



GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LES VILLES MÉDITERRANÉENNES

RÉSULTATS DU WEBINAIRE

MESSAGES CLÉS

- **La gestion des déchets alimentaires et l'économie circulaire peuvent s'avérer des leviers de systèmes alimentaires durables:** la sécurité alimentaire dans la région méditerranéenne est menacée par la rareté des ressources naturelles, par la dépendance envers les importations de produits alimentaires et par l'instabilité actuelle des marchés commerciaux causée par les crises mondiales. Envisager la gestion des déchets alimentaires dans une perspective d'économie circulaire permettrait de reconnaître et de maintenir le plus longtemps possible la valeur et l'utilité des produits, des éléments nutritifs et des ressources alimentaires, en minimisant l'exploitation des ressources ainsi que le recyclage des déchets alimentaires et des produits dérivés¹.
- Dans la région méditerranéenne, plus de 70 pour cent^{2,3} de la population vit en milieu urbain. Les tendances de l'urbanisation dans l'ensemble de cette région déterminent de manière cruciale la demande et la consommation de produits alimentaires; plutôt que d'être la destination finale des produits alimentaires et le plus gros producteur de déchets, **les villes peuvent servir de pôle d'innovation et de connectivité en transformant et valorisant les sous-produits alimentaires**⁴. La gestion des déchets alimentaires et la circularité sont des points de départ clés pour les autorités locales qui veulent intégrer des systèmes alimentaires dans leurs plans et interventions à l'échelle locale.
- **Il est extrêmement important de favoriser les approches multipartites pour établir des synergies et créer un écosystème collaboratif parmi une grande variété de parties prenantes locales.** Les synergies entre les autorités locales, la société civile, les centres de recherche, le secteur privé, les organisations internationales et les investisseurs sont indispensables à la mise en œuvre d'interventions efficaces qui permettront une transition de l'approche «extraire-fabriquer-jeter» vers une économie circulaire.
- **La promotion de l'éducation, de l'information et de l'échange de connaissances à l'échelle locale permet de former et de sensibiliser les parties prenantes locales et de changer leur perspective ou leur mentalité.** Les échanges et les jumelages entre villes s'avèrent efficaces pour la transmission des connaissances, des expériences et des pratiques optimales à divers niveaux et pour leur permettre de se répéter. Plusieurs réseaux et organisations internationales mènent déjà des initiatives pour favoriser ce type d'échange intervilles.
- **Il est nécessaire d'accroître les investissements et de tirer parti de l'innovation** dans les infrastructures et le recyclage des déchets, tout en valorisant les pratiques traditionnelles de conservation des produits alimentaires.

CONFÉRENCIERS



Mercè Boy Roura
Coordinatrice [Interreg MED Green Growth](#) et [ENI CBC MED Med4Waste](#)



Mohamed Higazy
Directeur du [Bureau Régional Afrique du Nord, Cités et Gouvernements Locaux Unis \(CGLU\)](#) et Conseiller auprès du ministre égyptien du développement local



Eugénia Carrara
Secrétaire générale de l'[Union Mondiale des Marchés de Gros \(WUWM\)](#)



Elisa Porreca
Responsable de la politique alimentaire, Département de la politique alimentaire, [Ville de Milan, Italie](#)



Süleyman Üçel
Avocat, [Union of Municipalities of Türkiye \(TBB\)](#)



Michael Scoullos
Président du Bureau méditerranéen pour l'information sur l'environnement, la culture et le développement durable ([MIO-ECSDE](#))



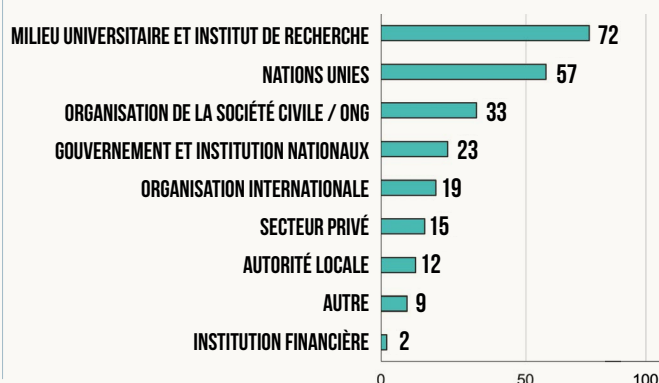
Ilirian Gjoni
Directeur exécutif de [Food Bank Albania](#)



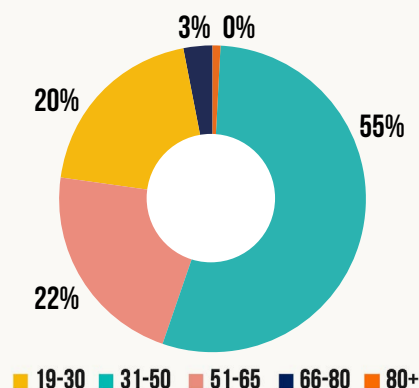
Peter Defranceschi
Chef du Programme alimentaire global, Chef du bureau de Bruxelles, [ICLEI - Gouvernements locaux pour le développement durable](#)

Statistiques de participation | 243 participants issus de 50 pays. Parmi eux, 186 participants issus de 18 pays méditerranéens.

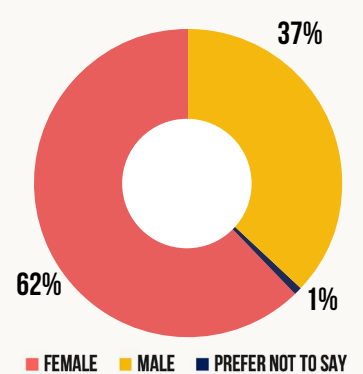
Nombre de participants par groupe de parties prenantes



Participants par tranche d'âge



Participants par sexe



LE CONTEXTE : PERTINENCE DE LA GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES POUR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES

Discours d'ouverture et présentation du contexte technique fournis par:



Interreg MED Green Growth community

représenté par Mme Mercè Boy Roura, coordinatrice.

Dans le cadre du programme de l'Interreg MED, Green Growth est une communauté thématique qui promeut l'économie verte et circulaire dans la région euro-méditerranéenne, basée sur une saine gestion des ressources naturelles et le recours à une approche de coopération intégrée et territoriale. Labellisée par l'Union pour la Méditerranée l'Union pour la Méditerranée en 2019, cette communauté, qui consiste dans 17 projets rassemblant plus de 165 partenaires issus de 13 pays méditerranéens, est dotée d'un budget total d'environ 30 millions d'euros. Ces projets portent sur des sujets tels que les systèmes alimentaires, l'éco-innovation, les villes intelligentes et la gestion des déchets.



Cités et Gouvernements Locaux Unis – Bureau régional de l'Afrique du Nord (CGLU-NARO)

représenté par M. Mohamed Higazy, directeur.

CGLU d'Afrique, l'organisation faîtière et le porte-parole des autorités locales en Afrique, compte comme membres 44 associations nationales d'autorités locales de l'ensemble du continent, ainsi que 2 000 villes dont la population est supérieure à 100 000 habitants. Cités et Gouvernements Locaux Unis – Bureau régional de l'Afrique du Nord (CGLU-NARO) couvre l'Algérie, l'Égypte, la Libye, le Maroc, la Mauritanie et la Tunisie.

Les discours d'ouverture consistaient dans une présentation du contexte technique de ce webinaire, qui s'inspirait d'un webinaire antérieur intitulé «Pertes alimentaires, réduction des déchets alimentaires et gestion des déchets organiques dans la région méditerranéenne», organisé par l'UpM et la communauté Green Growth d'Interreg MED en octobre 2021. Cette formation avait pour thème la réduction des pertes alimentaires et le renforcement de la gestion des déchets organiques comme éléments de solution pour accélérer la transition de la région méditerranéenne vers une économie verte et circulaire. À cette occasion, les participants ont souligné l'importance d'améliorer les comportements durables et les connaissances des consommateurs, et ont également manifesté de l'intérêt pour la coopération parmi les parties prenantes, parce que les déchets et les pertes alimentaires sont surtout causés par le comportement des consommateurs et par un manque de coordination entre les divers acteurs de la chaîne d'approvisionnement. En outre, ils ont exprimé leur intérêt pour participer au réseau de collaboration du système alimentaire méditerranéen en vue d'accroître la sensibilisation et l'éducation des industries alimentaires, des détaillants et des consommateurs, et de s'attaquer aux effets sociaux, économiques et environnementaux des déchets alimentaires, en abordant la circularité des systèmes alimentaires de manière multidisciplinaire intégrée.

