



**PENSEZ • MANGEZ • PRESERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

A decorative banner with a dark red background and white icons of various food items: a fish, a shrimp, a slice of watermelon, a piece of bread, a tomato, and a watermelon slice. A white cloche is prominently displayed in the center.

**À venir :**  
**Relevons le défi du**  
**gaspillage alimentaire**

**Hilary French**

**Bureau nord-américain du Programme des Nations  
Unies pour l'environnement**



**PENSEZ • MANGEZ • PRESERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les faits :

- Alors que nous produisons assez d'aliments pour nourrir la population mondiale, **800 millions de personnes souffrent actuellement de la faim.**
- Au moins **un tiers des aliments sont gaspillés chaque année.**
- Au coût de 750 milliards de dollars
- Ce qui génère **8 % des émissions de GES de notre planète...**





**PENSEZ • MANGEZ • PRESERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



 **OBJECTIFS** DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

17 OBJECTIFS POUR TRANSFORMER NOTRE MONDE

Le PNUE demande aux pays et aux entreprises d'agir dans l'esprit de l'Objectif de développement durable 12.3 :

*D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte.*

Le directeur exécutif Erik Solheim copréside **Champions 12.3**, coalition unique de responsables collaborant afin d'accélérer les progrès vers l'atteinte de cet objectif critique.



**PENSEZ • MANGEZ • PRESERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



- **Déterminés** à atteindre l'objectif 12.3
  - Contribuer à l'atteinte de l'objectif 12.3 à l'échelle mondiale.
  - Encourager les autres à réduire la perte et le gaspillage d'aliments (PGA).
- **Donner l'exemple** sur la façon de réduire la PGA
  - Quantifier la PGA et surveiller les progrès réalisés.
  - Adopter des stratégies de réduction de la PGA.
- **Afficher** les succès obtenus et expliquer aux pairs et aux médias l'importance de la réduction de la PGA
  - Sensibiliser les gouvernements, le secteur privé et les citoyens au problème de la PGA, aux avantages liés à la résolution de ce problème et à la façon de procéder.
  - Annoncer et célébrer les succès obtenus en matière de réduction de la PGA, ce qui éduquera et motivera le reste de la population.
- **Préconiser** l'amélioration des conditions propices à la réduction de la PGA lors des échanges avec d'autres dirigeants.



## Suivi des progrès relatifs à l'objectif 12.3

Le PNUÉ encourage les pays et les entreprises à **quantifier leur perte et leur gaspillage d'aliments (PGA)**, en établissant un suivi de base des progrès réalisés d'ici 2030.



Food  
Loss +  
Waste  

---

PROTOCOL

Le *FLW Protocol* (Protocole de la PGA), publié en juin dernier, établit une norme mondiale de mesure de la PGA.



# Une réponse planétaire

Nouvelles études sur les normes cosmétiques

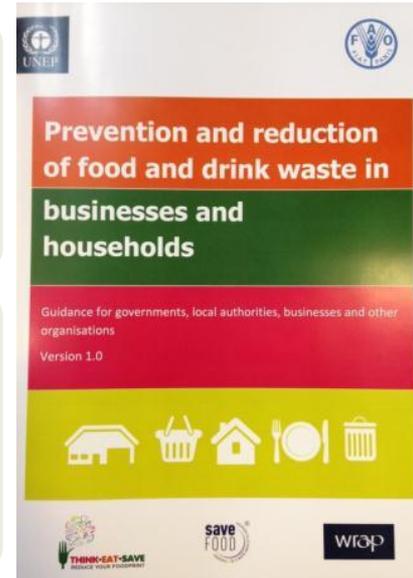
Activités du PNUE, combinées à celles de la FAO et de SAVE FOOD



PENSEZ • MANGEZ • PRÉSERVEZ  
**DÉFI DES ÉTUDIANTS**

Campagne mondiale de sensibilisation

Programmes nationaux et régionaux de prévention du gasp. alimentaire



Renforcement des capacités de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle régionale

