



SÉRIE INNOVATIONS PAFO-COLEACP : Innovations et succès des PME et organisations de producteurs africaines

SESSION N°11

Promouvoir l'économie circulaire et réduire les pertes et le gaspillage alimentaires : Succès de PME et d'entrepreneurs

Lundi 28 novembre 2022, 12h00-14h00 (GMT)

En ligne ([Zoom](#))

Interprétation anglais-français disponible

1. Contexte: un ensemble de défis complexe qui impacte notre système alimentaire

Notre système alimentaire est confronté à de sérieux défis. La population mondiale vient d'atteindre 8 milliards d'habitants et devrait atteindre 9,7 milliards en 2050, et 10,4 milliards en 2100.¹ De nombreux pays dans le monde sont confrontés à la raréfaction des ressources, aux chocs climatiques, aux conflits, aux modèles de production non durables, aux pressions sur l'environnement et à la menace d'une récession mondiale causée par les crises alimentaires, sanitaires et énergétiques. Ces défis ont un impact beaucoup plus important sur les pays et les ménages les plus vulnérables.

En 2021, 828 millions de personnes dans le monde souffraient de la faim, soit une augmentation d'environ 46 millions depuis 2020 et de 150 millions depuis le début de la pandémie de COVID-19.² Au total, 49 millions de personnes dans 49 pays sont au bord de la famine.³

¹ Département des affaires économiques et sociales des Nations Unies, Division de la population (2022). [Perspectives de la population mondiale 2022 : Résumé des résultats](#). UN DESA/POP/2022/TR/NO. 3.

² FAO. 2022. [La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2022. L'automatisation de l'agriculture au service de la transformation des systèmes agroalimentaires](#). Rome.

³ <https://www.wfp.org/global-hunger-crisis>



Le changement climatique a un impact négatif sur la production agricole. Il anéantit des vies, cultures et moyens de subsistance, tout en augmentant l'insécurité alimentaire. Les chocs climatiques et les conditions météorologiques extrêmes (sécheresses, inondations, tempêtes, chaleur, augmentation des parasites et des maladies) affectent de nombreuses régions du monde, en particulier les plus pauvres.

Pour nourrir la population mondiale de manière durable, les producteurs doivent cultiver davantage de denrées alimentaires tout en réduisant les impacts environnementaux négatifs sur les sols, la perte d'eau et de nutriments, les émissions de gaz à effet de serre, ainsi que la dégradation des écosystèmes. Les consommateurs doivent être encouragés à opter pour des régimes alimentaires nutritifs et sûrs dont l'empreinte environnementale est moindre.

2. Réduire les pertes et le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire

Alors qu'une augmentation de la production est nécessaire pour assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans le monde sans compromettre l'environnement et les ressources limitées, les pertes et le gaspillage alimentaires constituent un défi mondial.⁴

L'importante quantité de nourriture qui est perdue et gaspillée chaque année a de graves conséquences pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle, l'économie et l'environnement, ainsi que l'utilisation des ressources en terre et en eau, la biodiversité, le changement climatique⁵ et la pollution.

Les régions à revenu élevé gaspillent davantage de nourriture au stade de la consommation ; les régions à faible revenu perdent de la nourriture aux stades de la production, de la manutention et du stockage, en raison des infrastructures limitées et médiocres et du manque de conteneurs frigorifiques.⁶

L'attention mondiale portée à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires se reflète dans l'Agenda 2030 pour le développement durable, en particulier dans l'Objectif de développement durable (ODD) 12 : Consommation et production durables qui vise à « faire plus et mieux avec moins ». La cible 12.3 de cet objectif vise à « réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte ».⁷

⁴ Les **pertes alimentaires** sont la diminution de la quantité ou de la qualité des aliments résultant des décisions et des mesures prises par les fournisseurs de produits alimentaires dans la chaîne (c'est-à-dire avant ou pendant la production et la transformation des aliments). Le **gaspillage alimentaire** correspond à la diminution de la quantité ou de la qualité des aliments résultant des décisions et des mesures prises par les commerçants, les fournisseurs de services de restauration et les consommateurs. FAO. 2022. [La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2022. L'automatisation de l'agriculture au service de la transformation des systèmes agroalimentaires](#). Rome.

⁵ FAO. 2022. [La bioéconomie durable et circulaire dans l'agenda climatique : Opportunités pour transformer les systèmes agroalimentaires](#). Rome.

⁶ Conseil mondial des entreprises pour le développement durable (WBCSD). [Perte et gaspillage de nourriture](#).

⁷ La cible 12.3 des ODD comporte deux composantes, les pertes et les déchets, qui devraient être mesurées par deux indicateurs distincts.

