre la mi-2022 et 2024:

- Améliorer la préparation en utilisant les données disponibles (météo, climat, marchés) et en évaluant les vulnérabilités et les infrastructures critiques de la chaîne alimentaire
- Coordination, coopération et communication: partage des informations, des meilleures pratiques, des plans d'urgence nationaux; élaboration de recommandations pour faire face aux crises; coordination et coopération avec la communauté internationale.

En tant que force motrice de l'approvisionnement en denrées alimentaires fraîches dans l'Union européenne, fournissant 50 % de tous les produits frais consommés dans l'UE, le WUWM est pleinement mobilisé pour garantir l'approvisionnement des citoyens de l'UE ainsi que le renforcement de sa durabilité et de sa résilience. Nos marchés sont des acteurs clés lorsqu'il s'agit d'obtenir des informations sur la logistique entrante et sortante, les volumes de produits échangés et la formation des prix.



Entretien

avec le Dr Gunhild A. Stordalen,
fondatrice et présidente
exécutive de la Fondation EAT

Nous avons le plaisir de partager avec nos lecteurs un entretien exclusif avec la Dr Gunhild A. Stordalen, fondatrice et présidente exécutive de la Fondation EAT. La Dr. Stordalen s'est engagée dans des débats publics sur des questions telles que le changement climatique et la santé publique et est l'une des principales voix qui s'engagent à rendre durables les systèmes alimentaires mondiaux. L'EAT travaille à la réalisation d'une vision d'un système alimentaire mondial équitable et durable pour des personnes et une planète en bonne santé - ne laissant personne de côté, à réaliser grâce à la science, à des perturbations impatientes et à des partenariats inédits. Pour garantir son succès, l'EAT établit des liens et des partenariats avec des membres des communautés scientifiques, politiques et commerciales. L'EAT suit un cadre de pensée fondé sur une triple interaction entre la connaissance, l'engagement et l'action.

La Commission EAT-Lancet sur l'alimentation, la planète et la santé est un rapport qui a rassemblé 37 scientifiques de premier plan du monde entier pour répondre à la question suivante: «Pouvons-nous nourrir une population future de 10 milliards de personnes avec un «régime alimentaire sain» dans les limites de la planète?» Quelles sont les principales conclusions du rapport?

Heureusement, le rapport conclut que c'est effectivement possible, ce qui n'était pas acquis lorsque nous l'avons commandé. Alors que l'agriculture occupe près de 40 % des terres



dans le monde et que la production alimentaire est responsable de près de 30 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre, dans un monde où plus de 800 millions de personnes se couchent le ventre vide, à quoi cela ressemblera-t-il lorsque 2 milliards de personnes supplémentaires habiteront la Terre?

Il est évident que ce sera très différent d'aujourd'hui et la Commission EAT-Lancet nous fournit le plan, ou plus précisément les objectifs scientifiques que nous devons atteindre. Pour que nous puissions nourrir la planète de manière équitable et saine, atteindre nos objectifs en matière de changement climatique et réduire au minimum la perte de biodiversité, nous devons modifier notre régime alimentaire. Cela nécessitera un effort collectif de la part des secteurs privé et public dans le monde entier, mais heureusement, c'est réalisable tout en restant fidèle aux cultures alimentaires riches et diverses que nous connaissons aujourd'hui.

Dans votre rapport, vous affirmez que les régimes alimentaires sains sont «gagnant-gagnant» dans le sens où ils sont bons à la fois pour les gens et pour la planète. Qu'est-ce que cela signifie pour la Commission EAT-Lancet «régimes alimentaires sains»? Et quelles sont les conséquences aujourd'hui des régimes alimentaires «malsains»?

