NATIONS
UNIES

EP

UNEP/EA.5/5

Distr. générale
10 novembre 2020

Français
Original : anglais

Assemblée des Nations Unies pour l'environnement du Programme des Nations Unies pour l'environnement

Assemblée des Nations Unies pour l'environnement
du Programme des Nations Unies pour l'environnement
Cinquième session
Nairobi (en ligne), 22–26 février 2021*
Point 5 de l'ordre du jour provisoire**

Questions relatives à la politique et à la gouvernance internationales en matière d'environnement

Progrès accomplis dans l'application de la résolution 4/2 sur la promotion des pratiques durables et des solutions novatrices afin de réduire les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires

Rapport de la Directrice exécutive

Introduction

1. Dans sa résolution 4/2 sur la promotion des pratiques durables et des solutions novatrices afin de réduire les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires, l'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) a prié la Directrice exécutive du PNUE de fournir un appui technique pour aider les États membres à appliquer la résolution ; de favoriser la coopération régionale et mondiale et de faciliter l'échange d'expériences, de connaissances, de résultats de recherches et des meilleures pratiques entre les États membres et d'autres parties prenantes du système alimentaire ; de continuer de participer aux initiatives internationales menées à l'appui du transfert de solutions novatrices et de pratiques permettant de réduire les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires ; de promouvoir la réduction des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires et d'aider les pays, en particulier les pays en développement, qui en font la demande, à étudier les possibilités de collaborer avec les organismes des Nations Unies et des institutions financières internationales conformément à leurs mandats et budgets ; et de lui faire rapport, à sa cinquième session, sur l'application des dispositions pertinentes de la résolution.

2. Le présent rapport décrit les mesures prises par la Directrice exécutive pour répondre aux demandes formulées dans la résolution 4/2 ainsi que les enseignements tirés à ce jour. Dans la mesure où le prochain débat de fond concernant cette résolution aura lieu lors de la reprise de la cinquième session de l'Assemblée pour l'environnement, les recommandations de mesures pertinentes de l'Assemblée seront formulées dans un amendement afin de prendre en compte les résultats du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, qui doit se tenir à la fin de l'année 2021.

* Conformément aux décisions prises lors de la réunion du Bureau de l'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement tenue le 8 octobre 2020 et lors de la réunion conjointe des Bureaux de l'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement et du Comité des représentants permanents tenue le 1er décembre 2020, la cinquième session de l'Assemblée devrait être ajournée le 23 février 2021 et reprendre en présentiel en février 2022

** UNEP/EA.5/1/Rev.1.

K2002493 301220

I. Progrès accomplis dans l'application de la résolution 4/2

3. Conformément à la résolution 4/2, le PNUE a promu et mis en œuvre une série de mesures, dont les éléments essentiels sont présentés dans les paragraphes ci-après. Le présent rapport rend compte des activités contribuant aux réalisations escomptées 2b, 3b et 6a du programme de travail du PNUE pour l'exercice biennal 2020–2021. Les travaux qui y sont décrits complètent également ceux du PNUE concernant la mesure des gaspillages alimentaires dans le cadre du produit 2 du descriptif de projet 617.1, « Transitioning to sustainable food systems for better lifestyles and food security and nutrition » (Transition vers des systèmes alimentaires durables pour une amélioration des modes de vie, de la sécurité alimentaire et de la nutrition). Parmi les ressources affectées à l'application de la résolution 4/2 figuraient un spécialiste du problème du gaspillage alimentaire, une allocation de 108 771 dollars du Fonds pour l'environnement et près de 900 000 dollars mobilisés par l'Allemagne, la Norvège, la Suisse et le Fonds d'affectation spéciale multipartite du réseau One Planet pour l'objectif de développement durable 12.

