



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

PROGRAMME

MECREDI, 2 OCTOBRE 2024

9h00-11h00 **Bureau exécutif de l'ORU Fogar** (uniquement pour les membres)

11h30-13h30 **Assemblée annuelle de l'ORU Fogar** (uniquement pour les membres)

16h00-16h30 **Ouverture du Sommet**

16h30-17h00 **Session 0. Conférence inaugurale**

L'ODD Faim Zéro, comment allons-nous et où allons-nous ?

17h30-19h00 **Session 1. Table ronde**

La souveraineté alimentaire est l'affaire de tous

Le rôle des agriculteurs, de l'industrie, des consommateurs et des gouvernements

19h00 Fin journée

JEUDI, 3 OCTOBRE 2024

9h00-10h30 **Session 2. Plénière**

Production alimentaire durable

Les principes de l'agroécologie mis en pratique

11h00-12h15 **Session 3. Atelier de bonnes pratiques. Espace 1**

L'agriculture face à la pénurie d'eau

11h00-12h15 **Session 5. Atelier de bonnes pratiques. Espace 2**

Le développement rural comme garantie d'un territoire vivant

12h15-13h30 **Session 4. Atelier de bonnes pratiques. Espace 1**

Prévenir et quantifier les pertes et gaspillages alimentaires

12h15-13h30 **Session 6. Atelier de bonnes pratiques. Espace 2**

Zéro émission, Zéro faim

Décarbonisation des systèmes alimentaires



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

JEUDI, 3 OCTOBRE 2024

13h30-15h30 Déjeuner

15h30-17h00 **Session 7. Table ronde**

Identité, culture et alimentation

Préservation du patrimoine gastronomique et des labels de qualité

17h00 Fin journée

VENDREDI 4 OCTOBRE 2024

9h00-10h00 **Session 8. Conférence**

Comment la nourriture sauvera le monde

10h00-11h30 **Session 9. Table ronde**

Faim zéro dans le monde : le rôle des régions

11h30-12h00 Pause

12h00-13h00 **Session 10. Présentation finale**

Culture culinaire et fierté gastronomique

13h00-13h15 **Présentation de la Déclaration de Catalogne**

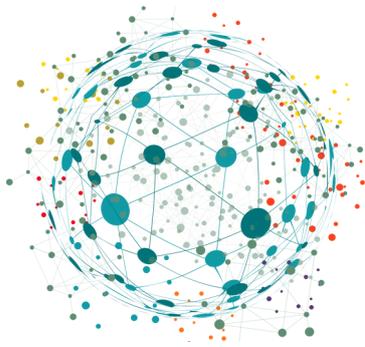
(approuvée lors de l'Assemblée de l'ORU Fogar)

13h15-13h30 **Clôture du Sommet**

Tous les espaces disposeront d'une note conceptuelle qui situera le thème et le débat.
Traduction simultanée en catalan, espagnol, français et anglais.

INSCRIPTIONS:

<https://agricultura.gencat.cat/cimera-fam-zero>



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

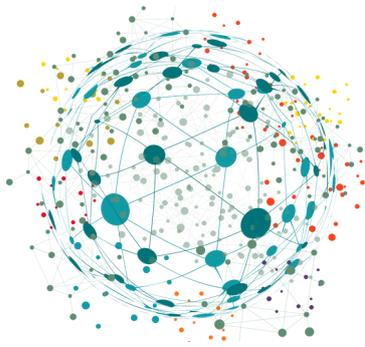
V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

FAIM ZÉRO, UN APPEL À UNE ACTION DÉCISIVE

Selon les données des Nations Unies, en 2022, environ 9,2 % de la population mondiale était confrontée à la faim chronique, ce qui équivaut à environ 735 millions de personnes. En outre, 30 % de la population mondiale – soit 2,4 milliards de personnes – souffrait d'insécurité alimentaire sévère ou modérée et n'avait pas accès à une alimentation adéquate. Malgré les efforts déployés partout dans le monde, on estime que la même année, 45 millions d'enfants de moins de 5 ans souffraient d'émaciation, 148 millions présentaient un retard de croissance et 37 millions étaient en surpoids. Le nombre de personnes souffrant de la faim et de l'insécurité alimentaire n'a cessé d'augmenter depuis 2015, et la pandémie, les conflits, le changement climatique et les inégalités croissantes ont aggravé la situation.

À mi-chemin de l'échéance fixée pour atteindre les objectifs de l'Agenda 2030, il est impératif de prendre des mesures décisives, coordonnées et urgentes, et d'accélérer la mise en œuvre de solutions qui s'attaquent aux inégalités profondément ancrées, transforment les systèmes alimentaires, investissent dans des pratiques agricoles durables et réduisent les effets de la crise et des conflits sur la nutrition et la sécurité alimentaire à l'échelle mondiale. En cette année 2024, le Forum politique de haut niveau sur le développement durable (HLPF) et le Sommet de l'avenir seront une nouvelle opportunité d'accélérer les efforts visant à respecter les engagements internationaux et d'adopter des mesures pour relever les défis qui subsistent. Lors du Forum politique de haut niveau, sous le titre « Renforcer l'Agenda 2030 et éradiquer la pauvreté en période de crises multiples », la Faim zéro sera l'un des objectifs de développement durable choisis pour être examinés en profondeur, aux côtés des objectifs de Pas de Pauvreté, Action climatique, Paix, justice et institutions efficaces et Partenariats pour la réalisation des objectifs.

