

LA DIMENSION MONDIALE ET NATIONALE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

MATVEEV ADRIANA

etudiante Ière année, Faculté L'économie, UASM

Les résultats présentés visent le gaspillage alimentaire ou les produits alimentaires qui sont perdus ou éliminés/gaspillés sur le trajet du lieu de production jusqu'à notre assiette.

Les Objectifs de développement durable des Nations Unies visent à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030.

De plus, l'Organisation des Nations Unies, pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime que 690 millions de personnes sont mortes de faim en 2019, ce qui devrait augmenter après la COVID.

Étant donné que l'insécurité alimentaire touche de nombreuses personnes dans le monde, le rapport du Forum économique mondial sur la stimulation de la transformation alimentaire soutient qu'une transformation du secteur alimentaire est nécessaire pour établir des systèmes alimentaires durables, nutritifs et sains.

Le rapport décrit la façon dont la transformation du système alimentaire peut être stimulée, notamment en relançant l'investissement public et les politiques, en redéfinissant les modèles d'affaires, en incitant les investisseurs à établir des normes plus élevées pour les entreprises et en encourageant les consommateurs à orienter la demande vers des produits plus socialement responsables.

La recherche a été menée au département „D'économie, de marketing et de sciences socio-humaines”.

Tenant compte des résultats obtenus, on a établi qu'en 2018, les pertes de déchets dans les pays industrialisés se sont élevées à 680 milliards de dollars et dans les pays en développement à 310 milliards de dollars. En termes quantitatifs, les proportions sont de 670 millions de tonnes contre 630 millions de tonnes.

Les déchets de céréales représentent 30% de la production totale, les fruits et légumes 40-50%, les huiles végétales 20% et le poisson 35%. Les plus gros déchets ont été enregistrés aux États-Unis, où 160 milliards de dollars ont été jetés à la poubelle l'année dernière.

Les résultats de la recherche ont permis de formuler plusieurs conclusions et recommandations. Au niveau gouvernemental, l'Indice du gaspillage alimentaire encourage les pays à utiliser leur méthodologie pour mesurer le gaspillage alimentaire – au niveau des ménages, des services alimentaires et de la vente au détail – afin d'orienter les stratégies nationales de prévention du gaspillage alimentaire et de suivre les progrès vers les cibles de 2030.

Les entreprises alimentaires, comme les supermarchés, peuvent faire leur travail pour réduire les déchets en maintenant la qualité et la sécurité des produits, en utilisant le moins d'énergie possible.

La technologie de l'Internet des objets, par exemple, peut être utilisée pour surveiller à la fois les températures de stockage et les niveaux de stock pour les détaillants d'aliments.

Aussi, il y a aussi beaucoup de choses qui peuvent être faites au niveau des consommateurs ou des ménages, avec la FAO suggérant un certain nombre de façons de gaspiller moins de nourriture, par exemple en adoptant une alimentation plus saine, en achetant seulement ce dont vous avez besoin et en stockant la nourriture judicieusement.

Conducător științific – dr., conf. univ., *Sârbu Olga*

Consultant limbă – dr., conf. univ., *Puțuntean Nina*