La production alimentaire est de plus en plus liée aux impacts environnementaux importants tels que les émissions de gaz à effet de serre (GES) la pression accrue qui s'exerce sur l'utilisation des terres, et la consommation d'eau et d'énergie. Ces impacts sont encore plus amplifiés par les niveaux élevés de déchets et de pertes alimentaires dans l'ensemble des chaî-

es d'approvisionnement tout au long du processus, jusqu'à l'étape de la consommation. Aujourd'hui, environ **14 pour cent de la production alimentaire mondiale est censée être vouée à la perte⁵**, tandis que les déchets représentent **17 pour cent de plus⁶**, ce qui vient miner la sécurité alimentaire et causer de graves impacts environnementaux (surtout au chapitre des changements climatiques), et nuire ainsi à la disponibilité alimentaire, entraînant par ricochet une hausse du coût de l'alimentation. Compte tenu de la gravité des implications environnementales des déchets alimentaires et du rôle important que joue la gestion des déchets alimentaires dans la réduction des émissions de GES, il importe de souligner que l'alimentation figure en tête des priorités de la [27^e Conférence des Parties des Nations Unies sur les changements climatiques \(CdP 27\)](#) (6-18 novembre 2022, Charm el-Cheikh, Égypte). Il y a lieu de promouvoir la concrétisation des priorités de l'alimentation et de l'agriculture dans les contributions déterminées au niveau national (CDN), et d'y voir une occasion stratégique d'intégrer la perspective des systèmes alimentaires dans l'ensemble des politiques et programmes climatiques⁷.

La réduction des pertes et des déchets alimentaires peut s'avérer un levier de transformation durable des systèmes alimentaires, étant donné son importance cruciale pour la situation de la sécurité alimentaire des groupes vulnérables et pour la réduction de l'empreinte environnementale des activités de production alimentaire. La réduction des pertes et des déchets alimentaires peut contribuer à plusieurs dimensions de l'Agenda 2030, ainsi qu'à la réalisation de la cible 12.3 des Objectifs de développement durable (ODD), d'ici à 2030, cible qui consiste à réduire de moitié les déchets alimentaires mondiaux par

REDUIRE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PEUT S'AVÉRER UN LEVIER DE TRANSFORMATION DURABLE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

personne aux niveaux des détaillants et des consommateurs, et à réduire les pertes alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement. Diverses pratiques d'économie circulaire ont vu le jour et ont été appliquées au secteur agroalimentaire, en vue d'améliorer l'utilisation des ressources dans l'ensemble des chaînes d'approvisionnement, y compris les pratiques basées sur des modèles de production améliorés et efficaces, ainsi que le recours à des étapes en aval de la transformation alimentaire.

La gestion des déchets et des pertes alimentaires est particulièrement à propos pour la région méditerranéenne, étant donné les problèmes de sécurité alimentaire et de rareté des

Le rôle des villes

Dans la région méditerranéenne, plus de 70 pour cent^{9,10} de la population vit en région urbaine, et cette proportion continuera de croître au cours des prochaines décennies¹¹. Les tendances de l'urbanisation dans l'ensemble de la région méditerranéenne vont dans le sens d'une extension des chaînes alimentaires, d'une expansion de l'offre alimentaire, et de changements dans les comportements de consommation qui tendent à amplifier les déchets alimentaires et à accroître les pressions sur les maigres ressources en terres, en eau et en énergie. Les régions urbaines ont un rôle crucial à jouer dans la demande et la consommation de produits alimentaires; toutefois, plutôt que d'être la destination finale des produits alimentaires, **les villes peuvent servir de pôles d'innovation et de connectivité qui transforment et valorisent les sous-produits alimentaires**¹². En outre, les villes sont très bien placées pour déclencher une transformation de nos systèmes alimentaires, car elles détiennent un énorme potentiel de mobilisation de plusieurs acteurs issus de multiples secteurs pour influencer sur la façon dont les produits alimentaires sont cultivés et consommés, et dont les déchets éventuels sont valorisés. En même temps, les villes peuvent influencer sur la demande alimentaire d'une manière qui favorise l'approvisionnement local et l'agriculture régénérative, en réduisant le besoin d'emballage excessif, en remettant les consommateurs en lien avec les régions périurbaines et rurales, et en allégeant le fardeau qui pèse sur l'environnement naturel. Les progrès technologiques, l'évolution de consommateurs plus conscients et mieux informés, ainsi que des réseaux de travailleurs spécialisés dotent les villes d'atouts exceptionnels pour stimuler la transformation vers des systèmes alimentaires circulaires et régénératifs.

Les autorités et acteurs locaux des systèmes alimentaires adoptent de nouvelles approches et stratégies pour résoudre

ressources. **La prévention et la réduction des déchets alimentaires pourraient avoir un effet positif sur la balance commerciale et améliorer l'efficacité d'investissements commerciaux importants**, surtout en provenance des pays importateurs nets de produits alimentaires du sud et de l'est de cette région. Ceci tombe à point nommé à un moment où les crises et conflits mondiaux ont perturbé les marchés de produits de base et menacent la sécurité alimentaire de la région. Par ailleurs, **la prévention et la réduction des déchets alimentaires pourraient contribuer à alléger les pressions qui s'exercent sur les ressources naturelles nécessaires à la production alimentaire dans l'ensemble des pays méditerranéens**, qui sont déjà gravement menacés de stress hydrique⁸.

les problèmes alimentaires, notamment en instaurant des mécanismes de gouvernance, en organisant des campagnes d'éducation et des programmes d'achats locaux pour les repas scolaires, en favorisant l'agriculture urbaine et les innovations de l'économie circulaire, qui contribuent à l'élaboration d'une approche systémique novatrice des politiques alimentaires en remettant en lien les processus de production et de consommation¹³.

La gestion des déchets alimentaires et la circularité sont les points de départ déterminants pour les autorités locales qui veulent s'engager dans l'agenda des systèmes alimentaires urbains et pour intégrer les systèmes alimentaires dans les interventions et plans locaux.

Les villes doivent être reconnues comme un joueur clé dans l'agenda global de la transformation des systèmes alimentaires. C'est pourquoi, dans le contexte du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires, la [Urban Food Systems Coalition](#) a été créée en vue de permettre aux villes et aux autorités locales de s'exprimer davantage dans les enceintes mondiales et de faciliter les liens entre les gouvernements nationaux et infranationaux.

Des initiatives telles que l'Agenda alimentaire urbain de la FAO sont en lien avec les gouvernements infranationaux et locaux, et avec une pléthore de parties prenantes pour promouvoir une réflexion durable sur les systèmes alimentaires, grâce à un soutien sur le plan des politiques et de la gouvernance, à un renforcement des capacités (y compris grâce à une collaboration entre villes), et en attirant des investissements qui renforcent la résilience et la durabilité des milieux urbains et de leurs environs.

L'Agenda alimentaire urbain a pour but de renforcer le développement durable, la sécurité alimentaire et la nutrition dans les régions urbaines et périurbaines, et dans les espaces ruraux voisins. Il consiste dans un vaste éventail de politiques, de programmes et d'initiatives élaborés et mis en œuvre de concert avec d'autres parties prenantes: société civile, milieu universitaire, Nations Unies et agences internationales, réseaux de villes, et entités et organes publics et privés concernés. La Vision 2030 de la FAO pour l'Agenda alimentaire urbain fait partie intégrante de la vision globale de l'Organisation, soit de systèmes alimentaires résilients, intégrés, durables et inclusifs, qui garantissent que toutes les populations, où qu'elles se trouvent, échappent à la faim et à toute forme de malnutrition.

Le [Cadre d'action de la FAO pour l'Agenda alimentaire urbain](#), lancé en 2019, constitue le cadre général dans lequel la FAO et ses partenaires s'efforcent d'aider les villes à intégrer des systèmes agroalimentaires dans leurs politiques, leurs plans et leurs interventions.

Le sommet [Africités](#), qui s'est tenu à Kisumu (Kenya) du 17 au 21 mai 2022, a réaffirmé à quel point la sécurité alimentaire et la gestion des déchets alimentaires figurent parmi les grands défis auxquels fait face l'Afrique du Nord, en parallèle de la sécurité de l'eau et des changements climatiques. L'on croit de plus en plus que ces défis doivent être surmontés à l'échelle locale, avec les villes, les localités et les gouvernorats qui sont sur la ligne de front. La région de l'Afrique du Nord comprend plusieurs pays de la région du sud de la Méditerranée, et les pourcentages de déchets alimentaires y sont parmi les plus élevés de l'Afrique.