Dans le contexte actuel, les gouvernements régionaux sont des alliés essentiels pour atteindre l'objectif de Faim zéro, car ils sont plus proches des citoyens, et donc mieux placés pour identifier et combattre les causes fondamentales de la faim, ainsi que pour mettre en œuvre des solutions efficaces afin de garantir le droit à une alimentation nutritive, suffisante, sûre et accessible pour leurs communautés. Tous les deux ans, les gouvernements régionaux de plusieurs continents se réunissent pour débattre,



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

échanger et partager des connaissances et des solutions sur la manière d'éradiquer la faim, d'assurer la sécurité alimentaire et d'améliorer la nutrition de leurs communautés.

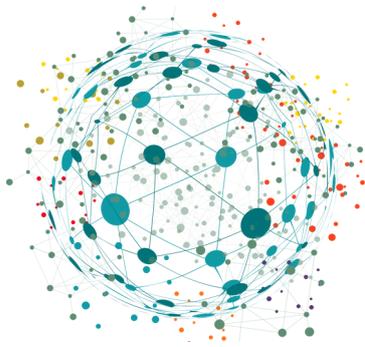
Cette année 2024, le Ve Sommet Mondial des Régions sur la Sécurité Alimentaire et la Souveraineté se tiendra en Catalogne les 2, 3 et 4 octobre et offrira à ses membres une occasion unique de :

- partager les progrès et les messages visant à atteindre l'objectif Faim zéro.
- montrer pourquoi et comment tous les niveaux de gouvernement et les parties prenantes doivent être davantage impliqués dans la transformation des systèmes alimentaires.
- présenter des recommandations clés et des solutions pratiques pour éradiquer la faim.

Dans le cadre de cette réunion, des conférences et des tables rondes de haut niveau vont rassembler des gouvernants, des experts et des acteurs du secteur des systèmes alimentaires sur le Campus Poblenou de l'Université Pompeu Fabra de Barcelone. L'événement se concentrera sur trois axes principaux : le changement climatique et l'agriculture ; la prévention des pertes et du gaspillage alimentaire ; et la culture gastronomique et culinaire

Changement climatique et agriculture

Actuellement, les ressources de base pour satisfaire nos principaux besoins vitaux et de bien-être, notamment l'alimentation, sont menacées par de multiples facteurs, dont principalement l'érosion et la perte de sols fertiles, la déforestation, la pollution, le manque d'eau ou la perte de biodiversité. Par ailleurs, des phénomènes tels que les variations de précipitations, la fréquence accrue des sécheresses, les phénomènes météorologiques extrêmes et l'élévation du niveau de la mer – avec les risques inhérents d'inondation et de salinisation de terres fertiles comme celles des deltas – se produisent avec une fréquence et une intensité accrue.



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

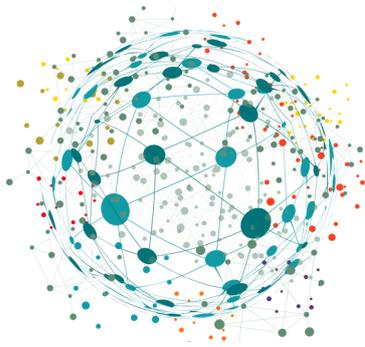
V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

Le système alimentaire est étroitement lié aux effets du changement climatique. D'un côté, selon le rapport spécial du GIEC, entre 21 % et 37 % des émissions totales de gaz à effet de serre pourraient être attribuées au système alimentaire mondial. De l'autre, le système alimentaire offre un grand potentiel pour mettre en œuvre des pratiques alignées sur l'adaptation et l'atténuation des effets du changement climatique, notamment la promotion de la diversification des cultures, la conservation de la biodiversité agricole, la gestion efficace des ressources naturelles ou la gestion durable du bétail.

Le Ve Sommet Faim Zéro abordera le problème sous différents angles. La promotion de pratiques agricoles durables et l'impulsion de variétés de cultures et d'élevage plus productives et efficaces, avec une plus grande résistance aux maladies et aux organismes nuisibles et des besoins en eau plus faibles, seront discutées. D'autre part, le potentiel de l'agriculture de précision et des systèmes d'irrigation sera exploré. L'agriculture de précision permet d'ajuster précisément l'apport en nutriments nécessaire à la culture, ce qui contribue à réduire les intrants et à optimiser les besoins en eau. Les systèmes d'irrigation, par ailleurs, ouvrent la porte à une agriculture moderne et compétitive, car ils favorisent de nouvelles possibilités de production, ils augmentent la production et améliorent les revenus des agriculteurs et la viabilité des exploitations agricoles. Dans les territoires ayant une faible disponibilité en eau, les systèmes d'irrigation représentent le principal moteur du développement des zones rurales, même s'il est essentiel de tenir compte du fait que leur efficacité dépend de la disponibilité en eau et de l'utilisation durable de cette ressource. Tout au long du Sommet, il y aura un débat sur les mesures qui peuvent être prises dans le système alimentaire pour réduire les émissions, sur la manière dont les pratiques agricoles durables peuvent être promues sur différents territoires ou sur les actions qui pourraient être menées pour optimiser l'eau pour la production d'aliments.

