

**Commission économique pour l'Europe****Comité directeur des capacités
et des normes commerciales****Neuvième session**

Genève, 26 (après-midi)-28 juin 2024

Point 2 de l'ordre du jour provisoire

Conférence régionale sur l'économie circulaire**Accélérer la transition vers une économie circulaire
dans la région de la Commission économique pour l'Europe :
réduction des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires*****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

La Commission économique pour l'Europe (CEE) a pris des mesures importantes en vue de promouvoir la transition vers une économie plus circulaire. À la soixante-neuvième session de la Commission, en avril 2021, ses États membres ont demandé aux organes et Comités sectoriels concernés de redoubler d'efforts pour promouvoir les approches fondées sur les principes de l'économie circulaire et l'utilisation durable des ressources naturelles. Ils leur ont également demandé d'examiner les moyens de mieux mettre à profit les instruments existants de la CEE, notamment en proposant des solutions pour repérer, évaluer et combler les lacunes en matière de gouvernance et de bonnes pratiques (E/ECE/1494). Plus récemment, à sa soixante-dixième session, en avril 2023, la Commission a examiné les progrès accomplis dans ce sens et a préconisé de faire des transformations numériques et vertes au service du développement durable une priorité transversale (E/ECE/1504).

Le secrétariat de la CEE s'est depuis lors efforcé d'intégrer une approche fondée sur les principes de l'économie circulaire dans l'ensemble des domaines d'activité concernés. La Division du commerce et de la coopération économique exécute notamment un projet du Compte de l'ONU pour le développement intitulé « Accelerating the transition towards a circular economy and sustainable use of natural resources in the UNECE region » (Accélérer la transition vers une économie circulaire et une utilisation durable des ressources naturelles dans la région de la CEE) (2021-2024). Ce projet vise à soutenir l'élaboration et la mise en œuvre de politiques, de programmes et de stratégies nationales dans des domaines d'intervention fondamentaux pour l'économie circulaire, qui concernent la gestion des déchets, les marchés publics, l'innovation, le commerce et la traçabilité des chaînes de valeur.

* Le présent document n'a pas été revu par les services d'édition de la CEE.



La présente note résume les principales conclusions de la version préliminaire d'un document d'orientation sur la réduction des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires, élaboré dans le cadre du projet susmentionné. Elle a vocation à éclairer les débats de la neuvième session du Comité directeur.

I. Introduction

1. La demande mondiale de denrées alimentaires augmente en raison d'une combinaison de facteurs tels que la croissance de la population, la prospérité et l'évolution des tendances démographiques. L'accroissement de la population, les attentes grandissantes des consommateurs et les changements sociétaux exercent une pression considérable sur l'humanité, qui doit répondre à la hausse de la demande de denrées alimentaires tout en tenant compte des contraintes liées au caractère limité des ressources naturelles et aux considérations environnementales. Pour relever ce défi, il faut créer des systèmes agroalimentaires plus efficaces dans l'utilisation des ressources, qui réduisent au minimum les pertes et le gaspillage, et s'inscrivent dans un cadre durable, articulé autour des principes de la bioéconomie circulaire¹.

2. Les systèmes de production agricole modernes consomment beaucoup d'énergie et de ressources. Ils comptent pour environ un tiers de la consommation mondiale d'énergie et sont fortement tributaires d'intrants dérivés de combustibles fossiles, tels que les engrais, les carburants et les produits agrochimiques. Au niveau mondial, plus de 70 % de l'eau douce est utilisée pour l'agriculture et cette proportion devrait augmenter en raison de la croissance démographique, de l'accroissement des richesses et des changements climatiques. Le secteur de l'agriculture et de la production alimentaire est aussi un très gros émetteur de gaz à effet de serre (GES), puisqu'il est responsable d'environ un tiers des émissions totales de GES².