La crise causée par la guerre en Ukraine amène plusieurs pays à compter sur leur production interne. Ils doivent donc améliorer leurs politiques et innover pour accroître l'efficacité et la productivité de l'agriculture et des systèmes d'irrigation, y compris dans les régions urbaines et suburbaines, malgré la rareté des ressources naturelles et les changements climatiques. Une gestion des déchets alimentaires qui fasse appel à l'éducation et à la sensibilisation en matière de consommation est également ressortie comme constituant un facteur clé.

RÉSULTATS DU DÉBAT D'EXPERTS

Ce webinaire portait sur la question essentielle suivante: **comment les villes méditerranéennes et les acteurs locaux peuvent-ils assurer un engagement multipartite envers les pratiques de gestion des déchets d'alimentation et de l'économie circulaire appliquée?** Le débat d'experts a permis de fournir des éléments issus de l'expérience de plusieurs groupes de parties prenantes.

EXPÉRIENCES DE GOUVERNANCE LOCALE CONCERNANT LES PRATIQUES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE APPLIQUÉES À LA GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les perspectives de la gouvernance locale ont été présentées directement par les parties suivantes:



[Municipalité de Milan, Italie](#)

(représentée par Mme Elisa Porreca, responsable des politiques alimentaires).

La Municipalité de Milan (*Comune di Milano*), qui s'étend sur plus de 181,76 km², compte une population d'environ 1,4 million*. Les neuf zones administratives sont chargées de la gestion de la plupart des services locaux, tels que les écoles, les services sociaux, la collecte des déchets, la voirie, les parcs, les bibliothèques et le commerce local. En 2015, la Municipalité a adopté une politique alimentaire visant à rendre le système alimentaire de Milan plus équitable et plus durable.



[Union des municipalités de Türkiye \(TBB\)](#)

(représentée par M. Süleyman Üçel, avocat).

La TBB, qui regroupe l'ensemble des municipalités turques (1 391 membres), est autofinancée par les municipalités mêmes. Cette Union a pour structure principale un conseil composé de tous les dirigeants des municipalités turques, qui est indépendant du gouvernement central, et 25 commissions de travail qui se réunissent régulièrement pour débattre de dossiers bien précis. La TBB représente les municipalités à l'échelle nationale et internationale, en prônant la coopération et leur participation à plusieurs instances nationales et internationales aux fins d'y présenter leurs expériences respectives.

*En date de décembre 2019. Source: *Resident population by age, nationality and borough*, Comune di Milano, <https://bit.ly/3xvsIVP>

Les mécanismes de gouvernance sont importants pour faciliter les efforts concertés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est en 2015 que la Municipalité de Milan s'est engagée à élaborer et à mettre en œuvre une politique alimentaire, grâce à l'élan imprimé par l'EXPO, qui a déclenché une réflexion sur les systèmes alimentaires locaux. La **volonté politique** de la Municipalité d'intégrer cette réflexion dans ses politiques et stratégies a grandement facilité la mise en œuvre de la politique alimentaire. Des thèmes tels que la gestion des déchets alimentaires

n'avaient jamais été traités par les autorités locales compétentes en la matière: la création d'un bureau novateur consacré à cette question, qui est depuis lors devenu un **département des Politiques alimentaires** à part entière, a vraiment changé la donne, tout en coordonnant et mobilisant du même coup les efforts de diverses parties prenantes. En voici des exemples concrets: collecte de produits alimentaires excédentaires dans les cantines scolaires et les marchés de gros, et expérience des centres de déchets alimentaires.

CENTRES DE DÉCHETS ALIMENTAIRES DE MILAN

EXPÉRIENCE / 📍 ITALIE

Les centres de déchets alimentaires ([Food Waste Hubs](#)) de Milan constituent la concrétisation de l'approche systémique transectorielle adoptée dans la politique alimentaire. Les excédents alimentaires sont récupérés tous les jours dans les supermarchés et les cantines, et entreposés dans les neuf centres offerts gratuitement par la Municipalité; ces excédents sont ensuite redistribués à des organismes locaux à but non lucratif. La Municipalité facilite, coordonne et catalyse la participation de plusieurs parties prenantes en présentant une vision commune, tandis que d'autres acteurs contribuent à l'organisation logistique selon leurs capacités respectives. Par exemple, les universités se chargent d'observer l'impact et les résultats de l'initiative; les ONG et les organismes caritatifs redistribuent les aliments aux personnes qui sont dans le besoin, procurant ainsi des avantages à la fois sociaux et environnementaux; quant aux entités du secteur privé, elles proposent leur propre perspective.

En Turquie, le ministère de l'Agriculture et des Forêts a formulé des **politiques visant à éviter et à réduire les déchets alimentaires** en favorisant la récupération des déchets alimentaires et la transformation de produits alimentaires en énergie; les municipalités sont chargées d'appliquer ces politiques à l'échelle locale par la voie de leurs propres lois. L'Union des municipalités de Turquie a dressé un plan d'action visant à réduire les déchets alimentaires conformément aux ODD et en étroite collaboration

avec le ministère de l'Agriculture et des Forêts, et le ministère de l'Environnement, de l'Urbanisation et des Changements climatiques. La TBB encourage l'adoption de bonnes pratiques parmi la population de ses 1 391 membres, **en aidant les municipalités à mettre sur pied, à financer et à surveiller des projets de réduction des déchets alimentaires**, et favorise la récupération des produits alimentaires conformément aux pratiques d'économie circulaire.

SAVE YOUR FOOD

EXPÉRIENCE / 📍 TÜRKIYE

Parmi les programmes que soutient la TBB, figure la campagne [Save Your Food](#) menée par le ministère de l'Agriculture et des Forêts et la FAO, et à laquelle participent également le secteur public, le secteur privé (agriculteurs, détaillants, entreprises agroalimentaires et HoReCa*), la société civile et les ménages de consommateurs (y compris les organismes de consommateurs). Cette campagne a pour but d'élargir les connaissances des consommateurs sur les avantages de la réduction des déchets alimentaires, et de favoriser le développement de comportements de prévention des déchets, afin d'opérer des changements profonds et durables dans la façon dont les gens consomment les produits alimentaires.

La campagne *Save Your Food*, qui découlait de la formulation du document intitulé [Türkiye's National Strategy Document on Prevention, Reduction and Monitoring of Food Loss and Waste and its Action Plan](#), se voulait un moyen d'appuyer la mise en œuvre de la stratégie. D'autres objectifs de l'initiative comprenaient ce qui suit: mise en œuvre de la collecte de données sur les pertes et les déchets alimentaires à des fins de mesure et de surveillance; amélioration des capacités et de la gestion des connaissances; sensibilisation aux causes et aux effets des pertes et des déchets alimentaires, incitation à adopter de bonnes pratiques et des comportements différents; renforcement de la coopération régionale sur la réduction des pertes et des déchets alimentaires.

* Hôtels, restaurants et cafés.

La TBB a lancé un [concours](#) pour glaner des idées sur les moyens de sensibilisation à la façon de réduire les déchets alimentaires et de récupérer des produits alimentaires. Ce concours avait pour but de réduire les déchets alimentaires, d'améliorer la gestion des déchets alimentaires et organiques, et de trouver des solutions durables à l'échelle locale de réduction des pertes et des déchets alimentaires et de réutilisation des déchets organiques. Des prix pécuniaires ont été remis aux municipalités dont les idées ont été retenues.

L'un des projets les plus concluants qui ait été mis en œuvre dans divers municipalités consiste à transformer les produits alimentaires qui étaient sur le point d'être périmés et impropres à la consommation humaine en produits alimentaires destinés aux animaux errants.

Un autre exemple de succès est la transformation des déchets alimentaires en biogaz. Ce procédé permet de réutiliser les déchets organiques à un taux d'efficacité de 99 pour cent – une voiture peut parcourir 3 567 km avec le biogaz produit à partir d'une tonne de pain. L'implantation d'usines de biogaz pourrait contribuer de manière substantielle à la réalisation de l'objectif de neutralité d'émissions en éliminant entièrement le recours aux combustibles fossiles.

Les exemples édifiants fournis par les cas de Milan et de la TBB se prêtent très bien à la répétition. À cette fin, les **échanges entre villes se sont avérés fondamentaux pour partager de telles expériences et leçons concluantes, et pour apprendre les uns des autres**, en soulignant l'importance de l'éducation, non seulement pour gérer les déchets alimentaires, mais aussi pour les éviter. La Ville de Milan mène les travaux du Pacte de Milan sur les politiques alimentaires en milieu urbain, qui rallie plus de

200 villes dans le monde, et promeut également une série de projets et initiatives de réseaux de villes. De même, la TBB tente de favoriser les échanges entre les diverses et nombreuses villes de son réseau en organisant des **séminaires et des ateliers**, dans le cadre d'un programme de jumelage visant à conseiller les municipalités membres sur des enjeux précis, et en publiant des livres blancs pour diffuser de l'information sur les projets concluants mis en œuvre par les villes sélectionnées.