Sous-indicateur 12.3.1.a - Indice des pertes alimentaires : L'indice des pertes alimentaires (IPA) se concentre sur les pertes alimentaires qui se produisent depuis la production jusqu'au niveau du commerce de détail (exclu). Il mesure l'évolution par pays des pertes en pourcentage pour un panier de 10 produits principaux par rapport à une période de référence. Il contribue à mesurer les progrès accomplis au regard de la cible 12.3 des ODD.



La réduction des déchets alimentaires a d'importantes implications pour plusieurs des ODD, tels que la Faim « zéro » (ODD 2), l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition (ODD 3), la consommation et la production durables (ODD 12), l'action climatique et la réduction des émissions de gaz à effet de serre (ODD 13), la vie aquatique (ODD 14) et la vie terrestre (ODD 15).

La réduction des pertes et gaspillages alimentaires a des effets considérables sur le changement climatique et la biodiversité, ainsi que sur la réduction des taux de sous-alimentation, des émissions et des pertes économiques pour les ménages individuels. Plus de 1,3 milliard de tonnes d'aliments comestibles sont gaspillés chaque année dans le monde, ce qui représente environ un tiers de la production alimentaire totale et peut nourrir plus d'un milliard de personnes.⁸

À l'échelle mondiale, les estimations des pertes alimentaires sont restées stables entre 2016 et 2020, avec toutefois des variations substantielles entre les régions et sous-régions. Le pourcentage mondial de nourriture perdue après la récolte aux niveaux de l'exploitation, du transport, du stockage, du commerce de gros et de la transformation est estimé à 13 % en 2016 et à 13,3 % en 2020.⁹ On estime que 17 % de la production alimentaire mondiale totale est gaspillée (11 % dans les ménages, 5 % dans la restauration et 2 % dans la vente au détail) et que les aliments perdus et gaspillés représentent 38 % de l'utilisation totale d'énergie dans le système alimentaire mondial.¹⁰

La quantité et les types de déchets alimentaires varient d'un pays à l'autre : 44 % des déchets alimentaires mondiaux ont lieu dans les pays moins développés au cours des étapes post-récolte et de transformation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, tandis que les 56 % restants de ces pertes, dont 40 % liés aux étapes de pré- et post-consommation, sont attribués aux pays développés d'Europe, d'Amérique du Nord, d'Océanie, du Japon, de Corée du Sud et de Chine.¹¹

Au niveau régional, c'est l'Afrique subsaharienne qui enregistre les pertes les plus importantes, avec 21,4 %. Les pays les moins avancés (PMA) et les petits États insulaires en développement (PEID) enregistrent également des pertes élevées, avec respectivement 18,9 % et 17,3 %. Les insuffisances structurelles de ces régions entraînent la perte de grandes quantités de denrées alimentaires entre l'exploitation et le commerce de détail. Toutes les régions, à l'exception de l'Asie centrale et méridionale, enregistrent une augmentation des pertes estimées en 2020 par rapport à 2016, les plus fortes augmentations étant observées dans les PEID (+ 1 %), en Océanie (+ 1,2 %) et en Afrique du Nord et Asie occidentale (+ 1,7 %).¹²

Sous-indicateur 12.3.1.b - Indice du gaspillage alimentaire : Une proposition pour mesurer le gaspillage alimentaire au niveau de la vente au détail et de la consommation est en cours d'élaboration. Le Programme des Nations Unies pour l'environnement joue le rôle de chef de file pour la mise au point de ce sous-indicateur.

⁸ Shurson, G.C. "[What a Waste"-Can we improve sustainability of Food Animal Production Systems by Recycling Food Waste Streams into Animal Feed in an Era of Health, Climate, and Economic Crises ?](#) Sustainability 2020, 12, 7071. FAO. Gaspillage alimentaire : Faits et chiffres clés. <https://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

⁹ FAO. SDG12. <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/en/>

¹⁰ ONU. [Journée internationale de sensibilisation aux pertes alimentaires et à la réduction des déchets.](#)

¹¹ Shurson, G.C. "[What a Waste"-Can we improve sustainability of Food Animal Production Systems by Recycling Food Waste Streams into Animal Feed in an Era of Health, Climate, and Economic Crises ?](#) Durabilité 2020.

¹² FAO. SDG12. <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/en/>



3. Combattre les inefficacités tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire afin de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires

Le secteur agricole joue un rôle clé pour nourrir la population sans détruire la planète et ses ressources. La promotion de l'économie circulaire fait partie de la solution car elle peut apporter de nouveaux emplois et de nouvelles opportunités commerciales pour les groupes d'agriculteurs, les petites et moyennes entreprises (PME) et les entrepreneurs en transformant les déchets en ressources productives telles que les engrais, les aliments pour animaux, les biomatériaux ou la bioénergie.

