

Food losses and waste in the context of sustainable food systemsAmbuko, J.¹¹Department of Plant Science and Crop Protection, University of Nairobi, Kenya**Corresponding author:**

Abstract

Although accurate estimates of losses and waste in the food system are unavailable, the best evidence to date coming from Food and Agricultural Organisation (FAO) indicates that approximately 1.3 billion tonnes per year (one-third of the food produced for human consumption) is either lost or wasted globally. Food is lost or wasted throughout the supply chain, from initial agricultural production down to final household consumption. These losses or waste means that the resources used in the food production are used in vain. Similarly greenhouse gas emissions resulting from the food production are emitted in vain. Food losses and waste (FLW) impact both food security and nutrition and the sustainability of food systems, in their capacity to ensure good quality and adequate food for this generation and future generations. Food losses and waste reduction is now presented as essential to improve food security and to reduce the environmental footprint of food systems. In this regard, the present study was conducted by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE) at the request of the Committee on World Food Security (CFS). The study examined causes and drivers of FLW in food systems; options to reduce FLW; proposals to enabling change to reduce FLW for sustainable food systems and food security. In presenting the findings of the study, this report analyses FLW in a triple perspective: a systemic perspective, a sustainability perspective, including the environmental, social and economic dimensions of sustainability, and a food security and nutrition perspective, looking at how food losses and waste relate to the various dimensions of food security and nutrition. The report presents a synthesis of existing evidence about the causes of food losses and waste and suggests action to reduce them in order to improve food and nutrition security and the sustainability of food systems. The aim of this report, given the diversity of contexts, is to help all concerned actors to reduce food losses and waste by identifying the causes and potential solutions that may be implemented, alone or in a coordinated way, by the relevant actors in the food system, including the public and private sectors, civil society, individual producers, wholesalers, retailers and consumers. Successful reduction of food losses and waste will save resources and has the potential to improve food security and nutrition, goals shared with the Zero Hunger Challenge and the post-2015 sustainable development agenda.

Key words: Food production, food security, nutrition, supply chain

Résumé

Bien que les estimations précises des pertes et des gaspillages dans le système alimentaire ne soient pas disponibles, la meilleure preuve à ce jour provenant de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) indique que près de 1,3 milliards de tonnes par an (un tiers de la nourriture produite pour la consommation humaine) sont soit perdus ou gaspillés au niveau mondial. La nourriture est perdue ou gaspillée tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production agricole initiale jusqu'à la consommation finale des ménages. Ces pertes ou de déchets signifient que les ressources utilisées dans la production alimentaire sont utilisées en vain. De même les émissions de gaz à effet de serre résultant de la production alimentaire sont émises en vain. Les pertes alimentaires et les gaspillages (PAG) influencent à la fois la sécurité alimentaire, la nutrition et la durabilité des systèmes alimentaires, dans leur capacité à assurer une bonne qualité et une alimentation adéquate pour cette génération et les générations futures. Les pertes alimentaires et la réduction des déchets sont maintenant présentées comme essentiel pour l'amélioration de la sécurité alimentaire et à réduire l'empreinte environnementale des systèmes alimentaires. À cet égard, la présente étude a été menée par le Panel d'Experts de Haut Niveau sur la Sécurité Alimentaire et la Nutrition (HLPE), à la demande du Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale (CSAL). L'étude a examiné les causes et les facteurs de PAG dans les systèmes alimentaires; options pour réduire la PAG; propositions à permettre le changement de réduire FLW pour les systèmes alimentaires durables et la sécurité alimentaire. En présentant les résultats de l'étude, ce rapport analyse le PAG dans une triple perspective: une perspective systémique, une perspective de développement durable, y compris les aspects environnementaux, sociaux et économiques de la durabilité, et un point de vue de la sécurité alimentaire et la nutrition, en regardant comment les pertes alimentaires et déchets concernent les différentes dimensions de la sécurité alimentaire et de la nutrition. Le rapport présente une synthèse des données existantes sur les causes de pertes de produits alimentaires et de déchets, et propose des mesures pour les réduire afin d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition et la durabilité des systèmes alimentaires. Le but de ce rapport, compte tenu de la diversité des contextes, est d'aider tous les acteurs concernés à réduire les pertes alimentaires et le gaspillage en identifiant les causes et les solutions possibles qui peuvent être mises en œuvre, seuls ou de façon coordonnée, par les acteurs concernés dans le système alimentaire, y compris les secteurs public et privé, la société civile, les producteurs individuels, les grossistes, les détaillants et les consommateurs. La réduction réussie des pertes alimentaires et des gaspillages permettra d'économiser des ressources, et a la potentialité d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition, objectifs partagés avec le «Défi Faim zéro» et le programme de développement durable post-2015.

Mots clés: production alimentaire, la sécurité alimentaire, la nutrition, la chaîne d'approvisionnement