PACTE DE MILAN SUR LES POLITIQUES ALIMENTAIRES EN MILIEU URBAIN (MUFPP)

La Ville de Milan promeut le [Pacte de Milan sur les politiques alimentaires en milieu urbain \(MUFPP\)](#), signé par plus de 200 villes déterminées à mettre sur pied des systèmes d'alimentation durable qui soient inclusifs, résilients, salubres et diversifiés, et qui fournissent une alimentation abordable à l'ensemble de la population dans un cadre respectueux des droits de l'homme, qui minimisent les déchets et préservent la biodiversité tout en s'adaptant aux impacts des changements climatiques et en les atténuant.

Cet engagement à instaurer de meilleures politiques alimentaires urbaines a donné lieu à la création d'un réseau mondial de villes, permettant de partager les bonnes pratiques tout comme les défis communs, et de tirer des leçons des expériences d'une vaste communauté. Le site Web du Pacte contient un répertoire des expériences des villes signataires sur divers thèmes, ainsi que plusieurs ressources dont outils, documents d'orientation, déclarations, etc. Une trentaine de villes de la région méditerranéenne ont pris des mesures concrètes en mettant sur pied des initiatives sur des thèmes tels que l'approvisionnement et la distribution des produits alimentaires (ex.: [Crémone](#), [Montpellier](#), [Tirana](#), [Trente](#), etc.), la gouvernance (ex.: [Barcelone](#), [Montpellier](#), [Valence](#), etc.), l'inclusion sociale (ex.: [Mezitli](#)), etc.

Pour stimuler la mise en commun de pratiques et d'apprentissages entre les villes signataires, la Ville de Milan et la fondation Cariplo ont lancé en 2016 les [Prix du Pacte de Milan \(MPA\)](#) pour récompenser les efforts les plus créatifs et pour observer quelles villes appliquaient les engagements qu'elles avaient pris au moment où elles avaient signé le Pacte.

FOOD TRAILS

La Municipalité de Milan participe à [Food Trails](#), projet financé par le programme Horizon 2000 de l'Union européenne (UE) qui a pour but de traduire la vision commune mondiale du Pacte de Milan sur les politiques alimentaires en milieu urbain et l'engagement collectif dont elle fait l'objet en progrès mesurables et à long terme sur la voie de systèmes alimentaires durables en Europe.

Tirana (Albanie) et Thessalonique (Grèce) figurent parmi les onze villes participant à ce projet qui, ensemble, assureront la conception et la mise en œuvre des mesures pilotes de création de synergies et d'avantages communs dans le cadre de quatre volets prioritaires: nutrition et régimes alimentaires sains, climat et environnement, circularité et efficacité des ressources, innovation et autonomisation des communautés.

La Ville de Milan préside le [Groupe de Travail "Food"](#) dans le cadre d'[Eurocities](#), un réseau de plus de 200 villes qui, ensemble, tentent d'offrir une bonne qualité de vie à tous. Ce groupe de travail a pour but premier de se positionner comme «pôle créatif» qui permette d'échanger informations, idées et pratiques optimales, et d'expérimenter des solutions novatrices concernant l'alimentation urbaine.

TRIANGULAR CITY-TO-CITY EXCHANGE

Avec l'aide de la FAO, la fondation ACRA, organisme à but non lucratif basé à Milan, a animé un triangle d'[échange intervilles entre Milan, Nairobi et Kigali](#) pour mettre en commun l'expérience sur les enjeux des déchets alimentaires (tels que les mesures de prévention, la récupération et la redistribution, et les pratiques de recyclage). Un atelier de deux jours a permis d'établir des contacts directs entre les trois villes et leurs experts, échanges corroborés par la mise sur pied d'une plateforme électronique dotée de plusieurs ressources de formation fournies par la Municipalité de Milan aux fins de susciter la coopération technique entre les villes. Cette initiative a aidé les conseils municipaux de Nairobi et de Kigali à faire une évaluation rapide des déchets alimentaires, en repérant les causes fondamentales des problèmes (piètre qualité des infrastructures et des pratiques de manipulation des produits alimentaires, manque de directives et de sensibilisation) et les solutions envisageables (prévention, mesures de réduction et de gestion à l'aide de techniques de mesure et d'observation des déchets alimentaires, sensibilisation des consommateurs, renforcement des capacités pour les entreprises, et adoption de politiques ciblées), ainsi que les parties prenantes concernées à faire participer.

EXPÉRIENCES DE PARTICIPATION DU SECTEUR PRIVÉ ET DE LA SOCIÉTÉ CIVILE À L'ÉCHELLE LOCALE POUR L'INNOVATION DANS LES PRATIQUES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE APPLIQUÉES À LA GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les représentants des parties prenantes du secteur privé et de la société civile ont été invités à présenter leur façon de s'engager à adopter des pratiques de gestion des déchets alimentaires à l'échelle locale.



[Union mondiale des marchés de gros \(WUWM\)](#)

(représenté par Mme Eugénia Carrara, secrétaire générale).

La Union mondiale des marchés de gros (WUWM) est un réseau de 220 marchés répartis dans 43 pays qui échangent leur expertise, leurs innovations et leurs services tout en partageant de nouvelles idées avec des acteurs du secteur alimentaire aux fins d'assurer l'accès et la sécurité alimentaires pour tous et, en fin de compte, pour contribuer à une transition vers des systèmes alimentaires durables, sains et résilients dans le monde entier.



[Food Bank Albania](#)

(représenté par M. Ilirian Gjoni, directeur général).

Food Bank Albania (FBA) s'est engagé dans la lutte contre la pauvreté et les déchets alimentaires en 2013, à travers sa mission d'éduquer les jeunes générations en matière d'alimentation, de sécurité alimentaire et de moyens de lutter contre les déchets alimentaires, ce qui devient de plus en plus urgent face au conflit en Ukraine qui perdure, et ce qui est au cœur d'ODD 12 (*Établir des modes de consommation et de production durables*). Les activités de FBA consistent surtout dans l'éducation et la sensibilisation, particulièrement dans les écoles, ainsi que dans la collecte et la redistribution de produits alimentaires parmi les communautés plus pauvres.

Les expériences présentées par les représentants des autorités locales ont démontré à quel point la participation de plusieurs autres parties prenantes était cruciale pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques et de mesures efficaces de gestion des déchets alimentaires. Le débat d'experts a fait ressortir la nécessité de s'attaquer à des défis tels que la gestion des déchets alimentaires à l'échelle locale, là où ils se posent et, pour obtenir des résultats concluants, de faire **travailler toutes**

les parties prenantes ensemble, en surmontant les cloisonnements et en adoptant une perspective holistique.

Les membres des marchés de gros de la WUWM, qui représentent environ 50 pour cent du commerce et de la distribution de produits alimentaires frais en Europe¹⁴ – soit les plus gaspillés en raison de leur caractère périssable – ont un rôle crucial à jouer dans le système alimentaire et offrent un fort potentiel de

réduction des déchets alimentaires. À cette fin, **la WUWM favorise les partenariats avec diverses parties prenantes**, y compris la Commission européenne, des réseaux tels qu'Eurocities et le MUFPP, ONU-Habitat, la FAO, le Global FoodBanking Network (GFN) et d'autres entités du secteur privé.

De même, Food Bank Albania collabore avec un réseau de parties prenantes diversifié dont, à l'échelle locale, des administrations (y compris la Municipalité de Tirana), des organisations de la société civile (OSC) et des organisations non gouvernementales (ONG), le gouvernement national (ministère de l'Éducation et des Sports) et des écoles. Depuis la pandémie de COVID-19, cette banque alimentaire a reçu un nombre croissant de demandes de soutien de la part des municipalités pour les aider à réduire la pauvreté en procédant à des collectes des produits alimentaires frais pour les distribuer aux personnes dans le besoin, de

concert avec les «cuisines sociales» mises sur pied à l'échelle municipale. Les **synergies entre les banques alimentaires et les municipalités** sont, en effet, multiples: certaines municipalités ont fourni des bénévoles et des locaux publics gratuits pour contribuer à la tenue de campagnes de sensibilisation et de réunions publiques; la municipalité de Shkodër a fourni gratuitement un entrepôt, ce qui a permis à la FBA de faire une plus grosse collecte de produits alimentaires et de les transformer en collaboration avec d'autres ONG; d'autres municipalités ont contribué à la logistique permettant la circulation de camions transportant les produits.

