

NOURRIR LE MONDE

Manger autrement et de façon durable

Aujourd'hui, une approche globale de l'alimentation et de l'environnement, associée à une nouvelle façon de penser l'organisation et la production agricole mondiale, est nécessaire. En cumulant la production, la transformation, le transport, la consommation et les déchets induits la chaîne alimentaire pèse de manière significative sur l'environnement. Elle représenterait, selon les travaux publiés par l'Institut français de l'environnement (IFEN), plus de 30% des émissions à des gaz à effet de serre (GES) des français ...

Les pistes suivantes permettraient d'augmenter qualitativement mais aussi quantitativement la nourriture disponible pour tous les êtres humains tout en limitant les conséquences néfastes liées au réchauffement climatique, et à la pollution de la Terre :

- modifier nos habitudes alimentaires en mangeant moins de protéines animales, et en acceptant de nouveaux types d'aliments dans notre assiette,
- limiter la perte et le gaspillage de la nourriture produite,
- mais aussi imaginer des solutions innovantes permettant de produire « localement » et de façon durable comme l'illustre le mouvement des fermes urbaines.

Une nécessité : modifier nos habitudes alimentaires en mangeant moins de protéines animales

Seulement 60% des récoltes mondiales sont destinées à nourrir les êtres humains. 35 % de la production mondiale est utilisée pour nourrir les animaux d'élevage, et 5 % pour la fabrication des biocarburants (et autres produits industriels) et textiles. La production de viande et de lait a un impact important dans cette répartition car elle diminue considérablement la quantité de nourriture pour les êtres humains (exemple : 30 kg de céréales produisent 1 kg de viande de bœuf comestible, sans os). Il faudra modifier et inévitablement réduire notre consommation de produits d'origine animale face à une demande mondiale accrue.

De nouveaux aliments dans nos assiettes

Dans quelques années, des aliments peu consommés actuellement en Occident pourraient, malgré probablement une forte résistance culturelle, devenir plus commun dans nos assiettes : algues, insectes ...Faciles à produire ou à élever, ils répondent aux critères d'une alimentation durable. La viande artificielle, ayant toute les propriétés de la viande sans provenir d'un animal (cellules souches), fait l'objet de recherches prometteuses mais sa production en quantité industrielle reste encore utopique du fait de son coût très élevé. La consommation de légumes secs, céréales, lentilles (riches en fibres, minéraux, protéines et vitamines) qui existent déjà sous des formes de préparations variées, prendront probablement encore plus de place dans nos assiettes.

Limiter la perte et le gaspillage de la nourriture produite

Près de 30% de la nourriture produite dans le monde chaque année est jetée, perdue, gâtée ou dévorée par les nuisibles. Comment enrayer ces pertes ? Dans les pays en développement, c'est plutôt sur la préservation des récoltes qu'il faut agir en améliorant le stockage, la réfrigération ainsi que sur la circulation et la distribution des denrées.

Dans les pays riches, il convient de travailler sur le changement des comportements alimentaires et la réduction du gaspillage dans les hypermarchés – dates de péremption plus juste par exemple- ou dans le cadre de la restauration collective, à la maison en réduisant par exemple des portions alimentaires trop importantes...

Les fermes urbaines : amener les exploitations agricoles au cœur des villes

Face à l'urbanisation croissante, l'agriculture urbaine est un des axes de développement pour produire des aliments variés « localement », et en quantité. La FAO (Food and agriculture organization) organisme des Nations unies chargé de combattre la faim dans le monde considère que l'agriculture urbaine peut apporter une contribution nécessaire à la survie alimentaire des hommes actuellement et dans le futur, que ce soit dans les pays occidentaux ou ceux du Sud.

Des concepts « durables » comme celui des fermes verticales, nés dans les pays anglo-saxons à la fin du siècle dernier, sous l'impulsion de Dickson Despommier- et qui peuvent paraître utopiques- se basent sur l'idée de produire des aliments avec des techniques de plus en plus performantes de cultures hors-sols (hydroponie, aéroponie) dans des tours, ayant donc peu d'emprise au sol, et adaptées au développement des villes. Des projets de farmscrapers (fermes gratte-ciels) sont déjà à l'étude un peu partout dans le monde.