## RESSOURCES DU PNUE SUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le <u>Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE)</u> œuvre sur plusieurs fronts pour lutter contre les pertes et gaspillages de nourriture. En tant qu'organisme responsable de l'indicateur 12.3b relatif aux ODD, le PNUE organise en collaboration avec la FAO la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, le 29 septembre de chaque année. Comme l'a demandé <u>l'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement dans sa résolution 4/2</u>, le PNUE renforce les capacités et prône l'amélioration des conditions qui permettraient de réduire de moitié les pertes et le gaspillage de nourriture.

## Faciliter la concrétisation de la cible 12.3 des ODD

En tant qu'organisme responsable de l'<u>indicateur 12.3b relatif aux ODD</u>, le PNUE publie l'indice du gaspillage alimentaire, qui permet de contrôler les dernières estimations mondiales du gaspillage alimentaire au niveau de la vente au détail et de la consommation. En cette même capacité, et comme l'a demandé <u>l'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement dans sa résolution 4/2</u>, le PNUE renforce les capacités et prône l'amélioration des conditions qui permettraient de réduire de moitié les pertes et gaspillages de nourriture. Les groupes de travail régionaux sur le gaspillage alimentaire, mis sur pied par le PNUE, permettent aux pays de chaque région d'accéder à des connaissances spécialisées sur la façon dont quantifier et réduire le gaspillage, d'apprendre des expériences des pays voisins et de créer des dispositifs pour suivre les progrès qu'ils accomplissent au regard de la cible 12.3 des ODD.

La publication du PNUE et de la coalition Champions 12.3 intitulée <u>A Guide</u>: <u>Changing behaviour to help more people waste less food</u> (Guide pour faire évoluer les comportements et aider plus de personnes à gaspiller moins de nourriture) aide des acteurs clés du système alimentaire à accompagner les consommateurs pour que ceux-ci gaspillent moins de nourriture en modifiant leurs comportements.

La publication du PNUE intitulée <u>Reducing consumer food waste using green and digital technologies</u> (Réduire le gaspillage des consommateurs au moyen des technologies vertes et des technologies numériques) donne une vue d'ensemble des causes du gaspillage de nourriture parmi les consommateurs et des possibilités d'y remédier grâce à la technologie, à l'évolution des comportements et à des initiatives publiques ou privées.

Un kit éducatif intitulé <u>Kitchen Lessons</u>, <u>Saving the scraps</u> (Leçons de cuisine sur l'utilisation des restes alimentaires) sur la réduction des déchets alimentaires en







cuisine a été mis au Ressources du PNUE sur la réduction du gaspillage alimentaire point par le PNUE en collaboration avec le projet Edible Schoolyard, à destination des enfants âgés de 10 à 14 ans.

L'évaluation mondiale du méthane (Global Methane Assessment) montre que les émissions d'origine humaine peuvent être réduites de 45 pour cent au cours de la présente décennie. Trois changements de comportement sont proposés: réduire les pertes et gaspillages alimentaires, améliorer la gestion de l'élevage et adopter une alimentation saine, ce qui pourrait avoir pour effet de réduire les émissions de méthane de 65 à 80 tonnes par an au cours des prochaines décennies. Un rapport du PNUE (Surveillance du refroidissement mondial, 2023) sur la surveillance du refroidissement mondial montre en quoi l'absence de chaîne du froid réduit le revenu de millions d'agriculteurs et entraîne des pertes de denrées alimentaires.

Le rapport du PNUE et de la FAO intitulé <u>Sustainable Food Cold Chains</u>: <u>Opportunities</u>, <u>Challenges and the Way Forward</u> (Chaînes du froid alimentaires durables: possibilités, difficultés et voie à suivre) indique que les chaînes du froid dans le secteur alimentaire sont indispensables pour relever le défi consistant à nourrir deux milliards de personnes supplémentaires d'ici 2050 et à promouvoir la résilience des communautés rurales, tout en évitant une augmentation des émissions de GES.

