

En action



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

Janvier 2023

Avant-propos

2

Dans la boucle

A la COP15, quels sont les liens entre la biodiversité et les marchés de gros?

3

En vedette

La nouvelle Politique Agricole Commune, que va-t-elle changer?

4

Impliqué

WUWM a assisté à la conférence sur les perspectives agricoles de l'Union Européenne 2022

6

Dans les faits

7

Entretien

avec le Chef et "Ambassadeur de la gastronomie" Guillaume Gomez, le gagnant du prix 2022 décerné par le WUWM

8

Evénements

WUWM a participé au panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire à la Commission européenne pour les Objectifs de Développement Durable le 16 décembre.

10

Bonnes pratiques

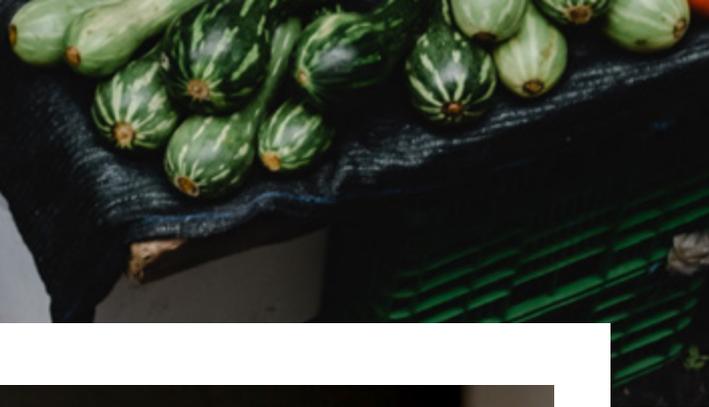
Découvrez ce que fait le plus grand marché de gros d'Asie du Sud, Talaad Thai, pour soutenir de meilleures pratiques agricoles grâce à une innovation technologique!

12

Dans le monde de WUWM

15





Avant-propos

Chers collègues, chers amis,

Tout d'abord, je tiens à vous souhaiter à tous et toutes une bonne et heureuse année 2023 !

Une année importante et pleine de défis pour notre secteur vient de toucher à sa fin.

2022 a été une année difficile en termes d'urgences politiques, climatiques, de biodiversité et de santé. Tout au long de l'année, les gouvernements du monde entier ont pris conscience de l'urgence de développer des stratégies nationales de sécurité alimentaire afin de surmonter les faiblesses tant structurelles que conjoncturelles de nos systèmes alimentaires actuels. L'épidémie de Covid-19 et maintenant la guerre entre l'Ukraine et la Russie ont souligné l'importance d'améliorer les résiliences nationales, la diversification des approvisionnements alimentaires et l'accès sécurisé à la nourriture en cas de bouleversements internationaux. Ces événements difficiles exigent une nouvelle façon de penser et d'agir pour notre secteur, prouvant l'importance de la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients.

Depuis que j'ai été choisi pour être président de l'Union Mondiale des Marchés de Gros, mon objectif a été d'amener notre organisation au premier plan des discussions majeures concernant notre secteur. Je suis fier de dire qu'aujourd'hui, nous sommes reconnus comme une voix de premier plan et invités sur les plateformes du plus haut niveau pour discuter de ces sujets. Les marchés de gros ont été reconnus comme des infrastructures critiques avec un haut degré de résilience qui peuvent assurer la disponibilité quotidienne de produits frais. Leur potentiel n'est cependant pas optimisé dans de nombreux cas, faute d'investissements importants pour moderniser leurs anciennes infrastructures.



En 2023, je m'engage à continuer à partager notre expertise et à travailler à la création de coalitions dans le but d'être une force motrice pour la transition vers la durabilité et la résilience de notre secteur.

Nous pensons que la transition vers des systèmes alimentaires durables devrait figurer parmi les principales priorités de notre secteur pour les années à venir. Et je crois que les marchés de gros peuvent jouer un rôle clé dans la réussite de cette transition. La WUWM est pleinement engagée dans ce processus en apportant son expertise à ses membres, en partageant les innovations de pointe et les meilleures pratiques, et en participant à des plateformes de haut niveau pour encourager les actions et les politiques innovantes pour renforcer la disponibilité des produits frais.

Merci à tous nos membres, partenaires, sponsors et acteurs clés qui ont rendu cela possible. Nous nous réjouissons de continuer à travailler avec vous en 2023 afin de tendre vers des régimes alimentaires accessibles, diversifiés, abordables, nutritifs et sains pour tous.

Bien cordialement,

Stéphane Layani,
Président de la WUWM

Dans la boucle:

A la COP15, quels sont les liens entre la biodiversité et les marchés de gros?

Lundi 19 décembre, un accord historique a été conclu pour la protection de la nature lors de la 15^{ème} Conférence des Parties à la Convention sur la Biodiversité qui s'est tenue à Montréal. Signé par 190 pays, après 4 ans de travail, cet accord consiste en une série de 23 cibles et quatre objectifs dans le but de mieux protéger la biodiversité et les écosystèmes naturels de nos planètes d'ici 2030. Découvrez en quelques paragraphes les points importants de cet événement et comment les marchés de gros peuvent améliorer la biodiversité.

Les objectifs définis par la COP15, qui ont été baptisés «Global Deal for Nature and People» (Accord Mondial pour la Nature et les Hommes), portent sur la protection des écosystèmes et de la biodiversité dans le monde. Le point majeur de l'accord est la mise en place d'une utilisation durable de la biodiversité, c'est-à-dire faire en sorte que les espèces et les habitats soient toujours en mesure de fournir les services qu'ils ont rendus à l'humanité depuis des générations, comme la nourriture, l'eau potable et la médecine.

