

Durabilité de la Nutrition Mondiale

U. Ruth Charrondiere, PhD
FAO, Rome



Où en sommes-nous aujourd'hui

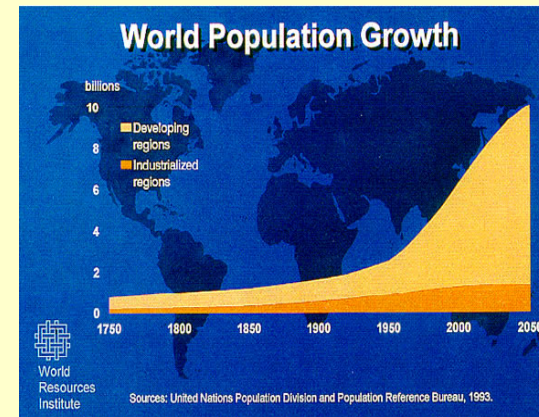
(1)

La population mondiale augmente. Aujourd'hui 7 milliards. Dans beaucoup de pays, le pourcentage des personnes âgées augmente.

L'environnement se détériore. Érosion. Changement climatique continue (en 2010 l'émission de CO_2 a augmenté de 6%)

Des ressources naturelles limitées. L'eau devient rare et l'eau souterraine devient salée dans qq régions. L'énergie est limitée et les réserves de pétrole et gaz diminuent significativement

La production agricole doit augmenter mais la terre cultivable est limitée; mais peut être étendue (déforestations, par ex.). Perte de la fertilité de la terre due aux pesticides (cultures OMGs résistants aux pesticides ex. soya +++). 70% de l'eau est utilisée en agriculture – augmentation difficile. Les changements climatiques menacent l'agriculture

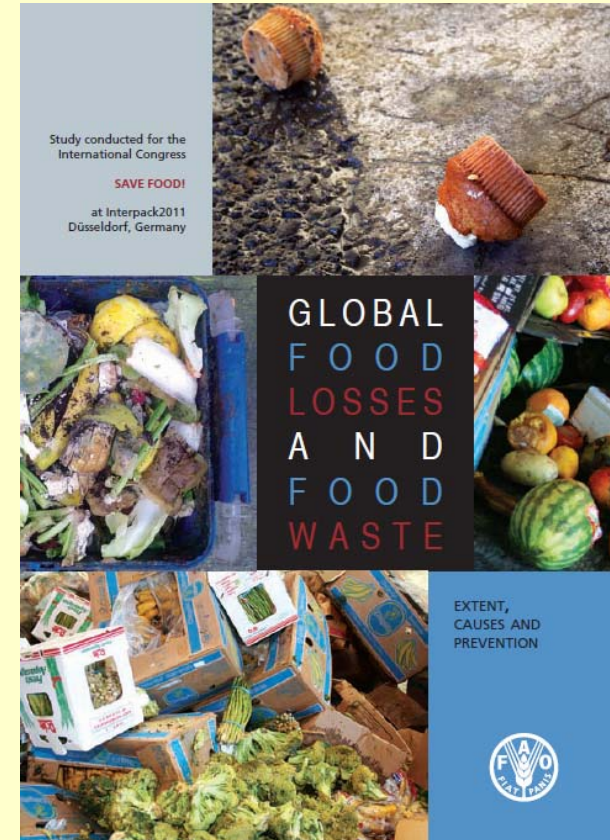


Où en sommes-nous aujourd'hui (2)

Déchets alimentaires: 30% des aliments produits sont gaspillés (1.3 milliards de tonnes / an) = gaspillage des intrants et augmentation inutile de CO₂

Des subventions sont rarement données pour les fruits et légumes mais plus souvent pour soya, blé, sucre, l'huile de soya (dans un pays qui produit de l'huile d'olive) = augmentation des mauvais choix alimentaires

Taxes sur les matières grasses pour diminuer leur consommation – depuis 2011 au Danemark



Où en sommes-nous aujourd'hui (3)

Double fardeau de la malnutrition.