Des parties prenantes telles que Food Bank Albania et les marchés de gros du réseau de la WUWM se positionnent comme **d'ardents défenseurs de l'échange et de la diffusion de bonnes pratiques**.

MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

EXPÉRIENCE / FRANCE

Ce marché de gros est le plus grand d'Europe: il s'étend sur plus de 234 hectares et assure l'approvisionnement alimentaire de 80 millions de personnes par jour. La direction de ce marché a conclu un partenariat avec l'Association nationale de développement des épicerie solidaires (ANDES), «entreprise sociale» qui s'est vu offrir gratuitement un local réfrigéré dans ce marché pour recevoir et entreposer les produits alimentaires non vendus aux fins de les redistribuer dans un réseau d'«épicerie de solidarité» et d'autres associations qui distribuent des repas aux personnes dans le besoin. ANDES, qui sert d'intermédiaire entre les grossistes et les associations locales, se charge de la logistique de la gestion des aliments et des déchets excédentaires, ce qui permet de surmonter des problèmes courants tels que le manque de temps et la capacité logistique (transport, réfrigération, entreposage).

CENTRE AGROALIMENTAIRE DE ROME (CAR)

EXPÉRIENCE / ITALIE

CAR, le marché de gros de Rome, a mis sur pied le projet *Frutta che frutta non spreca* («Des fruits sans gaspillage»), financé par le ministère de l'Agriculture. Un laboratoire de production a été créé au sein de ce marché de gros, où une entreprise sociale transforme les fruits invendus en jus, purées et confitures qui sont ensuite vendus à des prix abordables dans les «supermarchés sociaux». Cette formule contribue à la réduction des déchets alimentaires, ainsi qu'à la promotion de régimes alimentaires sains. Cette pratique, qui mobilise plusieurs parties prenantes sur place (le gouvernement national, l'administration locale, les OSC et le secteur privé) constitue une expérience édifiante qui pourrait être répétée sur d'autres marchés italiens et dans l'ensemble de la région méditerranéenne avec la participation d'autres municipalités et parties prenantes à l'échelle locale.

DO GOOD: SAVE FOOD!

EXPÉRIENCE / ALBANIE

Depuis 2019, Food Bank Albania participe à l'initiative *Do good: save food!*, menée dans 100 écoles d'Albanie pour diffuser les connaissances et pour sensibiliser les enseignants, les instituteurs, les écoliers et leurs familles aux déchets alimentaires. Cette initiative a été possible grâce à la collaboration du ministère de l'Éducation, qui a permis de mettre en œuvre des programmes d'études dans de nombreuses écoles publiques et privées, et grâce aussi à la FAO qui a fourni des documents d'information dans la langue locale (ex.: guides techniques ciblant divers groupes d'âge). Cette initiative comporte à la fois des activités d'éducation et de sensibilisation, assorties d'appels à l'action auprès des écoles afin qu'elles participent à la collecte et à la redistribution des produits alimentaires. De nombreuses écoles publiques et privées ont répondu positivement à cet appel, qui a rejoint 17 000 élèves et qui a permis de recueillir et de redistribuer dix tonnes de produits alimentaires au cours de la première année de cette initiative. L'expérience de la FBA s'est avérée un succès et, grâce à une campagne de communication très efficace dans les médias sociaux, à la télévision et à la radio, plusieurs autres parties prenantes (une vingtaine d'OSC) se sont joints à cette initiative pour la répéter dans l'ensemble du pays, soit dans 14 villes au total. D'autres écoles (également dans les régions éloignées) ont invité la banque alimentaire à adapter le programme à leur réalité.

La collaboration avec la société civile et le secteur privé, surtout avec les entreprises naissantes, est cruciale et peut faciliter la recherche de solutions novatrices à des problèmes communs, tels que le dilemme entre les plastiques à usage unique et les meilleures formes d'entreposage et de conservation des aliments. Le débat d'experts a fait ressortir le besoin urgent d'innover davantage aux fins de la réduction des déchets alimentaires. Les autorités locales (et nationales) devront **favoriser l'innovation et accroître les investissements dans les infrastructures** (surtout dans les installations d'entreposage et dans l'accès à la chaîne du froid) en faisant aussi participer d'autres parties prenantes à l'échelle locale. Des initiatives telles que les hackatons ciblant les entreprises naissantes et les ONG s'avèrent efficaces pour trouver des solutions qui changent la donne face au problème des déchets alimentaires.

Il est capital de **faire appel à l'innovation pour les pratiques alimentaires circulaires** à l'échelle locale. À cet égard, le recours aux énergies renouvelables dans les chaînes alimentaires des systèmes alimentaires urbains et périurbains revêt une importance cruciale, en assurant l'accès à l'énergie à toutes les étapes de la chaîne d'une part, et en contribuant à la réduction des pertes alimentaires (en particulier aux étapes post-récolte, telles que dans les chaînes du froid et les entrepôts réfrigérés) d'autre part. En outre, les déchets alimentaires peuvent servir à la production de bioénergie et d'autre bioproduits, y compris des engrais et des aliments pour le bétail (comme l'a démontré l'expérience présentée par la TBB), éliminant le besoin d'enfouir ces déchets et réduisant du même coup la pollution et les émissions de GES.

EXPLOITER LES RÉSEAUX À DES FINS D'ÉDUCATION ET D'ÉCHANGE D'INFORMATION POUR INTÉGRER LA GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET LA CIRCULARITÉ DANS LES VILLES MÉDITERRANÉENNES

Ce débat a bénéficié de la participation de deux parties prenantes très actives dans le domaine de l'éducation et de la mise en réseau.



Bureau méditerranéen pour l'information sur l'environnement, la culture et le développement durable (MIO-ECSDE) (représenté par le professeur Michael Scoullos, président).

Le MIO-ECSDE est une fédération de plus de 130 ONG issues de toutes les côtes méditerranéennes qui travaillent dans le domaine de l'environnement et du développement dans la région euro-méditerranéenne. Le MIO anime également **d'autres réseaux** des principales parties prenantes méditerranéennes qui jouent un rôle essentiel dans la façon de relever les défis de l'environnement et du développement durable dans leur région (parlementaires, médias, éducateurs et universités).



ICLEI – Gouvernements locaux pour le développement durable (représenté par Peter Defranceschi, directeur du Programme alimentaire global).

L'ICLEI est un réseau mondial qui rassemble plus de 2 500 acteurs infranationaux, nationaux et mondiaux pour renforcer les politiques, engagements et initiatives à tous les niveaux, au profit du développement urbain durable. L'ICLEI, qui, avec les gouvernements locaux et régionaux, tente de prévoir les défis complexes et d'y réagir, favorise le partage des connaissances et les échanges entre villes à l'échelle mondiale, aux fins de faciliter le renforcement des capacités et de donner place à l'innovation au profit du développement durable à l'échelle urbaine.

La volonté politique, l'élaboration de politiques efficaces et engagées, et la collaboration entre toutes les parties prenantes sont certes la clé du succès quand il s'agit de s'attaquer au problème de la gestion des déchets alimentaires et d'intégrer les pratiques d'économie circulaire. Toutefois, ces facteurs ne seraient pas aussi efficaces sans la contribution primordiale de l'éducation, la mise en commun des connaissances et des pratiques optimales, ainsi que la création de réseaux parmi les parties prenantes. Toute réflexion sur les systèmes alimentaires exige l'intégration de nombreux enjeux urgents, mais **soumettre des solutions**

complexes aux décideurs, à la population, en particulier aux jeunes, est certes tâche ardue. Pour surmonter cette difficulté, le MIO-ECSDE prône une **approche synergétique** recourant à des solutions qui s'inspirent des recherches de pointe et qui font appel au bon sens. À cette fin, le MIO favorise le recours au nexus des écosystèmes eau-énergie-alimentation (WEFE) comme cadre d'action à l'échelle mondiale, urbaine, périurbaine et locale. Par le biais du mécanisme **Water and Environment Support (WES)**, financé par l'UE, et par le projet «Mediterranean Dialogue for Waste Management Governance» (**Med4Waste**), financé par

le Programme de coopération transfrontalière du Bassin méditerranéen de l'Instrument européen de voisinage ([IEV CTF-MED](#)), le MIO-ECSDE recueille et partage les [bonnes pratiques](#) favorisant la réduction des déchets et l'économie circulaire tout au long de la chaîne de gestion des déchets dans la région méditerranéenne, et sensibilise les décideurs pour les inciter à intervenir dans ce domaine. Les conférenciers ont souligné **le rôle crucial de l'éducation et de l'autonomisation des jeunes** (en matière d'alimentation) pour économiser la nourriture et gérer les déchets alimentaires, surtout pour ce qui concerne le contexte méditerranéen. L'autonomisation des jeunes est devenue une priorité importante dans les travaux du MIO-ECSDE, ce qui a abouti à la création de programmes d'échanges de jeunes et d'universités d'été qui établissent le lien entre le patrimoine culturel et des façons de produire, valoriser et éviter les déchets alimentaires.