3. L'ampleur des défis auxquels fait face le secteur agroalimentaire a été mise en évidence dans la publication intitulée « Perspectives agricoles de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 2022-2031 », selon laquelle, pour que l'objectif de développement durable (ODD) n° 2 (faim zéro) et les objectifs de l'Accord de Paris puissent être atteints, la productivité agricole globale (de l'ensemble du système) doit augmenter de 28 %³. Cela montre combien il est nécessaire d'améliorer l'efficacité opérationnelle et la durabilité dans le secteur agroalimentaire.

4. Actuellement, environ un tiers des denrées alimentaires produites dans le monde sont gaspillées, et ce gaspillage représente 8 à 10 % des émissions mondiales de GES⁴. Ce problème s'étend à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, des cultures non récoltées aux déchets des consommateurs, et représente un coût considérable. Une part importante des déchets agroalimentaires après récolte générés dans les pays occidentaux pourrait être évitée. La prévention de la production de déchets alimentaires, qui est considérée comme le meilleur moyen d'utiliser les ressources de manière plus efficace, nécessitera de réduire les pertes tout au long de la chaîne de valeur, des exploitations agricoles aux consommateurs, en passant par les entreprises de transformation agroalimentaire. Le modèle de l'économie circulaire est particulièrement prometteur face aux défis actuels. Ce modèle met l'accent sur : i) l'utilisation optimale des ressources ; ii) la promotion du recyclage, de la réutilisation et de la valorisation des ressources. Dans le secteur agroalimentaire, cela suppose de garantir l'efficacité des opérations, de réduire au minimum les déchets et d'utiliser tous les sous-produits dans la mesure du possible afin de contribuer à la création d'un système agroalimentaire durable, fondé sur la régénération des ressources.

¹ Il existe de nombreuses définitions de la bioéconomie. Dans le cadre de cette étude, le terme est utilisé au sens large pour désigner l'utilisation des ressources biologiques renouvelables aux fins de la production d'aliments, de matériaux et d'énergie. Voir la stratégie de l'Union européenne pour la bioéconomie, qui repose sur une approche analogue (<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/edace3e3-e189-11e8-b690-01aa75ed71a1/language-en/format-PDF/source-149755478>).

² Voir <https://www.fao.org/newsroom/detail/Food-systems-account-for-more-than-one-third-of-global-greenhouse-gas-emissions/>.

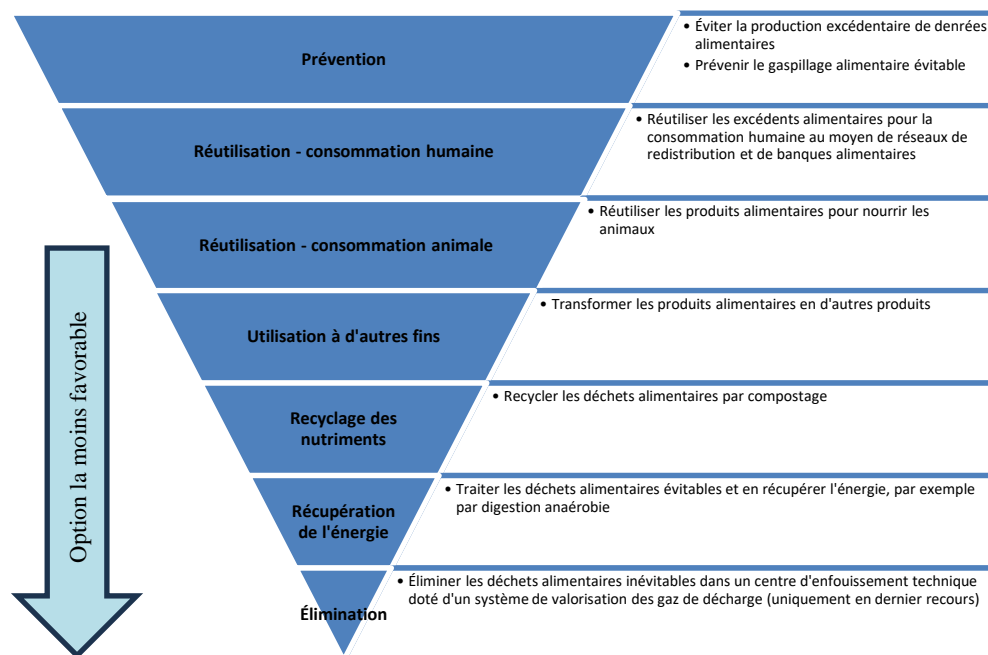
³ OCDE/FAO (2022), *Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2022-2031*, Publications de l'OCDE, Paris (https://www.oecd-ilibrary.org/fr/agriculture-and-food/perspectives-agricoles-de-l-ocde-et-de-la-fao-2022-2031_63c6c63f-fr).