L'endémie de l'**obésité** a atteint les pays en voie de développement. Les **Maladies non transmissibles** augmentent partout dans le monde. La **sous-nutrition** et les **carences en micronutriments** persistent

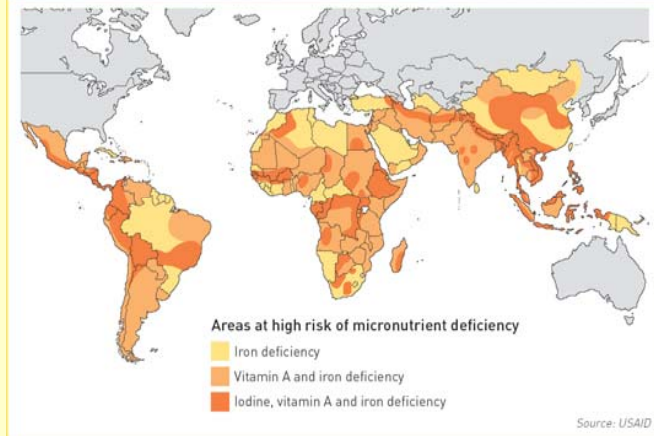
Une approche médicalisée est favorisée à la place d'une approche basée sur l'alimentation: fortification et suppléments alimentaires

Simplification des régimes et décalage vers des régimes occidentalisés

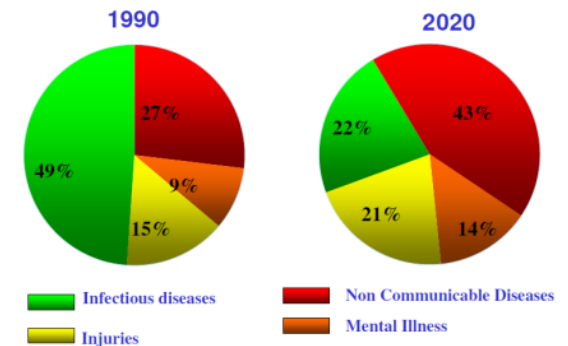
La consommation des produits animaliers augmente par ex. en Chine ou en Inde

La sécurité alimentaire est en danger dans beaucoup de pays, aggravée par les crises financières et l'augmentation des **prix alimentaires**

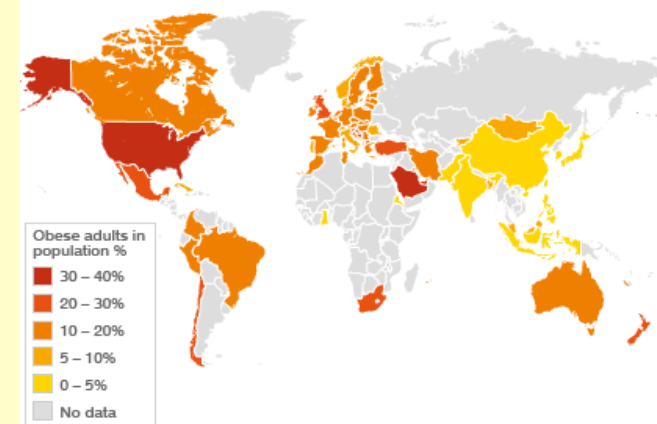
Prevalence of micronutrient deficiencies in developing countries



Global burden of disease in developing countries



THE GLOBAL OBESITY PROBLEM



An obese adult is classified as having a Body Mass Index equal to or greater than 30

SOURCE: World Health Organization, 2005

**Des solutions sont nécessaires
dans tous les secteurs**



Technical Workshop

BIODIVERSITY IN SUSTAINABLE DIETS

31 May 1 June 2010
FAO Headquarters, Rome



INTERNATIONAL SCIENTIFIC SYMPOSIUM

BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE DIETS UNITED AGAINST HUNGER

3 - 5 November 2010
Green Room
FAO Headquarters, Rome



IN COLLABORATION WITH



A CONTRIBUTION TO
THE CROSS-CUTTING INITIATIVE ON BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION

Définition des régimes alimentaires durables

LES RÉGIMES ALIMENTAIRES DURABLES sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, [ils] sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.