Les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire ont donc un rôle majeur à jouer pour réussir à atteindre les objectifs fixés par la COP15. Les marchés de gros jouent déjà un rôle crucial en optimisant les chaînes d'approvisionnement et en réduisant de manière drastique le gaspillage alimentaire, mais ils jouent également un rôle important dans la protection de la biodiversité car ils constituent un lieu important pour la commercialisation des produits locaux saisonniers qui constituent la biodiversité cultivée. Les marchés de gros sont des acteurs uniques qui assurent la commercialisation d'une diversité de cultures bien plus importante que les autres points de vente de produits alimentaires, certains marchés de gros ayant jusqu'à 1 million de références différentes de produits frais en stock! Ainsi, ils sont un soutien important à la diversité des cultures et aux variétés disponibles localement qui sont connues pour être des espèces plus adaptées, plus résilientes et plus respectueuses de l'environnement et de l'écologie.

En ce qui concerne le problème du gaspillage alimentaire, dans de nombreux pays, des investissements sont nécessaires pour moderniser les infrastructures et développer des stratégies d'économie circulaire. De nombreuses études montrent que les marchés de gros modernes peuvent réduire jusqu'à 0,1 % le gaspillage alimentaire et peuvent jouer un rôle important dans l'amélioration des pratiques des acteurs de la chaîne de valeur, ce qui entraîne une réduction drastique du gaspillage alimentaire. En ce qui concerne la promotion de la biodiversité, les marchés de gros ont également le potentiel pour agir en tant qu'alliés majeurs dans la restructuration de la chaîne d'approvisionnement des produits écologiques (agroforesterie, bio, etc.) et dans l'éducation des consommateurs.

**Antonio Guterres,
secrétaire général des
Nations unies : «Nous
commençons enfin à forger
un pacte de paix avec la
nature.»**

Pour les raisons susmentionnées, il est vital que la convergence des actions en faveur de la biodiversité et de la restauration des écosystèmes inclue les marchés agroalimentaires en tant qu'acteurs majeurs pour réussir à atteindre les objectifs de la COP15. Le développement d'écosystèmes alimentaires vertueux qui peuvent soutenir et promouvoir l'accessibilité aux produits frais sera crucial pour protéger la biodiversité dans les années à venir.

WUWM se réjouit de l'accord de la COP15 et travaillera à des actions concrètes pour atteindre ses objectifs, telles que la diffusion des pratiques, des politiques et de la capacité à construire et à éduquer sur le rôle que la chaîne de valeur des aliments frais peut avoir pour atteindre les objectifs de protection de la biodiversité!





En vedette:

La nouvelle Politique Agricole Commune, que va-t-elle changer?



4

Le nouveau programme de la Politique Agricole Commune (PAC) pour 2023 - 2027 de l'Union européenne (UE) a débuté le 1er janvier. Chargé d'appliquer le Green Deal européen voté en 2019, les attentes sont fortes pour ce programme représentant 387 milliards d'euros pour cinq ans, soit environ le tiers du budget de l'UE.

Mise en place en 1962, la PAC a permis à l'UE de devenir en quelques années autosuffisante sur le plan alimentaire, puis l'un des plus gros exportateurs de denrées alimentaires du monde. Cette nouvelle PAC prendra davantage en compte les exigences liées au respect de l'environnement : d'ici 2030, le triplement de la part des terres consacrées à l'agriculture biologique (pour la porter à 25 %) et aux jachères (elle passera de 3 à 10 %), ainsi que la réduction de moitié de l'utilisation des pesticides de synthèse et de 20 % de l'utilisation des engrais. Des mesures relatives au bien-être animal et aux émissions de méthane seront également mises en œuvre, l'agriculture représentant 30 % des émissions de gaz à effet de serre de l'UE.

Une nouveauté de la nouvelle PAC est que les pays de l'UE la mettront en œuvre avec un plan stratégique au niveau national, ce qui leur permettra une plus grande flexibilité pour

adapter les mesures aux conditions locales. Chaque plan combinera un large éventail d'interventions ciblées répondant aux besoins spécifiques de chaque pays de l'UE et produira des résultats tangibles par rapport aux objectifs de l'UE, tout en contribuant aux ambitions du «Green Deal» européen. La Commission européenne disposait du premier semestre 2022 pour valider tous les plans stratégiques nationaux, avant leur mise en œuvre au 1er janvier 2023.

Cette PAC s'inscrit dans les stratégies Biodiversité et Farm to Fork (de la Ferme à la Fourchette), c'est pourquoi les aides seront conditionnées à un ensemble de pratiques favorables à l'environnement. Toute exploitation bénéficiant des aides de la PAC devra respecter une série de règles, regroupées sous le terme de Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales (BCAE). En mélangeant les BCAE actuelles et les obligations précédemment liées au paiement vert, la PAC 2023 crée une « super conditionnalité » avec 10 BCAE. Parmi les nouveautés, on peut citer la protection des zones humides et des tourbières ou l'obligation d'avoir un pourcentage minimum de surfaces ou d'éléments non productifs (haies, mares par exemple).

“La création d'écorégimes est la principale nouveauté de la PAC.”