⁴ Programme des Nations Unies pour l'environnement (2024), *Food Waste Index Report 2024*, Nairobi (https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45230/food_waste_index_report_2024.pdf?sequence=5&isAllowed=y).

II. Principales tendances et difficultés

5. La gestion des déchets agroalimentaires s'articule autour de deux axes principaux : la hiérarchie des déchets alimentaires, qui met l'accent sur la prévention et la réduction de la production de déchets, et l'approche fondée sur la bioéconomie, qui souligne les avantages de l'utilisation des déchets inévitables en tant que matières premières (voir ci-dessous). La hiérarchie des déchets consiste à envisager la prévention de la production de déchets alimentaires et la gestion de ces déchets selon une approche à plusieurs niveaux⁵, comme le montre la figure ci-dessous, tandis que la bioéconomie met l'accent sur la réutilisation des matières dans de nouveaux produits ou services.

Hiérarchie des déchets alimentaires



Source : Figure adaptée en partie de E. Papargyropoulou et autres, *The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste*, Journal of Cleaner Production, vol. 76 (2014), et de Zero Waste Europe, *Food Systems: a recipe for food waste prevention*, Policy Briefing (2019).

Circularité et réduction des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires

6. La chaîne de valeur agroalimentaire est constituée d'un réseau imbriqué et complexe de maillons interdépendants. Aucun maillon ne peut se soustraire aux forces du marché qui, en fin de compte, régissent la chaîne. Pour favoriser la circularité et lutter contre les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires, il faut donc adopter une approche systémique, qui mette l'accent sur l'efficacité opérationnelle et la collaboration entre toutes les parties prenantes de la chaîne agroalimentaire (agriculteurs, entreprises de transformation, détaillants, prestataires de services alimentaires et consommateurs) afin de réduire au minimum le gaspillage qui fait actuellement partie intégrante du système.

Exploitations agricoles et entreprises agroalimentaires

7. Les pratiques agricoles actuelles tendent à optimiser les rendements pour maximiser les profits plutôt qu'à utiliser au mieux les ressources, ce qui représente un risque pour l'état des sols. Pour remédier au problème, il est nécessaire de procéder à une transition vers

⁵ Par exemple, la Directive-cadre de l'Union européenne relative aux déchets (Directive 2008/98/CE) établit une hiérarchie pour la gestion des produits et des déchets au sein du système agroalimentaire, donnant la priorité à la prévention des déchets et encourageant une utilisation aussi efficace que possible des flux de déchets inévitables, l'élimination n'étant envisagée qu'en dernier recours.

l'agriculture durable, ce qui suppose d'adopter des systèmes qui permettent d'utiliser les ressources de manière plus efficace tout en réduisant au minimum les pertes et les déchets.

8. Les pertes de denrées alimentaires dans les exploitations agricoles sont dues à de nombreux facteurs : procédés de production peu efficaces, méthodes de récolte peu efficaces et produits jetés en raison de leur dégradation ou de fluctuations de la demande. La dynamique des marchés, notamment de la demande et des prix, a une incidence considérable sur l'agriculture. Le décalage entre les prévisions des détaillants et la production agricole peut amener les agriculteurs à surproduire pour conserver des niveaux élevés de produits frais en stock, car il est plus avantageux, d'un point de vue économique, de gaspiller de la nourriture que de risquer de ne pas livrer suffisamment de produits aux consommateurs⁶. Par conséquent, une partie des surfaces cultivées peut ne pas être récoltée en raison de ce décalage⁷. Toutefois, la surproduction n'entraîne pas nécessairement des pertes, puisqu'une partie importante de l'excédent peut être et est utilisé par l'industrie alimentaire.