Les régimes alimentaires malsains entraînent des maladies, des décès prématurés, un gaspillage des ressources et des dommages environnementaux. En fait, les maladies liées à l'alimentation sont aujourd'hui la première cause de mauvaise santé et de décès prématurés dans le monde. Plus encore que l'alcool, le tabac, les drogues illégales et les rapports sexuels non protégés réunis. Au cours de la pandémie de Covid-19, le fait que les maladies liées à l'alimentation, telles que l'obésité et le diabète, entraînent un taux de mortalité beaucoup plus élevé a encore été mis en évidence. Cela accroît la pression sur les prestataires de soins de santé déjà surchargés, ce qui aggrave encore la crise. On estime que plus de 2 milliards de personnes sont en surpoids ou obèses dans le monde. À l'autre bout de l'échelle, le nombre de personnes souffrant de faim chronique est également en hausse, atteignant 828 millions de personnes l'année dernière. Il s'agit d'une quantité presque insondable de tragédie humaine pure.

11

Pour notre planète, les conséquences sont tout aussi terribles. La surconsommation de viande, en particulier celle provenant des installations de production industrialisées, cause de grands dommages à notre climat et à nos écosystèmes. Lorsque nous parlons de régime alimentaire sain, nous parlons d'aliments délicieux et nutritifs. Nous parlons de régimes flexitariens et riches en plantes, comme le font les peuples de la plupart des cultures alimentaires traditionnelles du monde entier. Et il s'avère que c'est également ce qui est bon pour notre planète. Une alimentation saine est gagnante à la fois pour les personnes et pour la planète.

“La science nous dit clairement que nos systèmes alimentaires actuels ne sont pas durables pour les gens et la planète.”

En bref, que nous dit la science sur l'impact de nos systèmes alimentaires actuels? Et quelles mesures devraient être prises pour le rendre durable?

En résumé, la science nous dit clairement que nos systèmes alimentaires actuels ne sont pas durables pour l'homme et la planète. Le rapport EAT-Lancet démontre qu'en abandonnant nos systèmes alimentaires actuels au profit du régime alimentaire «Planetary Health», on peut éviter plus de 11 millions de décès prématurés d'adultes par an.

De plus, le passage à des pratiques de production alimentaire régénératrices peut nous aider à réduire d'un tiers les émissions mondiales et nous permettre d'absorber d'énormes quantités de carbone de l'atmosphère dans nos sols et notre végétation. Cela nous aidera également à restaurer les écosystèmes et la biodiversité et à économiser d'énormes quantités d'eau douce. Cependant, chaque pays et chaque région sont différents. Il n'existe pas de remède miracle qui puisse être prescrit à toutes les régions du monde, et nous ne voulons pas non plus éradiquer les incroyables traditions alimentaires qui font partie de nos cultures et de notre patrimoine. Nous pensons donc que le meilleur moyen de parvenir à la durabilité est de fournir des garde-fous fondés sur la science afin que les pays puissent créer leur propre voie nationale adaptée à leurs besoins et à leurs cultures.

Parmi les exemples de mesures efficaces, citons la refonte des incitations et des freins économiques actuels, l'augmentation de la rentabilité de la production d'aliments durables et sains, la garantie que la nourriture fournie dans le secteur public est conforme au régime alimentaire permettant une bonne santé planétaire et l'arrêt pur et simple de la conversion des zones naturelles restantes à la production alimentaire. Il faut que le secteur privé opère un changement radical, mais pour cela, nous devons nous assurer que ce changement est rentable et nous devons sensibiliser les consommateurs pour stimuler la demande.





D'après les études de l'EAT, quel type de transformation des habitudes alimentaires devrait avoir lieu pour parvenir à des régimes alimentaires sains d'ici 2050?

La transformation sera différente d'un endroit à l'autre, mais en général, nous devons assister à une évolution vers des régimes plus riches en végétaux. Nous ne parlons pas d'abolir la viande et les produits laitiers, mais, en particulier pour les pays et les groupes de population à revenu élevé, nous devons réduire considérablement leur production et leur consommation. Heureusement, il existe une grande variété de légumes, légumineuses, noix, céréales complètes, algues, pommes de terre, champignons et fruits savoureux pour les remplacer.

Comment ces transformations peuvent-elles être déployées efficacement? Quels partenariats sont nécessaires pour soutenir ces changements?

