*Projet de plan annoté*

**Code de conduite (CdC) sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires**

1. **Introduction**
	1. **Contexte**

Cette section fait référence à la vingt-sixième session du Comité de l'agriculture (COAG) tenue en 2018, durant laquelle celui-ci a invité la FAO *à prendre l'initiative, en collaboration avec les acteurs concernés, dans l’élaboration de codes de conduite volontaires sur les pertes et le gaspillage alimentaires que le Comité examinera à la session suivante (COAG 27)*.

Elle fera également référence aux cadres politiques mondiaux en vigueur (par exemple, le Défi Faim Zéro, le Programme de développement durable à l'horizon 2030, le Cadre d'action de la CIN2, les recommandations du CSA concernant les pertes et le gaspillage alimentaires dans le contexte des systèmes alimentaires durables), ainsi que les principales initiatives régionales pertinentes en matière de pertes et de gaspillage alimentaires.

* 1. **JUSTIFICATION**

Cette section exposera la justification du code de conduite (CdC), par exemple, la présentation d'un ensemble de lignes directrices volontaires qui énoncent les principes et pratiques que les gouvernements et autres intervenants devraient appliquer pour réduire les pertes et les gaspillages alimentaires afin de promouvoir de façon durable la sécurité alimentaire.

On y définira également la terminologie pertinente, par exemple les termes chaîne d'approvisionnement alimentaire, pertes alimentaires, gaspillage alimentaire.

* 1. **NATURE, PORTÉE ET PUBLIC CIBLE DU CdC**

Cette section expliquera la nature volontaire et non contraignante du CdC et son champ d'application (mondial, régional, national). On y précisera les liens avec les instruments et les lignes directrices volontaires existants, par exemple: Codex; Code de conduite pour une pêche responsable; Droit à l'alimentation; Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires; Principes pour un investissement responsable dans l'agriculture et les systèmes alimentaires.

Cette section indiquera également le public visé par le CdC, à savoir les gouvernements et les décideurs politiques, les organisations sous-régionales, régionales et mondiales, le secteur privé, la société civile et les organisations de consommateurs.

* 1. **Objectifs du CdC**

Cette section décrira les objectifs du CdC, qui pourraient comprendre ce qui suit:

1. Servir d'instrument de référence pour aider les pays membres à établir ou à améliorer leurs cadres juridiques et institutionnels en matière de prévention, de réduction et de gestion des pertes et du gaspillage alimentaires;
2. Établir des lignes directrices, conformément aux règles pertinentes du droit international, pour la prévention, la réduction et la gestion des pertes et du gaspillage alimentaires, à la lumière des incidences économiques, sociales, environnementales et nutritionnelles pertinentes;
3. Définir des normes de conduite pour toutes les parties prenantes impliquées dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire afin de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans leurs opérations et actions.
	1. **PROCESSUS A SUIVRE DANS L'ÉLABORATION, LA NÉGOCIATION ET L'ADOPTION DU CdC**

Cette section décrira le processus à suivre pour l'élaboration, la négociation et l'adoption du CdC, par exemple les consultations en ligne, les ateliers de consultation régionaux, la consultation de groupes d'intervenants spécifiques et la présentation au Bureau du COAG.

On y expliquera également la manière dont la FAO effectuera le suivi de l'application et de la mise en œuvre du CdC une fois qu'il aura été adopté, la façon dont l'impact sur les pertes et les gaspillages alimentaires sera évalué, et comment la FAO fera rapport au COAG sur les progrès accomplis.

1. **LES PRINCIPES DIRECTEURS ET PRATIQUES DU CdC**
	1. **Principes directeurs généraux**

Les principes généraux pourraient notamment être les suivants:

* Prendre en considération les 3 piliers de la durabilité (sociale, économique et environnementale) pour mener des activités liées au système alimentaire propres à réduire au minimum les pertes et le gaspillage alimentaires avec pour objectif final de: Garantir la sécurité alimentaire et nutritionnelle, la conservation des ressources naturelles, y compris la biodiversité, lutter contre la dégradation de l'environnement et, plus largement, contribuer au développement durable et aux ODD.
* Adopter une approche hiérarchique dans laquelle la priorité est donnée à la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires à la source.
* Évaluer l'impact des interventions dans la perspective d'un système alimentaire susceptible de conduire à solutions durables permettant d’assurer un approvisionnement suffisant d'aliments sains.
* Responsabilité du secteur public pour contrôler efficacement les activités liées au système alimentaire et promouvoir ainsi:

 - la coopération aux échelons sous-régional, régional et mondial afin de promouvoir des pratiques responsables

- la consultation, la participation efficace, la collaboration de l'industrie alimentaire et d'autres intervenants

- la sensibilisation aux pratiques responsables par le biais de l'éducation et de la formation, en vue de faciliter la mise en œuvre du Code.

