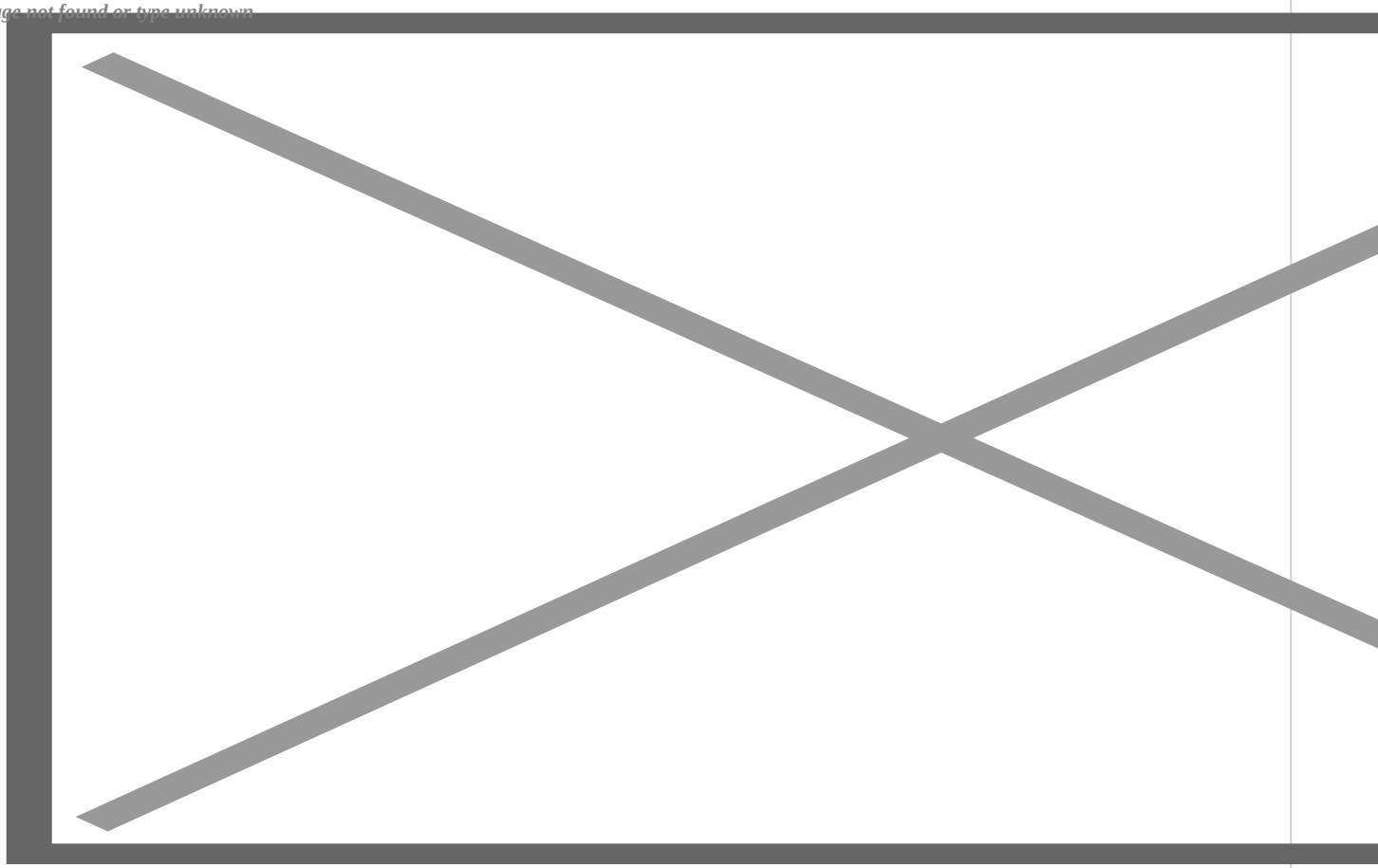
Alors que 811 millions de personnes souffrent de la faim, le monde gaspille 17% de la nourriture qu'il produit

Image not found or type unknown



Genève, 29 septembre (RHC) La FAO, l’Organisation des Nations Unies pour l’Alimentation et l’Agriculture a mis l’accent sur le fait le fait que la réduction des pertes et gaspillages alimentaires contribuerait à la sécurité alimentaire, à l'amélioration de la qualité des aliments et à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. L'agence alimentaire des Nations Unies appelle à lutter contre cette

pratique, qui n'est pas l'apanage des pays riches, comme beaucoup le pensent.