12

Avant tout, nous avons besoin que les gouvernements modifient leurs politiques tout au long de la chaîne de valeur de l'alimentation. Ils doivent réorienter les subventions à l'agriculture et à la pêche, réformer les marchés publics de denrées alimentaires, utiliser les politiques fiscales et la réglementation pour faciliter l'accès à des aliments sains et les rendre plus abordables. Nous devons voir l'industrie alimentaire assumer une responsabilité bien plus grande, et cela concerne aussi bien les grandes que les petites entreprises, de la production à la vente au détail. Il faut que le monde de la finance se réveille et joue un rôle similaire à celui que nous observons de plus en plus dans le financement de l'énergie: les flux de capitaux dans nos systèmes alimentaires doivent être le moteur de la transformation vers des résultats sains, durables et équitables.

Nous devons également sensibiliser les consommateurs afin de générer une demande adéquate et de réduire le gaspillage alimentaire. À l'EAT, nous avons réussi à établir des partenariats avec plusieurs grandes villes du monde et avons eu des discussions fructueuses avec les producteurs, les consommateurs et les conseils municipaux afin de contribuer à un changement basé sur les circonstances, les cultures et les besoins uniques

de la localité. Étant donné que plus de 56 % de la population mondiale vit dans des villes et que l'urbanisation mondiale se poursuit, nous pensons que l'implication des villes est essentielle.

Lors de la COP27 à Sharm el Sheik, les systèmes alimentaires étaient pour la première fois inclus dans l'agenda. Quelles propositions concrètes l'EAT a-t-elle soutenues/recommandées aux pays pour qu'ils prennent des mesures climatiques efficaces afin de protéger et de transformer les systèmes agroalimentaires? Pouvez-vous partager avec nos lecteurs vos réflexions sur les résultats des négociations concernant les systèmes alimentaires et l'atténuation du changement climatique?

Il était encourageant d'assister à une COP qui, pour la première fois, a fait des systèmes alimentaires un thème majeur. À l'EAT, nous avons travaillé dur pour jouer un rôle important dans la réalisation de ces progrès tangibles. Toutefois, ne vous y trompez pas, la COP27 n'a pas produit les résultats dont le monde a désespérément besoin. Il n'existe tout simplement aucune voie vers un avenir sûr pour l'humanité dans la limite de 1,5 degré, à moins que nous ne parvenions à transformer la production et la consommation alimentaires - et ce fait ne s'est toujours pas manifesté par des décisions ou des résultats réels.

“Le passage à des pratiques de production régénératrices peut nous aider à lutter contre un tiers des émissions mondiales et nous permettre d'absorber le carbone de l'atmosphère dans nos sols et notre végétation.”

Nous savions à l'avance que seuls des progrès limités étaient à portée de main lors de la COP27. C'est pourquoi, depuis un certain temps déjà, nous travaillons systématiquement avec nos partenaires pour obtenir des résultats concrets et significatifs d'ici la COP de l'année prochaine aux Émirats Arabes Unis. À cette occasion, nous souhaitons voir une percée politique majeure sous la forme d'un groupe de pays et de villes très ambitieux annonçant des changements réels et significatifs dans les politiques du système alimentaire alignées sur la limite de 1,5 degré.

Et nous voulons voir une percée financière majeure sous la forme du lancement d'une plateforme de co-investissement pour la transformation des systèmes alimentaires à travers une masse critique de financements privés, publics, multilatéraux et philanthropiques. Ces percées ne sont pas «agréables à avoir», elles sont «indispensables» si nous voulons avoir une chance d'éviter une catastrophe climatique.

“WUWM a un rôle majeur et important à jouer dans la transformation de nos systèmes alimentaires. Vous êtes en pole position pour influencer à la fois l'offre et la demande.”

13



Quelles sont les prochaines étapes pour la fondation EAT après les discussions de la COP27?

Pour la fondation EAT, il s'agit maintenant de travailler avec nos nombreux partenaires pour réaliser ces avancées d'ici la COP28 de l'année prochaine.

Quels types de collaborations EAT pourrait-elle établir avec le WUWM pour soutenir la transition du système alimentaire?

