

CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Créer un accès à des sources d’énergie propres et à des technologies propres pour la cuisson

26 February 2026

9 SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS	
SDG1	NO POVERTY
SDG2	ZERO HUNGER
SDG3	HEALTH & WELL-BEING
SDG4	QUALITY EDUCATION
SDG5	GENDER EQUALITY
SDG7	CLEAN ENERGY
SDG8	ECONOMIC GROWTH
SDG11	SUSTAINABLE CITIES
SDG12	RESPONSIBLE CONSUMPTION

10 GLOBAL BIODIVERSITY FRAMEWORKS	
GBF2	ECOSYSTEM RESTORATION
GBF3	30% CONSERVATION
GBF4	SPECIES PROTECTION
GBF5	SUSTAINABLE HARVESTING
GBF7	POLLUTION REDUCTION
GBF8	CLIMATE RESILIENCE
GBF11	ECOSYSTEM SERVICES
GBF16	SUSTAINABLE CONSUMPTION
GBF19	BIODIVERSITY FINANCING
GBF20	CAPACITY BUILDING

5 GLOBAL ADAPTATION TARGETS	
GGA9D	ECOSYSTEMS
GGA9B	FOOD & AGRICULTURE
GGA9C	HEALTH
GGA9F	LIVELIHOODS
GGA9A	WATER & SANITATION

Environ 4 milliards de personnes, soit près de la moitié de la population mondiale, n'ont toujours pas accès à des services modernes d'énergie pour la cuisine. Au lieu de cela, de nombreux ménages cuisinent sur des feux ouverts et de simples poêles à charbon. Ces pratiques entraînent des problèmes de santé importants pouvant conduire à des maladies respiratoires et à des décès prématurés, tout en contribuant à la dégradation des écosystèmes forestiers et aux émissions de gaz à effet de serre (GES). Par conséquent, plusieurs pays élaborent des politiques visant à améliorer l'accès à des technologies de cuisson propres (par exemple, électriques et solaires) et s'efforcent d'atteindre les objectifs de développement durable (ODD).

Mesures concrètes à mettre en œuvre

- Fixer des objectifs clairs et complets en matière d'accès à des modes de cuisson propres (par

exemple, pourcentage de la population ayant accès à des fourneaux propres) et/ou à des fourneaux plus performants et plus efficaces, en mettant en œuvre des politiques favorables et un environnement réglementaire propice au développement d'un marché autonome.

- Pour développer les combustibles et technologies de cuisson propres, référez-vous aux directives de l'OMS qui fournissent des conseils pour tirer le meilleur parti de la transition énergétique tout en protégeant la santé humaine. Lorsque des combustibles et technologies de cuisson propres sont disponibles de manière fiable, des politiques et des investissements publics doivent être mis en place pour permettre leur développement. Ces solutions doivent tenir compte des questions de genre et répondre aux besoins locaux tout en visant à garantir l'accès universel à l'énergie propre, en intégrant des connaissances comportementales pour assurer leur adoption et leur utilisation réussies.
- Augmenter les financements afin d'accélérer l'adoption de solutions de cuisson propres et de surmonter les obstacles tels que les contraintes de liquidité, l'accès limité à des alternatives propres et la disponibilité et la fiabilité insuffisantes de l'approvisionnement en combustibles propres. Des ressources financières et technologiques adéquates sont nécessaires pour stimuler l'innovation et identifier un ensemble de solutions de cuisson propres, abordables et évolutives. Par exemple, les cuisinières à biomasse à haut rendement peuvent constituer une amélioration importante ou une solution transitoire jusqu'à ce que les infrastructures nécessaires aux options les plus propres (par exemple, l'électricité, le gaz de pétrole liquéfié, l'éthanol, le biogaz, l'énergie solaire) soient mises en place.
- Fournir des incitations stables et à long terme pour déployer des solutions de cuisson propres et des fourneaux plus performants :
    - Offrir des incitations pour développer et déployer à grande échelle des technologies de cuisson propres. Cela est important pour créer un environnement commercial attractif pour les acteurs du secteur privé. L'allocation d'un financement prévisible et à long terme pour ces mesures peut contribuer à renforcer la confiance nécessaire à l'entrée sur le marché, favorisant ainsi la création d'un réseau de fabricants d'équipements d'origine et de distributeurs de solutions de cuisson modernes et propres dans les zones rurales et urbaines.
    - Offrir des incitations financières aux investisseurs privés afin de développer une industrie et un marché des cuisinières propres. Parmi ces outils politiques pourraient figurer des fonds d'investissement, des subventions, des aides et des exonérations fiscales, afin de favoriser l'innovation, de renforcer les capacités, d'offrir des solutions financières flexibles aux consommateurs finaux et de réaliser des économies d'échelle.
- Donner la priorité à l'identification, à la protection et à la gestion durable des zones forestières à haute valeur de conservation afin de maximiser les avantages des technologies de cuisson propres en matière de conservation. En se concentrant sur ces zones écologiquement critiques, les efforts visant à réduire la collecte de bois de chauffage peuvent avoir un impact plus important sur la préservation de la biodiversité et le maintien des services écosystémiques. Cette approche garantit que l'introduction de technologies de cuisson propres allège directement la pression sur les écosystèmes forestiers les plus sensibles, contribuant ainsi à prévenir la dégradation des forêts, à protéger les habitats clés et à préserver les moyens de subsistance des communautés qui dépendent des services fournis par ces forêts, y compris les produits forestiers non ligneux.