L'ICLEI suit cinq voies différentes pour favoriser un développement faible en émissions, respectueux de la nature, équitable, résilient et circulaire, voies toutes conçues pour susciter un changement systémique. De manière transversale, l'ICLEI encourage également l'évolution vers des systèmes alimentaires urbains durables par le biais de son Programme alimentaire global, qui porte notamment sur les déchets alimentaires et la gestion circulaire de l'alimentation.

L'ICLEI participe également à des **plateformes de collaboration multipartite**, telles que la Urban Food Systems Coalition dirigée par la FAO et par la Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), qui ont pour but de rassembler les villes et les gouvernements nationaux afin de permettre une intervention intégrée pour transformer les systèmes alimentaires urbains. Cette Coalition a été lancée lors du Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires pendant lequel le rôle des villes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire a été notamment recon-

nue comme essentielle. L'ICLEI a organisé plusieurs Dialogues du Sommet de concert avec la FAO et de nombreuses villes du monde, y compris des villes méditerranéennes telles que Tunis et Izmir (Turquie). Dans ce cadre, l'ICLEI a mené des sondages sur le système alimentaire urbain qui portaient sur les déchets alimentaires dans plus de 50 villes du monde qui ont animé les Dialogues du Sommet; ces sondages ont révélé que l'insuffisance des infrastructures, de l'entreposage et de la chaîne du froid étaient les principaux éléments déclencheurs des pertes et déchets alimentaires. Dans ce contexte, la collaboration multipartite à l'échelle locale a été proposée comme élément de solution à ce problème, et les liens entre les banques alimentaires et les entrepôts/grossistes se sont avérés essentiels, conformément aux expériences présentées par la WUWM et Food Bank Albania. Des efforts substantiels s'imposent pour **assortir les innovations et les technologies intelligentes de mesures de prévention et de recyclage des déchets de pratiques traditionnelles typiques de la région méditerranéenne**

(telles que l'emploi d'épices pour conserver les aliments), et pour trouver des moyens de les enseigner dans les écoles.

Le MIO-ECSDE et l'ICLEI s'efforcent tous deux de **surmonter les cloisonnements**, en tentant de construire des ponts pour harmoniser les travaux d'une grande variété de parties prenantes, y compris les organisations internationales, les gouvernements nationaux, les institutions universitaires et financières, les organismes internationaux avec des politiques intégrées (telles que la [Convention de Barcelone pour la protection de la mer Méditerranée contre la pollution et l'UpM](#)), la société civile et le secteur privé. Le MIO-ECSDE et l'ICLEI envisagent et forment des alliances stratégiques pour élaborer des politiques solides qui apportent une réponse transdisciplinaire aux défis complexes qui entravent les systèmes alimentaires de nos jours.

COMMUNIQUER DES SOLUTIONS COMPLEXES NECESSITE UNE APPROCHE SYNERGIQUE

LES OUTILS DU MIO-ECSDE POUR PERMETTRE UN DIALOGUE INTERCULTUREL SUR L'ALIMENTATION

COLLABORATION / 📍 MEDITERRANÉE

Avec le soutien de la fondation Anna Lindh, le MIO-ECSDE promeut une vision de la production et de la consommation alimentaires comme instruments d'un dialogue interculturel, de coopération et de paix (voir [projet SIDUMEF](#)). La nourriture est assurément un élément culturel qui rassemble les peuples méditerranéens (ex.: le rôle du régime méditerranéen). Cette approche se reflète dans plusieurs documents éducatifs publiés dans plusieurs langues par le MIO-ECSDE qui traitent de plusieurs sujets se rapportant à l'alimentation (régime méditerranéen, rôle des consommateurs, etc.), y compris la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit entre autres d'un [manuel](#), d'un [CLOM](#) produit en collaboration avec l'Université d'Athènes, et d'une formation des formateurs (reçue par plus de 10 000 éducateurs) qui visent à présenter des connaissances et des pratiques optimales sur le développement durable, dont les déchets alimentaires constituent un élément clé.

MEDITERRANEAN DIALOGUE FOR WASTE MANAGEMENT GOVERNANCE (MED4WASTE)

COLLABORATION /  MEDITERRANÉE

[Med4Waste](#) est un projet de capitalisation financé par le programme ENI CBC MED et appuyé par l'UpM. Il facilite de nouveaux modèles de gouvernance pour appliquer des politiques de gestion des déchets urbains intégrées et efficaces dans l'ensemble de la région méditerranéenne par les moyens suivants: 1) miser sur les connaissances existantes et les améliorer pour favoriser la capitalisation de pratiques sociales novatrices, intégrées et efficaces dans la gestion des déchets, en mettant l'accent sur les déchets organiques et l'économie circulaire; 2) offrir des conseils et de la formation aux administrations publiques et aux parties prenantes privées et sociales concernées par le biais de programmes de mentorat; 3) soutenir la diffusion des résultats essentiels et sensibiliser davantage les principales parties prenantes, favoriser le réseautage, et susciter l'engagement à long terme des décideurs de promouvoir une transition environnementale, socioéconomique et institutionnelle vers une croissance verte dans le bassin méditerranéen. L'Espagne, l'Italie, la Grèce, le Liban, la Jordanie et la Tunisie participent à ce partenariat.

STRATÉGIE MÉDITERRANÉENNE SUR L'ÉDUCATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE (SMEDD)

COLLABORATION /  MEDITERRANÉE

La [Stratégie méditerranéenne sur l'éducation pour le développement durable \(SMEDD\)](#) a été approuvée en 2014 par les ministres de l'Environnement et des Changements climatiques de l'UpM, et le Plan d'action connexe a été approuvé par la Conférence ministérielle des ministres de l'Éducation en 2016. Même si les déchets alimentaires figuraient dans ce Plan d'action, une mise à jour de ce dernier est censée être faite en octobre 2022 dans le cadre de la 9^e Conférence de l'UNECE, *L'environnement pour l'Europe* à Chypre, donnant ainsi aux déchets alimentaires une place plus importante dans la stratégie.

CITYFOOD NETWORK

COLLABORATION /  GLOBAL

Le [CITYFOOD Network](#), créé en 2013 par l'ICLEI et le Resource Centre on Urban Agriculture and Food Security ([RUAF](#)), a pour but d'accélérer la mise en œuvre de politiques et mesures infranationales en vue de mettre sur pied des systèmes alimentaires villes-régions qui soient résilients. Ce réseau, qui crée une plateforme d'échange solide sud-sud-nord pour faciliter l'apprentissage entre les villes, est ouvert aux autorités locales et régionales, qu'elles s'intéressent à cette question pour la première fois, ou qu'elles tentent de mettre en œuvre le MUFPP et qu'elles soient à la frontière de l'innovation dans les systèmes alimentaires.

ZEROW

EXPÉRIENCE /  GLOBAL

[ZeroW](#) est un projet financé par EU-Horizon-2020 qui a pour but de réduire les pertes et le gaspillage de nourriture (PGN) tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, contribuant aux objectifs de la Nouvelle donne verte mondiale qui consistent à réduire de moitié les PGN d'ici à 2030 et à atteindre leur élimination quasi totale d'ici à 2050. Ce projet adopte une approche d'innovation systémique pour s'attaquer au problème multidimensionnel des PGN en testant des solutions novatrices dans les neufs laboratoires vivants d'innovation systémique qui interviennent à des étapes précises de la chaîne de valeur (ex. : emballage intelligent, réseaux de banques alimentaires, processus de production basé sur des données, valorisation des aliments laids et des déchets de l'alimentation du commerce de détail).

Dans ce projet, l'ICLEI est responsable en matière de participation et de collaboration des parties prenantes, en se joignant à des initiatives et organisations européennes et mondiales pour qu'elles apprennent les unes des autres, partagent des solutions novatrices de zéro déchet, et amplifient l'impact du projet.