A. Appui technique aux États membres

4. En tant que responsable de l'indicateur 12.3.1 b) des objectifs de développement durable (Indice du gaspillage alimentaire), le PNUE a publié un document méthodologique concernant la mesure des gaspillages alimentaires pour permettre aux États membres de mettre en place des mécanismes visant à établir des mesures et communiquer des données d'une manière cohérente et comparable, qui a permis d'approuver l'Indice du gaspillage alimentaire comme indicateur d'objectif de développement durable de catégorie II[1]. La méthodologie a été élaborée en étroite coopération avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), co-responsable des indicateurs relatifs à la cible 12.3. Le PNUE utilise également la modélisation pour réaliser de nouvelles estimations des gaspillages alimentaires au niveau mondial, qu'il publiera au premier trimestre de 2021. Enfin, le PNUE a créé des groupes de travail régionaux sur la mesure des gaspillages alimentaires dans les régions de l'Asie et du Pacifique, de l'Asie occidentale, de l'Afrique ainsi que de l'Amérique latine et des Caraïbes, afin de familiariser les États membres avec les méthodes de mesure et de fournir un appui technique pour l'établissement de données de référence et de rapports sur la cible 12.3. Ces activités correspondent à l'indicateur de produit « Nombre de méthodes de mesure élaborées, adoptées et mises en œuvre par les pays pour le volet gaspillage alimentaire de l'indicateur 12.3.1 » du descriptif de projet 617.1, « Transitioning to sustainable food systems for better lifestyles and food security and nutrition » (Transition vers des systèmes alimentaires durables pour une amélioration des modes de vie, de la sécurité alimentaire et de la nutrition) du PNUE.

5. En soutien à l'élaboration de stratégies et de politiques, aux actions éducatives et à la sensibilisation concernant la prévention du gaspillage alimentaire, le PNUE a apporté des contributions, en tant que corédacteur, sponsor ou autre, à des publications ciblées, dont les suivantes : « *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019 : Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires* » , produite avec la FAO ; « *Reducing Food Loss and Waste: Setting a Global Action Agenda* » (Réduire les pertes et gaspillages alimentaires : Établir un programme d'action mondial) et « *Reducing Food Loss and Waste: Ten Interventions to Scale Impact* » (Réduire les pertes et gaspillages alimentaires : Dix interventions pour accroître l'impact) produites avec l'Institut des ressources mondiales ; « Enhancing NDCs for Food Systems: Recommendations for Decision-makers » (Augmenter les contributions déterminées au niveau national pour les systèmes alimentaires : Recommandations à l'intention des décideurs), produite avec le Fonds mondial pour la nature ; « *Circular Economy Action Agenda for Food* » (Programme d'action d'économie circulaire pour la nourriture) produite avec la Plateforme pour l'accélération de la transition vers l'économie circulaire ; et « *Call to Global Action on Food Loss and Waste* » (Appel à une action mondiale contre les pertes et gaspillages alimentaires) produite avec Champions 12.3.

6. Le PNUE aide différents États membres à établir des données de référence et des stratégies concernant le gaspillage alimentaire au niveau infranational, notamment à Rio de Janeiro (Brésil) et dans la province de Java Ouest (Indonésie), avec cinq autres villes devant s'y ajouter dans le cadre d'un nouveau projet concernant les technologies vertes et les gaspillages alimentaires. Grâce à un projet récemment mis en place, le PNUE fournira un appui en matière de mesure à six pays (Ghana, Inde, Jordanie, Kazakhstan, Ouganda et Sénégal) pour un groupe d'indicateurs relatifs

[1] Les indicateurs de la catégorie II sont des « indicateurs clairement définis sur le plan conceptuel, pour lesquels on dispose d'une méthode de calcul et de normes arrêtées, mais au titre desquels les pays ne produisent pas régulièrement de données ».

à l'économie circulaire dont il est responsable. Le PNUE s'emploie également à mettre en place quatre groupes de travail régionaux sur la mesure du gaspillage alimentaire et à fournir des orientations techniques sur les méthodes de mesure, tout en permettant une collaboration Sud-Sud visant un partage des bonnes pratiques au sein des régions et entre celles-ci.