Détaillants, prestataires de services alimentaires et consommateurs

9. Les liens entre le prix des denrées alimentaires, le revenu des ménages et le gaspillage alimentaire est complexe. Des prix alimentaires peu élevés par rapport aux revenus peuvent conduire à une surconsommation et à une augmentation du gaspillage de denrées alimentaires. Des travaux de recherche indiquent que si les prix des produits alimentaires reflétaient correctement le coût réel des ressources naturelles et les coûts sociétaux du gaspillage, ils augmenteraient, ce qui favoriserait la prévention du gaspillage⁸. Cependant, les politiques qui ont pour effet d'augmenter considérablement les prix des produits alimentaires peuvent compromettre les objectifs de sécurité alimentaire et la réalisation d'autres ODD, notamment de l'ODD n° 2 (faim zéro), et sont souvent très impopulaires.

10. La réduction du gaspillage alimentaire passe par des changements de comportement des citoyens, qui doivent s'accompagner d'une évolution des politiques et des infrastructures. L'éducation à des modes de vie durables, dès l'école primaire, et des mesures telles que l'étiquetage obligatoire des produits sont des éléments essentiels⁹. Par exemple, les exigences des consommateurs ou les réglementations peuvent obliger les détaillants à mettre au rebut des stocks périmés ou présentant des imperfections (dans de nombreux pays, les consommateurs ont tendance à considérer la date limite d'utilisation optimale comme une date limite de consommation, jetant ainsi des aliments qui pourraient être parfaitement sûrs et nutritifs), tandis que dans le secteur des hôtels, restaurants et cafés (HoReCa), le gaspillage peut être réduit grâce à des changements de comportements, bien que certains déchets alimentaires soient inévitables (notamment lorsque des annulations de réservations ont pour conséquence que l'offre de nourriture est plus importante que la demande des clients).

11. Les collectivités locales jouent un rôle central dans la transition vers une économie circulaire en fournissant des services et des infrastructures essentiels qui encouragent les citoyens à adopter des modes de vie durables et qui aident les entreprises locales à se tourner vers des pratiques conformes aux principes de l'économie circulaire. Cependant, nombre d'entre elles ne disposent pas des ressources nécessaires pour procéder à des changements majeurs. Pour combler ce manque, il est essentiel d'apporter un appui ciblé et de favoriser la mise en commun des connaissances.

⁶ Lillywhite, R. D., McCosker, C., et Sheane, R. (2016). *The embedded resource and environmental burden of deliberately wasted lettuce*. Dixième Conférence internationale sur l'évaluation du cycle de vie des aliments.

⁷ Johnson, L. K. et autres (2018). *Estimating on-farm food loss at the field level: A methodology and applied case study on a North Carolina farm*. *Resources, Conservation and Recycling*, vol. 137, octobre 2018, 243-250.

⁸ Willet et autres (2019). *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*.

⁹ Friant, M., Vermuelen, W. et Salomone (2021). *Analysing European Union circular economy policies : words versus actions*. *Sustainable Production and Consumption*, 27:337-353.

Bioéconomie et utilisation des sous-produits

12. La classification des flux de matières en tant que « déchets » ou « ressources » a une incidence directe sur la manière dont ils sont perçus et traités, le terme « ressource » supposant une valeur potentielle, tandis que le terme « déchet » indique une valeur faible ou nulle. La reclassification de ce qui peut être considéré comme un « déchet » en « ressource » (en reconnaissant et en valorisant ses caractéristiques) permet de modifier les politiques de manière à prendre en compte et à gérer les déchets agroalimentaires. Des exemples tels que le fumier animal, les résidus de récolte et la levure de bière montrent que des matières traditionnellement considérées comme des déchets peuvent être des ressources précieuses lorsqu'elles sont recyclées ou réutilisées à d'autres fins au sein du système agricole ou dans des produits à valeur ajoutée.