Les transformateurs, distributeurs, détaillants et prestataires de services alimentaires, ainsi que les développeurs d'innovation en matière de technologies vertes, jouent un rôle décisif en influençant le comportement des consommateurs en matière de gaspillage alimentaire. De nombreux exemples montrent que les accords volontaires entre les opérateurs de la chaîne d'approvisionnement, les contrats entre détaillants et fournisseurs, les systèmes de traçabilité, les modèles circulaires en boucle fermée et les partenariats public-privé soutiennent la réduction des déchets alimentaires.¹³

Une étude menée par le World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) a révélé que, pour chaque US dollar investi par les entreprises d'un large éventail de secteurs (par exemple, la fabrication de produits alimentaires, la vente au détail de produits alimentaires, l'hôtellerie et la restauration) pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, elles ont économisé 14 US dollars en coûts d'exploitation.¹⁴ Des améliorations doivent être apportées tout au long de la chaîne de valeur afin de réduire le gaspillage alimentaire dès la production en réduisant les excédents de nourriture qui ne peuvent être transportés ou vendus, en promouvant les techniques de transformation jusqu'à l'allongement de la durée de conservation des produits alimentaires et en améliorant l'efficacité de la redistribution des excédents alimentaires au niveau du commerce de détail.

Les technologies au-delà de l'exploitation agricole (technologies de conservation des aliments, emballage des aliments et étiquetage intelligent, dispositifs intelligents orientés vers le consommateur ou applications de consommation et de partage des denrées alimentaires) peuvent réduire davantage les pertes et le gaspillage alimentaires, améliorer la sécurité alimentaire et permettre une valeur ajoutée.¹⁵

De nombreuses technologies contribuent à réduire le gaspillage alimentaire, comme les innovations en matière de réfrigération, de conservation thermique, de conservation biologique et biochimique, d'entreposage frigorifique à l'énergie solaire, d'emballage actif, de valorisation énergétique des déchets, de compostage, de recyclage et d'upcycling. Les applications mobiles offrent également des solutions pour l'étiquetage intelligent, la tarification dynamique, la traçabilité des produits, la redistribution intelligente et le stockage.¹⁶ Les chaînes du froid sont essentielles pour réduire les pertes alimentaires, en particulier celles qui sont proches des centres de production ou des marchés et qui profitent aux agriculteurs.

¹³ Partenariat PNUE-DTU et Programme des Nations Unies pour l'environnement (2021). [Réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs grâce aux technologies vertes et numériques](#). Copenhague et Nairobi.

¹⁴ Ibid.

¹⁵ FAO. 2022. [La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2022. L'automatisation de l'agriculture au service de la transformation des systèmes agroalimentaires](#). Rome.

¹⁶ Partenariat PNUE-DTU et Programme des Nations Unies pour l'environnement (2021). [Réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs grâce aux technologies vertes et numériques](#). Copenhague et Nairobi.



Il faut faire davantage pour partager les opportunités pour les entrepreneurs dans les technologies d'emballage, d'étiquetage et de stockage intelligents.

Les petits exploitants, les PME et les acteurs de la chaîne de valeur doivent acquérir davantage de connaissances sur le stockage, la conservation et la cuisson des aliments, l'étiquetage des dates et les nombreuses implications des pertes et du gaspillage alimentaire. Des consommateurs bien informés peuvent contribuer à la réduction des déchets par des actions concrètes qui favorisent la consommation durable. Le gaspillage alimentaire peut également résulter de pratiques inadéquates en matière de sécurité alimentaire. Pour y remédier, il faut connaître et mettre en œuvre les meilleures pratiques en matière de sécurité alimentaire.

Les secteurs public et privé doivent adopter des approches et des actions complémentaires et holistiques qui favorisent les innovations et orientent les nouveaux investissements vers l'économie circulaire.

Les décideurs politiques doivent concevoir des politiques et des réglementations qui soutiennent l'adoption des technologies, créent des liens avec la recherche, développent des infrastructures appropriées pour la collecte, le compostage et le recyclage, ainsi que les entreprises dans la réutilisation et le recyclage des produits (incitations, subventions appropriées, informations, accès au financement). Des exigences obligatoires doivent être mises en place. Certaines incitations ciblées doivent toucher les femmes et les jeunes, compte tenu de leur contribution essentielle à l'agriculture.

La recherche peut permettre de savoir où se situent les pertes et le gaspillage le long de la chaîne de valeur et de démontrer le rapport coût-bénéfice de leur réduction. L'amélioration de l'information, de la transparence et de la traçabilité dans la chaîne de valeur permet de sensibiliser davantage les consommateurs et de modifier les comportements.

