

# Une nouvelle plateforme en ligne aide à réduire les pertes alimentaires grâce au partage d'information

## *La Communauté de pratiques mondiale sur la réduction des pertes, une initiative à l'actif des agences de l'ONU à Rome*

Les tentatives visant à réduire les pertes alimentaires et le gaspillage de nourriture, qui représentent un tiers des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine, peuvent désormais compter sur une nouvelle plateforme en ligne qui rassemble, pour la première fois, un éventail de ressources permettant aux acteurs concernés de partager leurs expériences et les meilleures pratiques.

Il s'agit de la Communauté de pratiques mondiale sur la réduction des pertes alimentaires qui vient d'être lancée par les trois agences de l'ONU à Rome: l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Fonds international de développement agricole (FIDA) et le Programme alimentaire mondial (PAM).

Cette plateforme en ligne s'insère dans le cadre d'un projet plus vaste en cours d'exécution par ces trois agences, financé par l'Agence suisse pour le développement et la coopération, et intitulé: Intégration des initiatives de réduction des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit vivrier.

La Communauté de pratiques mondiale sur la réduction des pertes alimentaires entend devenir la référence mondiale facilitant le partage d'information et les liens entre acteurs concernés, notamment les entités publiques, la société civile et le secteur privé.

La plateforme en question permet aux intervenants de se tenir au courant des dernières nouvelles et événements pertinents et d'avoir accès aux liens vers des bibliothèques en ligne, des bases de données et des référentiels avec leur documentation pertinente, ainsi qu'aux réseaux sociaux. Des formations en ligne et des modules d'apprentissage sur la gestion post-récolte sont également disponibles.

"Sauvegarder la nourriture c'est sauvegarder aussi les ressources utilisées pour la produire. Réduire le gaspillage et les pertes - et, en premier lieu, éviter d'en créer - devrait être une priorité pour tous", a déclaré notamment Mme Maria Helena Semedo, Sous-Directrice générale de la FAO responsable des ressources naturelles, qui commentait l'initiative des trois agences. Et Mme Semedo d'ajouter que le gaspillage et les pertes alimentaires sont d'autant plus navrants que le monde compte encore plus de 800 millions d'affamés.

## **De quoi nourrir deux milliards de personnes**

On estime qu'environ 30 pour cent de la production alimentaire mondiale, soit 40 à 50 pour cent des tubercules, fruits et légumes, 20 pour cent des oléagineux, de la viande et des produits laitiers et 35 pour cent des produits de la pêche sont perdus ou gaspillés. Cela équivaut à environ 1,3 milliard de tonnes qui auraient pu servir à nourrir deux milliards de personnes.

M. Michel Mordasini, vice-Président du FIDA, a souligné l'importance du rôle des exploitants agricoles dans la réduction des pertes alimentaires. Ces pertes, a-t-il déploré, restent à "un niveau inacceptable et affligent les petits exploitants agricoles qui sont très vulnérables".

"Les solutions techniques disponibles doivent encore devenir accessibles et abordables pour les communautés agricoles. Je suis donc encouragé par le fait que la Communauté de pratiques mondiale sur la réduction des pertes alimentaires impliquera et puisera dans les connaissances des exploitants agricoles, des intervenants, des chercheurs, des agences de développement et des décideurs politiques", a dit M. Mordasini.

Pour sa part, M. Ramiro Lopes da Silva, Directeur exécutif adjoint du PAM, s'est félicité du lancement de la nouvelle plateforme en indiquant par ailleurs qu'une initiative du PAM en solo pour la réduction des pertes post-récolte profitait actuellement à 16 000 familles de petits exploitants agricoles en Ouganda, l'objectif étant de réduire ces pertes de 70 pour cent chez les exploitants.

"Grâce à la Communauté de pratiques mondiale, nous avons hâte de partager expériences et meilleures pratiques avec d'autres organisations engagées dans des efforts semblables", a déclaré M. Lopes da Silva.

### **Une référence mondiale**

En accédant à la plateforme, il est possible de rester informé sur les programmes et projets relatifs à la réduction des pertes alimentaires et la gestion post-récolte, notamment L'Initiative mondiale de réduction des pertes alimentaires et du gaspillage, SAVE FOOD.

Les intervenants pourront également participer à des forums de discussion en ligne, modérés par un expert et dont le premier se tiendra jusqu'au 13 janvier 2015 et couvrira les pertes alimentaires de la filière maïs: niveau des pertes, causes et solutions.

La plateforme en ligne est actuellement disponible en anglais, français et espagnol.

### **Des projets pilotes**

Le projet Intégration des initiatives de réduction des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit vivrier envisage un certain nombre d'autres réalisations en plus de la plateforme en ligne. Il s'agit de projets pilotes pour l'amélioration de la manutention et du stockage dans les chaînes de valeur des céréales et des légumineuses au profit des petits exploitants agricoles dans plusieurs pays notamment le Burkina Faso, l'Ouganda et la République démocratique du Congo.

Source : [www.agromedia.fr/30/10/2014](http://www.agromedia.fr/30/10/2014)