13. De nombreux déchets agroalimentaires peuvent être réutilisés comme matières premières dans des processus pouvant générer de nouveaux produits, ce qui constitue une solution très intéressante pour l'industrie agroalimentaire. En raison de leurs caractéristiques, les déchets agroalimentaires peuvent constituer une source de carbone renouvelable. La bioéconomie fondée sur la production agroalimentaire est un secteur d'activité économique dans lequel les sous-produits (c'est-à-dire les déchets inévitables) du secteur agroalimentaire (par exemple les flux de déchets alimentaires et agricoles) sont utilisés comme intrants pour la production de différents produits. Dans de nombreux cas, ces intrants remplacent les matières premières d'origine fossile, ce qui renforce la circularité globale.

14. La transformation des déchets en ressources dans le cadre de la bioéconomie circulaire présente des avantages évidents pour la société sur les plans économique, social et environnemental. La production de produits chimiques et d'engrais issus de la bioéconomie à partir de déchets peut remplacer celle des produits traditionnels à base de matières premières minérales et fournir aux entreprises un plus grand nombre d'intrants renouvelables. Cela permettra de mettre en place des systèmes agroalimentaires plus résilients tout en réduisant les effets des activités sur l'environnement et la dépendance à l'égard de ressources limitées. Pour favoriser cette transition vers la bioéconomie durable, les États devront prendre des mesures stratégiques et financières afin de soutenir une transition progressive et équitable vers une économie circulaire pleinement intégrée, reposant sur une utilisation efficace des ressources à tous les niveaux.

15. Il est essentiel de pouvoir déterminer la provenance et la qualité des déchets utilisés comme matières premières pour assurer la durabilité de la chaîne d'approvisionnement et sa conformité avec les principes de l'économie circulaire. L'établissement de « passeports des matières premières » pourrait renseigner sur l'origine et la méthode de production des matières utilisées comme intrants (par exemple, en faisant la distinction entre les déchets évitables et inévitables), et ainsi garantir que les produits recyclés et récupérés peuvent rivaliser (aux niveaux des coûts, des aspects sociétaux et du respect de l'environnement) avec les matières premières d'origine fossile. Cela nécessite la mise en place d'un système sécurisé de saisie, de stockage et de vérification des données, qui garantisse une traçabilité complète des déchets, et constitue en fait l'un des maillons d'un système entièrement intégré de traçabilité de la chaîne agroalimentaire¹⁰.

16. La collaboration entre les parties prenantes des différentes chaînes d'approvisionnement est essentielle pour choisir et se procurer des intrants appropriés, tels que des déchets agroalimentaires inévitables, et pour mettre au point des systèmes efficaces de collecte des déchets. Les États peuvent accompagner ces initiatives en adoptant des politiques bien définies visant à renforcer la collecte et le recyclage des déchets agroalimentaires inévitables, tout en continuant à encourager la réduction de la production de déchets évitables.

17. Les plateformes de négoce commencent à constituer des marchés potentiels pour les déchets agroalimentaires, en particulier pour les flux de déchets inévitables, qui sont des sous-produits du système. À l'heure actuelle, il n'existe pas de marché mondial économiquement viable de déchets agroalimentaires, mais les plateformes de négoce qui sont

¹⁰ Pour de plus amples informations sur les passeports numériques de produits, voir le document ECE/CTCS/2024/10.

en train de voir le jour visent à permettre des échanges commerciaux efficaces et une utilisation durable de ces flux de déchets. Toutefois, pour que ces plateformes contribuent à la durabilité et soient largement adoptées, elles doivent intégrer des systèmes permettant de vérifier l'origine des matières (par exemple, un système de « passeport des déchets ») ainsi qu'un système de paiement sécurisé afin que les échanges commerciaux puissent se dérouler sans heurts. Ces mécanismes sont essentiels pour mettre en place une bioéconomie agroalimentaire circulaire, car le respect des principes de circularité nécessite de connaître l'origine des matières premières.