Actions recommandées pour les régimes alimentaire durables (RAD)

- établir un Comité de pilotage et un Code de conduite
- financer des programmes et la recherche sur RAD et biodiversité
- inclure RAD et biodiversité dans les politiques
- générer et publier des données sur RAD et biodiversité (ainsi que sur la composition alimentaire) et sur l'impact sur la nutrition et la santé
- promouvoir une production, transformation et consommation alimentaire durable, et minimiser une dégradation de l'environnement et la perte de la biodiversité



Perte de la Biodiversité – exemple riz

Country	Number of varieties grown		
	Past	Present	Remark
Bangladesh	5,000	23	
Japan	1,302	-	>70% of area cultivated under three varieties
Rep. of Korea	4,227	12	
Philippines	-	13	
Sri Lanka	2,000	100	
Taiwan Province of China	1,679	50	> 82% of area cultivated under three varieties
Thailand	16,185	37	50% of area cultivated under two varieties

Source: Paroda, 1999



Différences dans la composition alimentaire

	Proteine g	Fibre g	Fer mg	Vitamine C mg	Beta-Carotènes mcg
Riz	5.6 - 14.6		0.7 - 6.4		
Manioc	0.7-6.4	0.9-1.5	0.9-2.5	25-34	<5-790
Pommes de terre	1.4-2.9	1-2.23	0.3-2.7	6.4-36.9	1-7.7
Patate douce	1.3-2.1	0.7-3.9	0.6-14	2.4-35	100-23100
Taro	1.1-3	2.1-3.8	0.6-3.6	0-15	5-2040
Aubergine		9 - 19		50 - 129	
Mangue	0.3 - 1.0	1.3-3.8	0.4-2.8	22-110	20 – 4320
GAC					6180 – 13720
Abricot	0.8-1.4	1.7-2.5	0.3-0.9	3.5-16.5	200-6939 (equivalent bêta carotène)
Banane			0.1-1.6	2.5-17.5	<1 – 8500



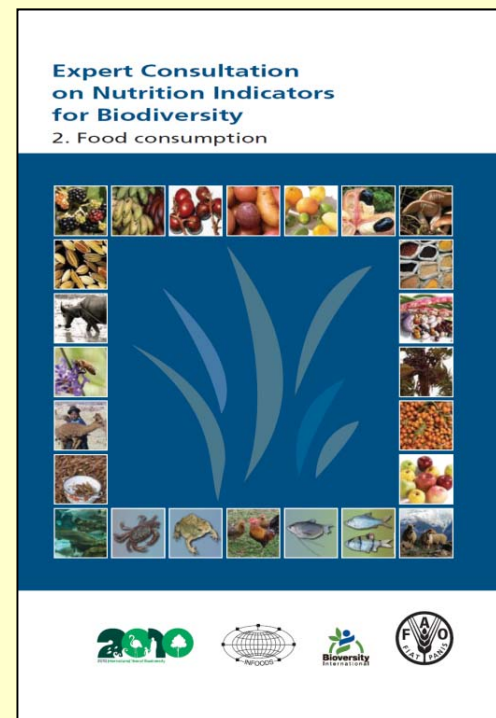
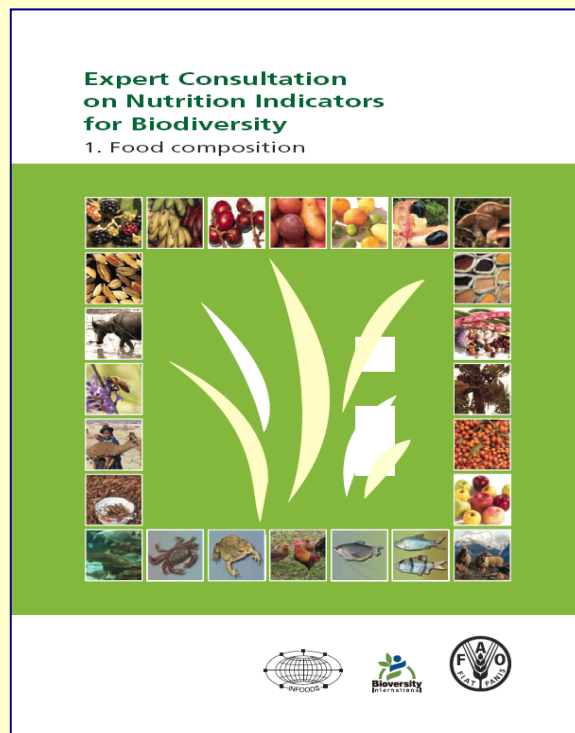
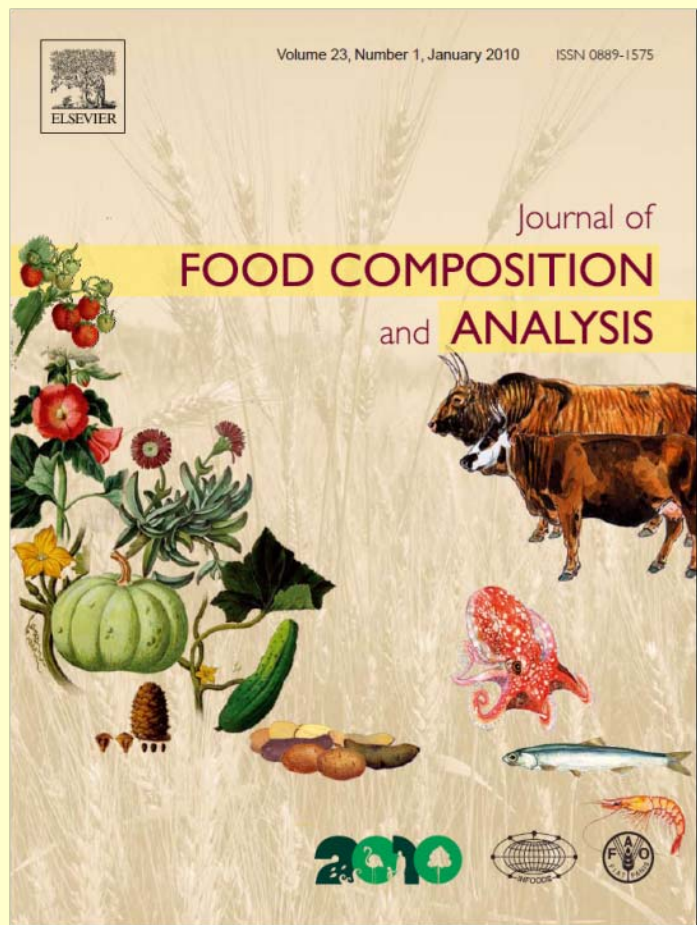
Impact de la biodiversité sur les apports nutritionnels