PROCHAINES ÉTAPES PROPOSÉES

- Il faut **élever le débat sur le rôle des villes dans la gestion des déchets alimentaires dans l'ensemble de la région méditerranéenne**, en soulevant cette question dans les forums internationaux pour promouvoir le réseautage et la collaboration transnationale. Les panélistes ont fait entre autres référence à la prochaine [CdP 27](#) qui aura lieu à Sharm el-Sheikh, Égypte, et à la [9^e Conférence ministérielle de l'environnement pour l'Europe](#) de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE) qui aura lieu à Nicosie (Chypre).
- Il a été proposé d'organiser un **séminaire de suivi** au Caire, sous la houlette du ministère du Développement local d'Égypte, qui servirait de plateforme d'échange d'autres expériences et qui permettrait d'amorcer une coopération sur la formation et l'éducation, ainsi que sur le jumelage entre villes.
- Réunir de nombreuses parties prenantes pour **collaborer par la voie de plateformes et de réseaux** s'est avéré un élément crucial pour la gestion des déchets alimentaires dans l'ensemble des villes méditerranéennes. La production et le partage de connaissances, de données, d'information et de pratiques optimales, la promotion d'innovations et d'investissements, et le renforcement des capacités sur des sujets cruciaux pour la transformation des systèmes alimentaires, figurent parmi les piliers de la plateforme **SFS-MED**. Le bureau de coordination de cette plateforme, composé du CIHEAM, de la FAO, de PRIMA et de l'UpM, a invité les participants à entrer en contact ([cliquer ici](#)) et à prendre part aux échanges à venir.

PLATEFORME SFS-MED

COLLABORATION / MÉDITERRANÉE

La plateforme [SFS-MED](#) est une initiative multipartite codirigée par la FAO, le CIHEAM, l'UpM et PRIMA, en tant que projet affilié du programme SFS du One Planet Network. Cette plateforme est un **forum** de dialogue et de collaboration multipartites, un **réseau** visant à intensifier l'échange de connaissances et le renforcement des capacités, et un **catalyseur** de coopération régionale sur des thèmes prioritaires concernant la transformation des systèmes alimentaires durables dans la région méditerranéenne.

La plateforme SFS-MED, ouverte à toutes les parties prenantes des systèmes alimentaires dans la région méditerranéenne, vise à créer une communauté pour exploiter et échanger les connaissances, l'expérience et les compétences des acteurs des systèmes alimentaires dans l'ensemble de la région méditerranéenne en vue d'une action concertée pour la transformation durable des systèmes alimentaires.

Contactez le [bureau de coordination de la plateforme SFS-MED](#) pour tout renseignement supplémentaire sur les modalités de participation.

REMERCIEMENTS

Ce webinaire a été conçu dans le cadre de l'initiative SFS-MED et de l'Agenda alimentaire urbain. Nous tenons à exprimer notre profonde reconnaissance au bureau de coordination de la SFS-MED (CIHEAM, FAO, PRIMA, UpM), et tout particulièrement à l'équipe ad hoc qui a assuré la conception de ce webinaire:

Mercè Boy Roura (Interreg MED Green Growth), Laura De Matteis (Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments – ESF, FAO), Aslihan Denge (Bureau sous-régional pour l'Asie centrale – SEC, FAO), Mary Kenny (Bureau régional pour l'Europe et l'Asie centrale – REU, FAO), Cecilia Marocchino (ESF, FAO), Tommaso Mattei (ESF, FAO), Maryam Rezaei (Bureau régional pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord – RNE, FAO), Oksana Sapiga (REU, FAO), Jacopo Schürch (ESF, FAO), Alessandra Sensi (UpM), Afef Tlili (UpM) et José Valls Bedeau (ESF, FAO).

Traduction: Anne Rogier; graphisme: Simone Mari.

- ¹ICLEI – Local governments for sustainability et al., 2021. *Circular city actions framework*. Bonn, Allemagne, ICLEI. <https://bit.ly/3FdM1Qh>
- ²Riccaboni, A., Sachs, J., Cresti, S., Gigliotti, M. & Pulselli, R.M. 2020. *Sustainable Development in the Mediterranean. Report 2020. Transformations to achieve the Sustainable Development Goals*. Sienne, Italie, Sustainable Development Solutions Network Mediterranean (SDSN Mediterranean). <https://bit.ly/3vDeprX>
- ³European Institute of the Mediterranean (IEMed). 2021. *IEMed Mediterranean Yearbook 2021*, p. 449. Barcelone, Espagne, IEMed. <https://bit.ly/3vJevyt>
- ⁴Ellen MacArthur Foundation. 2019. *Cities and circular economy for food*. Cowes, Royaume-Uni, EMF. <https://bit.ly/3LHDkjN>
- ⁵FAO. 2019. *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages alimentaires*. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/CA6030FR>
- ⁶UNEP. 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi, UNEP. <https://bit.ly/3sbWiay>
- ⁷Pour une analyse de la région du Proche-Orient et de l'Afrique du Nord, voir : FAO. 2022. L'analyse de la FAO montre comment les contributions déterminées au niveau national éclairent la voie de l'intervention climatique dans cette région. *Changement climatique*, FAO. Rome, FAO. <https://bit.ly/3u8ty3f>. Pour une analyse mondiale, y compris une analyse axée sur l'Égypte (en tant que pays méditerranéen), voir: Global Alliance for the Future of Food. 2022. *Untapped Opportunities for Climate Action: An Assessment of Food Systems in Nationally Determined Contributions*. Global Alliance for the Future of Food, 2022. <https://bit.ly/3bAqUgf>
- ⁸Capone, R., Bennett, A., Debs, P., Bucatariu, C., El Bilali, H., Smolak, J., Lee, W., Bottalico, F., Diei-Ouadi, Y. & Toppe, J. 2016. Food losses and waste: global overview from a Mediterranean perspective. In: *Mediterra 2016. Zero Waste in the Mediterranean. Natural Resources, Food and Knowledge*. CIHEAM & FAO. Paris, Presses de Sciences Po. <https://bit.ly/3nkp6uy>
- ⁹Riccaboni, A., Sachs, J., Cresti, S., Gigliotti, M. & Pulselli, R.M. 2020. *Sustainable Development in the Mediterranean. Report 2020. Transformations to achieve the Sustainable Development Goals*. Sienne, Italie, Sustainable Development Solutions Network Mediterranean (SDSN Mediterranean). <https://bit.ly/3vDeprX>
- ¹⁰European Institute of the Mediterranean (IEMed). 2021. *IEMed Mediterranean Yearbook 2021*, p. 449. Barcelone, Espagne, IEMed. <https://bit.ly/3vJevyt>
- ¹¹Institut européen pour la Méditerranée (IEMed). 2018. *Annuaire IEMed de la Méditerranée 2018*, p. 390. Barcelone, Espagne, IEMed. <https://bit.ly/3kJdIH8>
- ¹²Ellen MacArthur Foundation. 2019. *Cities and circular economy for food*. Cowes, Royaume-Uni, EMF. <https://bit.ly/3LHDkjN>
- ¹³De Cunto, A., Tegoni, C., Sonnino R., Michel, C. & Lajili-Djalai, F. 2017. *Food in cities: study on innovation for a sustainable and healthy production, delivery, and consumption of food in cities*. Bruxelles, Commission européenne, Direction générale de la recherche et de l'innovation. <https://bit.ly/3ydBR0H>
- ¹⁴Union mondiale des marchés de gros (WUWM). 2021 *Rapport annuel*. La Haye, Pays-Bas. WUWM. <https://bit.ly/3BDuRfk>

RESSOURCES

L'enregistrement de ce webinaire est disponible par la voie de [ce lien](#). La note d'information technique et l'agenda sont disponibles par la voie de [ce lien](#).