La création des écorégimes est la principale nouveauté de la réforme de la PAC puisque les États devront leur consacrer en moyenne 25% des paiements directs entre 2023 et 2027. Ils correspondent à des aides qui récompenseront l'engagement volontaire des agriculteurs dans des efforts de transition agroécologique. Ces nouvelles aides seront accessibles selon trois modalités et sur deux niveaux de paiement en fonction de l'exigence environnementale. Le niveau standard (60€/ha) auquel tous les agriculteurs auront accès permet d'éviter une réduction brutale des aides, et le niveau supérieur (82€/ha) sera attribué en cas de changement plus important des pratiques. La première voie d'accès à l'aide concerne les pratiques agricoles telles que le maintien des prairies permanentes, la diversification des cultures, l'enherbement de l'inter-rang (arboriculture et viticulture). La seconde exige de disposer d'un minimum d'infrastructures agroécologiques sur l'exploitation (haies, jachères, etc.). Enfin, la certification environnementale (agriculture biologique ou Haute Valeur Environnementale par exemple) représente la troisième voie d'accès aux écorégimes.

Au niveau social, au moins 10% des paiements directs devront être redistribués aux petites et moyennes exploitations dans chaque pays de l'UE, tandis que les États devront utiliser au moins 3% de leur budget pour soutenir les jeunes agriculteurs. Ce soutien pourra être accordé sous forme d'aide au revenu, d'aide à l'investissement ou d'aide à l'installation des jeunes agriculteurs. L'égalité des sexes et l'augmentation de la participation des femmes à l'agriculture font partie des objectifs des plans stratégiques de la PAC. Enfin, une réserve de crise permanente d'au moins 450 millions d'euros est constituée en cas d'instabilité des prix des denrées agricoles et des intrants. Cette PAC devrait répondre aux attentes de la société ainsi que protéger des agriculteurs, tout en contribuant directement à la préservation de la biodiversité et à l'atténuation du changement climatique dans l'UE.





Impliqué:

WUWM a assisté à la conférence sur les perspectives agricoles de l'Union Européenne 2022

6 Les 8 et 9 décembre 2022, WUWM a participé à la Conférence sur les perspectives agricoles de l'Union Européenne (UE) 2022 organisée par la Commission Européenne à Bruxelles. L'édition 2022 a attiré plus de 500 participants venus de 38 pays pour assister à la conférence et 3000 participants supplémentaires de 43 pays qui ont participé en ligne. Les discussions ont porté sur une grande variété de sujets, des nouveaux plans stratégiques de la politique agricole commune (PAC) au rôle de l'UE vis-à-vis de la sécurité alimentaire mondiale, en passant par les systèmes alimentaires durables et les perspectives des marchés agricoles.

“Actuellement, l'agriculteur moyen en Europe a 57 ans, les enquêtes alertent sur le fait que les agriculteurs ont beaucoup de difficultés à trouver des acheteurs, en conséquence, environ 800 fermes disparaissent en Europe chaque jour!”

Les différents intervenants et acteurs agricoles ont souligné que les marchés agricoles actuels sont sévèrement impactés par l'inflation, ainsi que par le contexte géopolitique tendu, les aléas climatiques et les pressions répétées des maladies alimentaires. Notamment, la peste porcine africaine et la grippe aviaire ont un impact continu sur la production et le commerce en Europe. De plus, les coûts des intrants intermédiaires agricoles explosent pour les agriculteurs qui seront ainsi confrontés à certaines difficultés financières selon la Commission européenne.

Les décideurs politiques européens demandent également aux agriculteurs de repenser leurs systèmes agricoles de manière plus résiliente. À cet égard, les intervenants ont évoqué la nécessité d'encourager l'agriculture régénératrice dans l'UE, ce qui permettrait d'améliorer la biodiversité dans les sols et de garantir une production alimentaire agroécologique. La CE a souligné que tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement devraient soutenir le développement et la commercialisation de ce type de production. Par ailleurs, et parallèlement à la conférence, la Commission européenne a publié son rapport annuel «Perspectives agricoles de l'UE 2022-32». Ce rapport présente les perspectives des principaux marchés agricoles, des revenus et de l'environnement de l'UE d'aujourd'hui à 2032. WUWM a été heureux de participer à cet événement et d'avoir la chance de discuter avec les principaux acteurs de l'UE des défis et des objectifs majeurs que nous réussirons à atteindre en agissant ensemble.

Dans les faits:

- Dans le cadre d'une enquête sur le coût de la vie menée par Consumers International (CI), 66 % des groupes de consommateurs ont indiqué que plus de la moitié de la population avait été «sérieusement affectée» par la hausse des prix des denrées alimentaires.
- Le rapport de CI affirme que seuls des systèmes alimentaires durables peuvent protéger les consommateurs. Interrogés sur les actions prioritaires pour atténuer la crise alimentaire, 78 % des groupes de consommateurs ont répondu «soutenir une production agricole plus diversifiée et durable».
- Il faut agir maintenant pour transformer les systèmes alimentaires - 83 % des groupes de consommateurs ont souligné la nécessité de renforcer de toute urgence la protection des consommateurs, tandis que 19 % seulement se sont déclarés satisfaits de la réponse de leur gouvernement.
- En moyenne, une augmentation de 5 % du prix réel des aliments est susceptible d'accroître de 9 % le risque de cachexie modérée/sévère (fonte musculaire) chez les enfants de moins de 5 ans.
- Des régimes alimentaires sains sont aujourd'hui hors de portée pour 3 milliards de personnes. 1,9 milliard d'adultes sont en surpoids ou obèses, tandis que 462 millions souffrent d'insuffisance pondérale.
- Les marchés de gros distribuent en moyenne environ 50 % de la quantité totale de fruits et légumes consommés chaque année dans le monde.