18. Les modèles d'entreprise circulaires, qui sont au cœur de l'économie circulaire, bouleversent souvent les pratiques commerciales traditionnelles, mais sont essentiels pour réduire les effets que les activités commerciales ont sur l'environnement et modifier les circuits des flux de produits et de matières dans l'économie. Les entreprises « pionnières » qui sont les premières à adopter ces modèles jouent un rôle essentiel en attestant de leur viabilité commerciale et en encourageant d'autres entreprises à suivre leur exemple. Lorsque les entreprises s'engagent dans la transition vers une économie circulaire, elles se heurtent à des incertitudes et à des risques inhérents à ce choix, ce qui nécessite la mise en place de mécanismes d'appui permettant de résoudre ces difficultés et de leur apporter un soutien financier. Il est essentiel que les institutions financières collaborent avec les États afin de mettre au point des solutions financières permettant d'aider les entreprises « pionnières ».

III. Conclusions et recommandations

19. La prévention efficace de la production de déchets alimentaires et la réutilisation des déchets sont des questions complexes. Il est nécessaire d'adopter une approche systémique et des politiques intégrées visant à mettre en place des systèmes alimentaires durables dans le cadre de l'économie circulaire. En raison de la complexité de la chaîne agroalimentaire, qui est soumise aux forces du marché et aux interactions entre les différents maillons (par exemple, aux niveaux des exploitations agricoles, des chaînes de valeur, de la vente au détail, des services alimentaires et des consommateurs), il est nécessaire d'élaborer et de mettre en œuvre avec soin les politiques dans ce domaine. Pour réduire les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires, il faut mettre l'accent sur l'amélioration de l'efficacité opérationnelle tout au long de la chaîne et sur la sensibilisation des consommateurs.

20. L'expérience de divers pays montre que les décideurs peuvent promouvoir de diverses manières la réduction de la production de déchets et la réutilisation des déchets dans le secteur agroalimentaire, et favoriser ainsi la transition vers une économie circulaire. Selon des études récentes, il est essentiel, pour mettre en œuvre une politique intégrée :

- De promouvoir la transparence et le partage des données afin de renforcer la collaboration entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement, en utilisant des données de référence et des mesures des résultats obtenus au niveau des entreprises, des secteurs et des pays ;
- D'investir dans la sensibilisation des consommateurs et de leur donner les moyens d'agir. L'évolution des comportements des consommateurs est essentielle pour faire reculer les pratiques qui produisent de grandes quantités de déchets alimentaires consommables ;
- De fixer des objectifs de prévention visant à obtenir des améliorations en ce qui concerne la protection de l'environnement et la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les objectifs de prévention de la production de déchets alimentaires devraient être définis et poursuivis sur la base de critères quantitatifs et mesurables ;
- D'utiliser des dispositifs fiscaux visant à promouvoir les mesures de prévention de la production de déchets alimentaires tout au long des chaînes de valeur. Ces mesures pourraient consister à instaurer une écotaxe sur les déchets alimentaires ou à établir des critères de référence pour la prévention de la production de déchets alimentaires ;
- D'envisager de modifier l'étiquetage des produits alimentaires de manière à prolonger la durée de conservation des aliments emballés en différenciant les étiquettes selon

que la date indiquée fait référence à un risque pour la santé ou à une date limite d'utilisation optimale ne concernant que les caractéristiques organoleptiques ;

- De modifier les politiques relatives à la redistribution des produits alimentaires afin de simplifier les dons tout en garantissant la sécurité alimentaire ;
- De réviser les réglementations relatives aux marchés publics, par exemple en introduisant des spécifications techniques, des prescriptions et des clauses favorisant la réduction de la production de déchets alimentaires dans les contrats relatifs aux marchés publics ;
- De créer un comité de prévention de la production de déchets alimentaires chargé des questions d'organisation et de partage des connaissances afin de faciliter la collaboration entre les parties prenantes concernant l'établissement d'accords, les actions conjointes, le partage de bonnes pratiques et la promotion de campagnes de sensibilisation à la prévention de la production de déchets alimentaires.