Le WUWM a un rôle majeur et important à jouer dans la transformation de nos systèmes alimentaires. Nous avons besoin de beaucoup plus d'action que ce que nous voyons actuellement au sein des grossistes alimentaires. Vous et vos membres êtes en première position pour influencer l'offre et la demande. Au sein de l'EAT, nous serions ravis d'explorer les moyens de collaborer avec le WUWM pour accélérer les changements dont nous avons besoin dans la perspective de la COP28 l'année prochaine et au-delà. L'une des possibilités concrètes serait de s'engager avec les villes pour favoriser le changement du côté de la demande. Avec une série de partenaires mondiaux, nous sommes en train de mettre en place un solide programme de soutien à un grand nombre de villes pour qu'elles deviennent des leaders dans la transformation du système alimentaire. Le WUWM pourrait potentiellement jouer un rôle important à cet égard.





Pourriez-vous présenter brièvement votre travail à nos lecteurs?

J'ai commencé comme chef dans des restaurants étoilés par Michelin après une formation à l'Institut Paul Bocuse. J'ai exploré la nourriture en tant qu'art dans des expériences immersives et l'esthétique multisensorielle au département de psychologie expérimentale de l'Université d'Oxford, où j'ai publié plus d'une douzaine d'articles sur la perception multisensorielle des saveurs. Je suis devenu un orateur public sur l'avenir de l'alimentation. Vous pouvez voir la synthèse de tout cela appliquée à ma participation à l'émission *The Final Table* de Netflix. Aujourd'hui, je travaille dans l'innovation alimentaire, en tant qu'éducateur dans certains des meilleurs instituts culinaires du monde, créateur de contenu éducatif alimentaire sur Patreon, et influenceur défendant l'utilisation de l'alimentation comme outil de changement positif dans nos relations avec la nature, la société et le soi.

Quel est le rôle d'un éducateur alimentaire?

Honnêtement, j'attribue notre système alimentaire défaillant à la méconnaissance par le grand public des principes de base de l'alimentation. Cela affecte tout le monde dans la chaîne alimentaire. L'éducation alimentaire de base devrait, à mon avis, être accessible à tous dès le plus jeune âge, tout comme la lecture et l'écriture.

Le rôle d'un éducateur alimentaire est d'enseigner comment la nourriture est un élément central de notre société, de notre relation à la planète et de notre corps. En comprenant l'alimentation, nous pouvons nous donner les moyens d'avoir des relations plus saines. Je pense qu'en reliant les différentes disciplines et domaines liés à l'alimentation, nous pouvons envisager des systèmes alimentaires plus durables pour tous dans les décennies à venir.

"Le rôle d'un éducateur alimentaire est d'enseigner comment la nourriture est un élément central de notre société, de notre relation à la planète et de nos corps."



14

Entretien

avec Charles Michel, chef cuisinier et défenseur du climat

No mēs pōs COP27 estamos entusiasmados
Dans le mois qui suit la COP27, nous sommes ravis de partager avec nos lecteurs un entretien avec le chef et défenseur du climat, Charles Michel. M. Michel est un orateur public et un conseiller sur des sujets tels que l'avenir de l'alimentation et l'évolution des habitudes alimentaires vers plus de durabilité. À l'intersection de la science, de l'art, de la communauté et de l'esprit d'entreprise, il vise à inspirer des solutions susceptibles d'amener l'humanité à une meilleure relation avec la nature en pensant à la façon dont nous mangeons.

Comment la «culture alimentaire» peut-elle modifier les comportements de consommation? Et comment pensez-vous que les chefs peuvent aider les populations à adopter des modes d'alimentation durables?

La plupart des comportements humains sont automatiques, guidés par des stimuli environnementaux, la culture et les croyances. La facilité d'accès joue un rôle prépondérant dans nos choix, ce qui revient à déléguer la probabilité d'accès à une alimentation saine aux forces du marché et aux pouvoirs en place dans le système alimentaire moderne. Plus nous sommes informés sur nos perceptions, nos préjugés et nos croyances en matière d'alimentation, plus nous pouvons jouer un rôle actif dans l'élaboration d'un meilleur système alimentaire pour tous, et plus les acteurs du secteur seront en mesure de produire de meilleurs produits pour les marchés. Il s'agit notamment de s'éloigner des comportements de gaspillage, d'encourager la consommation d'aliments de saison et de faire des choix plus éthiques, pour n'en citer que quelques-uns.