Manioc	Contenue en Protéines g/100 g	Consommation de manioc au Congo g/j/p	Partie de la AJR des protéines couvert par le manioc, en %
Moyenne	3.24	286	20.6
Minimum	0.95	286	6.0
Maximum	6.42	286	40.8

Banane	Contenue en β-carotène mcg/100 g	Consommation de la banane aux Philippines g/j/p	Apport en vitamine A par la banane mcg RE/j/p	Partie de la AJR de la vitamine A couvert par la banane, en %
USDA	26	93	4	0.7
Lacatan	360	93	56	9.3
Utin Iap	8508	93	1318.7	219.8



Améliorer l'évidence



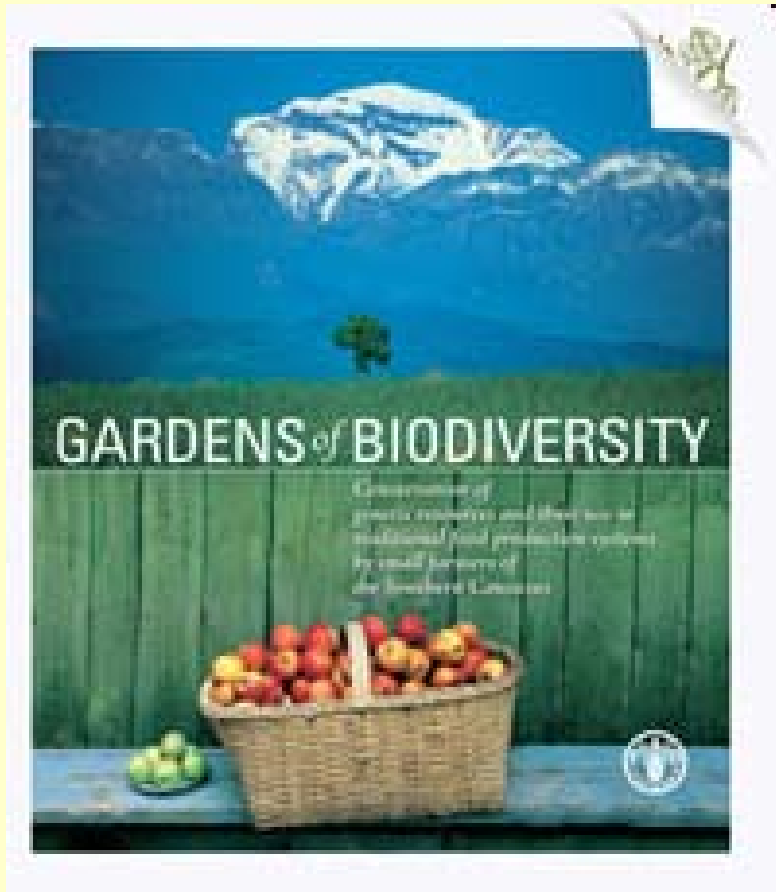
La Base de données sur la composition alimentaire de FAO/INFOODS sur la biodiversité