21. Les mesures prises dans différents pays et dans divers contextes doivent être ajustées et adaptées en fonction des rôles particuliers des acteurs de la chaîne de valeur, depuis les agriculteurs jusqu'aux détaillants, en passant par les entreprises de transformation et les entreprises de la bioéconomie. On trouvera ci-après des éléments clefs que sont invités à prendre en considération :

Les agriculteurs, les entreprises de transformation et les détaillants :

- Promouvoir la mise en place de systèmes et de pratiques agricoles multifformes, qui permettent une utilisation optimale des ressources (technologies génétiques appliquées aux plantes et aux animaux, agriculture numérique, pratiques d'élevage viables tant sur le plan environnemental que sur le plan économique, etc.) ;
- Promouvoir la réalisation d'audits obligatoires des flux de ressources à l'aide d'une plateforme numérique nationale consacrée aux pertes et au gaspillage de denrées alimentaires ;
- Promouvoir la coopération entre les secteurs public et privé en matière de recherche et d'innovation dans les domaines de la modélisation, de la prévision et de l'évaluation des risques liés à l'offre et à la demande tout au long de la chaîne agroalimentaire, notamment aux fins de la mise en place de systèmes de recyclage des déchets agricoles inévitables ;
- Contribuer à la modélisation de l'offre et de la demande dans le cadre d'une initiative globale portant sur l'ensemble de la chaîne agroalimentaire et visant à réduire au minimum le gaspillage ainsi qu'à procéder à des examens des modèles des contrats d'approvisionnement conclus avec les agriculteurs et à les réglementer ;
- Réexaminer les pratiques d'emballage des produits alimentaires afin de trouver le juste équilibre entre la fonction hygiénique de l'emballage et sa fonction de prolongation de la durée de conservation des produits.

Les entreprises de la bioéconomie :

- Promouvoir la collaboration entre acteurs de la chaîne agroalimentaire dans le cadre de travaux de modélisation de l'offre et de la demande (étant donné que la disponibilité des intrants dépend des dynamiques de la chaîne agroalimentaire) et favoriser la mise en place de systèmes de « passeport des déchets », qui permettent de vérifier la provenance des déchets utilisés comme intrants, et donc d'en faire un usage plus efficace ;
- Lancer des projets de collaboration avec des fournisseurs d'intrants complémentaires tels que les déchets municipaux, notamment dans le cadre de partenariats public-privé ;
- Favoriser l'adoption à plus grande échelle de modèles d'entreprise qui facilitent le recyclage des produits dans l'agriculture et résoudre les problèmes d'élimination des déchets au niveau local tout en fournissant des produits à haute valeur ajoutée à la société dans son ensemble.

22. La Division du commerce et de la coopération économique de la CEE est disposée à aider les États membres à exploiter leur potentiel de réduction des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires dans le cadre de la transition vers une économie circulaire. Elle met à disposition divers éléments qui peuvent les aider à promouvoir la transformation numérique, notamment des normes, des règles, des instruments juridiques et des orientations. Elle a par exemple publié une méthode de mesure applicable aux chaînes de valeur des produits frais et un code de bonnes pratiques pour la manutention optimale des fruits et légumes frais tout au long de la chaîne de valeur. L'appui fourni par la CEE à ses États membres dans le domaine du renforcement des capacités en matière de transition vers une économie circulaire nécessite un financement extrabudgétaire. Les délégations représentées au Comité directeur sont invitées à envisager de faire des annonces de contribution et à utiliser les instruments de mobilisation de ressources dont la CEE dispose.