Le manque de nourriture, la faim et la malnutrition touchent tous les pays du monde, a mis en garde l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui a lancé un appel urgent pour réduire la quantité de nourriture gaspillée.

Selon les données de la FAO, 931 millions de tonnes, soit 17% des aliments produits en 2019, ont fini dans les poubelles des ménages, des détaillants, des restaurants et des autres acteurs de l'alimentation.

Entre-temps, 811 millions de personnes ont faim et 132 millions sont confrontées à l'insécurité alimentaire et nutritionnelle aujourd'hui en raison de la pandémie de Covid-19.

En termes d'argent, les pertes alimentaires annuelles sont estimées à 400 milliards de dollars.

L'agence onusienne a mis en lumière ces chiffres à la veille de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires, le 29 septembre.

Elle a souligné que les aliments qui ne sont pas consommés gaspillent des ressources telles que la terre, l'eau, l'énergie, le sol, les semences et d'autres intrants utilisés pour leur production.

La Sous-Directrice de la FAO chargé du développement économique et social, Nancy Aburto, a déclaré lors d'une conférence de presse à Genève que le problème du gaspillage alimentaire est mondial et ne se limite pas aux nations riches.

« L'insécurité alimentaire, la faim et la malnutrition touchent tous les pays du monde, aucun n'en est exempt. Quelque 811 millions de personnes souffrent de la faim ; 2 milliards ont des carences en micronutriments, c'est-à-dire en vitamines et en minéraux ; et des millions d'enfants souffrent de retards de croissance et d'émaciation, des formes mortelles de malnutrition », a déclaré Nancy Aburto.

Elle a prévenu qu'en raison de leur coût élevé, les régimes alimentaires sains sont hors de portée de la grande majorité des gens dans toutes les régions du monde, y compris en Europe.

Nancy Aburto a déclaré que les pays doivent adopter des outils innovants pour réduire les déchets, citant des exemples tels que les nouveaux emballages qui peuvent prolonger la durée de conservation de nombreux aliments ou les applications pour smartphone qui rapprochent les consommateurs et les producteurs, réduisant ainsi le temps entre la récolte et la consommation des aliments.

La réduction des pertes et gaspillages alimentaires améliorerait les systèmes agroalimentaires, contribuerait à la sécurité alimentaire et garantirait la qualité des aliments, ce qui se refléterait dans la nutrition.

Elle contribuerait également « de manière significative à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et de la pression sur les ressources en terre et en eau ».

La FAO a appelé à une action accélérée en vue de la réalisation de l'Objectif de développement durable 12, qui vise à assurer une consommation durable et à réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant d'ici 2030.

Selon l’Organisation, cela nécessite l'engagement et la participation de la société dans son ensemble : les autorités nationales et locales, les entreprises et les particuliers, afin de donner la priorité aux actions allant dans ce sens.

Trois mois avant la fin de l'Année internationale des fruits et légumes, la FAO a rappelé que les produits agricoles assurent la nutrition et la sécurité alimentaire.

« Promouvoir une alimentation saine pour renforcer notre système immunitaire est tout à fait approprié compte tenu de la crise sanitaire à laquelle nous sommes actuellement confrontés dans le monde », a déclaré le Directeur général de la FAO, Qu Dongyu, lors du lancement de l'année.

Elle a également souligné que la perte et le gaspillage de fruits et légumes constituent un problème aux conséquences considérables et a appelé à l'adoption de technologies et d'approches innovantes pour prolonger la durée de conservation des produits frais.

Source news.un.org

---

https://www.radiohc.cu/fr/noticias/internacionales/272005-alors-que-811-millions-de-personnes-souffrent-de-la-faim-le-monde-gaspille-17-de-la-nourriture-quil-produit

Radio Habana Cuba