

Production alimentaire 3 : la durabilité de l'approvisionnement alimentaire

Sustainability | Future challenges | 02 June 2015

On estime que d'ici 2050 la population mondiale atteindra 9,1 milliards de personnes (soit une augmentation de 34 % par rapport à aujourd'hui).

La production alimentaire devra augmenter de 70 % afin de nourrir une population plus importante et très probablement plus urbaine¹. De plus grandes quantités d'aliments devront être produites sur des superficies moins importantes. De plus, l'eau et l'énergie deviendront des facteurs de limitation.

Il convient d'ajouter à ce défi le fait que les produits alimentaires durables devront être riches en nutriments afin de permettre à toutes ces personnes d'avoir un régime alimentaire diversifié contenant une combinaison équilibrée et adéquate d'énergie et de nutriments favorable à la santé².

En quoi consiste la production alimentaire durable?

La production alimentaire durable est « une méthode de production ayant recours à des processus et des systèmes non polluants, qui préservent les énergies non renouvelables et les ressources naturelles, qui sont rentables sur le plan économique et sans danger pour les travailleurs, les communautés et les consommateurs, et qui ne compromettent pas les besoins des générations futures »³.

Impacts environnementaux de la production alimentaire

Les méthodes de production alimentaire mondiales doivent changer afin de réduire au minimum les impacts sur l'environnement et de soutenir la capacité mondiale à produire des aliments à l'avenir. À l'instar d'autres activités humaines, la production alimentaire contribue au changement climatique, à la raréfaction de l'eau, à la dégradation des sols et à la destruction de la biodiversité^{3,4}.

On estime que 25 % du total des émissions mondiales de gaz à effet de serre sont directement causés par la production animale et végétale ainsi que par la sylviculture⁵. Les secteurs de l'agriculture et de l'élevage utilisent 70 % des ressources en eau douce et occupent, avec la sylviculture, 60 % de la surface terrestre de la planète².

L'impact environnemental de la production alimentaire est fonction du lieu et de la manière dont les aliments sont produits ainsi que de la disponibilité locale de ressources naturelles telles que l'eau et la terre. Souvent, des équilibres s'opèrent entre facteurs environnementaux, et à ce jour il n'existe aucun ensemble simple de principes permettant de déterminer si un produit alimentaire donné est plus respectueux de l'environnement qu'un autre.

Mesures visant à renforcer la durabilité de la production alimentaire

La Commission européenne est en train d'évaluer les solutions permettant de réduire au mieux les impacts environnementaux de la production alimentaire et de limiter le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire⁶. D'ici 2020, elle se fixe pour objectif de réduire de 20 % les ressources utilisées par la chaîne alimentaire par le biais de mesures visant à encourager une production et une consommation alimentaires plus durables.

Il est possible de se rapprocher de cet objectif dès à présent grâce aux technologies et aux connaissances techniques actuelles. Les mesures visant à renforcer la durabilité de la production alimentaire, telles qu'elles ont été identifiées par la Commission européenne et dans les plans de développement durable des entreprises du secteur alimentaire, sont notamment les suivantes :

Utiliser les ressources naturelles de manière efficace

- Réduire l'utilisation des combustibles fossiles et optimiser l'utilisation de l'eau dans la production.
- Optimiser l'utilisation des sols et réduire la conversion des terres à des fins agricoles.
- Concevoir des sites de production alimentaire sobres en énergie et en eau.

Protéger la qualité des ressources naturelles

- Utilisation appropriée des engrais et des pesticides afin d'éviter la pollution des sols et des cours d'eau.
- Réduire les émissions de gaz à effet de serre afin de contribuer à maintenir la qualité de l'air.
- Inverser le phénomène d'érosion des sols et rétablir les teneurs en matières organiques des sols.
- Renforcer la biodiversité par des pratiques agricoles qui préservent les ressources en matière de sols, d'eau et d'énergie, ainsi que les zones humides et forestières.

Protéger les ressources marines

- Mettre en œuvre des pratiques de pêche durable afin de rétablir les stocks de poissons et d'éliminer les prises accessoires (c'est-à-dire tout ce qui est pêché de manière fortuite) et les rejets (c'est-à-dire les prises rejetées en mer).
- Réduire la pollution des zones côtières (par les engrais et les déchets, par exemple).

Obtenir des ingrédients alimentaires à partir de sources durables, par exemple:

- Des produits de la pêche certifiés par le MSC (Marine Stewardship Council - Conseil pour la bonne gestion des mers). Le MSC collabore avec les pêcheries afin de promouvoir des pratiques de pêche durable garantissant que les activités de pêche concernées sont effectuées selon un niveau susceptible de permettre leur poursuite de manière indéfinie et que l'écosystème est préservé.
- Des produits à base d'huile de palme certifiés par le RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil -

Table ronde sur l'huile de palme durable) et des programmes similaires. Ces initiatives assurent que les produits à base d'huile de palme sont produits sans causer de torts indus à l'environnement, comme la conversion de forêts tropicales en terres agricoles (déforestation) par exemple. Il existe des initiatives similaires pour d'autres produits tels que le soja.

Utiliser des emballages alimentaires respectueux de l'environnement

- Optimiser l'utilisation des emballages.
- Des matériaux ayant un impact environnemental moins important.
- Des matériaux recyclés.

Réduire le gaspillage alimentaire

- Mettre en œuvre des stratégies techniques telles que la reformulation des produits afin de prolonger leur durée de conservation, et utiliser des emballages fonctionnels afin de réduire la dégradation et le gaspillage des denrées périssables.
- Réduire les quantités de déchets mises en décharge (par exemple, grâce à des usines de recyclage, au don des excédents alimentaires à des œuvres caritatives locales, à leur réutilisation dans l'alimentation animale).

La Commission européenne est en train de réaliser des études plus poussées sur la manière dont nous pourrions évoluer vers un système alimentaire plus sobre en ressources et plus durable, et de nouveaux rapports doivent être publiés prochainement sur ce sujet⁷.

Conclusion

Les articles de cette série Food Today vous ont expliqué de quelle manière la production alimentaire peut répondre à la demande concernant un approvisionnement alimentaire nutritif et sûr auquel les consommateurs peuvent faire confiance. Cet article illustre le fait que des changements immédiats peuvent être apportés à la production alimentaire afin de la rendre plus durable. Mais des efforts supplémentaires sont encore nécessaires. Des investissements réguliers par l'industrie et les gouvernements dans le domaine de la recherche, du développement et de l'innovation seront toutefois essentiels pour garantir que le système alimentaire soit en mesure de répondre de manière durable aux demandes et aux besoins d'une population mondiale croissante.

References

1. [Food and Agriculture Organization of the United Nations \(FAO\) \(2009\). How to Feed the World in 2050. Rome: FAO.](#)
2. [Food and Agriculture Organization of the United Nations \(FAO\) \(2013\). Healthy people depend on healthy food systems.](#)
3. [Foresight \(2011\). The Future of Food and Farming: Challenges and Choices for Global Sustainability.](#)

[Final Project Report. London: Government Office for Science.](#)

4. [Food Chain Evaluation Consortium \(2014\). Scoping study. Delivering on EU food safety and nutrition in 2050 - Scenarios of future change and policy responses. Brussels, Belgium: European Commission.](#)
5. [Food and Agriculture Organization of the United Nations \(FAO\) \(2014\). Building a common vision for sustainable food and agriculture: principles and approaches. Rome, Italy: FAO.](#)
6. [Communication de la Commission au Parlement Européen, au conseil, au comité économique et social européen et au comité des régions. Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources.](#)
7. [European Commission website, Sustainable Food section.](#)