* 1. **PRINCIPES ET PRATIQUES SPÉCIFIQUES**

Cette section expose les principes directeurs et les pratiques spécifiques regroupés dans les catégories suivantes:

* Prévention et réduction des pertes alimentaires, et prévention et réduction du gaspillage alimentaire, redistribution des aliments.
* Aliments pour animaux (à considérer comme reconversion des aliments), ainsi que les utilisations industrielles, les engrais, la digestion anaérobie et le compostage (à considérer comme recyclage des aliments)
* Incinération et enfouissement, mécanisme de dernier ressort pour l'élimination des déchets

La figure ci-dessous illustre visuellement les catégories susmentionnées formant une structure pyramidale basée sur les principes directeurs les plus souhaitables (en haut) et les moins souhaitables (en bas) pour prévenir, réduire, réutiliser, recycler et éliminer les pertes et le gaspillage alimentaires.



.

* Outre les catégories susmentionnées, des questions transversales relatives aux pertes et au gaspillage alimentaires sont également prises en considération.
	+ 1. **prÉvention et rÉduction des pertes et du gaspillage alimentaires**

**2.2.1(a) PRÉVENTION ET RÉDUCTION DES PERTES ALIMENTAIRES**

Cette section décrira les principes directeurs et les mesures applicables à chacune des étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la vente au détail.

 ***Production primaire, récolte et manutention post récolte***

Cette section énonce les principes directeurs et les mesures à mettre en œuvre par les États, les producteurs (y compris les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs) et les organisations de producteurs pour prévenir et réduire les pertes alimentaires au niveau de la production primaire/récolte.

Exemples de mesures à prendre de la part des États:

* Garantir la mise en place d'un cadre juridique et administratif efficace pour soutenir les organisations d'agriculteurs et promouvoir les accords contractuels entre les producteurs et les marchés.

Exemples de mesures à prendre de la part des agriculteurs, des éleveurs, des pêcheurs:

* Adopter de bonnes pratiques telles que l'utilisation de variétés appropriées qui répondent aux besoins du marché cible (cas des cultures), une récolte, une manutention post-récolte et des protocoles de traitement adéquats.

***Transformation***

Cette section énonce les principes directeurs et les mesures à mettre en œuvre de la part des États, des transformateurs (y compris les PME, les grandes entreprises, les sociétés multinationales) et des associations professionnelles pour prévenir et réduire les pertes alimentaires au niveau de la transformation.

Exemples de mesures à prendre de la part des États:

* - Établir et assurer la mise en place de normes de sécurité et de qualité, et tenir compte des effets environnementaux liés aux activités de transformation dans l'élaboration des règlements et des politiques.

Exemples de mesures à prendre de la part des transformateurs:

Appréhender les réglementations en matière de qualité et de sécurité et renforcer les capacités en matière de bonnes pratiques (bonnes pratiques de manipulation, de fabrication et de conditionnement) répondant aux exigences du marché.

Exemples de mesures à prendre de la part des associations professionnelles:

* Faciliter la participation des petits transformateurs aux pourparlers sur les politiques relatives aux pertes et au gaspillage alimentaires.

***Distribution***

Cette section énonce les principes directeurs et les mesures à mettre en œuvre de la part des États, des distributeurs/intervenants de la chaîne d’approvisionnement et des associations professionnelles pour prévenir et réduire les pertes alimentaires au niveau de la distribution.

Exemples de mesures à prendre de la part des États:

* Encourager les associations et coopératives de produits de base à améliorer leur efficacité opérationnelle et fournir l'infrastructure nécessaire pour appuyer les opérations logistiques

Exemples de mesures à appliquer par les intervenants de la chaîne d'approvisionnement alimentaire:

* Participer activement à des plates-formes multipartites afin d'améliorer les opérations de la chaîne de valeur

Exemples de bonnes pratiques à appliquer de la part des organisations/associations professionnelles:

* Sensibilisation aux exigences et aux réglementations du marché

**2.2.1(b) PRÉVENTION ET RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

***Vente au détail***

Cette section énonce les principes directeurs et les mesures à mettre en œuvre de la part des États, des détaillants et des associations professionnelles pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire au niveau de la vente au détail.

Exemples de mesures à prendre de la part des États:

* Favoriser le développement de marchés pour les produits inférieurs aux normes, modifier les règlements sur l'étiquetage des aliments et établir des politiques et des lois pour faciliter le don d'aliments.

Exemples de mesures à prendre de la part des détaillants:

* Renforcement des capacités en matière de gestion des stocks et de vérification et de mesure des déchets, et utilisation de prix différenciés pour les produits proches de la date limite de péremption.

