



Distr. générale
4 août 2016

Français
Original : anglais



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

Assemblée des Nations Unies pour l'environnement
du Programme des Nations Unies pour l'environnement
Deuxième session
Nairobi, 23-27 mai 2016

2/9. Prévention, réduction et récupération des déchets alimentaires

L'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement,

Préoccupée par le fait que près d'un tiers des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine sont gaspillés ou perdus, tout comme la quantité considérable de ressources limitées telles que les terres, l'énergie et l'eau qui servent à produire des aliments qui sont ensuite perdus ou gaspillés,

Consciente des conséquences environnementales, sociales et économiques néfastes des pertes et du gaspillage alimentaires, compte tenu notamment de la quantité considérable de ressources limitées – terres, énergie et eau – qui servent à produire et à transporter des aliments qui sont ensuite perdus ou gaspillés, et du fait que les déchets alimentaires viennent engorger des systèmes de gestion des déchets souvent surchargés,

Consciente également du fait que la communauté internationale considère comme une priorité absolue la sécurité alimentaire, la nutrition et l'élimination de la faim causée, entre autres, par les effets néfastes des changements climatiques et de la désertification sur l'environnement,

Consciente en outre que, dans les pays en développement, le gaspillage et les pertes alimentaires surviennent principalement, mais pas exclusivement, au commencement de la chaîne de valeur alimentaire,

Consciente que la filière de gestion des déchets, qui concerne tant les éléments organiques que les éléments minéraux des déchets solides, comprend, par ordre de priorité, la prévention, la réduction, la réutilisation, le recyclage et autres méthodes de récupération, y compris la récupération de l'énergie, et l'élimination définitive,

Consciente également que, pour être efficace, un système de gestion des déchets alimentaires devrait donner la priorité à la réduction à la source et, à cette fin, prévenir et réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, réutiliser les aliments sains et nutritifs propres à la consommation humaine qui autrement pourraient être perdus, récupérer les résidus alimentaires perdus et gaspillés pour nourrir les animaux, si cela peut se faire sans danger, et recouvrer les pertes et déchets alimentaires résultant de la mise en décharge pour en faire un usage utile dans l'industrie, notamment pour récupérer l'énergie,

Consciente en outre que des mesures d'incitation reposant sur les forces du marché et tenant compte des différences de contextes nationaux peuvent jouer un rôle dans la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires,

Notant le rôle particulier joué par les institutions publiques compétentes et les perspectives qu'elles offrent, notamment les ministères de l'environnement, les institutions nationales chargées de questions environnementales, les organisations internationales, les ministères de l'agriculture et autres ministères compétents ayant des responsabilités en matière de sécurité alimentaire ainsi que leurs partenaires, pour aider à résoudre le problème des pertes et du gaspillage alimentaires, en s'efforçant plus particulièrement de s'attaquer aux aspects socioéconomiques, environnementaux et sanitaires de ce problème, tout en promouvant des solutions et perspectives axées sur le développement durable,

Accueillant avec satisfaction les travaux menés par le Programme des Nations Unies pour l'environnement pour faire prendre conscience de cette importante question par le biais de l'initiative qu'elle mène conjointement avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture « Pensez.Mangez.Préservez », ainsi que le lancement récent du programme de systèmes alimentaires durables du Cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables, élaboré dans le cadre d'un partenariat stratégique entre le Programme des Nations Unies pour l'environnement et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture,

Saluant le Programme de développement durable à l'horizon 2030, notamment la cible 12.3 des objectifs de développement durable, « d'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte », et considérant l'impact positif que la cible 12.3 peut avoir sur la réalisation d'autres objectifs de développement durable, en particulier l'objectif 2,