7. Dans le domaine du refroidissement et des chaînes du froid durables, le Secrétariat de l'ozone du PNUE a appuyé l'adoption, en novembre 2019, de la Déclaration de Rome sur la contribution du Protocole de Montréal à la réduction des pertes alimentaires par le développement d'une chaîne du froid durable à la trente et unième Réunion des Parties au Protocole de Montréal et en est le dépositaire. En collaboration avec le Conseil mondial de la chaîne du froid alimentaire, le PNUE teste un nouveau modèle de base de données visant à cartographier les capacités et les besoins en matière de chaîne du froid au niveau des pays. L'Institut international du froid et le PNUE ont publié une série de « Notes de synthèse sur les technologies de la chaîne du froid », dans plusieurs langues, portant sur les technologies, les options de réfrigération, les tendances, les perspectives et les défis dans les principaux sous-secteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ; des chambres froides et entrepôts frigorifiques ; du transport frigorifique ; du froid commercial, professionnel et domestique ; et des applications aux bateaux de pêche. Le Kigali Cooling Efficiency Programme (K-CEP)[2] (Programme de Kigali sur l'efficacité énergétique dans le secteur du refroidissement) et le Carbon Trust[3], en collaboration avec la Cool Coalition[4] dirigée par le PNUE, ont publié une nouvelle note intitulée « Net zero cold chains for food » (Chaînes du froid à émissions nettes nulles pour la nourriture). Fin 2020, la Cool Coalition compte lancer un programme intégré de chaîne du froid rurale dans l'État du Tamil Nadu, en Inde, qui vise à mettre en place une chaîne du froid rurale axée sur la circularité, l'équité et les énergies renouvelables afin de rattacher des mesures renforcées à de multiples objectifs de développement durable transversaux dans certaines des zones rurales les plus pauvres de l'Inde.

B. Coopération régionale et mondiale

8. Dans le but de faciliter l'échange d'expériences, de connaissances, de résultats de recherches et des meilleures pratiques entre les États Membres et des parties prenantes, le PNUE a coorganisé ou appuyé trois ateliers régionaux de renforcement des capacités concernant la réduction des pertes et gaspillages alimentaires, à Bogota, Riyadh et Tokyo (le dernier ayant été organisé en ligne), en collaboration avec la Collaborative Initiative on Food Losses and Food Waste (Initiative de collaboration sur les pertes et gaspillages alimentaires) de la réunion des chefs des services agronomiques du G20 (MACS-G20), l'Institut Thünen et la FAO. Dans le cadre de cet effort collaboratif, le PNUE a dirigé les sessions de travail sur la mesure des gaspillage alimentaire et l'élaboration de stratégies nationales.

9. À l'appui du transfert de solutions novatrices et de pratiques permettant de réduire les pertes et les gaspillages de denrées alimentaires, le PNUE a contribué au lancement d'un nouveau Centre africain d'excellence pour un refroidissement et une chaîne du froid durables, situé au Rwanda, qui vise à augmenter l'efficacité de l'accès aux marchés pour les exploitants agricoles. La Rwanda Cooling Initiative (RCOOL) (Initiative de refroidissement du Rwanda), appuyée par le PNUE dans le cadre de son programme « Unis pour l'efficacité », fournit la base pour le nouveau centre. Le comité directeur de la Cool Coalition a recommandé la création d'un nouveau groupe de travail mondial sur la chaîne du froid, qui devrait être dirigé par l'Université de Birmingham en collaboration avec ONE\THIRD, un groupe de réflexion sur le gaspillage alimentaire basé au Danemark.