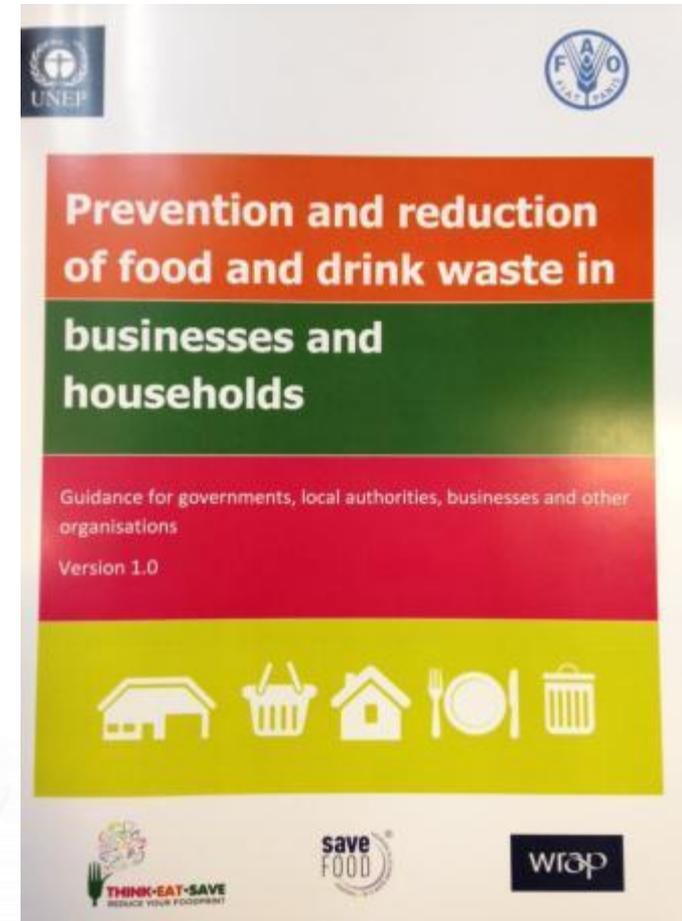




# Programmes nationaux et locaux de prévention du gaspillage alimentaire

- Document d'orientation pour les autorités publiques, les entreprises et d'autres organisations sur la **définition, la planification et la mise en œuvre** de stratégies efficaces de prévention du gaspillage alimentaire
- Publié en **mai 2014**, accessible à l'adresse <http://thinkeatsave.org/index.php/take-action/think-eat-save-guidance-document>
- La méthode proposée est mise à l'essai avec certains pays et certaines entreprises à l'échelle mondiale

*Think.Eat.Save Guidance Version 1.0* est un nouvel outil lancé par le Programme de l'environnement des Nations Unies (PNUE), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et le *Waste and Resources Action Programme* (WRAP).





**PENSEZ • MANGEZ • PRÉSERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

# Programmes de prévention du gaspillage alimentaire – Méthode d'orientation

## Module 1 : Définir et mesurer le gaspillage d'aliments et de boissons



### Étapes clés :

- Quantification à l'échelle nationale/régionale
- Quantification des déchets issus de la fourniture d'aliments et de boissons
- Quantification au niveau des ménages

## Module 3 : Élaborer et mettre en œuvre des programmes de prévention et de réduction du gaspillage d'aliments et de boissons



- Planifier et élaborer une stratégie de mobilisation des consommateurs
- Établir des conditions de base et fixer un objectif
- Élaborer des orientations fondées sur des données probantes
- Prendre des mesures pour prévenir le gaspillage alimentaire
- Mesurer, surveiller et présenter les progrès

## Module 2 : Options d'élaboration de politiques et de mesures nationales ou régionales



### Étapes clés :

- Possibilités de stratégies de motivation
- Programmes d'actions collectives volontaires
- Campagne de mobilisation des consommateurs

## Module 4 : Prévenir le gaspillage alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement commerciales (vente au détail, fabrication et services alimentaires)

