

QU'EST-CE QUE LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES ?



Introduction

Les systèmes alimentaires sont l'ensemble des personnes, des lieux, et des activités qui nous apportent la nourriture. Ils rendent la nourriture disponible de diverses manières, influençant et façonnant les choix que nous faisons concernant ce que nous mangeons, quand et comment.

Ils sont complexes et en constante évolution – constitués d'un ensemble de parties mobiles et interconnectées. Ils soutiennent les moyens de subsistance de nombreuses personnes.

Les systèmes alimentaires englobent les chaînes d'approvisionnement alimentaires, les environnements alimentaires et le comportement des consommateurs. Ils sont influencés par des facteurs tels que l'économie, la culture, la technologie et la démographie, ainsi que par des actions institutionnelles et bien d'autres.

Nos systèmes alimentaires – ce que nous mangeons, comment nous mangeons et d'où cela provient – influencent profondément notre capacité à atteindre des objectifs

universels de bien-être humain et planétaire. Les Objectifs de Développement Durable, notamment l'Éradication de la Pauvreté, la Faim Zéro, la Bonne Santé et le Bien-Être, ainsi que la Consommation et la Production Responsables, sont directement liés à l'alimentation.

Les systèmes alimentaires sont au cœur de certains des défis les plus importants auxquels nous sommes confrontés aujourd'hui, notamment la mauvaise santé liée à l'alimentation et les dégâts environnementaux. Un tiers de la population mondiale souffre de la faim ou de la malnutrition, plus de la moitié des problèmes de santé à l'échelle mondiale sont liés à une alimentation inadéquate, et les systèmes alimentaires représentent un quart des émissions de CO₂.

Ils sont aussi au cœur de nombreuses solutions. Les systèmes alimentaires nourrissent des centaines de millions de personnes de plus que jamais auparavant. Ils peuvent désormais offrir de meilleurs régimes alimentaires, de meilleures conditions de vie aux travailleurs du secteur alimentaire, et nourrir la planète en toute sécurité.





Aperçu général

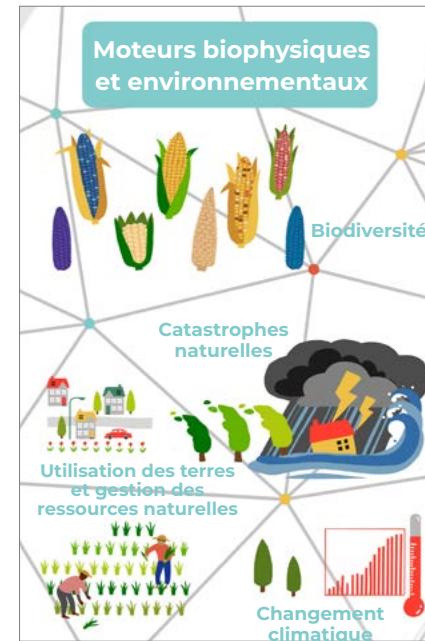
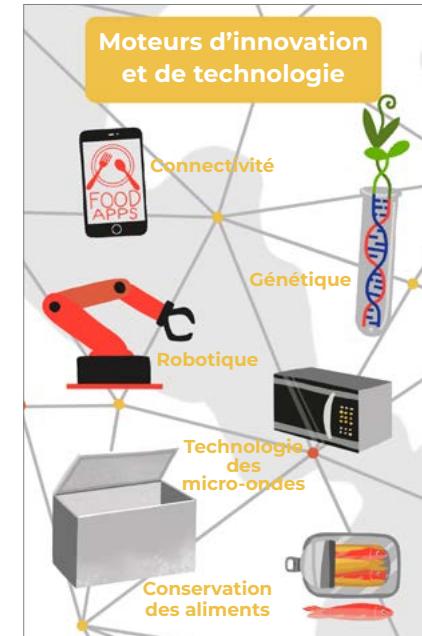
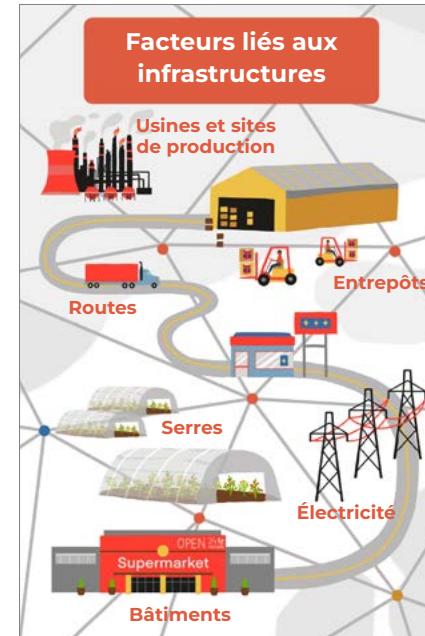
Cette brochure décrit les systèmes alimentaires en neuf grandes parties :

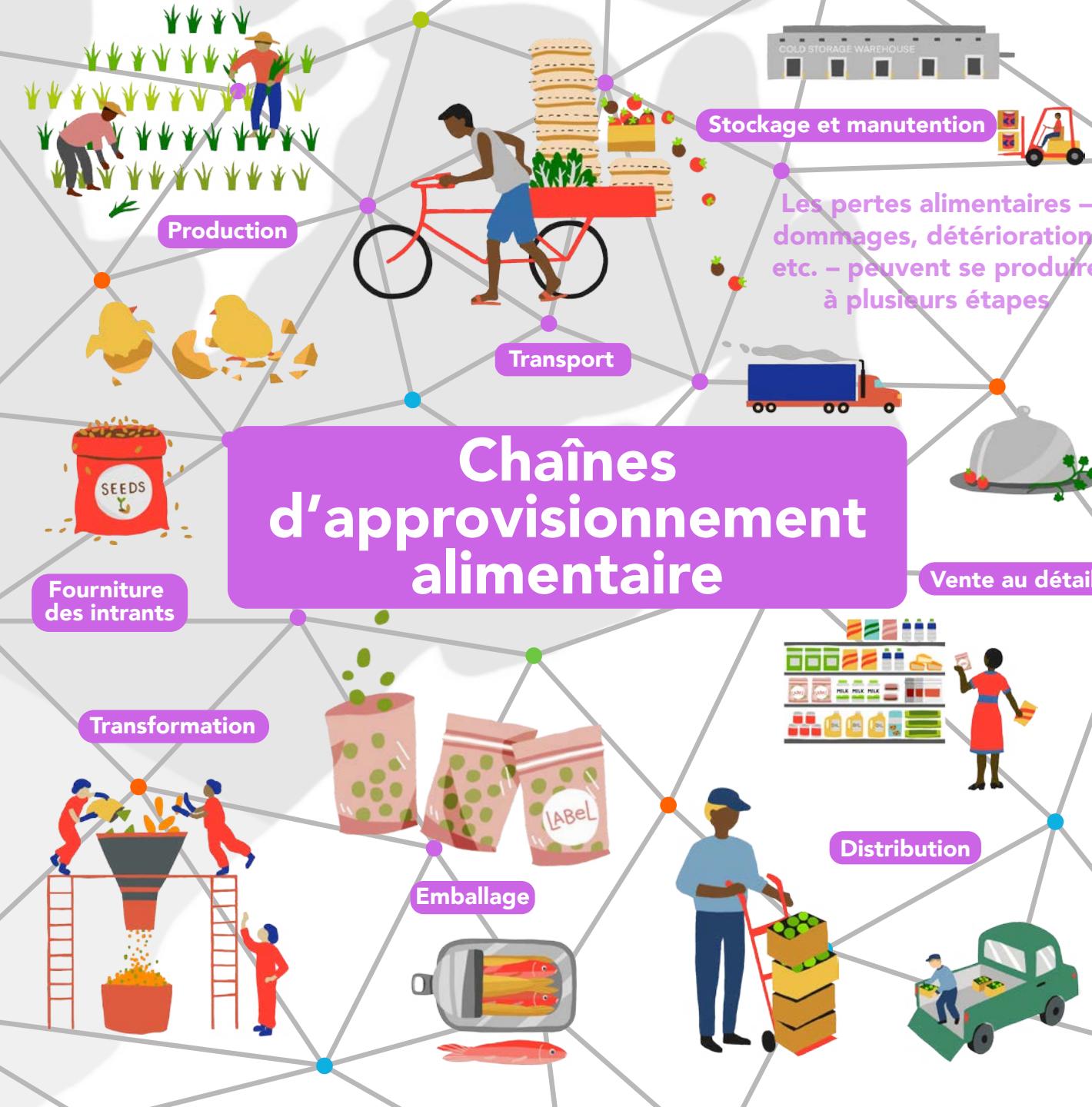
- Moteurs des systèmes alimentaires
- Chaînes d'approvisionnement alimentaire
- Environnements alimentaires
- Facteurs individuels
- Comportements des consommateurs
- Régimes alimentaires
- Actions politiques, programmatiques et institutionnelles
- Résultats nutritionnels et sanitaires
- Impacts: sociaux, économiques, environnementaux

Moteurs des systèmes alimentaires

Les éléments moteurs des systèmes alimentaires incluent les facteurs, processus et conditions qui façonnent la disponibilité, l'accessibilité, l'abordabilité et l'attrait des aliments dans un lieu donné.

- Les facteurs environnementaux et biophysiques comme le climat, la biodiversité, et la santé des sols ;
- Les facteurs culturels comme ce que les personnes considèrent comme des aliments désirables ou les normes de genre concernant qui achète et cuisine les aliments ;
- La présence d'infrastructures pour transporter les aliments ;
- La recherche et le développement liés à l'alimentation ;
- Les facteurs démographiques comme l'évolution des populations urbaines ou la taille moyenne des familles ;
- Le financement disponible pour soutenir les entreprises agroalimentaires ; et
- Les facteurs politiques et économiques comme la croissance des revenus.





Chaînes d'approvisionnement alimentaire

Les chaînes d'approvisionnement alimentaire englobent tout, depuis les graines nécessaires à la culture des récoltes, la production alimentaire dans les fermes, la capture ou la pêche des aliments, jusqu'à la distribution de la nourriture aux consommateurs.

Pour certains aliments, ce parcours comprend plusieurs étapes de transformation – par exemple, la mouture des céréales en farine, la fortification de la farine avec des vitamines et minéraux essentiels, puis la cuisson de la farine pour produire du pain. Ce pain est souvent ensuite vendu dans une boulangerie ou un magasin.

Les chaînes d'approvisionnement incluent la fourniture des intrants, la production, le stockage, la manutention, le transport, la transformation, l'emballage, la distribution et la vente au détail.

La nourriture peut aussi être perdue à plusieurs étapes de la chaîne d'approvisionnement – surtout les aliments très périssables et frais qui subissent peu de transformations. Jusqu'à un tiers de toute la nourriture produite est perdue ou gaspillée.

Environnements alimentaires

L'environnement alimentaire désigne les lieux et espaces où les personnes obtiennent, préparent et consomment leurs aliments. Cela inclut l'accès physique et économique à la nourriture – est-elle disponible, et à quel prix, par rapport à d'autres aliments ? Quels types de vendeurs la proposent, et les produits sont-ils attrayants et pratiques ?

L'environnement alimentaire comprend également la promotion, l'étiquetage, la publicité et l'information fournies aux consommateurs au sujet des aliments – par exemple par des panneaux publicitaires, dans les supermarchés, sur les emballages, à la télévision, sur Internet, etc. Les aspects liés à la qualité et à la sécurité alimentaires se reflètent aussi dans l'environnement alimentaire.

L'environnement alimentaire peut fortement influencer les achats et la consommation alimentaires. La société a un devoir particulier de protéger les enfants contre l'exposition aux aliments malsains.





Facteurs individuels

Les facteurs individuels comprennent des éléments tels que le revenu, l'éducation et l'accès au savoir et à l'information. Ils incluent également des aspects culturels comme les aspirations, les valeurs et les préférences – qui influencent ce que les personnes peuvent prendre en compte lorsqu'elles achètent de la nourriture.

Ils comprennent aussi la situation des personnes en ce qui concerne l'environnement où ils habitent, où ils étudient, et où ils travaillent où se socialisent. D'autres facteurs individuels importants sont la mobilité (par exemple, l'accès aux transports en commun ou la possession d'une voiture) et la disponibilité du temps, par exemple pour faire des courses ou cuisiner.

Pour les familles, ces facteurs incluent la manière dont la nourriture est distribuée au sein du foyer. Pour les enfants, surtout les jeunes enfants, le comportement des personnes qui s'occupent d'eux est très important.

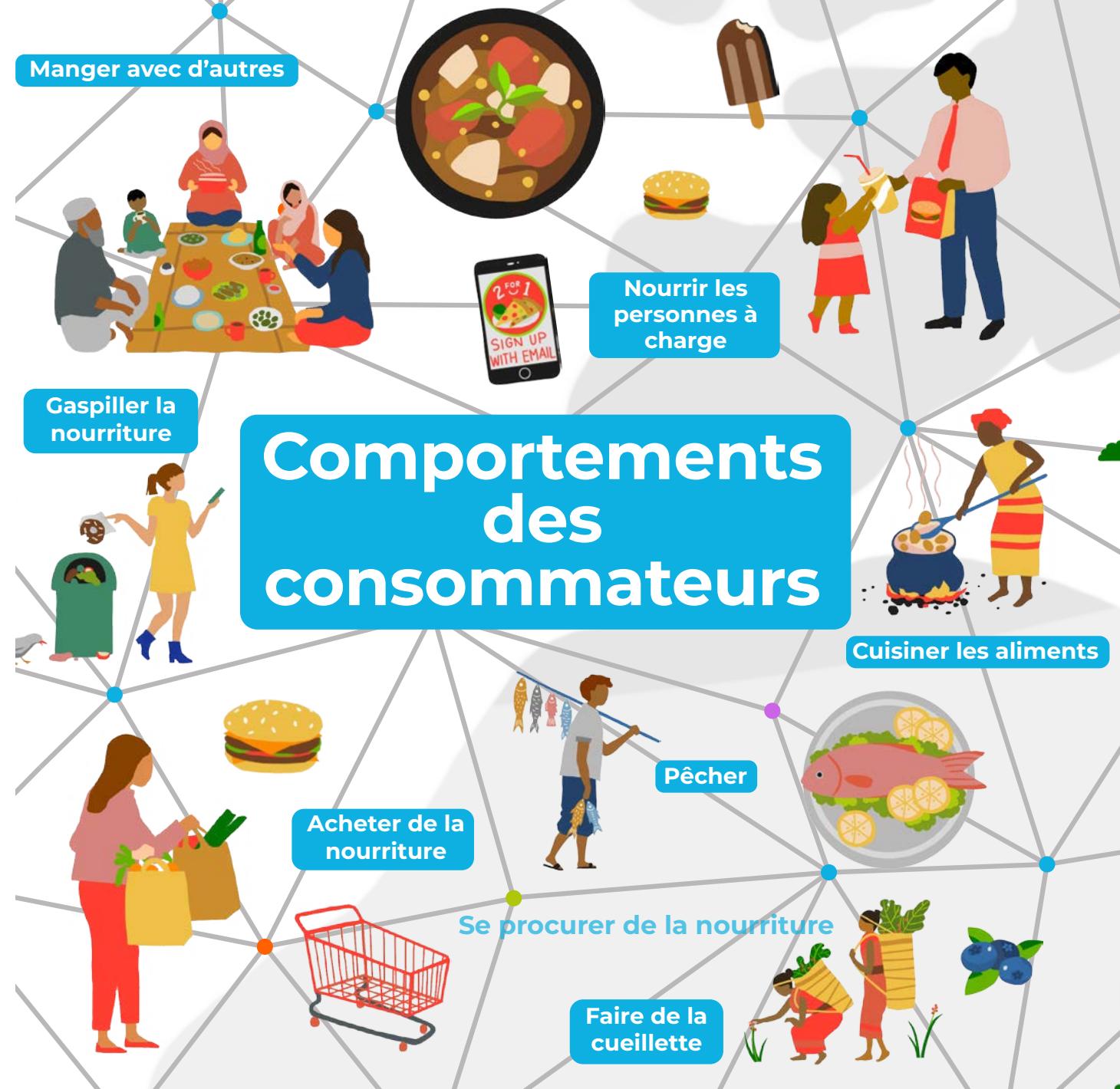
Comportements des consommateurs

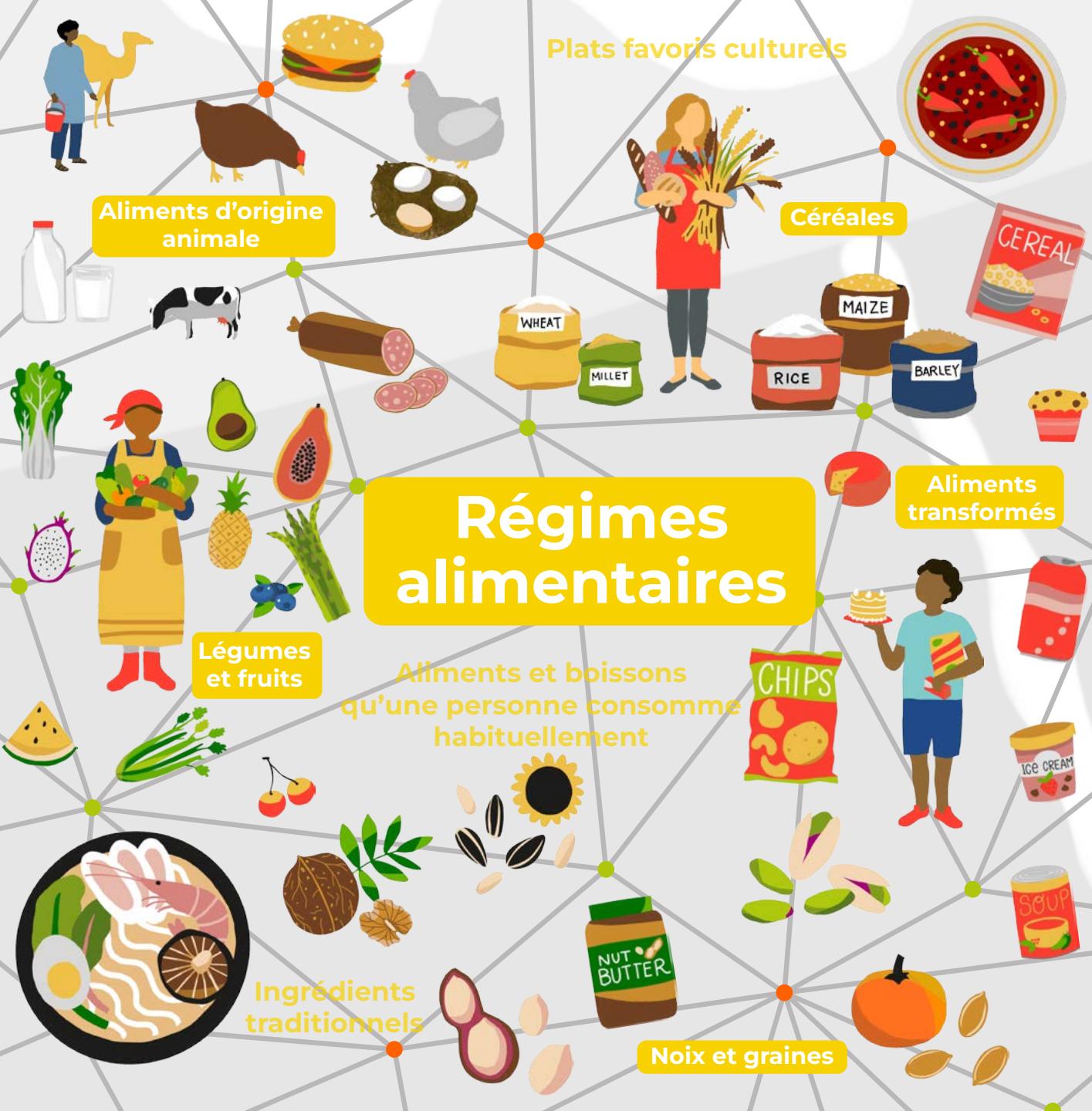
Cela inclut l'acquisition des aliments, la préparation des aliments, les habitudes culinaires, le stockage (par exemple, mettre les aliments au réfrigérateur) et le gaspillage.

La plupart des ménages se procurent la majorité de leur nourriture sur les marchés. Par exemple, un adulte va au marché et revient chez lui avec de la nourriture achetée pour lui-même et pour les autres membres du foyer. Certaines personnes cultivent, élèvent, cueillent ou capturent une partie ou la totalité de leur propre nourriture.

Bien que les enfants et les adolescents gagnent en autonomie en grandissant, la plupart des décisions de consommation des jeunes enfants sont prises par les personnes qui s'occupent d'eux.

La nourriture qui atteint le consommateur mais n'est pas consommée est considérée comme du gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire excessif est un problème majeur d'ordre environnemental et social.





Régimes alimentaires

Les régimes alimentaires correspondent aux aliments et boissons qu'une personne consomme habituellement. Les régimes nutritifs comprennent une grande variété d'aliments – tels que des fruits et légumes, des aliments d'origine animale ou leurs substituts, des légumineuses, des noix, des graines et des céréales complètes – en quantités appropriées.

Les régimes de qualité répondent aux besoins en nutriments, favorisent une bonne santé et protègent contre les maladies. Ils comprennent de l'énergie, des nutriments bénéfiques tels que les vitamines et minéraux, les protéines et les acides gras essentiels ; des fibres ; ainsi que de faibles quantités de gras trans, de sucres raffinés et de substances qui limitent l'absorption et l'utilisation des nutriments..

En plus d'être nutritif, un régime de qualité doit être sûr : exempt de contaminants nocifs, comme les bactéries dangereuses.

Actions politiques, programmatiques et institutionnelles

Il s'agit des actions menées par des organisations et institutions œuvrant au sein des systèmes alimentaires pour améliorer les chaînes d'approvisionnement alimentaire, les environnements alimentaires, le comportement des consommateurs et les régimes alimentaires.

Par exemple, il s'agit de travaux visant à améliorer l'offre ou la demande de nourriture nutritive, ainsi que d'actions pour façonner un environnement favorable – par le biais d'innovations, de politiques, de réglementations, de lois et d'institutions – afin de rendre la nourriture nutritive plus disponible, accessible et attrayante.

Les actions et mobilisations de la société civile, menées collectivement par des individus ainsi que par des groupes organisés, peuvent constituer un moyen puissant d'influencer les politiques des différents acteurs.

Les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies sont partagés par de nombreux gouvernements et autres parties prenantes. Ils sous-tendent ces actions et en sont également influencés.





Résultats nutritionnels et sanitaires

Les régimes alimentaires ont un impact direct sur la nutrition et les résultats en matière de santé.

Une bonne nutrition est essentielle pour la santé et le bien-être – pour maintenir la vie, la croissance et le fonctionnement normal. Les processus biologiques de la nutrition comprennent l'ingestion, la digestion, l'absorption, le transport, le stockage, le métabolisme, l'utilisation et l'élimination des aliments par l'organisme. Ces processus, ainsi que d'autres facteurs tels que les infections ou le stress, influencent l'état nutritionnel et la santé d'une personne.

Les personnes malnutries peuvent souffrir de malnutrition sous différentes formes. Celles-ci incluent une croissance et un développement insuffisants chez les enfants (retard de croissance), la perte de poids (émaciation), le surpoids, l'obésité, ainsi que des carences en vitamines et minéraux, comme une anémie due à une carence en fer.

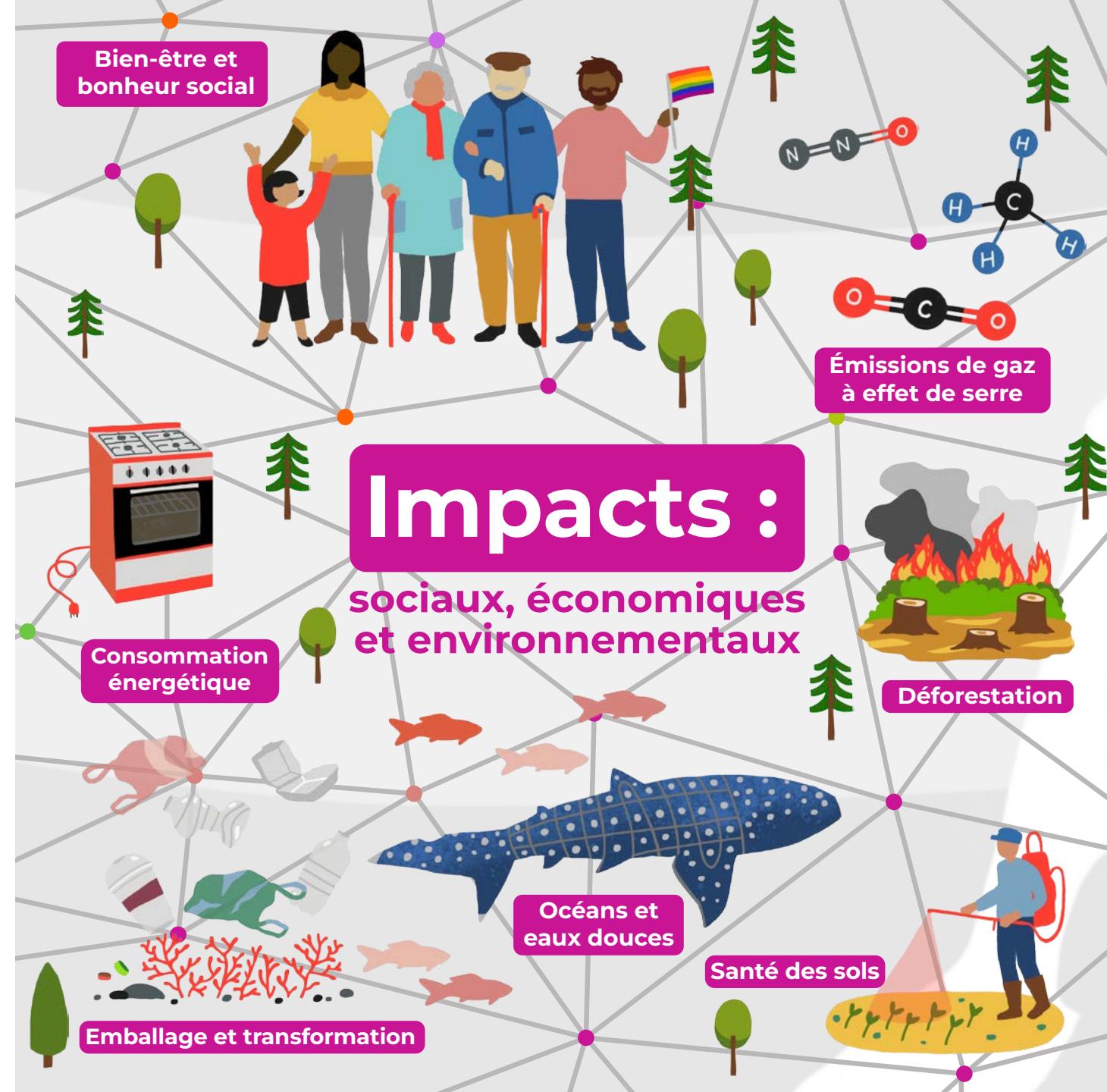
Les régimes alimentaires de mauvaise qualité peuvent également provoquer des maladies d'origine alimentaire ainsi que des maladies non transmissibles liées à l'alimentation, telles que le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires et certains types de cancer.

Impacts : sociaux, économiques et environnementaux

Les régimes alimentaires des personnes influencent leur santé et leur bien-être, leur vie sociale et personnelle, leur capacité à apprendre à l'école ou à travailler à la maison ou sur leur lieu de travail. L'état nutritionnel des individus influe ainsi sur leur développement, leurs relations, leur bonheur et leur potentiel de revenus.

Ce que les personnes mangent à également un impact sur l'environnement – à travers l'énergie, les terres, les sols, l'eau et d'autres ressources nécessaires à la production, la transformation, l'emballage, le transport, la préparation et à l'élimination des aliments. Les systèmes alimentaires contribuent aux émissions de gaz à effet de serre, aux changements d'utilisation des terres, à la surexploitation des ressources en eau douce, à la pollution et à la perte de biodiversité – mais ils peuvent être repensés pour éviter ces conséquences.

Enfin, les systèmes alimentaires soutiennent de nombreux moyens de subsistance à travers le monde – des pêcheurs aux commerçants. Dans de nombreux pays, les systèmes alimentaires emploient encore la majorité des personnes, tant par le travail indépendant que salarié. Ils continueront de le faire dans un avenir prévisible. Les conditions de travail ainsi que les salaires ou bénéfices des travailleurs du systèmes alimentaire ont donc un impact important sur la pauvreté, l'égalité et la qualité de vie.





Références

- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets. Rome, FAO; 2020. DOI: <https://doi.org/10.4060/ca9692en>
- Food Systems Dashboard. About Food Systems. Accessed 2021. Available at: <https://foodsystemsdashboard.org/about-food-system>
- HLPE. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome; 2017.

Acknowledgement: Many thanks to Nicole Standing and GAIN Benin for the EN to FR translation.