Les entrepreneurs doivent constamment innover et acquérir les connaissances et les meilleures pratiques permettant de prévenir les pertes et les gaspillages alimentaires, ainsi que les produits potentiels qui peuvent être fabriqués s'ils existent. Une mise à niveau constante des compétences et des connaissances est indispensable.

4. La voie à suivre

Il y a tout un axe de développement économique qui permet de faire des économies et de préserver la planète tout en favorisant une alimentation saine.

Il existe une pression de la part des consommateurs et des marchés haut de gamme tels que l'Union européenne (UE) qui exigent des exportateurs de respecter des normes de durabilité liées à la prévention de la déforestation, à l'utilisation excessive de l'eau, à une meilleure inclusion des petits agriculteurs, à des conditions de travail décentes et à l'identification d'alternatives aux emballages plastiques que les producteurs devront adopter pour entrer sur ces marchés.¹⁷ La mise en œuvre de la stratégie « de la ferme à la table » de l'UE devrait renforcer ces tendances en établissant de nouvelles réglementations pour les fournisseurs

¹⁷ Les supermarchés modifient constamment leurs emballages, remplaçant les barquettes en plastique par du carton ou des emballages biodégradables composés de différents éléments, comme la bagasse de canne à sucre, entièrement biodégradable et compostable à domicile.



des pays partenaires de l'UE. Cela peut rendre l'exportation vers l'UE plus difficile, en particulier pour les petites entreprises.¹⁸ Dans ce contexte, il est essentiel de soutenir la mise en conformité des PME par des informations actualisées sur les normes, le renforcement des capacités, les formations et l'assistance technique.

Des infrastructures et des services logistiques efficaces sont essentiels pour acheminer les marchandises depuis leur site de production jusqu'au consommateur final en évitant leur détérioration. Il est important de mettre en relation ceux qui produisent des déchets et ceux qui les utilisent comme ressources productives afin d'apprendre les uns des autres et de créer des partenariats de valeur.

L'accès au financement pour passer à l'échelle reste un défi, en particulier pour les petits exploitants, les PME et les entrepreneurs. La compétitivité de l'industrie alimentaire dans de nombreux pays africains est entravée par divers facteurs qui aggravent les pertes et le gaspillage alimentaires et qui doivent également être appréhendés, tels que le manque d'infrastructures, le financement limité des investissements dans la transformation, le stockage et le maintien de la chaîne du froid, le coût élevé des intrants, le manque d'organisation de la chaîne de valeur et le manque d'implication des parties prenantes dans l'élaboration des politiques et le dialogue public-privé.¹⁹

Points clés pour la discussion sur les PME et les entreprises contribuant à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

- Quels sont les facteurs de réussite dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires : quelles sont les innovations et les technologies efficaces et accessibles aux PME ?
- Quels types d'investissements sont nécessaires ?
- Quelles mesures incitatives peuvent être offertes aux PME et aux petits exploitants pour mieux les soutenir?

¹⁸ ECDPM. [L'avenir du commerce de l'Afrique avec l'Europe : facteurs affectant la pertinence à long terme du marché européen pour les exportations africaines](#). Document de travail n° 306. 2021.

¹⁹ OCDE/OMC (2019), [Coup d'œil sur l'aide au commerce 2019 : diversification et autonomisation économiques](#), Éditions OCDE, Paris.



SÉRIE INNOVATIONS PAFO-COLEACP : Innovations et succès des PME et organisations de producteurs africaines

SESSION N°11

Promouvoir l'économie circulaire et réduire les pertes et le gaspillage alimentaires : Succès de PME et d'entrepreneurs

Lundi 28 novembre 2022, 12h00-14h00 (GMT)

En ligne ([Zoom](#))

Interprétation anglais-français disponible

Programme

12h00-12h10 Introduction : *Dr. Babafemi Oyewole Olulopo, Directeur Général, PAFO*

Modératrice : *Isolina Boto, Responsable Réseaux et Alliances, COLEACP*

12h10-13h00 Panel : PME et entreprises contribuant à l'économie circulaire

- *Gideon Nyameson, Fondateur et Directeur Général, AgriCentric Ventures, Ghana*
- *Rose Noah, Directrice Générale, West African Feeds (KemProtein), Ghana*
- *Fatou Titine Cissoko, Fondatrice et Directrice, Jedengui, Guinée*
- *Amogelang Shaun Masi, Cofondateur, Viva Organica, Botswana*
- *Mark Musinguzi, Responsable d'équipe, Hya Bioplastics, Ouganda*

13h00-13h20 Commentateurs

- *Andrew McNaught, consultant principal, Tandem Circular Consulting, Zambie*
- *Oscar Ekponimo, Fondateur, Chowberry, Nigeria*

13h20-13h50 Débat

13h50-14h00 Principaux points à retenir et conclusion

- *Jeremy Knops, Délégué Général, COLEACP*