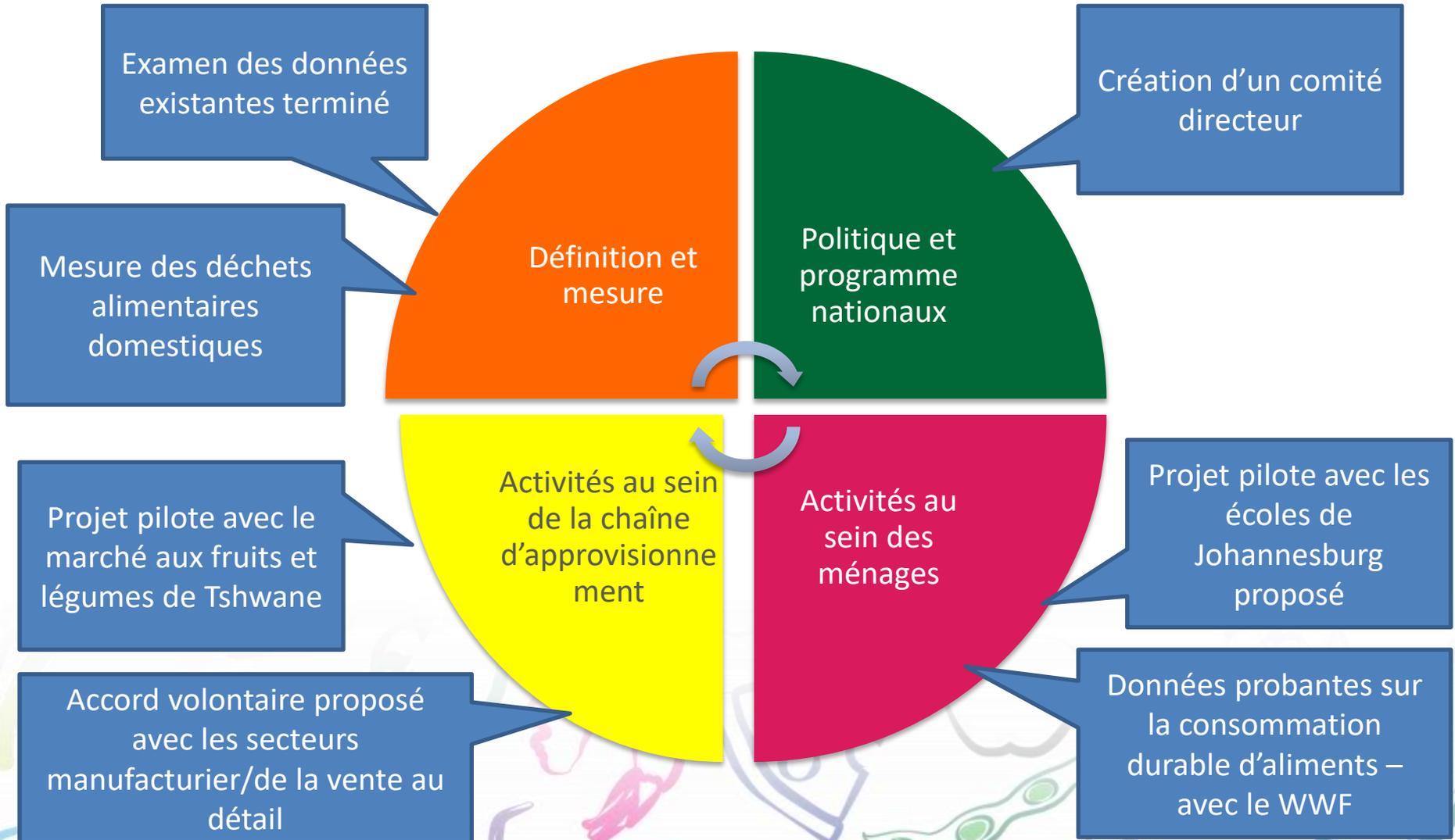


### Étapes clés :

- Stratégie d'entreprise, conditions de base et objectifs
- Mesures : orientation à l'aide d'outils et d'exemples
- Mesure et présentation des progrès réalisés vers l'atteinte des objectifs



# Projet pilote en Afrique du Sud: premières activités





**PENSEZ • MANGEZ • PRESERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Gaspillage alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement horticole du Mexique

Le PNUE a mené une étude dans la chaîne d'approvisionnement à propos du gaspillage alimentaire dans le secteur d'exportation horticole du Mexique. L'étude portait sur les éléments suivants :

- Annulation des commandes et modification des ententes d'approvisionnement à la dernière minute
- Utilisation et usage abusif des spécifications cosmétiques par les acheteurs étrangers
- Fluctuations imprévisibles de la demande et des prix

Les résultats de cette étude constituent des données probantes limitées, mais de plus en plus nombreuses, à propos du gaspillage alimentaire en milieu agricole, et appuient l'élaboration de recommandations stratégiques sur la gestion et la prévention du gaspillage alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire interentreprises.

**FEED  
BACK**



**PENSEZ • MANGEZ • PRESERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Trois recommandations clés

L'initiative Champions 12.3 fait trois recommandations pour l'atteinte de l'objectif 12.3 d'ici 2030 :

**Cibler** : Les objectifs définissent l'ambition, et l'ambition génère l'action. Chaque pays, grande ville et entreprise participant à la chaîne d'approvisionnement alimentaire devrait établir des objectifs de réduction de la PGA qui vont dans le sens de l'objectif 12.3, afin de garantir un degré d'attention et de priorité suffisant.

**Mesurer** : Ce qui est mesuré est ensuite géré. Les gouvernements et les entreprises devraient quantifier la PGA et en rendre compte, et surveiller les progrès réalisés d'ici à 2030.

**Agir** : Seuls les actes ont un impact. Les gouvernements, les entreprises et la société civile devraient accélérer et intensifier l'adoption de politiques, d'incitatifs et de pratiques et le recours à des investissements qui réduisent la PGA.



# CIBLER – MESURER - AGIR

## Par où commencer en Amérique du Nord?

- **Le Canada et le Mexique pourraient adopter l'ODD 12.3 en vue de réduire de moitié la perte et le gaspillage d'aliments.**
- Le Canada, le Mexique et les États-Unis peuvent envisager d'inclure la réduction du gaspillage alimentaire dans leurs contributions nationales à l'Accord de Paris sur les changements climatiques.
- On peut définir les conditions de base du gaspillage alimentaire pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, en utilisant le Food Loss and Waste Protocol. On manque de données sur les déchets alimentaires domestiques du Mexique.
- Le PNUE peut travailler avec chaque pays pour élaborer un programme national de prévention du gaspillage alimentaire.



**PENSEZ • MANGEZ • PRESERVEZ**  
DITES NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Merci de votre attention!**

**Avez-vous des questions?**

**Hilary French**

**Bureau nord-américain du PNUE**

[Hilary.French@unep.org](mailto:Hilary.French@unep.org)

**Pour en savoir plus :**

**[www.thinkeatsave.org](http://www.thinkeatsave.org)**

James Lomax

Agent du programme agroalimentaire

[James.Lomax@unep.org](mailto:James.Lomax@unep.org)

Clementine O'Connor

Coordonnatrice de *Think Eat Save*

[clementine.oconnor@thinkeatsave.org](mailto:clementine.oconnor@thinkeatsave.org)