Prévenir les pertes et le gaspillage alimentaire

Prévenir les pertes et le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne, de la production primaire au consommateur final, est essentiel pour évoluer vers un système alimentaire durable. Selon les données des Nations Unies, un tiers de la nourriture produite chaque année pour la consommation humaine se transforme en déchets dans l'un des maillons de la chaîne alimentaire.



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

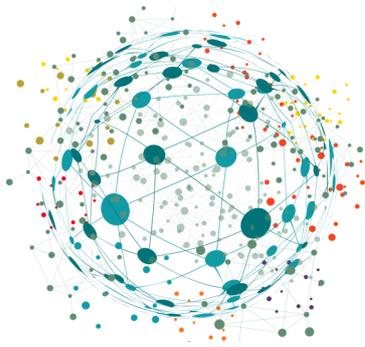
V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

Au sein de l'Union européenne, 88 millions de tonnes de nourriture sont gaspillés chaque année, ce qui représente un coût associé de 143 milliards d'euros. Cette quantité équivaut à environ 173 kg/personne/an et à 20 % de la production alimentaire totale. La production et la transformation génèrent 30 % d'aliments jetés, la commercialisation 5 %, mais c'est surtout à la fin du processus – dans les services et les foyers – que s'accumulent 65 % de ce phénomène.

Lors du Ve Sommet Faim Zéro, la prévention des pertes et du gaspillage alimentaire va jouer un rôle plus important, en mettant un accent particulier sur les meilleures pratiques et les réussites déjà mises en œuvre. Il est essentiel de distinguer les notions de perte et de gaspillage alimentaire pour mieux cibler l'approche des solutions. Les pertes sont générées dès les premières étapes de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire dans la production, juste avant d'entrer dans le circuit de mise sur le marché, et sont essentiellement dues aux normes de commercialisation, aux fluctuations des prix sur le marché, ainsi qu'à des phénomènes météorologiques ou à l'incidence des organismes nuisibles. Le gaspillage, quant à lui, survient dans les étapes qui suivent la production, depuis la transformation des matières premières jusqu'à la consommation, et ses causes sont principalement dues au manque d'infrastructures, aux incidents lors du transport, du stockage, de la manutention et de la logistique, ainsi qu'au manque de sensibilisation des différents agents de la chaîne de valeur. Tout au long du Sommet, l'objectif est de fournir des outils aux gouvernements régionaux sur la manière d'éviter les pertes et le gaspillage alimentaire, en partageant de bonnes pratiques et en discutant des défis et des solutions communs avec des experts du secteur.

Culture gastronomique et culinaire

La gastronomie est géographie, histoire et culture. Déguster ses produits et les apprécier implique un parcours au cœur des coutumes d'une région. Chaque plat traditionnel contient une histoire associée à ses ingrédients et sa préparation. La gastronomie devient ainsi un élément du patrimoine immatériel



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

en racontant l'histoire d'une société à travers les éléments qui l'identifient. Sauver le patrimoine gastronomique de chaque territoire permet de fonder l'évolution d'une communauté sur les mécanismes de production, les habitudes de consommation et la nutrition qui lui conviennent le mieux. Ces connaissances et sagesses traditionnelles se transmettent de génération en génération, en permettant une relation plus durable et responsable avec l'environnement.

Cependant, il ne faut pas oublier que le patrimoine alimentaire, comme les cultures, n'est pas statique, mais évolue et s'adapte aux nouveaux besoins du moment et du groupe social. En effet, de plus en plus de gouvernements régionaux reconnaissent le patrimoine alimentaire dans le but de valoriser les produits et la gastronomie de la région, ce qui contribue à l'enracinement des populations dans les zones rurales, mais oblige également à réfléchir aux liens et à l'équilibre entre zones rurales et zones urbaines.

La Catalogne est un pays avec une culture gastronomique ancienne, riche en produits locaux et de qualité, avec des plats de la mer et de la montagne, à la fois traditionnels et innovants. La gastronomie catalane fait partie de la cuisine méditerranéenne, l'une des plus saines au monde, basée sur une consommation élevée d'aliments d'origine végétale, d'huile d'olive, de céréales et de produits frais et de saison.

Dans le cadre de ce Ve Sommet Faim Zéro, la Catalogne, en tant que région d'accueil, constitue un cadre extraordinaire pour mettre sur la table cette reconnaissance et ce renforcement de la culture gastronomique et culinaire des différentes régions du monde. Tout au long du Sommet, les spécificités alimentaires ancrées dans différentes régions seront explorées, les initiatives menées dans les différents territoires pour protéger et promouvoir la culture culinaire seront partagées, ainsi que la façon dont elles peuvent être reproduites dans d'autres territoires.