15

Les chefs et tous les concepteurs d'expériences alimentaires jouent un rôle important dans l'éducation à travers les produits qu'ils créent et vendent. Le plaisir et le désir d'une alimentation plus éthique doivent être conçus en tenant compte de la conception multisensorielle et en élaborant des récits attrayants. Essayer de convaincre les gens de manger mieux pour leur santé ou pour l'environnement est souvent inefficace. Au contraire, se concentrer sur la création de tendances et l'éducation peut avoir un impact beaucoup plus profond.

Dans votre manifeste, «Guide to Conscious Eating» (Guide pour manger consciemment), vous affirmez que manger est un acte politique. Pouvez-vous expliquer à nos lecteurs pourquoi manger est un acte politique et économique?

Chaque euro que nous dépensons pour acheter de la nourriture est un vote en faveur d'une manière particulière de se nourrir à partir de la terre. Chaque plat a un impact environnemental et social.

La nourriture est un lien direct que nous établissons quotidiennement avec la nature et les personnes qui travaillent la terre et les systèmes qui nous nourrissent. Au cours des dernières décennies, nous nous sommes de plus en plus éloignés de ces réalités, ce qui fait que la plupart d'entre nous n'ont pas conscience de ce qu'il faut réellement pour produire de la nourriture.

“Chaque euro que nous dépensons en nourriture est un vote en faveur d'une façon particulière de fournir la subsistance à partir de la terre. Chaque plat a un impact environnemental et social!”





16

Selon le Project Drawdown, la principale ressource mondiale en matière de solutions climatiques, les trois solutions les plus efficaces pour inverser le changement climatique sont les suivantes: réduire le gaspillage alimentaire, améliorer le planning familial et l'éducation, et encourager les régimes alimentaires riches en plantes. Ces mesures permettraient d'absorber 235,73 gigatonnes de CO₂ d'ici à 2050, soit bien plus que ce que pourraient permettre la conservation des forêts et la reforestation réunies, ou même le passage des combustibles fossiles aux énergies renouvelables. Il est essentiel de comprendre que le système alimentaire est responsable d'environ un tiers des émissions mondiales de carbone, et que les déchets alimentaires représentent à eux seuls environ 8 % de toutes les émissions. En comparaison, l'aviation représente environ 2,5 % de toutes les émissions.

Je pense également que l'accès à des aliments nutritifs devrait être un droit fondamental pour tous les humains, car nous produisons actuellement suffisamment de nourriture pour cela. Les habitudes que nous façonnons, en nous impliquant dans l'alimentation sont fondamentales pour un avenir pacifique sur terre et réduisent la souffrance, les choix alimentaires ont des implications éthiques directes: l'alimentation est donc intrinsèquement politique.

Quel type de collaboration pourriez-vous établir entre les marchés d'aliments frais, ou avec le WUWM, pour encourager une alimentation consciente?

Avec mes mécènes et des militants de l'alimentation du monde entier, nous avons créé un "Guide to Conscious-Eating" en 10 points que chacun peut télécharger gratuitement en 22 langues. Il s'agit de 10 façons dont les différents acteurs peuvent collaborer. Je vous invite à y jeter un œil!

Je pense que nous pouvons réduire considérablement le gaspillage alimentaire en enseignant de nouvelles méthodes de transformation et de conservation des fruits et légumes, par exemple. Amener davantage de personnes à jouer un rôle dans le système alimentaire, au-delà de la simple consommation, peut être aussi simple que de gérer judicieusement les déchets ou de faire du compostage à domicile. Les grands changements commencent avec les consommateurs, et les marchés pourraient jouer un rôle plus actif dans leur éducation.

Il semble également que nous soyons peu conscients du coût réel de l'alimentation. Certaines pratiques qui prédominent aujourd'hui privilégient le rendement par rapport à l'éthique, augmentant les chances de créer des dommages pour les consommateurs et les écosystèmes qui provoqueront des coûts croissants pour la société en termes de soins de santé et de restauration écologique. Nous devons en parler davantage et coopérer à des solutions systémiques.