Entretien

avec le Chef et "Ambassadeur de la gastronomie" Guillaume Gomez, le gagnant du prix 2022 décerné par la WUWM

8

Afin de soutenir les plus grands penseurs de l'alimentation dans le monde, qui sont aux yeux de la WUWM les ambassadeurs de l'alimentation fraîche et de la gastronomie en tant que patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la WUWM s'est associée à la «célébration des Prix Gourmand» pour créer un prix dédié au meilleur livre de cuisine de l'année dans la catégorie «Etudes et recherches sur l'alimentation», qui a été décerné l'année dernière pour la première fois au livre «Med : A Cookbook» de l'auteur Claudia Roden.

Ce prix est important car la transition des systèmes alimentaires nécessite un changement vers de meilleures habitudes alimentaires. Nous pensons que les auteurs cuisiniers et les chefs sont les meilleurs ambassadeurs pour diffuser auprès des citoyens du monde entier le savoir-faire pour mieux manger et aider les gens à renouer avec le plaisir de manger. À cet égard, les livres jouent un rôle essentiel pour influencer les habitudes culinaires en apprenant aux gens à utiliser des produits frais avec des recettes quotidiennes, faciles et fraîches et en diffusant des traditions culinaires qui pourraient autrement disparaître.

Le 12 décembre 2022, M. Stéphane Layani, président de la WUWM, a décerné le prix WUWM au livre «Le club des chefs des chefs» de l'auteur Guillaume Gomez. M. Gomez est le chef de cuisine du Palais de l'Élysée depuis 25 ans, il a commencé son service sous le président Jacques Chirac et a ensuite cuisiné pour trois autres présidents français : Nicolas Sarkozy, François Hollande et Emmanuel Macron. Au fil des ans, il a servi plus de deux millions de repas aux quatre présidents et aux 800 employés travaillant au Palais, préparant des menus de réception et des dîners d'État, y compris des festins pouvant accueillir jusqu'à 600 invités dans un délai d'une journée. Guillaume Gomez a été nommé par le président Macron ambassadeur de la France pour la gastronomie il y a deux ans. Nous avons le plaisir de partager avec nos lecteurs un entretien exclusif avec M. Gomez.

WUWM vous a récemment décerné le «Prix Littéraire de la Gastronomie Antonin Carême 2022» pour votre livre «Le club des chefs des chefs», publié aux éditions du Cherche Midi en novembre 2022. Que représente pour vous le fait de recevoir ce prix?

C'est toujours un honneur et une surprise de recevoir un prix. Il récompense le travail de nombreuses années. Et honore tous les chefs du club des chefs ainsi que les fondateurs Gilles et Monica Bragard. Le club est international, donc être reconnu par une organisation internationale est aussi une grande récompense.

Pouvez-vous expliquer à nos lecteurs pourquoi vous avez écrit ce livre et ce qu'est le «Club des Chefs»?

Le Club des Chefs est un club fondé par Gilles Bragard il y a plus de 45 ans. Il réunit les Chefs de Cuisine de Chef d'Etat. C'est le club le plus exclusif au monde. Il y a un membre par pays. Il faut être le chef officiel du pays pour en faire partie, il faut travailler pour un roi ou une reine ou un président ou un chef d'état ou de gouvernement.

Il n'y avait pas de livre qui réunissait les recettes des membres dans un seul ouvrage. Nous n'avons pas pu inclure tous les membres et avons dû en choisir une vingtaine sur la quarantaine de membres. Ce livre met à l'honneur tous les Chefs qui font partie du club des Chefs pour le 45ème anniversaire du club et rend particulièrement hommage au travail de Gilles et Monica Bragard.

Le Prince Charles Maurice de Talleyrand-Périgord a dit un jour: «Donnez-moi de bons cuisiniers et je vous ferai de bons traités. » Pourriez-vous partager avec nos lecteurs ce qu'est la gastro-diplomatie?

La gastro-diplomatie ou diplomatie gastronome ou diplomatie culinaire, selon le nom que vous lui donnez, met en avant toutes les actions menées par les pays pour promouvoir leur gastronomie afin d'aider les relations diplomatiques. C'est ce qu'on appelle le soft power et grâce à la gastronomie, les pays tissent des liens et entretiennent de bonnes relations. C'est ce que nous faisons au Club des Chefs des Chefs. Talleyrand l'a compris avec Antonin Carême. Depuis lors, de nombreuses discussions ont eu lieu autour de la table.

Quel rôle peuvent jouer les chefs des chefs d'État dans la promotion de l'agriculture locale avec des produits régionaux?

Le rôle de chaque chef est de promouvoir sa gastronomie à travers les personnes qui la font, les producteurs, les agriculteurs, les artisans, les vigneron et, bien sûr, tous les produits qui composent leur territoire. Chaque cuisine d'État doit être la vitrine du pays. C'est ce qui rend le club des chefs varié et ce qui rend chaque membre important. Lors de nos réunions, chaque chef prend la parole et met en avant sa gastronomie. Chaque année nous changeons de pays, chaque membre reçoit le club à tour de rôle ce qui permet à chacun de découvrir les pays et bien sûr de découvrir la Gastronomie de chaque pays.

“Si nous avons une telle gastronomie en France, c'est aussi grâce à un système de distribution qui fonctionne parfaitement, et nous le devons au Marché International de Rungis.”