- elle contient des **données analytiques** pour 182 composants (macronutriments, vitamines, minéraux, phytoestrogènes, AG, AA) essentiellement de la littérature scientifique
- Actuellement plus de 2400 entrées
- En Mars 2012: seconde édition avec 5000 entrées
- Téléchargeable gratuitement du site web de INFOODS

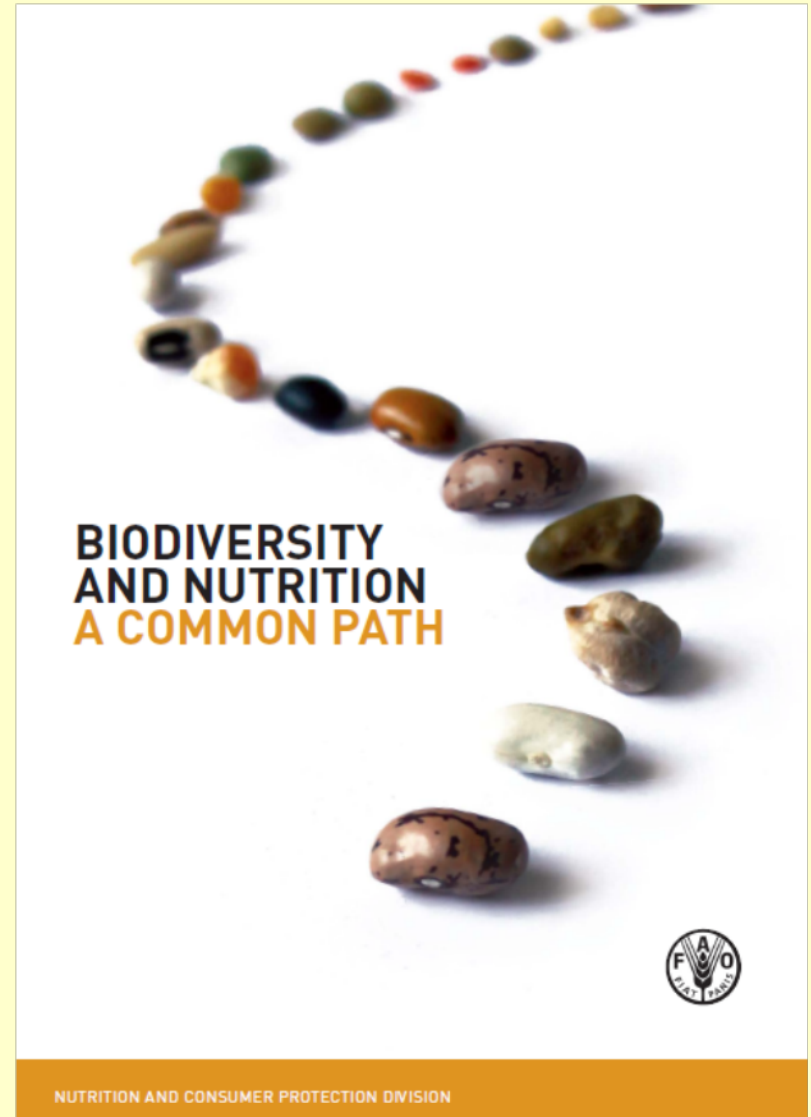
http://www.fao.org/infoods/biodiversity/index_en.stm