10. Le PNUE continue de participer à des initiatives internationales visant à favoriser la coopération internationale, à faciliter l'échange d'expériences, de connaissances, de résultats de recherches et des meilleures pratiques ainsi qu'à appuyer le transfert de solutions novatrices et de pratiques. Ainsi, le PNUE est membre fondateur de la coalition de haut niveau Champions 12.3 qui vise à réduire les pertes et gaspillages alimentaires, membre du conseil consultatif de ONE\THIRD et membre de la Plateforme de l'Union européenne sur les pertes et gaspillages alimentaires ainsi que de son sous-groupe sur la mesure.

---

[2] K-CEP est un programme philanthropique qui appuie la mise en œuvre de l'Amendement de Kigali au Protocole de Montréal relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone.

[3] Une organisation non gouvernementale qui aide les entreprises, les gouvernements et les organisations du monde entier à réduire les émissions de carbone et parvenir à une exploitation plus efficace des ressources.

[4] La Cool Coalition est un réseau mondial multipartite qui relie un large éventail d'acteurs clés afin de faciliter l'échange de connaissances, la sensibilisation et l'action conjointe en vue d'une transition mondiale rapide vers un refroidissement efficace et respectueux du climat.

11. Le 29 septembre 2020, le PNUE a organisé conjointement avec la FAO la remière Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires, accompagnée d'une manifestation en ligne multipartite de haut niveau. Il a mené une campagne de médias sociaux « Kitchen Memories » (Souvenirs de cuisine) pour marquer la manifestation et, en collaboration avec le projet « Edible Schoolyard » (Cour de récréation comestible), établi des plans de cours pour encourager les écoliers à réduire le gaspillage alimentaire par un apprentissage reposant sur l'expérience et des récits. Il a également annoncé la nomination d'un nouvel ambassadeur de bonne volonté, l'activiste des systèmes alimentaires et chef Massimo Bottura, qui appuiera la sensibilisation durant la période préparatoire au Sommet sur les systèmes alimentaires et au-delà.

12. Parmi les activités de sensibilisation et d'information en lien avec le refroidissement et les chaînes du froid durables figuraient la campagne « Cold Chain 4 Life » (La chaîne du froid pour la vie) mise en place par le PNUE et des partenaires clés pour la Journée mondiale de la réfrigération, comprenant un kit de célébration et un webinaire de haut niveau, le webinaire « Enhancing Food Security and Poverty Reduction through Net-Zero Food Cold Chains » (Améliorer la sécurité alimentaire et réduire la pauvreté par des chaînes du froid à émissions nettes nulles pour la nourriture) dans le cadre de la série des webinaires « This Is Cool »[5] ainsi que plusieurs histoires en lien avec la chaîne du froid et les pertes et gaspillages alimentaires publiées sur les sites Web du PNUE et de ses partenaires[6].

13. Le PNUE joue, à différents niveaux, un rôle actif dans les préparatifs du Sommet sur les systèmes alimentaires. La Directrice exécutive du PNUE assure la présidence de l'équipe spéciale des Nations Unies pour le Sommet et, à ce titre, fait partie du Comité consultatif du Sommet ; le PNUE participe à plusieurs activités relatives aux pistes d'action du Sommet et intervient dans divers domaines thématiques transversaux ; et il fournit un appui direct au secrétariat du Sommet. Dans le cadre de sa participation à la piste d'action 2 (Transition vers des modes de consommation durables), le PNUE contribue à étendre l'horizon de celle-ci au-delà des aspects nutritionnels de la consommation, le portant notamment à inclure des mesures relatives aux pertes et gaspillages alimentaires fondées sur l'approche « cibler, mesurer, agir » et la promotion de l'agriculture urbaine et périurbaine comme moyen de modifier les modes de consommation et de créer des emplois au niveau local dans des chaînes d'approvisionnement courtes.

II. Enseignements tirés

14. Les travaux décrits dans le présent rapport ont abouti à un certain nombre d'enseignements ayant des implications pour l'application de la résolution. Premièrement, les expériences aux niveaux tant des gouvernements que du secteur privé démontrent que l'approche « cibler, mesurer, agir » fonctionne pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires. La mesure s'est avérée être une première étape essentielle, permettant aux pays de comprendre l'ampleur du problème, de cibler les zones sensibles et de suivre les progrès à l'horizon 2030, et d'établir des données de référence et de définir des mesures concrètes.