Mesures favorisant la gouvernance

- Créer une agence gouvernementale chargée de diriger cette politique en réglementant, en collectant des informations, en apportant un soutien et en accélérant le déploiement de solutions équitables en matière de cuisson propre, y compris unpoint focalau titrede l'article 6 de la CCNUCCpour les solutions de cuisson propre (la CCNUCC est le moyen par lequel les

gouvernements peuvent s'engager dans les marchés du carbone).

- Encourager la coordination et l'action multisectorielles entre les ministères de la Santé, du Climat, de l'Environnement et de l'Énergie. Une approche multisectorielle est essentielle pour impliquer divers acteurs publics et privés issus des domaines du développement, du climat et de la conservation de la nature, y compris, mais sans s'y limiter, les décideurs politiques dans les domaines de l'énergie, de la santé, de l'environnement et de l'éducation. L'intégration de solutions de cuisson propres dans les stratégies de conservation peut s'aligner sur des objectifs environnementaux plus larges, tels que ceux décrits dans le Cadre mondial de Kunming-Montréal pour la biodiversité.
- Créer un environnement réglementaire favorable qui encourage la croissance du secteur privé dans le domaine des modes de cuisson propres. Cela peut se faire, par exemple, en améliorant les compétences de la main-d'œuvre locale, en mettant en place des installations de production locales et des activités de recherche et développement sur les produits, et en établissant une infrastructure électrique fiable.
- La mise en œuvre de politiques équitables en matière de cuisson propre nécessite une collaboration étroite avec les communautés locales, les organisations non gouvernementales, les dirigeants communautaires, les groupes de femmes et les membres des ménages chargés de la cuisine. À ce titre, les gouvernements, les acteurs du secteur privé et les organisations locales qui développent un capital social et culturel important dans les communautés locales, en utilisant une approche participative et inclusive, peuvent mieux réussir à généraliser la cuisson propre. Les connaissances et les analyses comportementales devraient être intégrées dans les programmes et les politiques.
- Développer et renforcer les mesures de référence au niveau des ménages et des institutions, y compris les données nationales sur la consommation d'énergie, les types de combustibles utilisés pour la cuisson, les quantités et les technologies. Il est essentiel de disposer de meilleures données de référence pour mesurer avec précision les progrès réalisés en matière d'amélioration de l'accès à des modes de cuisson propres.
- Améliorer le suivi de la consommation énergétique des ménages, notamment en ce qui concerne les combustibles et technologies utilisés pour la cuisson principale et complémentaire, ainsi que pour le chauffage et l'éclairage. Un meilleur suivi est essentiel pour mesurer avec précision les progrès accomplis vers l'accès universel à des modes de cuisson propres. Il est crucial d'évaluer les impacts sur la santé humaine, l'environnement, le climat, l'égalité des sexes et les moyens de subsistance afin de comprendre l'ensemble des conséquences négatives des combustibles polluants et des combinaisons de technologies.

Outils et guides pour la mise en œuvre

Les principaux outils et guides permettant de soutenir la mise en œuvre réussie de l'accès à des sources d'énergie et à des technologies propres pour la cuisson comprennent :

Outils

Cadre de suivi et d'évaluation de l'Alliance pour une cuisine propre

Le cadre de suivi et d'évaluation de la Clean Cooking Alliance aide les pays à développer leur propre système MRV et à évaluer les projets de cuisson propre.

Lien : https://cleancooking.org/wp-content/uploads/2021/07/599-1.pdf

Boîte à outils de la FAO pour la gestion durable des forêts (GDF)

La boîte à outils de la FAO sur la gestion durable des forêts contient un ensemble d'outils faciles d'accès et d'études de cas répartis en près de 50 modules traitant d'un large éventail de sujets liés à la gestion durable des forêts.

Lien : https://www.fao.org/forestry/sfm/

Guides

Organisation internationale des bois tropicaux (OIBT) Lignes directrices pour la restauration des paysages forestiers dans les régions tropicales par l'Organisation internationale des bois tropicaux

Les lignes directrices pour la restauration des paysages forestiers dans les régions tropicales fournissent des orientations aux niveaux politique et opérationnel pour la restauration des forêts dégradées (de production et de protection) et des paysages anciennement boisés dans les biomes forestiers tropicaux. Elles sont conçues pour servir de base aux décisions politiques et de référence technique pouvant être utilisées ou adaptées en fonction des besoins et des capacités des utilisateurs.