Exemples de mesures à prendre de la part des associations professionnelles:

* Soutenir la formation de leurs membres et participer aux négociations menées avec le secteur public et d'autres intervenants de la chaîne

***Secteur de la consommation (y compris les consommateurs et le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés (Horeca)***

Cette section énonce les principes directeurs et les mesures à mettre en œuvre de la part des États, des consommateurs et des associations de consommateurs et parties prenantes du secteur de l’Horeca pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire au niveau de la vente au détail.

Exemples de mesures à prendre de la part des États:

* Éducation des consommateurs sur la planification des repas, les bonnes pratiques d'entreposage, la lecture des étiquettes.
* Campagnes et manifestations de sensibilisation sur l'empreinte du gaspillage alimentaire.
* Promotion de mesures fiscales visant à encourager les pratiques de réduction du gaspillage alimentaire.

Exemples de mesures à prendre de la part des associations de consommateurs:

* Campagnes de sensibilisation sur les mesures visant à éviter le gaspillage alimentaire.

Exemples de mesures à prendre de la part du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés:

* Sensibilisation et renforcement des capacités sur les bonnes pratiques auprès de leurs employés.

**2.2.1(c) REDISTRIBUTION ALIMENTAIRE**

Cette section énonce les principes directeurs et les mesures à mettre en œuvre de la part des différentes parties prenantes à la redistribution alimentaire. La redistribution alimentaire implique la collecte et la redistribution d'aliments sains et nutritifs pour la consommation humaine. Elle peut se faire principalement par l'intermédiaire de banques alimentaires, de magasins communautaires, de supermarchés sociaux, de cuisines-garde-manger ou de programmes de cantines scolaires. Il est ainsi possible de récupérer différents types d'aliments (frais, emballés, congelés, etc.) à différents stades de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (des producteurs aux services de restauration). Les activités de collecte, de manipulation, de traitement, de stockage et de redistribution devront être effectuées conformément aux réglementations spécifiques en matière d'hygiène ainsi qu'aux procédures légales et administratives.

* + 1. **RECONVERSION ET RECYCLAGE des pertes et du gaspillage alimentaires**

Cette section concerne les aliments qui ne peuvent être utilisés ou récupérés pour la consommation humaine et qui ont subi une réduction de leur valeur nutritionnelle ou économique. Ces denrées alimentaires peuvent donc être réorientées vers des applications industrielles telles que l'alimentation animale ou le recyclage (biocarburants, matériaux d'emballage, bioplastiques, engrais, digestion anaérobie, compostage, etc.

Exemples de mesures à prendre de la part des États:

* Promouvoir des pratiques saines afin de susciter et d'encourager les mesures destinées à réacheminer les denrées alimentaires vers l'alimentation animale
* Promouvoir des pratiques saines afin de susciter et d'encourager les mesures destinées au recyclage, impliquant des utilisations industrielles, des engrais, la digestion anaérobie et le compostage.

Exemples de mesures à appliquer par les intervenants de la chaîne d'approvisionnement alimentaire:

* Améliorer les pratiques de ségrégation à la source et de réacheminement à des fins économiques.
	+ 1. **INCINÉRATION ET MISE EN DÉCHARGE**

Cette section décrira les principes et les pratiques liés à l'élimination adéquate des matières résultant soit (i) du fait que les pertes et le gaspillage alimentaires n'ont pas été évités et que les aliments ne peuvent être récupérés pour la consommation humaine ou destinés à d'autres usages, soit (ii) des parties non comestibles des aliments comme les peaux et les os.

Parmi les exemples de principes directeurs applicables, mentionnons:

* Considérer l'enfouissement et l'incinération comme les options les moins souhaitables pour la gestion des déchets en raison de leur forte empreinte environnementale résultant de la production de méthane et du risque de contamination des sols et des eaux souterraines.

Exemples de mesures à prendre de la part des États:

* Appliquer des mesures réglementaires visant à améliorer la coordination et la mise en œuvre des mesures de gestion des déchets afin de réduire la quantité de pertes et de gaspillage alimentaires envoyés à la décharge

Exemples de mesures à appliquer de la part des intervenants de la chaîne d'approvisionnement alimentaire:

* Améliorer les mécanismes de ségrégation à la source et de gestion des déchets
	+ 1. **approches transversales**

Cette section décrira les principes et mesures applicables de manière transversale à la prévention et à la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires, à la récupération, à la réorientation et au recyclage des aliments.

Parmi les exemples de questions transversales, mentionnons:

* Produire des données pour alimenter la base de données probantes qui guidera les interventions.
* Élaborer des stratégies nationales.
* Aborder les problèmes liés à l’égalité des sexes.
* Promouvoir des partenariats et la collaboration entre les entreprises, les gouvernements et la société civile.
* Développer et appliquer des technologies
* Soutenir la recherche et le développement et encourager l'innovation.