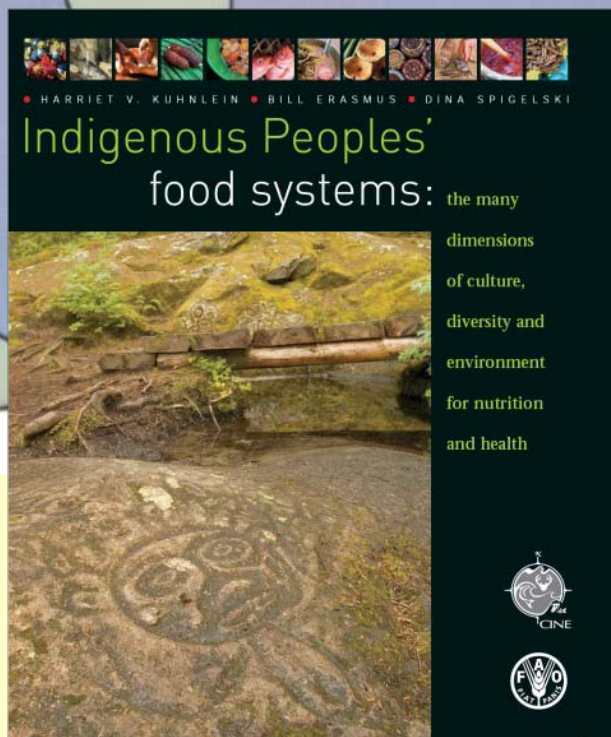
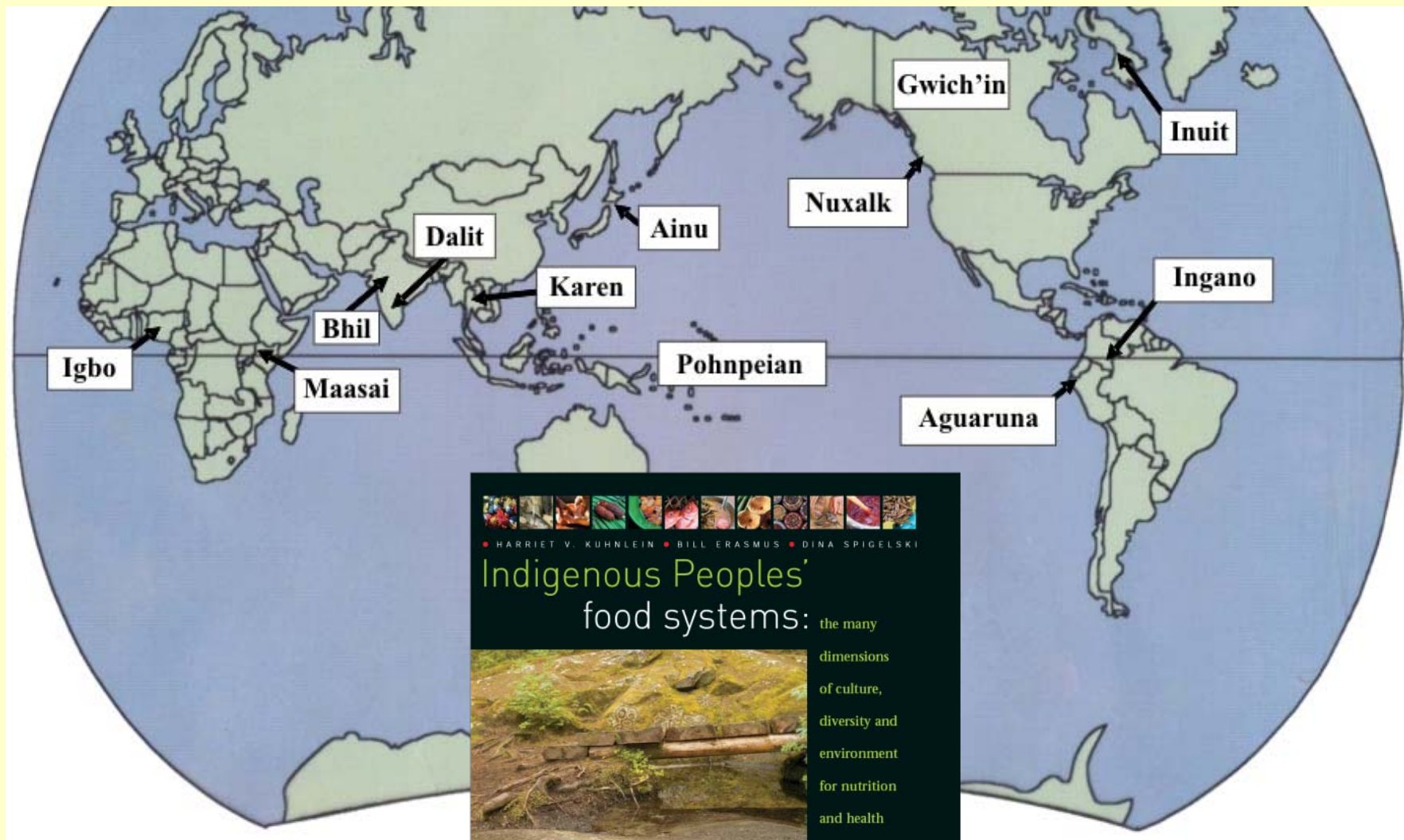
Publications de la FAO sur la Biodiversité



