Nations Unies ECE/CTCS/WP.7/2022/19

Conseil économique et social

Distr. générale
5 septembre 2022
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-dix-septième session
Genève, 14-16 (matin) novembre 2022
Point 10 de l'ordre du jour provisoire
Développement durable, systèmes alimentaires et utilisation rationnelle des ressources : prévention et réduction des pertes et gaspillages alimentaires

Travaux de la Commission économique pour l'Europe sur les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires

Document soumis par le secrétariat

Résumé

Ces dernières années, le Groupe de travail s'est davantage concentré sur le renforcement des modes de production et d'échanges commerciaux durables, en mettant en particulier l'accent sur la prévention des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires, des travaux qui soutiennent directement la réalisation de la cible 12.3 des objectifs de développement durable, à savoir réduire de moitié le volume des déchets alimentaires d'ici à 2030. Il a notamment organisé des opérations de sensibilisation et mis au point des études, des outils et des documents d'orientation, et a adopté les Spécifications minimales de qualité pour les fruits et légumes frais. La présente note résume brièvement le travail accompli.

Le Groupe de travail est invité à discuter et à convenir de ses travaux futurs sur la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires dans les chaînes d'approvisionnement agricoles, et à fournir des orientations sur l'utilité de mettre au point des brochures explicatives pour d'autres produits ou groupes de produits. Il est également invité à fournir des orientations quant à la mobilisation des ressources nécessaires à ces travaux.

Le présent document est soumis conformément au paragraphe 66 du document ECE/CTCS/WP.7/2021/2, à la décision 2022-06 figurant dans le document ECE/CTCS/2022/2 et au document A/76/6 (Sect. 20).

Merci de recycler

I. Introduction

1. À l'heure actuelle, un tiers de la nourriture produite dans le monde est perdue ou gaspillée – environ 14 % entre la récolte et la vente au détail, et 17 % au niveau des ménages, des professionnels de la restauration et des détaillants. Cela signifie que les ressources utilisées pour produire cette nourriture − eau, terre, engrais, énergie et main-d'œuvre − sont elles aussi gaspillées. Sachant qu'environ 70 % de l'eau douce de la planète sont utilisés à des fins agricoles, cela revient à conclure que nous utilisons 25 % des réserves mondiales d'eau douce, produisons 8 à 10 % des émissions de gaz à effet de serre et exploitons de vastes surfaces pour cultiver des aliments qui finissent à la poubelle.

2. Les pertes de denrées alimentaires et le gaspillage alimentaire sont deux notions distinctes mais connexes. Les pertes correspondent à toute denrée alimentaire qui est jetée, incinérée ou éliminée de quelque manière que ce soit tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis la récolte ou l'abattage jusqu'au commerce de détail, sans toutefois inclure ce dernier, et qui n'est pas réutilisée à d'autres fins productives, comme les aliments pour animaux ou les semences. Les pertes se produisent généralement aux stades de la production, de l'après-récolte et de la transformation des aliments. Elles peuvent être dues à des lacunes infrastructurelles, au climat ou à d'autres facteurs environnementaux. Le gaspillage alimentaire, quant à lui, se produit en fin de chaîne, lorsque des consommateurs ou des détaillants jettent des aliments.

3. Au cours des dernières années, la Commission économique pour l'Europe (CEE) a étudié le lien entre les normes de qualité des produit agricoles et les pertes et gaspillages alimentaires, ainsi que la manière dont ces normes et les processus commerciaux pourraient être adaptés afin de réduire les pertes et gaspillages de denrées alimentaires le long des chaînes d'approvisionnement.