Vous allez tôt le matin acheter des produits frais et de saison au Marché International de Rungis. Pourquoi est-il si important pour vous de travailler en étroite collaboration avec un marché de gros comme Rungis? Quels sont les avantages pour un chef de venir choisir ses produits directement sur un marché de gros?

Quand on a la chance d'être un chef en France, c'est vrai qu'avoir accès au marché international de Rungis est un privilège. A chaque visite du Club des Chefs de France, tous les 10 ans environ, nous emmenons des chefs étrangers découvrir le Marché International de Rungis. Ils sont tous unanimes, ils n'ont jamais vu un marché avec une telle qualité de produit et une telle variété de produits. Tous les chefs du monde rêveraient d'avoir accès à un marché comme celui de Rungis! C'est d'ailleurs une référence dans le monde entier. Chaque pavillon est un régal pour les yeux, pour le goût et pour la qualité des produits qui y sont distribués. Tous les secteurs sont représentés et chaque acteur du Marché de Rungis est un acteur important de la gastronomie.

Si nous avons une telle gastronomie en France, c'est aussi grâce à un système de distribution qui fonctionne parfaitement, et nous le devons au Marché International de Rungis mené avec talent par le président Stéphane Layani.



Evénements:

WUWM a participé au panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire à la Commission européenne pour les Objectifs de Développement Durable le 16 décembre.

Le 16 décembre 2022, WUWM a participé au panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire organisé par la Commission européenne. L'événement a sélectionné plus de 150 participants venant de chaque pays européen et les citoyens pouvaient assister à la discussion en ligne. Ce panel sur le gaspillage alimentaire a été organisé pour mettre en œuvre les politiques nécessaires pour atteindre les objectifs de développement durable (ODD) concernant le gaspillage alimentaire, l'UE gaspillant près de 57 millions de tonnes de nourriture par an. En effet, l'Objectif de Développement Durable numéro 12.3, est de réduire, d'ici 2030, de moitié le gaspillage alimentaire mondial au niveau des détaillants et des consommateurs et de réduire les pertes alimentaires le long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte. Pour atteindre cet objectif, la Commission européenne a décidé pour la première fois de demander aux citoyens de rédiger les politiques adéquates.

La première session a eu lieu le 16 décembre 2022, et sera suivie de deux autres sessions, en janvier et février. L'objectif de cette première session était de présenter aux citoyens un large panel d'acteurs de la chaîne alimentaire, des agriculteurs aux supermarchés, en passant par les restaurateurs et les associations caritatives. Chaque représentant des parties prenantes avait 10 minutes pour décrire les défis de son secteur pour diminuer le gaspillage ou la perte de nourriture. Cet article présentera acteur par acteur, les principales solutions qui ont été présentées aux citoyens européens.

Tout d'abord, le gaspillage et les pertes alimentaires représentent près de 8% de nos émissions de gaz à effet de serre, contribuant directement au changement climatique. De plus, ce gaspillage devient également une catastrophe économique et sociologique : les 1,3 milliards de tonnes de nourriture gaspillée par an représentent près de 1000 milliards de dollars et pourraient nourrir les 800 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde. Réduire drastiquement le gaspillage alimentaire est donc un engagement moral.

Pour les agriculteurs, éviter les pertes de nourriture consiste à empêcher que les produits agricoles ne leurs soient retournés par les détaillants. En outre, la Commission a affirmé qu'une meilleure répartition des bénéfices entre les différentes parties prenantes devrait être garantie, car les agriculteurs reçoivent souvent une part trop faible du prix final. Enfin, les déchets alimentaires non comestibles pourraient servir de coproduits pour nourrir les animaux, contribuant ainsi à l'économie circulaire.

Les supermarchés et les détaillants participant à la réunion ont proposé d'encourager les collaborations entre producteurs, détaillants et consommateurs afin d'informer les citoyens sur la saisonnalité des produits frais. Afin de vendre les produits saisonniers pendant les pics de production, le représentant des détaillants a avancé une proposition pour s'assurer que toute la production est vendue et non gaspillée. Les promotions sur les aliments ne devraient porter que sur les produits ayant une date de péremption proche afin de s'assurer qu'ils sont consommés.



“L'événement a sélectionné plus de 150 participants venant de chaque pays européen et les citoyens pouvaient assister à la discussion en ligne.”

La question de l'emballage a également été discutée, car la pollution plastique est une menace pour les écosystèmes, mais dans le même temps, l'emballage est une clé pour améliorer la conservation des aliments et les empêcher de pourrir ou moisir. Des études ont montré que le gaspillage alimentaire avait un impact plus important sur les émissions de gaz à effet de serre que la pollution plastique. Comme l'emballage est nécessaire pour diminuer le gaspillage alimentaire, l'industrie de l'emballage doit devenir circulaire, afin d'arrêter la pollution plastique et de diminuer son impact sur l'environnement tout en contribuant à la diminution du gaspillage alimentaire.