Dans un autre ordre d'idées, la pointe de l'innovation pour de meilleurs produits pour les personnes et la planète ne parvient souvent pas à répondre aux chaînes d'approvisionnement et à la demande... ce qui ralentit le processus de transformation des systèmes alimentaires. Les solutions technologiques sont là, nous devons accélérer l'innovation et l'accès à l'information.

"L'éducation alimentaire de base devrait, à mon avis, être accessible à tous dès le plus jeune âge, au même titre que la lecture et l'écriture."



Bonnes pratiques:

Découvrez comment trois marchés de gros chinois, Central Kitchen et la municipalité locale s'associent afin d'offrir une meilleure alimentation aux étudiants chinois!

17

Ce mois-ci, nous souhaitons partager avec nos lecteurs un projet intéressant que trois marchés de gros chinois de Huzhou (province du Zhejiang), d'Anji (province du Zhejiang) et de Binhai (province du Jiangsu) ont mis sur pied afin d'offrir une meilleure alimentation aux étudiants chinois en développant des cuisines collectives. Le «projet de cuisine centrale et de centre de distribution de Nong Guan» a débuté en septembre dernier avec la livraison quotidienne de nourriture pour 20 000 étudiants. Actuellement, les aliments frais sont préparés dans la cuisine de l'école. L'objectif du projet est de livrer 200 000 repas sains et frais et 10 000 repas chauds par jour d'ici 2023.

Pouvez-vous présenter à nos lecteurs le projet «NG Central Kitchen and Distribution Center» en Chine?

Le projet de cuisine centrale et de centre de distribution de Nong Guan est un projet clé provincial de Jiangsu en 2022, qui couvre une superficie de 2,67 hectares avec une zone de construction de 35 000 mètres carrés et un investissement total d'environ 35 millions USD.

Nous avons construit une cuisine centrale pour fournir aux cantines scolaires des régimes alimentaires sains: dans cette cuisine, nous cuisinons avec des légumes crus et les plats chauds sont ensuite prêts à manger, à réchauffer, à cuire ou à servir. Le centre de cuisine centrale a trois étages, le premier étage est la ligne de

“Nous avons construit une cuisine centrale pour fournir aux cantines scolaires des repas sains: dans cette cuisine, nous cuisinons avec des légumes crus, les plats chauds sont ensuite prêts à être consommés!”

production pour la cuisson des plats chauds. Le deuxième étage est le centre de traitement et d'emballage des aliments préparés; le troisième étage est le centre de recherche et de développement. Le projet utilise le système ERP (Enterprise Resource Planning) et le système d'information de traçabilité de la sécurité alimentaire «Sunshine Lunch» pour créer un centre de distribution de la cuisine centrale centralisé, standardisé et réglementé. Le projet «NG Central Kitchen» tente de promouvoir l'intégration des industries locales et de construire une référence intelligente et basée sur l'information.

Quand ce projet a-t-il été lancé et quel est son objectif? Combien de repas par jour sont distribués depuis le début?

Nous avons commencé la construction de la cuisine centrale le 16 janvier 2022, et nous pensons qu'elle sera terminée et pleinement opérationnelle d'ici la fin de l'année. Après l'achèvement du projet, elle pourra supporter la capacité de production quotidienne de 200 000 plats froids et de 10 000 repas chauds, ainsi que l'atelier de production de 10 000 mètres carrés de plats préparés! Elle fournira des repas à près de 200 000 personnes, y compris les élèves des écoles locales et le personnel des cantines industrielles. Parallèlement, elle se concentrera également sur le traitement des aliments préparés.

“La cuisine centrale fournira des repas sains à près de 200 000 personnes, y compris les élèves des écoles locales et les employés des cantines.”

En centralisant le traitement des ingrédients et la production de plats préparés à la cuisine centrale, nous réduirons le coût de transport des ingrédients de 5 % et la perte d'ingrédients de plus de 15 %! Le projet utilise un logiciel de gestion de système professionnel pour faire correspondre précisément la quantité de nourriture achetée et traitée chaque jour avec la quantité de nourriture consommée, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire d'environ 10 % par an en moyenne.

Comment ce projet contribue-t-il à assurer une meilleure alimentation aux élèves?