II. Aperçu des travaux menés sur le sujet

4. Périssables par nature, les fruits et légumes frais sont particulièrement susceptibles d'être perdus ou gaspillés. C'est pourquoi, dans le cadre de ses travaux sur les normes de qualité des produits agricoles, la CEE s'efforce d'étudier la question. Plusieurs textes ont ainsi été élaborés et adoptés :

- *Code of Good Practice − reducing food loss and ensuring optimum handling of fresh fruit and vegetables along the value chain* (Code de bonnes pratiques pour la réduction des pertes alimentaires et la manutention optimale des fruits et légumes frais tout au long de la chaîne de valeur) (ECE/TRADE/454 et ECE/CTCS/WP.7/2021/Inf.1). Divisé en chapitres s'adressant respectivement aux producteurs, aux négociants, aux transporteurs et aux détaillants, le Code fournit des conseils pratiques pour prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires, ainsi que pour maintenir la qualité des fruits et légumes frais tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production à la vente au détail ;

- *Simply Measuring − Quantifying Food Loss and Waste: UNECE food loss and waste measuring methodology for fresh produce supply chains* (Mesurer simplement − quantifier le volume des pertes de produits alimentaires et des déchets alimentaires : méthode mise au point par la CEE pour mesurer le volume des pertes et des déchets alimentaires dans les chaînes d'approvisionnement de produits frais) (ECE/TRADE/453). Cette publication fournit des conseils pour quantifier les pertes sur les chaînes d'approvisionnement en produits frais ;

- Spécifications minimales de qualité pour les fruits et légumes frais. Les Spécifications minimales de qualité pour les fruits et légumes frais de la CEE, élaborées par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais, sont énoncées dans des termes simples et faciles à appliquer. Si elles sont appliquées tout au long de la chaîne de commercialisation, ces spécifications permettent de s'assurer que le destinataire recevra un produit de qualité marchande et propre à la consommation humaine. Leur application contribue à prévenir les pertes alimentaires, tout en fournissant l'ensemble des informations requises sur le produit, y compris le pays d'origine ;

- FeedUp@UN, une solution numérique pour répertorier, quantifier et tracer les aliments perdus dans les chaînes d'approvisionnement.

5. Pour que les produits agricoles soient acheminés rapidement, et pour réduire ainsi les pertes et gaspillages alimentaires, il est impératif que les procédures et formalités commerciales soient fluides et rapides. En collaboration avec le Centre des Nations Unies pour la facilitation du commerce et les transactions électroniques (CEFACT-ONU) et la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED), la CEE s'efforce de faciliter la mise au point de systèmes électroniques de gestion des certificats de conformité pour les produits couverts par des normes de commercialisation ou devant justifier de certificats de conformité. Une spécification fonctionnelle pour un système électronique de gestion des certificats de conformité a été élaborée. Elle détaille les procédures de base et le cahier des charges pour le développement d'un système électronique de gestion de certificats dans le contexte des normes de commercialisation, en mettant l'accent sur les procédures en place dans le pays exportateur. La spécification peut être utilisée par les États membres pour mettre au point leurs propres systèmes ; elle peut aussi servir à développer un système générique grâce à des partenariats internationaux.

III. Perspectives

6. Au cours de l'année écoulée, des textes pour les brochures explicatives sur l'application du Code de bonnes pratiques ont été élaborés, y compris des suggestions sur la manière de réduire les pertes lors de la récolte et de la manutention après-récolte, pour quatre groupes de fruits et légumes : légumes-fleurs, légumes-fruits immatures, légumes-feuilles et légumes-racines (ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2022/3-6). Le Groupe de travail est invité à fournir des orientations sur l'utilité d'élaborer ce type de support pour d'autres produits ou groupes de produits.

7. À sa réunion de 2022, la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés a décidé d'inscrire au programme de ses travaux futurs l'élaboration d'un code de bonnes pratiques pour les produits secs et séchés, en collaboration avec les professionnels du secteur et en s'appuyant sur les documents existants, pour fournir des orientations sur les moyens de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Le Groupe de travail sera informé de l'état d'avancement de ce projet.

8. Le Groupe de travail est invité à discuter et à convenir de ses travaux futurs sur la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires dans les chaînes d'approvisionnement agricoles, notamment la mise au point de brochures explicatives qui accompagneraient le Code de bonnes pratiques pour d'autres produits ou groupes de produits. Il est également invité à fournir des orientations quant à la mobilisation des ressources nécessaires à ces travaux.