1. *Invite* les gouvernements, en prenant en compte les différents contextes nationaux, à :

a) Mettre en place des programmes, y compris, en tant que de besoin, des mesures d'incitation reposant sur les forces du marché, pour réduire la quantité d'aliments perdus et gaspillés, à tous les stades de la chaîne de valeur alimentaire; encourager la réutilisation des aliments comestibles qui autrement pourraient être perdus, en vue d'augmenter la quantité d'aliments sains et nutritifs disponibles pour la consommation humaine, en particulier pour les populations les plus vulnérables sur le plan alimentaire et nutritif; et diminuer la quantité d'aliments utilisables qui sont éliminés en tant que déchets;

b) Travailler en coopération avec les organisations et les institutions internationales, le secteur privé, les organisations non gouvernementales et autres parties prenantes intéressées pour mettre en place des programmes visant à prévenir et réduire les pertes et le gaspillage tout au long de la chaîne de valeur alimentaire et encourager la gestion écologiquement rationnelle des pertes et des déchets alimentaires, y compris des parties non comestibles des denrées alimentaires, notamment pour nourrir les animaux, si cela peut se faire sans danger et sous réserve des règlements sanitaires en vigueur, et pour des applications industrielles, le compostage et la production d'énergie, tout en respectant la filière de gestion des déchets;

c) Participer aux efforts internationaux en cours pour améliorer les méthodes de calcul du gaspillage et des pertes alimentaires ainsi que des bienfaits socioéconomiques et environnementaux, en vue de mettre en place des systèmes alimentaires efficaces et durables;

d) S'engager dans la coopération internationale en vue de réduire ou éliminer les pertes alimentaires résultant de la contamination au stade de la production en échangeant les connaissances techniques et les bonnes pratiques qui se sont avérées efficaces à cet égard et qui contribuent à une utilisation durable des ressources naturelles;

2. *Prie* le Directeur exécutif, dans la limite des ressources disponibles et en coopération avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et d'autres organisations internationales compétentes :

a) D'encourager le développement des initiatives multipartites axées sur la réduction et la prévention du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, y compris des déchets résultant de la contamination au stade de la production, et sur la réutilisation des aliments et le recouvrement des pertes et des déchets alimentaires résultant de la mise en décharge pour en faire un usage utile, en tirant pleinement parti des programmes de partenariat existants ayant trait au gaspillage alimentaire, et de collaborer avec d'autres organisations et institutions internationales – par exemple dans le cadre de l'initiative « Pensez.Mangez.Préservez » – et avec le secteur privé, les organisations non gouvernementales et d'autres parties prenantes intéressées comme celles qui participent au programme pour des systèmes alimentaires durables du Cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables récemment lancé;

-
- b) D'intensifier la coopération entre le Programme des Nations Unies pour l'environnement et d'autres organismes des Nations Unies compétents, dans le but d'appuyer la communauté de praticiens spécialistes de la réduction des pertes et des déchets alimentaires;
- c) De continuer de participer aux initiatives internationales en cours pour améliorer le calcul des pertes et des déchets alimentaires, y compris celles qui ont pour but de quantifier les aspects socioéconomiques et environnementaux;
- d) D'intensifier les efforts, comme ceux déployés par le Centre international d'écotechnologie, pour diffuser des informations sur la gestion des déchets dans le cadre de forums tels que le programme pour des systèmes alimentaires durables du Cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables, y compris sur les technologies disponibles pour prévenir les pertes alimentaires et permettre la réutilisation des déchets alimentaires en tant que ressources économiques productives, et envisager la possibilité de collaborer avec l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel afin d'élargir l'utilisation des produits issus des pertes et du gaspillage alimentaires comme intrants dans la production de biogaz et de compost;
- e) De continuer de sensibiliser aux aspects environnementaux des problèmes posés par le gaspillage alimentaire et de faire connaître les solutions et les bonnes pratiques pour prévenir et réduire ce gaspillage et encourager la réutilisation des aliments et la gestion écologiquement rationnelle des déchets alimentaires, et identifier les pôles régionaux et sous-régionaux d'expertise, y compris en demandant aux Bureaux régionaux du Programme des Nations Unies pour l'environnement de faire progresser ces objectifs;
- f) De lui faire rapport à sa prochaine session sur l'application des dispositions pertinentes de la présente résolution.

*6^e séance plénière
27 mai 2016*