18

Afin de garantir une meilleure alimentation aux étudiants, le projet NG Central Kitchen utilise principalement des repas crus à base de légumes, complétés par des repas chauds nutritifs. Le projet prend également en compte l'ensemble du système d'information de gestion de la production et de l'exploitation, en utilisant pleinement des technologies telles que l'«Internet des objets» et la «technologie du cloud» pour numériser la production et l'exploitation. Par exemple, le projet adopte une gestion intelligente et visuelle de la surveillance des opérations, un système de cloud entièrement numérique de traçage et de suivi en boucle fermée, et un soutien aux institutions et aux installations d'inspection de la sécurité alimentaire avec une inspection forte pour garantir la sécurité des aliments.

Quelles organisations sont impliquées dans le développement de ce projet? Comment ces cuisines sont-elles reliées à un marché de gros? Quel est le rôle du marché de gros?

Avec le soutien de la province du Jiangsu et du gouvernement du comté de Sheyang, Shanghai Hengzhixian Catering Distribution Group Co. Ltd. (filiale de Shanghai Guanheng Industrial Group Co. Ltd.) et Sheyang County Agricultural Water Group (entreprise publique) ont investi conjointement dans la construction du projet et ont créé une coentreprise (Nongguan Central Kitchen Catering Management (Jiangsu) Co. LTD.) pour exploiter le projet. Trois marchés de gros situés dans des villes voisines, à savoir Huzhou (province du Zhejiang), Anji (province du Zhejiang) et Binhai (province du Jiangsu), participent à l'exploitation du projet. Les trois marchés de gros couvrent une superficie totale de 1 million de mètres carrés, avec un volume d'échanges quotidien de plus de 4,7 millions de dollars US, desservant près de 8 millions de personnes.

L'industrie des légumes hachés préfabriqués sera un secteur important pour promouvoir le développement de haute qualité de l'agriculture moderne, les clusters de l'industrie alimentaire et promouvoir le développement des marchés de gros. Il s'agit également d'un outil puissant pour améliorer le «panier de légumes». Elle permettra d'améliorer l'efficacité et les revenus de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement en produits frais, de la ferme aux marchés de gros, tout en favorisant une meilleure alimentation.

Quelles sont les prochaines étapes du projet?

- Après l'achèvement du projet, en tant que principale entreprise agricole de la province de Jiangsu, elle participera à la construction du système de normes provinciales et industrielles et encouragera la réforme des repas scolaires.
- Construire un système de chaîne d'approvisionnement pour couvrir toutes les cuisines centrales et réaliser un approvisionnement et une distribution unifiés.
- Construire un système de logistique de la chaîne du froid.

Dans le monde du WUWM

• Du **2 au 8 novembre 2022**, la Secrétaire Générale du WUWM, Eugénia Carrara, a visité la Thaïlande, invitée par notre membre Talaad Thai market, afin de développer des relations plus fortes avec les membres d'Asie-Pacifique.

• Du **2 au 4 novembre 2022**, la Secrétaire Générale du WUWM était présente à la foire commerciale Asia Fruit Logistica 2022

• Le **8 novembre**, le WUWM a participé au sous-groupe sur le «Don alimentaire» de la plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage de nourriture,

• Du **6 au 18 novembre**, le WUWM a participé à la COP 27 en Egypte.

• Le **12 novembre**, le WUWM a participé à la table ronde «Nourrir la ville pour des gens, des paysages et un climat en bonne santé» coorganisée par la FAO et ICLEI à la COP27.

• Le **14 novembre**, le WUWM a participé à la réunion du Groupe d'Experts pour la Préparation et la Réponse à la Crise Européenne de la Sécurité Alimentaire.

• Du **24 au 25 novembre**, le WUWM a assisté à la 20e édition du Forum international Coldiretti sur l'agriculture et l'alimentation, qui a eu lieu à Rome.

• Le **29 novembre**, le WUWM a assisté au sous-groupe sur les agrumes de l'observatoire du marché.

• Le **29 novembre**, le WUWM a assisté à la réunion sur le Code de Conduite de l'Union Européenne.