Lien : https://www.itto.int/direct/topics/topics_pdf_download/topics_id=6511u0026no=1u0026disp=inline

Guide pratique du PNUE et de la FAO pour la restauration des écosystèmes

Le guide pratique sur la restauration des écosystèmes publié par le PNUE et la FAO est un guide court et concis sur les mesures de restauration dans différents écosystèmes, y compris les forêts.

Lien : https://wedocs.unep.org/items/348cb748-5a32-4277-b626-57ecc75a5575

Synergies

Faciliter l'accès à des sources d'énergie et à des technologies propres pour la cuisson peut également contribuer à la réalisation des objectifs du Cadre des Émirats arabes unis pour la résilience climatique mondiale, du Cadre mondial de Kunming-Montréal pour la biodiversité (KM-GBF) et des objectifs de développement durable (ODD).

Avantages liés à l'atténuation des changements climatiques

La combustion de bois de chauffage libère environ 1,0 à 1,2 gigatonnes (GtCO2e) par an. Le passage à des technologies et des combustibles de cuisson propres, ainsi qu'à des poêles à biomasse performants et efficaces, peut contribuer à atténuer ce phénomène en réduisant les émissions directes de dioxyde de carbone et de carbone noir, ainsi que les émissions résultant de la déforestation et de la dégradation des forêts associées à la production de biocarburants. De plus, la réduction de la déforestation et de la dégradation des forêts améliore la séquestration du carbone dans les écosystèmes forestiers.

Dans les régions où les combustibles fossiles sont utilisés pour la cuisine et le chauffage, le passage à des alternatives plus propres permettra également de réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Avantages de l'adaptation au changement climatique

Parmi les sept domaines clés d'adaptation proposés dans le Cadre des Émirats arabes unis pour la résilience climatique mondiale, la création d'un accès à des sources d'énergie et à des technologies propres peut contribuer directement à :

- **Objectif 9a (Eau et assainissement) :** L'amélioration des infrastructures garantit que les solutions de cuisson propres minimisent les rejets de cendres et de produits chimiques, réduisant ainsi la contamination des sources d'eau. Une meilleure qualité de l'air et une pollution particulaire moindre protègent les plans d'eau, favorisant une eau plus propre et un meilleur assainissement pour les communautés.
- **Objectif 9b (Alimentation et agriculture) :** Des solutions de cuisson propres, soutenues par des infrastructures solides telles que des réseaux électriques fiables, des réseaux de distribution de gaz et des chaînes d'approvisionnement en combustibles et poêles propres, réduisent la dépendance à l'égard de la biomasse traditionnelle. Cette transition améliore l'efficacité de la cuisson, préserve les nutriments des aliments et réduit les pertes après récolte, renforçant ainsi la sécurité alimentaire et la durabilité agricole.
- **Objectif 9c (Santé) :** Les infrastructures de cuisson propres réduisent la pollution de l'air intérieur, l'une des principales causes de maladies respiratoires et de décès prématurés. Grâce à l'adoption généralisée de fourneaux et de combustibles propres, les communautés sont moins exposées aux risques sanitaires, voient leurs dépenses de santé diminuer et bénéficient d'un meilleur bien-être général.
- **Objectif 9d (Écosystèmes) :** Les infrastructures permettant une cuisson propre, telles que les usines de biogaz, les installations de production d'éthanol et l'extension des réseaux électriques, réduisent les besoins en bois et en charbon de bois, contribuant ainsi à freiner la déforestation et la dégradation des forêts. Cela permet de protéger la biodiversité, de restaurer les habitats et de réduire les émissions de carbone noir et d'autres polluants, contribuant ainsi à des écosystèmes plus sains.
- **Objectif 9f (Moyens d'existence) :** Les investissements dans les infrastructures de cuisson propres créent des emplois dans la fabrication, la distribution, l'installation et l'entretien des cuisinières et des systèmes de combustible. En réduisant le temps consacré à la collecte de combustible et en améliorant la santé des ménages, ces technologies augmentent la productivité et favorisent des moyens d'existence plus résilients, en particulier pour les femmes et les groupes marginalisés.

Avantages liés à la biodiversité

Les mesures prises dans le cadre de cette option stratégique peuvent contribuer à la réalisation de plusieurs objectifs du KM-GBF, notamment :

- **Objectif 2 (restaurer 30 % de tous les écosystèmes dégradés) :** le passage des combustibles issus de la biomasse à des combustibles de cuisson propres réduit l'exploitation forestière et la dégradation des forêts, ce qui peut entraîner une régénération passive des écosystèmes forestiers, permettre la repousse permanente des bois et des forêts, et même créer des opportunités pour des efforts de restauration active à grande échelle.
- **Objectif 3 (Conserver 30 % des terres, des eaux et des mers) :** Le passage des combustibles traditionnels à des combustibles propres réduit ou élimine les perturbations des forêts terrestres et des mangroves locales, ce qui permet une préservation et une gestion à la fois passive et active des écosystèmes forestiers dégradés. De plus, la cuisson propre peut permettre la conservation des écosystèmes forestiers grâce à des zones protégées et à d'autres mesures de conservation efficaces basées sur les zones (OECM) en fournissant des sources de combustible alternatives qui atténuent les conflits entre la création de zones protégées et d'OECM et les moyens de subsistance des communautés locales.
- **Objectif 4 (mettre fin à l'extinction des espèces, protéger la diversité génétique et gérer les conflits entre les humains et la faune sauvage) :** le passage à des combustibles de

cuisson propres réduit l'exploitation forestière et augmente la biomasse forestière, la biodiversité et l'abondance des semis d'essences indigènes dans les écosystèmes forestiers. Il réduit également l'empiètement sur les habitats et les conflits entre les humains et la faune sauvage.

- **Objectif 5 (Assurer une exploitation et un commerce durables, sûrs et légaux des espèces sauvages) :** Promouvoir l'utilisation de combustibles propres pour la cuisson contribue à l'utilisation et à l'exploitation durables des espèces arboricoles en réduisant l'exploitation des écosystèmes forestiers et mangroves pour la production de bois de chauffage ou de charbon de bois.
- **Objectif 7 (Réduire la pollution à des niveaux qui ne nuisent pas à la biodiversité) :** L'utilisation de combustibles propres pour la cuisson réduit considérablement, voire élimine, la pollution atmosphérique ambiante causée par la combustion de combustibles issus de la biomasse, tels que le bois ou le charbon de bois.
- **Objectif 8 (Réduire au minimum les effets des changements climatiques sur la diversité biologique et renforcer la résilience) :** Le passage à des combustibles de cuisson propres réduit, voire élimine, les émissions de gaz à effet de serre provenant de la combustion de combustibles, contribuant ainsi à atténuer les changements climatiques et leurs effets sur la diversité biologique. Parallèlement, les combustibles de cuisson propres réduisent l'exploitation forestière, ce qui renforce la résilience des écosystèmes forestiers aux changements climatiques si ces écosystèmes sont préservés et/ou restaurés.
- **Objectif 11 (Restaurer, préserver et renforcer les services écosystémiques) :** Faciliter l'accès à des combustibles propres pour la cuisson réduit la pression sur les forêts et préserve les écosystèmes forestiers qui, à leur tour, peuvent continuer à fournir des services écosystémiques essentiels tels que la régulation de la qualité de l'eau, la conservation des sols et la protection contre les catastrophes naturelles.
- **Objectif 16 (Permettre des choix de consommation durables afin de réduire les déchets et la surconsommation) :** Améliorer l'accès à des combustibles propres pour la cuisine permet aux populations de faire des choix de consommation écologiquement durables lorsqu'elles s'approvisionnent en combustibles pour la cuisine, car l'accès à ces combustibles propres réduit la demande en bois de chauffage et en charbon de bois, dont la production est souvent associée à la dégradation des forêts.
- **Objectif 19 (Mobiliser 200 milliards de dollars par an pour la biodiversité à partir de toutes les sources, dont 30 milliards de dollars par le biais du financement international) :** Le financement destiné à améliorer l'accès à des combustibles de cuisson propres peut être considéré comme un financement de la biodiversité, car il contribue à réduire la dégradation des forêts et à préserver les écosystèmes forestiers.
- **Objectif 20 (Renforcer le renforcement des capacités, le transfert de technologies et la coopération scientifique et technique en faveur de la biodiversité) :** Faciliter l'accès à des combustibles propres pour la cuisson favorise le transfert de technologies de cuisson propres qui réduisent le besoin d'exploitation forestière et contribuent à la conservation et à l'utilisation durable des écosystèmes forestiers.

Autres avantages en matière de développement durable

La transition vers des technologies et des combustibles propres pour la cuisson a un impact positif sur plusieurs ODD, tels que :

- **ODD 1 (Pas de pauvreté) :** Une cuisine propre est nécessaire pour mener une vie saine et productive, et elle aide également les consommateurs à économiser du temps et de l'argent.
- **ODD 2 (Faim « zéro ») :** Les modes de cuisson propres réduisent les besoins en combustible, allégeant ainsi le fardeau qui pèse sur les familles pour collecter, acheter ou échanger d'autres ressources, telles que la nourriture, contre du combustible.
- **ODD 3 (Bonne santé et bien-être) :** Les modes de cuisson propres améliorent la santé en réduisant le fardeau des maladies respiratoires et des décès prématurés liés à l'exposition à la

pollution de l'air domestique.

- **ODD 4 (Éducation de qualité) :** Une cuisine propre réduit les besoins en combustible, allégeant ainsi le fardeau qui pèse sur les familles pour collecter, acheter ou échanger d'autres ressources, telles que la nourriture, contre du combustible.
- **ODD 5 (Égalité entre les sexes) :** Une cuisine propre peut réduire la charge du travail domestique non rémunéré, qui reste une cause majeure d'inégalité entre les sexes.
- **ODD 7 (Énergie propre et d'un coût abordable) :** Une cuisine propre est essentielle pour lutter contre la pauvreté énergétique et garantir une sécurité énergétique durable à des milliards de personnes.
- **ODD 8 (Travail décent et croissance économique) :** L'accès à l'énergie permet d'améliorer la productivité et de favoriser une croissance économique inclusive. Un secteur mondial de la cuisine propre peut stimuler la création d'emplois.
- **ODD 11 (Villes et communautés durables) :** La cuisson propre permet de lutter contre la pollution de l'air domestique et ambiant, d'améliorer l'efficacité des ressources et de réduire la vulnérabilité au changement climatique.
- **ODD 12 (Production et consommation responsables) :** Les modes de cuisson propres permettent une consommation responsable des combustibles utilisés pour la cuisson.

Principaux défis liés à la mise en œuvre, externalités négatives potentielles et compromis

Le succès de la mise en place d'un accès à des sources d'énergie et à des technologies propres pour la cuisson dépend d'interventions bien conçues et mises en œuvre efficacement. Cependant, ces efforts se heurtent souvent à des défis techniques et non techniques, ainsi qu'à des externalités négatives potentielles et à des compromis qui peuvent compromettre leurs résultats, notamment :

- Les coûts initiaux élevés, l'accès limité au crédit et les coûts d'entretien courants constituent des obstacles majeurs à l'acquisition et à l'utilisation durable de cuisinières plus propres.
- Le manque de sensibilisation ou de connaissances préalables (00094-8/fulltext) sur les cuisinières disponibles ou les conséquences de la cuisson avec des cuisinières traditionnelles et inefficaces a freiné la transition vers des cuisinières plus propres.
- La variabilité des spécificités des comportements culinaires (00094-8/fulltext) selon la culture, la géographie, la saison, le type de combustible, les pratiques locales et les besoins culinaires constitue un défi dans la mise en œuvre de grands programmes de cuisson propre.
- La production à grande échelle de biocarburants destinés à être utilisés dans des technologies de cuisson propres non électriques et non solaires présente des risques potentiels pour les ressources naturelles, notamment en raison de ses exigences en matière d'utilisation des terres. Lorsque des terres sont détournées pour la culture de plantes énergétiques, cela peut avoir toute une série d'impacts environnementaux et sociaux. Les principales préoccupations concernent la déforestation, la perte de biodiversité, la dégradation des sols et la pénurie d'eau, car les écosystèmes naturels sont souvent défrichés ou convertis en plantations monoculturelles. Ce processus peut également entraîner une concurrence pour les terres arables, déplaçant la production alimentaire et menaçant la sécurité alimentaire des communautés locales. De plus, la culture intensive de plantes énergétiques nécessite souvent des apports importants en eau, en engrais et en pesticides, ce qui met encore plus à rude épreuve les écosystèmes locaux et aggrave la pollution.

Mesures visant à relever les défis, à lutter contre les externalités négatives et à trouver des compromis

L'intégration des mesures suivantes dans un cadre global et cohérent visant à faciliter l'accès à des sources d'énergie et à des technologies propres pour la cuisson peut contribuer à relever les défis liés à la mise en œuvre et à minimiser les compromis potentiels :

- Remédier aux contraintes liées au coût (00094-8/fulltext) (par exemple, grâce à des programmes de prêts communautaires, des prêts à taux préférentiels, des incitations tarifaires ou la réparation gratuite des cuisinières).
- Sensibiliser00094-8/fulltext) aux technologies et programmes relatifs aux fourneaux propres, par exemple à travers des démonstrations publiques de cuisson, des sessions de formation et des campagnes visant à communiquer les avantages des fourneaux propres aux communautés.
- Veiller à ce que les programmes relatifs aux fourneaux fournissent des fourneaux adaptés aux besoins culinaires des ménages, en adoptant une approche inclusive et participative pour concevoir les programmes avec la communauté.
- Surveiller et traiter en temps opportun les conséquences imprévues de la cuisson propre, telles que, par exemple, l'augmentation de l'incidence du paludisme dans les ménages qui passent à la cuisson propre.
- Mettre en place des mesures réglementaires pour garantir une production et une consommation durables des combustibles utilisés dans les technologies de cuisson propres. Une dépendance excessive vis-à-vis des marchés peut conduire à des résultats sous-optimaux, voire néfastes.

Outils, indicateurs et cadres de suivi

Un suivi efficace repose sur des outils de surveillance performants, des indicateurs clairs et des cadres structurés qui permettent de mesurer à la fois les progrès réalisés dans la mise en œuvre et les résultats obtenus en matière de biodiversité et de climat.

Indicateurs permettant de suivre les résultats en matière de biodiversité

Les Parties à la Convention sur la diversité biologique ont convenu d'un ensemble complet d'indicateurs principaux, composants et complémentaires pour suivre les progrès accomplis dans la réalisation des objectifs du KM-GBF. Parmi ceux-ci, les indicateurs ci-dessous pourraient également être utilisés pour suivre la mise en œuvre de cette option stratégique :

Cible KM-GBF	Indicateur d's binaire ou titre	Désagrégation facultative	Indicateur de composante	Indicateur complémentaire
Cible 2	2.1 Zone en cours de restauration	Par groupe d's fonctionnelles des écosystèmes (niveaux 2 et 3 de la typologie de l'e des écosystèmes mondiaux ou équivalent de l') Par territoires autochtones et traditionnels Par zones protégées ou autres mesures de conservation efficaces basées sur l'de la superficie Par type d'activité de restauration	2.CT.1 Proportion de terres dégradées par rapport à la superficie totale des terres	2.CY.1 Indice mondial de restauration des écosystèmes 2.CY.2 Proportion des zones clés pour la biodiversité dans un état favorable
Cible 3	3.1 Couverture des zones protégées et autres mesures efficaces de conservation fondées sur les zones d'	Par efficacité (efficacité des de gestion des zones d'protégées)		2.CY.2 Proportion de zones clés pour la biodiversité en bon état de conservation
Cible 4	A.3 Indice de la Liste rouge A.4 Proportion de populations d'espèces d's dont la taille de la population effective est supérieure à 500 individus		A.CT.10 Indice Planète vivante 4.CT.1 Nombre de ressources génétiques (a) végétales et (b) animales pour l'alimentation et l'agriculture conservées dans des installations de conservation à moyen ou long terme 4.CT.2 Statut écologique des espèces 4.CT.3 Indicateur des conflits entre l'homme et la faune sauvage 4.CT.4 Proportion de races locales classées comme menacées d'extinction	4.CY.1 Mesure de la réduction des menaces pesant sur les espèces et de la restauration de l'

Cible KM-GBF	Indicateur d's binaire ou titre	Désagrégation facultative	Indicateur de composante	Indicateur complémentaire
Cible 5	5.b Nombre de pays ayant adopté des instruments juridiques ou d'autres cadres politiques pour réglementer le commerce des espèces sauvages		5.CT.1 Indice de la Liste rouge (impacts de l'utilisation) pour les espèces utilisées B.CT.2 Indice Planète vivante pour les espèces utilisées	
Cible 8	8.b Nombre de pays ayant mis en place des politiques visant à minimiser l'impact du changement climatique et de l'acidification des océans sur la biodiversité et à minimiser les impacts négatifs et favoriser les impacts positifs de l'action climatique sur la biodiversité	B.1 Ventilation : Total des services de régulation climatique fournis par les écosystèmes et par type d'écosystème		8.CY.1 Stock de biomasse aérienne dans l' e forestière (tonnes/ha)
Cible 11	B.1 Services fournis par les écosystèmes urbains		11.CT.1 Niveaux moyens annuels de particules fines atmosphériques (par exemple, PM2,5 et PM10) dans les villes 11.CT.2 Proportion des masses d'eau d' e présentant une bonne qualité de l'eau ambiante	11.CY.1 Comptes d'émissions atmosphériques 11.CY.2 Proportion d'unités administratives locales ayant mis en place et appliquant des politiques et procédures pour la participation des communautés locales à la gestion de l'eau et de l'assainissement 11.CY.3 Proportion de la population utilisant des services d'eau potable gérés de manière sûre
Cible 16	16.b Nombre de pays élaborant, adoptant ou mettant en œuvre des instruments politiques visant à encourager et à permettre aux populations de faire des choix de consommation durables		16.CT.3 Empreinte écologique	16.CY.6 Indicateurs du programme d'évaluation de l'impact du cycle de vie 16.CY.7 Niveau de pauvreté

Cible KM-GBF	Indicateur d's binaire ou titre	Désagrégation facultative	Indicateur de composante	Indicateur complémentaire
Cible 19	D.1 Financement public international, y compris l'aide publique au développement pour la conservation et l' l'utilisation durable de la biodiversité et des écosystèmes D.2 Financement public national pour la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité et des écosystèmes			
Cible 20	20.b Nombre de pays qui ont pris des mesures significatives pour renforcer le renforcement des capacités et le développement et l'accès aux technologies et leur transfert, et pour promouvoir le développement et l'accès à l'innovation et la coopération technique et scientifique		20.CT.1 Montant total des fonds destinés aux pays en développement afin de promouvoir le développement, le transfert, la diffusion et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement .	

Outils permettant de surveiller les résultats en matière de biodiversité

Cadre de la FAO pour le suivi de la restauration des écosystèmes (FERM)

La plateforme FERM permet à différentes parties prenantes, y compris les décideurs politiques, de produire des informations sur les activités de restauration et d'en suivre les progrès.

Lien : https://www.fao.org/ecosystem-restoration-monitoring/ferm/en

Baromètre de la restauration de l'UICN

Le Baromètre de la restauration de l'Union internationale pour la conservation de la nature et des ressources naturelles (UICN) est un outil permettant aux gouvernements nationaux et infranationaux de suivre leurs progrès vers les objectifs mondiaux de restauration dans tous les écosystèmes terrestres. Cet outil peut être utilisé pour suivre les progrès réalisés dans le cadre de l'objectif de restauration 30x30 du Cadre mondial de Kunming-Montréal pour la biodiversité.

Lien : https://iucn.org/resources/conservation-tool/restoration-barometer

Outils permettant de surveiller les effets climatiques

Cadre de suivi et d'évaluation de l'Alliance pour une cuisine propre

Le cadre contient des orientations pour surveiller les émissions annuelles de polluants climatiques provenant de la cuisson afin de mesurer les impacts climatiques des activités de cuisson propre.

Lien : https://cleancooking.org/wp-content/uploads/2021/07/599-1.pdf

Coûts de mise en œuvre

Pour garantir l'accès universel à des modes de cuisson propres, il faudrait investir 8 milliards de dollars par an dans des fourneaux et des infrastructures d'ici à 2030. Les technologies et les combustibles propres sont coûteux par rapport aux fourneaux et combustibles traditionnels. Dans la pratique, les gouvernements et les acteurs privés sont confrontés à des coûts initiaux élevés et les ménages à faibles revenus doivent supporter le coût initial d'achat d'un fourneau propre (par exemple, en Afrique subsaharienne, les appareils de cuisson propres coûtent entre 30 et 100 dollars américains) et payer les frais d'entretien et les coûts récurrents. Toutefois, certaines études suggèrent qu'à long terme, les énergies de cuisson propres ont le potentiel d'être compétitives, et leurs avantages pourraient augmenter si l'on tient compte de leurs effets positifs sur l'environnement et la santé.

Intervention dans la pratique

Voici quelques exemples clés d'initiatives qui ont permis l'accès à des sources d'énergie propres et à des technologies propres pour la cuisson :

- Depuis 2013, South Pole, un développeur de projets carbone, et le WWF travaillent dans la province du Sichuan, dans le sud de la Chine, pour installer des cuisinières propres dans les foyers ruraux. Les activités ont été mises en œuvre dans des villages situés autour des forêts de bambous des réserves naturelles de Mamize, Dafengding et Huangguanshan afin d'alléger la pression sur ces écosystèmes et de protéger la faune locale. En 2021, près de 4 000 cuisinières avaient été installées, la consommation de bois de chauffage avait été réduite de moitié, 45 000 tonnes de CO2e avaient été évitées chaque année et plus de 620 hectares de forêt avaient été sauvés chaque année.
- L'Inde a mis en œuvre le programme Pradhan Mantri Ujjwala Yojana (PMUY), qui prévoit des subventions visant à réduire le coût des raccordements au gaz de pétrole liquéfié et des recharges de bouteilles.
- Le Programme d'aide à la gestion du secteur énergétique, dirigé par la Banque mondiale, a lancé un fonds de 500 millions de dollars américains afin d'accroître les investissements dans le secteur de la cuisine propre à l'échelle mondiale. Ce fonds vise à accroître les investissements publics et privés dans la cuisine propre en cofinançant les opérations de prêt des banques multilatérales de développement, en stimulant l'innovation commerciale et technologique et en liant les incitations à des résultats vérifiés. Le fonds devrait permettre de mobiliser 2 milliards de dollars d'investissements pour soutenir les entreprises qui proposent des solutions de cuisson propres, dans le but de transformer le marché.

Références

1. Boudewijns, E. A., Trucchi, M., Kleij, R. M. J. J. van der, Vermond, D., Hoffman, C. M., Chavannes, N. H., et al. (2022). Facilitateurs et obstacles à la mise en œuvre de cuisinières à combustible solide améliorées et de combustibles propres dans les pays à faible revenu et à revenu intermédiaire : une revue globale. *The Lancet Planetary Health*, *6*(7), e601–e612.
2. Clean Cooking Alliance. (2022a). 10 avantages clés de la cuisson propre pour le climat, la nature et les communautés. *Clean Cooking Alliance*. Consulté le 16 décembre 2024, sur https://cleancooking.org/news/10-key-co-benefits-of-clean-cooking-for-climate-nature-and-communities/.
3. Clean Cooking Alliance. (2022a). *Appel à l'action : accélérer le passage à des modes de cuisson propres comme solution climatique fondée sur la nature*. Extrait de · https://cleancooking.org/wp-content/uploads/2022/08/Accelerating-Clean-Cooking-as-a-Nature-Based-Climate-Solution.pdf
4. Clean Cooking Alliance. (2022b). *Accélérer la transition vers des modes de cuisson propres comme solution climatique fondée sur la nature*. Consulté le 12 décembre 2024, à l'adresse https://cleancooking.org/reports-and-tools/accelerating-clean-cooking-as-a-nature-based-climate-solution/
5. Clean Cooking Alliance. (2022b). *Clean Cooking for Climate Action: Roadmap for National Clean Cooking Programs to Achieve Emission Reduction Targets* (Cuisine propre pour l'action climatique: feuille de route pour les programmes nationaux de cuisine propre visant à atteindre les objectifs de réduction des émissions). Extrait de https://cleancooking.org/wp-content/uploads/2022/11/Clean-Cooking-for-Climate-Action_Roadmap.pdf
6. Investissements dans la cuisine propre en Afrique. (n.d.). *Spark+ Africa Fund*. Consulté le 7 février 2024, sur https://www.sparkafricafund.com.
7. Climate Focus et le programme Modern Energy Cooking Services. (2023). *Le rôle des marchés volontaires du carbone dans la cuisine propre*. Extrait de https://climatefocus.com/wp-content/uploads/2023/05/FINAL-The-Role-of-Voluntary-Carbon-Markets-in-Clean-Cooking-17-April-2023-with-photo-accreditation.pdf
8. Energy 4 Impact et Université de Loughborough. (2021a). *Cuisine propre : financement d'appareils pour les utilisateurs finaux*. Extrait de https://mecs.org.uk/wp-content/uploads/2021/07/Clean-Cooking-Financing-Appliances-for-End-Users.pdf
9. Energy 4 Impact et Université de Loughborough. (2021b). *Cuisine propre : le financement basé sur les résultats comme outil potentiel d'expansion pour le secteur*. Extrait de https://mecs.org.uk/wp-content/uploads/2021/10/Clean-cooking-results-based-financing-as-a-potential-scale-up-tool-for-the-sector.pdf
10. FAO. (2024). Produits forestiers non ligneux. Consulté le 16 décembre 2024, sur https://www.fao.org/forestry-fao/nwfp/50270/en/.
11. Gill-Wiehl, A., Ray, I., & Kammen, D. (2021). La cuisson propre est-elle abordable ? Une analyse. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, *151*, 111537
12. He, G., Chen, X., Beaer, S., Colunga, M., Mertig, A., An, L., et al. (2009). Spatial and temporal patterns of fuelwood collection in Wolong Nature Reserve: Implications for panda conservation. *Landscape and Urban Planning*, *92*(1), 1–9.; Christensen, M., Rayamajhi, S., & Meilby, H. (2009). Équilibre entre les préoccupations liées au bois de chauffage et à la biodiversité dans les zones rurales du Népal. *Ecological Modelling*, *220*(4), 522–532.
13. HLPE (2023). *Réduire les inégalités pour la sécurité alimentaire et la nutrition*. Rome, CFS HLPE-FSN. Disponible à l'adresse https://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/insights/news-insights/news-detail/reducing-inequalities-for-food-security-and-nutrition/en

14. Hollands, A. F., & Daly, H. (2023). Modélisation de la réalisation intégrée des objectifs d'accès à des modes de cuisson propres et d'atténuation du changement climatique : une approche d'optimisation des systèmes énergétiques. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, *173*, 113054.
15. AIE. (2023). *Une vision pour un accès universel à une cuisine propre*. Extrait de https://iea.blob.core.windows.net/assets/75f59c60-c383-48ea-a3be-943a964232a0/AVisionforCleanCookingAccessforAll.pdf
16. Khavari, B., Ramirez, C., Jeuland, M., & Fuso Nerini, F. (2023). Une approche géospatiale pour comprendre les défis liés à la cuisine propre en Afrique subsaharienne. *Nature Sustainability*, *6*(4), 447–457.
17. S, A., Jd, A., & Ea, M. (2022). Visualisation et analyse des domaines de connaissances cartographiés pour la transition mondiale vers une cuisine propre : revue bibliométrique des résultats de recherche de 1990 à 2020. *Environmental Science and Pollution Research International*, *29*(16). Consulté le 7 février 2024, à l'adresse https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34797544/
18. UN-DESA. (2018). *Accélérer la réalisation de l'ODD 7 – Note d'orientation 02 : Parvenir à l'accès universel à des combustibles, technologies et services de cuisson propres et modernes*. Extrait de https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/17465PB2.pdf
19. Vassiliades, C., Diemuodeke, O. E., Yiadom, E. B., Prasad, R. D., & Dbouk, W. (2022). Politiques pour cartographier l'accès à l'énergie propre pour la cuisine dans les pays du Sud — Le cas des communautés rurales. *Sustainability*, *14*(20), 13577.
20. Vera, I., Wicke, B., Lamers, P., Cowie, A., Repo, A., Heukels, B., et al. (2022). Utilisation des terres pour la bioénergie : synergies et compromis entre les objectifs de développement durable. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, *161*, 112409.
21. Walker, N. (2022). Now We’re Cooking with Gas: Unintended Consequences of Clean Cookstoves. *The American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*, *106*(4), 993–994.
22. Banque mondiale. (2020). *The State of Access to Modern Energy Cooking Services* (État de l'accès aux services de cuisson modernes). Extrait de https://documents1.worldbank.org/curated/en/937141600195758792/pdf/The-State-of-Access-to-Modern-Energy-Cooking-Services.pdf
23. Organisation mondiale de la santé. (2014). *Directives de l'OMS pour la qualité de l'air intérieur : combustion domestique*. Organisation mondiale de la santé. Consulté le 7 février 2024, à l'adresse https://www.who.int/publications/i/item/9789241548885.
24. Yang, X. (21 février 2021). Des cuisinières propres pour sauver le panda géant avec le WWF. *South Pole*. Consulté le 12 décembre 2024, sur https://www.southpole.com/blog/clean-cookstoves-saving-the-giant-panda-with-wwf.