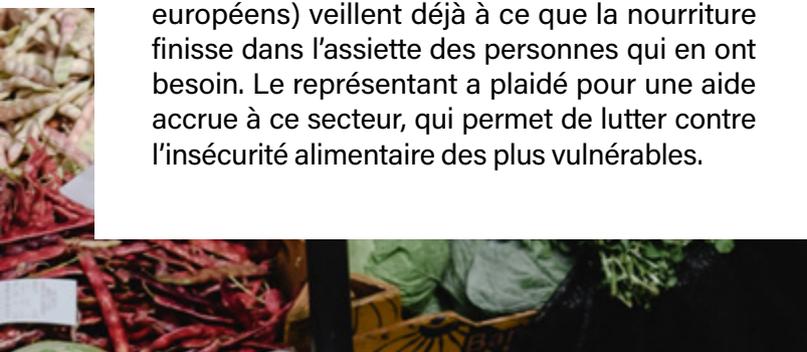
L'hôtellerie (hôtels, restaurants, bars...) représente près de 10% du gaspillage alimentaire mondial (dont 60% pour les restaurants commerciaux, 30% pour les activités de restauration et 10% pour les hôtels). Pourtant, la mesure du gaspillage alimentaire pour les professionnels devrait être une priorité. Pour répondre à cette problématique, il a été proposé d'organiser des formations et des diagnostics gratuits financés par les états pour mesurer le gaspillage alimentaire dans ce secteur car l'équivalent de 36 millions de plats sont gaspillés par jour dans l'UE. Les professionnels doivent comprendre pourquoi les consommateurs se soucient ou non de gaspiller un plat, quelle qualité et quelle quantité correspondent le mieux à leurs besoins et combien de clients ils auront par jour. Enfin, pour la restauration collective, il devrait être obligatoire de présenter un doggy bag aux clients s'ils ne terminent pas leur plat.

Les banques alimentaires et les associations caritatives sont des acteurs majeurs pour réduire le gaspillage alimentaire et lutter contre l'insécurité alimentaire. Le don alimentaire devrait être encouragé, de nombreuses banques alimentaires en Europe (340 dans 30 pays européens) veillent déjà à ce que la nourriture finisse dans l'assiette des personnes qui en ont besoin. Le représentant a plaidé pour une aide accrue à ce secteur, qui permet de lutter contre l'insécurité alimentaire des plus vulnérables.

Les participants ont souligné que les gouvernements pourraient faire des campagnes massives aux échelles locales et nationales pour éduquer les citoyens. En outre, ils peuvent mettre en œuvre des politiques stratégiques pour mobiliser tous les acteurs. Un arsenal législatif est nécessaire pour réduire le gaspillage et les pertes dans tous les secteurs, pour interdire la destruction des aliments encore comestibles et pour encourager les dons par un mécanisme de défiscalisation des dons alimentaires. Clarifier les dates de consommation pour les consommateurs est un autre axe d'action (« à consommer de préférence avant » signifie que l'aliment est encore consommable après la date mais que sa qualité n'est plus la même) et récompenser les acteurs qui réduisent le gaspillage alimentaire également.

Enfin, les actions destinées aux consommateurs pour éviter le gaspillage alimentaire ont été les plus détaillées. Qu'il s'agisse des achats excessifs, qui conduisent au gaspillage alimentaire, ou des connaissances des gens en matière de conservation des aliments, de nombreux acteurs ont convenu que la lutte contre le gaspillage alimentaire devrait commencer par une éducation des citoyens à l'école. Composter, donner la nourriture non comestible aux animaux domestiques, conserver chaque type de nourriture de manière adéquate, cuisiner avec des ingrédients de saison : ces connaissances sont l'une des clés pour réduire le gaspillage alimentaire et aider les générations futures à relever ce défi.

Le panel a conclu en disant que si nous disposons aujourd'hui de solutions claires qui pourraient réduire de manière drastique les pertes et gaspillages alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement, il est essentiel d'avoir des lois pour développer ce type d'initiatives, pour faciliter les dons et pénaliser le gaspillage alimentaire. L'objectif des deux sessions suivantes sera donc de créer ces lois dont nous avons besoin. La WUWM s'engage à promouvoir les bonnes pratiques pour réduire drastiquement les pertes et gaspillages alimentaires parmi ses membres.



Bonnes pratiques:

Découvrez ce que fait le plus grand marché de gros d'Asie du Sud, Talaad Thai, pour soutenir de meilleures pratiques agricoles grâce à une innovation technologique!

12

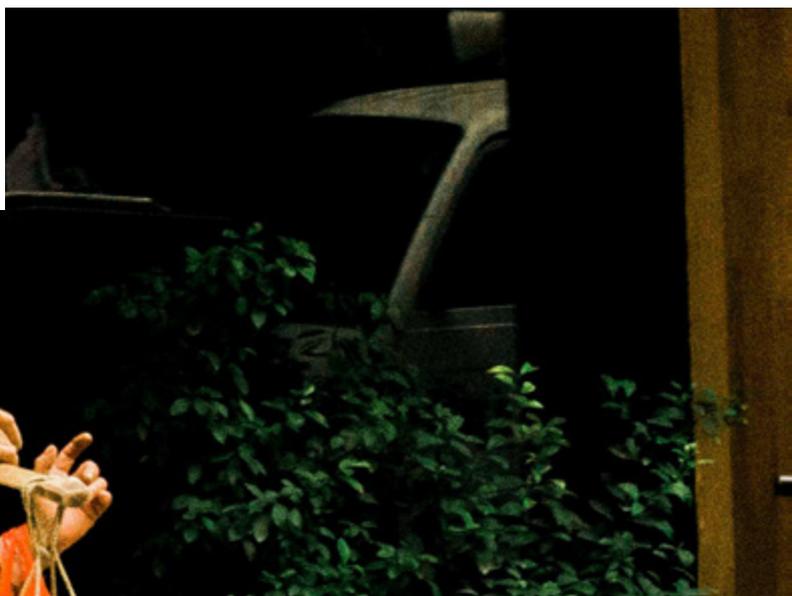
La secrétaire générale du WUWM, Eugenia Carrara, a visité la Thaïlande du 2 au 8 novembre 2022, invitée par notre membre Talaad Thai market (Bangkok, Thaïlande). Le marché de gros Talaad Thai est le plus grand marché de gros de produits frais en Asie-Pacifique avec une surface de 96 hectares et est reconnu comme un leader dans la région en termes d'infrastructures. Le marché distribue 50% de tous les fruits consommés en Thaïlande et reçoit 12 000 tonnes de nourriture par jour. En 2019, le gouvernement thaïlandais a décidé de soutenir les agriculteurs utilisant moins de pesticides en leur donnant un certificat de « bonnes pratiques agricoles » (BPA). Le problème était alors de savoir comment les consommateurs allaient savoir quels produits étaient issus de cette meilleure agriculture? Afin de favoriser la commercialisation de ces produits, le marché thaïlandais de Talaad a introduit un QR code pour chacun de ces produits et leur a attribué un emplacement spécifique dans le marché de gros, s'associant ainsi aux efforts du gouvernement thaïlandais pour promouvoir une meilleure production agricole! Nous avons le plaisir de partager avec vous une interview de M. Chockchai, PDG de Talaad Thai, à propos de cet outil innovant, qui assure une meilleure traçabilité et une confiance accrue des consommateurs envers les agriculteurs.

Vous avez récemment créé un outil de QR code très impressionnant, pouvez-vous nous en dire plus sur ce qui a inspiré son développement et quels sont ses avantages?

En tant que leader du marché de gros, Talaad Thai a pour mission d'améliorer les normes de qualité et de sécurité des produits agricoles et de créer des opportunités pour les agriculteurs afin de répondre aux exigences des clients, avec une meilleure traçabilité. Nous sommes aujourd'hui en contact avec 200 000 agriculteurs en Thaïlande. Ce QR code permet de relier les agriculteurs membres de Talaad Thai qui cultivent des aliments BPA aux consommateurs, de la manière la plus pratique qui soit. Chaque agriculteur doit avoir un certificat BPA délivré par le ministère de l'agriculture. Le QR code permet ensuite aux acheteurs d'avoir accès à différentes informations sur le produit, telles que :

- Le nom du cultivateur
- L'adresse
- Le numéro de téléphone
- Une photo du site de l'exploitation
- Les certificats BPA et parfois aussi un lien vers une vidéo de l'exploitation.

Pour le moment, ce QR code est utilisé par 1200 agriculteurs ayant la certification BPA. Nous avons également créé une «zone BPA» particulière dans le marché de gros et les acheteurs peuvent scanner le QR code de tous les produits qu'ils souhaitent.



Pouvez-vous expliquer pourquoi le gouvernement thaïlandais a décidé de mettre en œuvre les BPA et comment votre marché a entamé cette collaboration afin de favoriser la vente de produits BPA?

Le gouvernement thaïlandais a mis en place ce système pour soutenir les producteurs en 2019, car la Thaïlande compte 70 millions d'habitants et sa production de légumes est estimée à 5 millions de tonnes par an et celle de fruits à 6,5 millions de tonnes par an. Le pays devait donc se doter d'une politique visant à améliorer la sécurité alimentaire et la durabilité. Le gouvernement a mis en place une politique visant à ce que davantage de producteurs soient certifiés BPA. Cette politique augmente la sécurité alimentaire et la durabilité des aliments et comme le marché de gros thaïlandais de Talaad est très impliqué dans ces questions, nous nous associons aux efforts du gouvernement pour soutenir les agriculteurs avec la certification BPA et faciliter aux acheteurs l'identification des produits BPA avec ce QR code.

Pourriez-vous nous en dire plus sur les possibilités qu'offre ce QR code pour la transition des systèmes alimentaires vers la durabilité? En quoi cet outil est-il utile aux agriculteurs et aux producteurs de denrées alimentaires?

Je pense que le code QR est un moyen pratique et facile par rapport à ce que nous avons fait jusqu'à présent. Nous avons commencé en 2019 avec le QR code et la certification BPA, et il fallait que ce soit facile à utiliser pour les agriculteurs. Si vous le rendez trop compliqué, ils ne rejoindront pas les membres du système. Bien sûr, ils voient un avantage à utiliser ce QR code parce que lorsque les acheteurs viennent sur notre marché, s'ils veulent se connecter directement au cultivateur, ils peuvent, ils peuvent passer un contrat de manière plus facile et les consommateurs ont plus confiance dans les cultivateurs. Autrement, il est trop difficile de dire aux acheteurs où se trouvent les producteurs et de trouver la certification BPA. De plus, pour exporter des fruits et légumes, la certification BPA est nécessaire, donc pour les acheteurs qui veulent exporter ces produits, le travail est plus facile.



Quelles autres mesures avez-vous prises sur le marché afin de promouvoir les produits BPA?