Événements

- FAO. Webinaires d'impact. In: *SAVE FOOD: Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Rome, FAO. <https://bit.ly/3laA70d>
- UfM. Webinaire "Food losses, food waste reduction and organic waste management in the Mediterranean region", rapport de suivi. Barcelone, Espagne, UpM. <https://bit.ly/3shjc0f>
- UfM. Webinar "Food losses, food waste reduction and organic waste management in the Mediterranean region". In: *YouTube: Union for the Mediterranean*. Barcelone, Espagne, UpM. <https://bit.ly/3vURAAh>

Publications

- Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) & Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP). 2018. *Food & Cities. The role of cities for achieving the Sustainable Development Goals*. Parme, Italie, BCFN. <https://bit.ly/3y8WV8B>
- Capone, R., Bennett, A., Debs, P., Bucatariu, C., El Bilali, H., Smolak, J., Lee, W., Bottalico, F., Diei-Ouadi, Y. & Toppe, J. 2016. Food losses and waste: global overview from a Mediterranean perspective. In: *Mediterra 2016. Zero Waste in the Mediterranean. Natural Resources, Food and Knowledge*. CIHEAM & FAO. Paris, Presses de Sciences Po. <https://bit.ly/3nkp6uy>
- CIHEAM & FAO. 2015. *Mediterranean food consumption patterns: diet, environment, society, economy and health*. A White Paper Priority 5 of Feeding Knowledge Programme, Expo Milan 2015. Bari (Italie) et Rome, CIHEAM-IAM/FAO. <https://www.fao.org/3/i4358e/i4358e.pdf>
- De Cunto, A., Tegoni, C., Sonnino R., Michel, C. & Lajili-Djalai, F. 2017. *Food in cities: study on innovation for a sustainable and healthy production, delivery, and consumption of food in cities*. Bruxelles, Commission européenne, Direction générale de la recherche et de l'innovation. <https://bit.ly/3ydBR0H>
- Eurocities. 2021. *Cities – cooking up a fair, healthy and environmentally friendly EU food system*. Bruxelles, Eurocities. <https://bit.ly/3mqGnSo>
- FAO. 2019. *Cadre d'action de la FAO pour l'Agenda alimentaire urbain*. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/ca3151fr>
- FAO. 2019. *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages alimentaires*. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/CA6030FR>
- FAO. 2021. *Food Loss and Waste Reduction in Europe and Central Asia: Programme overview and approach to implementation*. Budapest, FAO. <https://www.fao.org/3/cb6937en/cb6937en.pdf>
- FAO. 2021. *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire*. Rome, FAO <https://www.fao.org/3/nf393fr/nf393fr.pdf>
- Flanagan, K., Robertson, K. & Anderson, C. 2019. *Reducing Food Loss and Waste. Setting a Global Action Agenda*. Washington, World Resources Institute (WRI). <https://doi.org/10.46830/wrirpt.18.00130>
- Food Bank Albania (FBA). 2021. *Annual report 2021*. Tirana, FBA. <https://bit.ly/3xwZFvN>
- Global Alliance for the Future of Food. 2022. *Untapped Opportunities for Climate Action: An Assessment of Food Systems in Nationally Determined Contributions*. Global Alliance for the Future of Food, 2022. <https://bit.ly/3bAqUgf>
- ICLEI – Local governments for sustainability. 2021. *City Practitioners Handbook: Circular Food Systems*. Bonn, Allemagne, ICLEI. <https://bit.ly/3sb8oAH>
- Magarini, A., De Cunto, A., Roiatti F. & Porreca, E. 2018. *Food Losses and Waste in European Cities*. Milan, Italie, Ville de Milan. <https://bit.ly/381DYtG>
- Micheaux Naudet, P., Marrazzo, G. 2021. *The governance of circular bioeconomy. Practices and lessons learnt from European regions*. Bruxelles, Association des Cités et Régions pour la gestion durable des Ressources (ACR+). <https://bit.ly/39CYstm>
- Scoullou, M., Malotidi, V. 2007. *Mediterranean Food: Historical, Environmental, Health & Cultural dimensions. Educational Material*. Athènes, MIO-ECSDE. <https://bit.ly/3NWaIEJ>
- Scoullou, M., Malotidi, V., Farnese, M., Bicocchi, R., Salman, N., Atrash, I., Elhir, S., Ftouhi, M., Reda, M., Ahmadein, G. 2021. *Mediterranean Food – Our legacy, Our Future: A resource handbook to promote intercultural dialogue and sustainability through the Mediterranean Food & Diet*. Athènes, MIO-ECSDE. <https://bit.ly/3zqaYr4>
- Union des municipalités de Turquie (TBB). 2021. *Büyükşehirlerde Tarım ve Kırsal Kalkınma (Agriculture and Rural Development in Metropolitan Areas)*. Ankara, TBB. <https://bit.ly/3xFRJZk> [en turc]
- UfM. 2021. *Towards a Sustainable Blue Economy in the Mediterranean region*. Barcelone, Espagne, UpM. <https://bit.ly/3vJFMkl>
- UNEP DTU Partnership and United Nations Environment. 2021. *Reducing consumer food waste using green and digital technologies*. Copenhagen et Nairobi, PNU. <https://bit.ly/3Ffci0K>

- UNEP. 2021. *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi, PNU. <https://bit.ly/3sbWiay>
- UNEP/MAP.2016. *Mediterranean Strategy for Sustainable Development 2016-2025*. Valbonne, France, Plan Bleu, Centre régional d'activités. <https://bit.ly/300FqMk>
- Union mondiale des marchés de gros (WUWM). 2021 *Rapport annuel*. La Haye, Pays-Bas. WUWM. <https://bit.ly/30u3JmE>
- World Union of Wholesale Markets (WUWM). 2021 *Annual Report*. The Hague, The Netherlands. WUWM. <https://bit.ly/30u3JmE>

Articles

- Alpagut, A. 2021. "Save Your Food" campaign offers guidance on reducing food waste in the hospitality sector. In: *United Nations Türkiye*. <https://bit.ly/3aFnEzJ>
- FAO. 2020. Milan, Nairobi and Kigali meet to achieve sustainable urban food systems. In : *FAO Urban Food Agenda*. Rome, FAO. <https://bit.ly/3sdNjpf>
- FAO. 2022. FAO Analysis shows how Nationally Determined Contributions are lighting the way for climate action in the Near East and North Africa region. In: *Changement climatique*, FAO. Rome, FAO. <https://bit.ly/3u8ty3f>
- Singhal, A.A. & Lipinski, B. 2015. *How food waste costs our cities millions*. In *WRI Insights*. Washington, WRI. <https://bit.ly/3KGSVP5>

Autres ressources en ligne

- *E-learning University of Athens*. 2022. Mediterranean Food and Diet. A multidisciplinary Historic, Cultural, Environmental and Dietary Overview. In: e-learning University of Athens. Athènes, UoA. <https://bit.ly/3msTe6C>
- European Commission. 2022. EU Platform on Food Losses and Food Waste. Bruxelles, Commission européenne. <https://bit.ly/3kEky0N>
- FAO, CIHEAM & UfM. 2021. The SFS-MED Platform: Sustainable Food Systems in the Mediterranean. In: *YouTube - Food and Agriculture Organization of the United Nations*. <https://bit.ly/3H9iDfh>
- FAO. 2020. *Turkey's National Strategy Document on Prevention, Reduction and Monitoring of Food Loss and Waste and its Action Plan*. Ankara, FAO. <https://www.fao.org/3/cb1074en/CB1074EN.pdf>
- FAO. 2022. Énergie. <https://www.fao.org/energy/home/fr/>
- FAO. 2022. Food Loss and Waste Database. Rome, FAO. <https://bit.ly/3sccljc>
- FAO. 2022. The Milan Urban Food Policy Pact Monitoring Framework. In: *Urban Food Agenda FAO*. Rome, FAO. <https://bit.ly/3scHRmr>
- *Food Loss & Waste Protocol*. 2022. *Food Loss & Waste Protocol multi-stakeholder partnership*. Washington, WRI. <https://www.flwprotocol.org/>
- Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) & FAO. 2021. *City-to-City exchange on Food Waste reduction and management*. Exposé présenté le 18 février 2021 au 4^e Forum régional en Afrique du MUFPP. Milan, Italie, MUFPP. <https://bit.ly/3mzxXbv>
- Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA). 2022. Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire (REGALIM). In: *Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt*, PACA. Marseille, France, Région PACA. <https://bit.ly/3kjWoBS>
- UfM & Water and Environment Support (WES) Project. 2022. Best practices in achieving waste reduction in the Mediterranean. <https://bit.ly/3xybu4U>
- UfM. 2021. *Ministerial Declaration on Environment and Climate Action*. Le Caire, UpM. <https://bit.ly/3LLVFvY>
- UfM. 2021. *Ministerial Declaration on Sustainable Blue Economy*. Barcelone, Espagne, UpM. <https://bit.ly/38TwR6V>
- UfM. 2022. *Towards 2030: Agenda for a Greener Mediterranean. Contributing to Achieving the Environmental SDGs in the Mediterranean (2030GreenerMed)*. Barcelone, Espagne, UpM. <https://bit.ly/3Fd6xke>

La plateforme SFS-MED est un projet affilié au Programme des systèmes alimentaires durables du réseau One Planet.

Le présent document a été fait avec l'aide financière de la part du Ministère des affaires étrangères et la coopération internationale d'Italie. Le contenu de la présente publication relève de la responsabilité exclusive de la FAO et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant les points de vue du gouvernement italien.



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO



One planet
eat with care

Sustainable
Food Systems



Cooperazione Italiana
allo Sviluppo
Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale