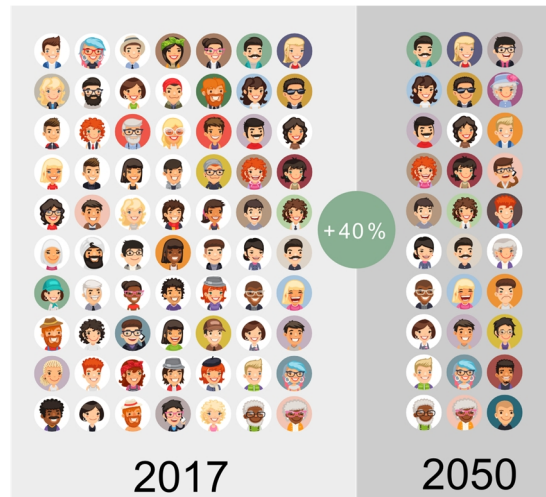


Nourrir la planète : défi et responsabilité

Aujourd'hui, la Terre compte plus de 7 milliards d'habitants, et la population continue d'augmenter.

En 2050, les estimations prévoient que la population approchera les 10 milliards d'habitants.

La question est donc : comment nourrir 40% de population en plus avec les ressources à notre disposition ?



Jusqu'à aujourd'hui, les progrès techniques ont permis de produire plus.



Les techniques de transformation et de conservation ont aussi été améliorées. Des méthodes de stérilisation et de production artificielle du froid autorisent à conserver les aliments plus longtemps.

Et depuis quelques décennies, le commerce international s'est intensifié : les aliments sont transportés rapidement par route, par rail, par bateau ou par avion.

Ces innovations permettent aux pays industrialisés d'être en situation de '**sécurité alimentaire**'. C'est-à-dire qu'ils ont un accès stable à la nourriture, en quantité comme en qualité.

Mais cette sécurité alimentaire n'est pas assurée dans toutes les parties du monde, et certaines populations manquent encore de ressources et d'accès à la nourriture. C'est le cas notamment de plusieurs pays d'Afrique subsaharienne, où les régimes alimentaires sont dominés par des céréales, des racines et des tubercules peu nutritifs, souvent en quantités insuffisantes.

Vous le comprenez, cela signifie que la redistribution de la nourriture dans le monde est inégale.

alimentarium academy

Population mondiale

11%
souffre de
sous-alimentation

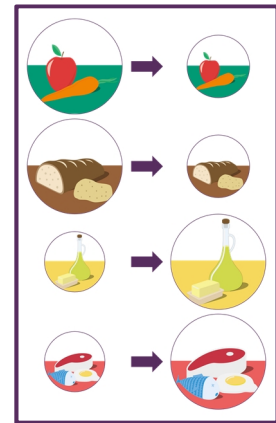
39%
souffre de
suralimentation

Selon la FAO, organisation mondiale de l'agriculture et de l'alimentation, 11% de la population mondiale souffre encore de sous-alimentation, même si ce chiffre est en diminution. Au contraire, 39% de la population souffre de suralimentation. Un phénomène qui a tendance, lui, à s'amplifier.

TRANSITION ALIMENTAIRE

Parallèlement à ce déséquilibre et à cet accroissement démographique, il existe également un phénomène de changement alimentaire chez certaines populations.

En effet, une proportion croissante de la population mondiale se met à adopter le régime alimentaire des pays occidentaux, très riche en protéines animales et en matières grasses. Cette évolution des habitudes alimentaires d'un ensemble de consommateurs s'appelle une **transition alimentaire**.



LES ENJEUX DE L'ÉLEVAGE

La consommation accrue de viande et de produits animaux nécessite d'augmenter le nombre d'animaux élevés et de produire beaucoup de céréales pour les nourrir.

On estime qu'il faut 10 kg de protéines végétales pour produire 1 kg de protéines animales.

L'élevage a ainsi pour inconvénient de nécessiter beaucoup de terres, directement et indirectement, pour produire les céréales et végétaux nécessaires, jouant ainsi un rôle non négligeable dans la déforestation.

De plus, un élevage consomme de grandes quantités d'eau. Par exemple, une vache consomme environ 100 litres d'eau par jour pour produire 30 litres de lait, alors qu'un homme adulte consomme 1 à 2 litres d'eau par jour. L'eau est aussi utilisée pour nettoyer les étables, et pour l'irrigation des cultures nécessaires à l'alimentation des animaux.

Et l'élevage, notamment celui des ruminants, produit une quantité importante de gaz à effet de serre, qui contribuent au réchauffement de la planète, responsable de changements climatiques aux conséquences importantes.

Ajoutée à l'augmentation de la population, cette transition alimentaire signifie que, d'ici 2050, il faudra plus que doubler la production agricole pour satisfaire les besoins en nourriture des personnes et des animaux d'élevage. Dans les conditions actuelles et sans mettre à mal les ressources naturelles, cela est-il possible ?

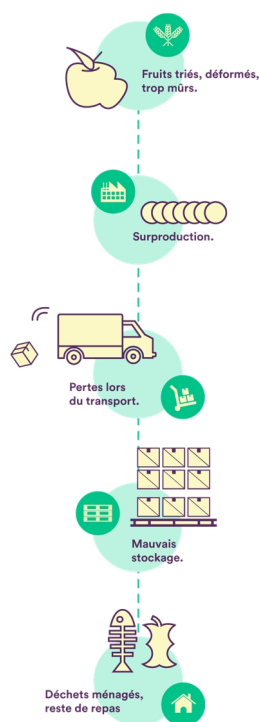
LES PERTES ET LE GASPILLAGE

Une piste à suivre serait de réduire les pertes de produits, que ce soit lors de la production, de la récolte, du traitement, de la transformation, du transport, du stockage ou de la conservation des aliments.

Rien qu'en Suisse, 2 millions de tonnes d'aliments sont perdues ou gaspillées chaque année. Cela correspond au chargement de 120 000 camions qui, alignés les uns derrière les autres constitueraient une colonne de Genève à Madrid.



Et le même constat est valable au niveau mondial. C'est un tiers des denrées alimentaires qui sont ainsi perdues, environ 1,3 milliard de tonnes par an. Cela représente presque un repas complet par personne et par jour !



Ce gaspillage des aliments survient tout le long de leur trajet, de la production jusqu'à la consommation.

Les premières pertes ont lieu dans l'agriculture, où l'on jette les produits qui ne correspondent pas aux normes, en aspect ou en taille. D'autres pertes surviennent pendant le traitement industriel et le transport : on se débarrasse par exemple des aliments endommagés lors du transport.

Enfin, la moitié du gaspillage est causée par les ménages. Par exemple, quand on achète plus que nécessaire et que le superflu finit à la poubelle.

En conclusion, nous sommes face à une population mondiale qui s'accroît, qui consomme de plus en plus de produits d'origine animale, et qui produit son alimentation en utilisant des méthodes pas encore adaptées au maintien des ressources naturelles, gaspillant près d'un tiers des denrées alimentaires.