Comme nous sommes le premier marché de gros en Thaïlande, nous aidons à mettre en relation les petits et moyens producteurs dans les différentes villes et villages. En Thaïlande, les exploitations sont très petites par rapport aux États-Unis, à l'Australie ou aux pays européens. En 2022, les volumes vendus sous certification BPA s'élèveront à environ 51 000 tonnes. C'est plutôt bon, et pour l'année prochaine, nous prévoyons une augmentation de 20%. La demande des clients est d'avoir plus de produits BPA, mais il faut du temps pour que les producteurs aient des certifications et pour les éduquer. C'est pourquoi nous nous efforçons d'éduquer les agriculteurs pour qu'ils cultivent davantage d'aliments frais certifiés BPA. Le certificat BPA inclut la réduction des pesticides et l'objectif de meilleurs produits en premier lieu. En outre, l'équipe de Talaad Thai visite chaque cultivateur sur son site, approuve la demande et crée un QR code pour chaque cultivateur sur chaque site. L'équipe imprime ensuite le QR code gratuitement pour le cultivateur, qui peut ensuite apposer l'autocollant sur son paquet de marchandises avant d'arriver à Talaadthai. Un autre défi majeur est de donner des connaissances à tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement pour qu'ils comprennent la sécurité alimentaire et la durabilité.

Quel genre de réactions avez-vous reçues des marchands qui vendent des produits avec un QR code ?

Les réactions sont bonnes, tant du côté des vendeurs que des acheteurs. Les vendeurs sont vraiment heureux que nous ayons préparé un endroit spécial sur le marché dédié aux produits BPA. Quant aux acheteurs, ils peuvent être sûrs que s'ils viennent dans cette zone du marché Talaad Thai, ils obtiendront des produits durables. Mais bien sûr, cela ne signifie pas que les produits non BPA ne sont pas vendus ou qu'ils ne sont pas sûrs.

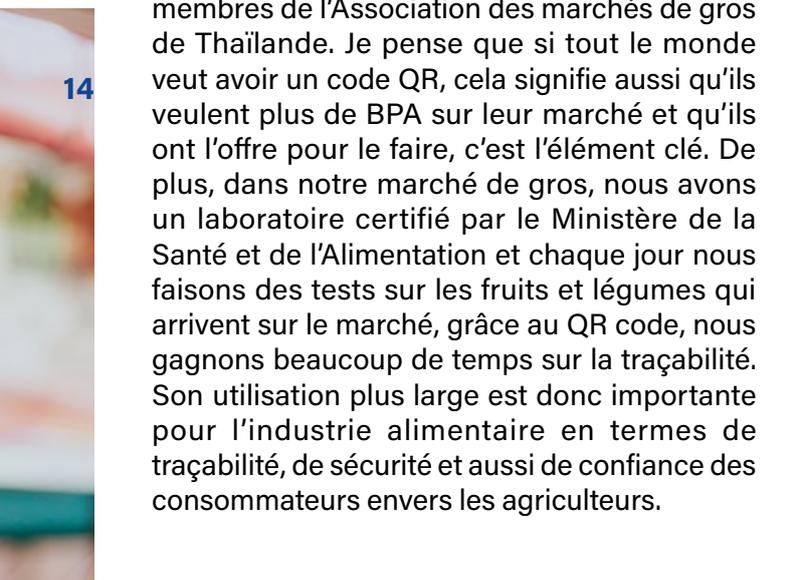
Est-il prévu d'étendre son utilisation à d'autres marchés de gros ou magasins de détail? Pourquoi diriez-vous que son utilisation plus large est importante pour l'industrie alimentaire?

Oui, nous aimerions l'étendre car la Thaïlande compte 18 marchés de gros et nous sommes membres de l'Association des marchés de gros de Thaïlande. Je pense que si tout le monde veut avoir un code QR, cela signifie aussi qu'ils veulent plus de BPA sur leur marché et qu'ils ont l'offre pour le faire, c'est l'élément clé. De plus, dans notre marché de gros, nous avons un laboratoire certifié par le Ministère de la Santé et de l'Alimentation et chaque jour nous faisons des tests sur les fruits et légumes qui arrivent sur le marché, grâce au QR code, nous gagnons beaucoup de temps sur la traçabilité. Son utilisation plus large est donc importante pour l'industrie alimentaire en termes de traçabilité, de sécurité et aussi de confiance des consommateurs envers les agriculteurs.

“Talaad Thai s'est associé aux efforts du gouvernement thaïlandais pour promouvoir une meilleure production agricole!”

Pensez-vous que cet outil a le potentiel d'être exporté vers d'autres pays?

Je pense que le code QR peut être utilisé dans tous les pays, car j'en ai parlé à la conférence WUWM d'Abu Dhabi et à de nombreux autres marchés de gros, et il s'agit d'un système simple. Mais en ce qui concerne le certificat BPA, il n'existe qu'en Thaïlande. Notre avenir repose sur la durabilité, la sécurité et la traçabilité des aliments, afin que le consommateur puisse disposer d'aliments frais et d'un moyen normalisé de savoir comment ils ont été produits.



Dans le monde de WUWM

- **1er décembre** - WUWM a participé au groupe de prévention des déchets alimentaires de l'UE.
- **9 décembre** - WUWM a participé au groupe de l'ONU sur la crise alimentaire mondiale.
- **8-9 décembre** - WUWM a participé à la Conférence sur les perspectives agricoles de l'Union Européenne 2022 à la Commission Européenne à Bruxelles.
- **12 décembre** - M. Stéphane Layani, Président du WUWM, a décerné le prix du WUWM au livre «Le club des chefs des chefs» de l'auteur Guillaume Gomez.
- **13 décembre** - WUWM a organisé une réunion pour la préparation de la campagne Love Your Local Market 2023, qui sera lancée à Strasbourg.
- **14 décembre** - WUWM a organisé une réunion entre différents marchés de gros européens, à la demande d'Italmercati, pour aborder la question du marché du poisson dans l'UE.
- **16 décembre** - WUWM a participé au panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire à la Commission Européenne pour les objectifs de développement durable.



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.