http://www.fao.org/agriculture/gardens_of_biodiversity/en/

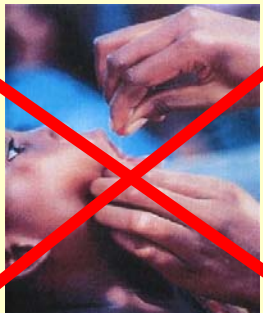


http://www.fao.org/infoods/biodiversity/index_en.stm



Carence en vitamine A en Micronésie

- Traditionnellement, la carence en vitamine A n'existait pas
- L'arrivée du régime occidentale (riz blanc, queue de moutons) v la carence en vitamine A s'est installé
- Le programme nutritionnel a promu des feuilles vertes. Pas d'effet car elles sont considérées comme aliment pour cochon
- L'exploration des aliments traditionnels a démontré que des variétés locales de bananes et de taro sont très riches en caroténoïdes → la re-introduction du régime traditionnel fonctionne. Voir <http://www.islandfood.org>
- Lire aussi 'La grande Vitamine A Fiasco' (M. Latham)



Biodiversité & Nutrition

Industrie alimentaire

- utiliser moins d'eau, d'emballages, sel et sucre
- utiliser plus d'énergie renouvelable et des variétés ayant une bonne composition alimentaire (surtout en micronutriments) pour «fortifier» les aliments naturellement

Producteurs/recherches agricoles

- changer les productions en faveur de ceux qui protègent plus l'environnement
- inclure la composition alimentaire comme facteur de sélection pour la recherche et production agricole

Gouvernements

- changer les politiques (subventions, production agricole, fortification, impôt sur les matières grasses ?)

Consommateurs

- Consommer moins de viande, de snacks gras et des boissons sucrés
- éduquer les enfants pour qu'ils mangent plus varié et apprécient plus de goûts différents

Responsables des bases de données alimentaires

- Générer, compiler et publier des données sur les différents variétés et aliments traditionnels/sauvages

Responsables des enquêtes alimentaires

- Inclure des questions sur la biodiversité

Responsables des programmes sur l'éducation nutritionnelle

- Investiguer les aliments traditionnels et leurs variétés et promouvoir ceux qui sont meilleurs nutritionnellement
- Intégrer des programmes avec la production agricole



Conclusions

La biodiversité peut faire la différence entre un apport nutritionnel suffisant ou insuffisant – les professionnels et les consommateurs doivent savoir cela

La biodiversité est une approche basée sur les aliments et durable et elle représente une alternative à des programmes de fortification/enrichissement ou des suppléments alimentaires (M. Latham: “Il est temps de terminer des solutions à court terme [Time to end quick fixes]”)

Les Régimes alimentaires durables sont essentiels pour nourrir les générations à venir

- ➔ Améliorer la nutrition, la santé et la sécurité alimentaire avec des ALIMENTS
- ➔ Contribuer à être préparé pour les changement climatiques
- ➔ Contribuer à conserver et valoriser notre biodiversité alimentaire à présent et pour nos enfants et petits-enfants



Plus d'information sur la biodiversité et les
régimes alimentaires durables sur le site web
de **INFOODS**

http://www.fao.org/infoods/biodiversity/index_en.stm

Merci pour votre attention

ruth.charrondiere@fao.org