15. Deuxièmement, les politiques, lorsqu'elles sont complétées par des partenariats public-privé et de vastes campagnes d'éducation des consommateurs, sont efficaces pour stimuler la collaboration au sein de la chaîne d'approvisionnement ainsi que les changements de comportement nécessaires pour atteindre la cible 12.3 des objectifs de développement durable. La plupart des pays et des entreprises ne disposent pas encore de données de référence ni de stratégie nationale concernant les pertes et gaspillages alimentaires, malgré le fait que ceux-ci génèrent 8 % des émissions de gaz à effet de serre, offrant ainsi une possibilité importante en matière d'adaptation aux changements climatiques et d'atténuation de leurs effets. À l'heure actuelle, seulement 11 pays ont inclus les pertes de nourriture dans leurs contributions déterminées au niveau national et aucun n'a encore inclus le gaspillage alimentaire. La publication du Fonds mondial pour la nature et du PNUE, intitulée « Enhancing NDCs for Food Systems: Recommendations for Decision-makers » (Accroître les contributions déterminées au niveau national pour les systèmes alimentaires : Recommandations à l'intention des décideurs), contient des recommandations de mesures tirées des bonnes pratiques qui

[5] https://www.youtube.com/watch?v=EOeLPhRnJmg.

[6] https://www.unep.org/news-and-stories/story/thirty-years-what-montreal-protocol-doing-protect-ozone ; https://sdg.iisd.org/commentary/guest-articles/keeping-rural-harvests-cool-india-pilots-solution-to-food-loss-and-waste/ ; https://www.unep.org/news-and-stories/story/why-optimized-cold-chains-could-save-billion-covid-vaccines ; https://www.unep.org/news-and-stories/story/why-its-important-celebrate-world-refrigeration-day ; https://www.unep.org/news-and-stories/press-release/centre-excellence-rwanda-aims-support-african-farmers-and-rural.

peuvent aider les pays à profiter de cette occasion d'aligner les stratégies relatives aux pertes et gaspillages alimentaires sur celles concernant le climat.

16. Les mesures ont montré que les ménages représentent un des plus importants contributeurs au volume total des pertes et gaspillages alimentaires, de nouvelles estimations du PNUE indiquant une sous-évaluation de l'ampleur du problème dans les pays en développement.

17. La pandémie de maladie à coronavirus a apporté des enseignements supplémentaires qui ont mis en lumière la fragilité de chaînes de valeurs complexes et, en particulier, l'impact sur la chaîne de valeur alimentaire. Des efforts sont en cours dans toutes les régions pour améliorer la résilience des chaînes d'approvisionnement, notamment par la promotion de l'agriculture urbaine et périurbaine comme moyen de créer des emplois au niveau local, l'exploitation des possibilités en matière de circularité et l'instauration de nouvelles pratiques et relations sociales qui renforcent les comportements de prévention du gaspillage tout en optimisant les flux et le recyclage des produits alimentaires. De même, la pandémie a démontré que des changements rapides de comportement étaient possibles, en particulier grâce à une meilleure gestion des denrées alimentaires par les particuliers au sein de leur foyer et une augmentation de la distribution de nourriture aux personnes dans le besoin par l'intermédiaire des banques alimentaires. Les premières études indiquent que le gaspillage alimentaire a diminué à la suite de ces changements de comportement[7], après une augmentation initiale causée par la constitution de stocks sous l'effet de la panique et la fermeture temporaire des entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration durant les périodes de confinement.

III. Recommandations et mesures proposées

18. L'Assemblée pour l'environnement souhaitera peut-être prendre note du présent rapport et énoncer d'autres orientations, s'il y a lieu.

[7] https://wrap.org.uk/content/food-waste-and-covid-19-survey-3-life-flux.