

Juin 2017  
volume n°7 / numéro n°1  
www.agronomie.asso.fr

# Agronomie

environnement & sociétés



La revue de l'association française d'agronomie

# Nutrition et agronomie

ASSOCIATION FRANÇAISE  
AGRONOMIE

# Agronomie, Environnement & Sociétés

Revue éditée par l'Association française d'agronomie (Afa)

Siège : 16 rue Claude Bernard, 75231 Paris Cedex 05.

Secrétariat : 2 place Viala, 34060 Montpellier Cedex 2.

Contact : [afa@supagro.fr](mailto:afa@supagro.fr), T : (00-33)4 99 61 26 42, F : (00-33)4 99 61 29 45

Site Internet : <http://www.agronomie.asso.fr>

## Objectif

AE&S est une revue en ligne à comité de lecture et en accès libre destinée à alimenter les débats sur des thèmes clefs pour l'agriculture et l'agronomie, qui publie différents types d'articles (scientifiques sur des états des connaissances, des lieux, des études de cas, etc.) mais aussi des contributions plus en prise avec un contexte immédiat (débats, entretiens, témoignages, points de vue, controverses) ainsi que des actualités sur la discipline agronomique.

ISSN 1775-4240

## Contenu sous licence Creative commons



Les articles sont publiés sous la *licence Creative Commons 2.0*. La citation ou la reproduction de tout article doit mentionner son titre, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue AE&S et de son URL, ainsi que la date de publication.

## Directeur de la publication

Marc BENOÎT, président de l'Afa, Directeur de recherches, Inra

## Rédacteur en chef

Olivier RÉCHAUCHÈRE, chargé d'études Direction de l'Expertise, Prospective & Etudes, Inra

## Membres du bureau éditorial

Pierre-Yves LE GAL, chercheur Cirad

Hervé SAINT MACARY, directeur adjoint du département Persyst, Cirad

Philippe PRÉVOST, directeur Agreenium Université en ligne

Danielle LANQUETUIT, consultante Triog et webmaster Afa

## Comité de rédaction

- Marc BENOÎT, directeur de recherches Inra

- Valentin BEAUVAL, agriculteur

- Jacques CANEILL, directeur de recherches Inra

- Gérard CATTIN, retraité de la chambre d'agriculture de la Marne

- Joël COTTART, agriculteur

- Thierry DORÉ, professeur d'agronomie AgroParisTech

- Sarah FEUILLETTE, cheffe du Service Prévision Evaluation et Prospective Agence de l'Eau Seine-Normandie

- Yves FRANCOIS, agriculteur

- Jean-Jacques GAILLETON, inspecteur d'agronomie de l'enseignement technique agricole

- François KOCKMANN, chef du service agriculture-environnement Chambre d'agriculture 71

- Marie-Hélène JEUFFROY, directrice de recherche Inra et agricultrice

- Aude JOMIER, enseignante d'agronomie au lycée agricole de Montpellier

- Christine LECLERCQ, professeure d'agronomie Institut Lassalle-Beauvais

- Francis MACARY, ingénieur de recherches Irstea

- Adeline MICHEL, Ingénieure du service agronomie du Centre d'économie rurale de la Manche

- Marc MIQUEL, consultant

- Bertrand OMON, Chambre d'agriculture de l'Eure

- Thierry PAPILLON, enseignant au lycée agricole de Laval

- Philippe POINTEREAU, directeur du pôle agro-environnement à Solagro

- Philippe PRÉVOST, directeur Agreenium Université en Ligne

- Guy TREBUIL, Cirad

## Secrétaire de rédaction

Philippe PREVOST

## Assistantes éditoriales

Sophie DOUHAIRIE et Danielle LANQUETUIT

## Conditions d'abonnement

Les numéros d'AE&S sont principalement diffusés en ligne. La diffusion papier n'est réalisée qu'en direction des adhérents de l'Afa ayant acquitté un supplément (voir conditions à <http://www.agronomie.asso.fr/espace-adherent/devenir-adherent/>)

## Périodicité

Semestrielle, numéros paraissant en juin et décembre

## Archivage

Tous les numéros sont accessibles à l'adresse <http://www.agronomie.asso.fr/carrefour-inter-professionnel/evenements-de-lafa/revue-en-ligne/>

## Soutien à la revue

- En adhérant à l'Afa via le site Internet de l'association (<http://www.agronomie.asso.fr/espace-adherent/devenir-adherent/>). Les adhérents peuvent être invités pour la relecture d'articles.
- En informant votre entourage au sujet de la revue AE&S, en disséminant son URL auprès de vos collègues et étudiants.
- En contactant la bibliothèque de votre institution pour vous assurer que la revue AE&S y est connue.
- Si vous avez produit un texte intéressant traitant de l'agronomie, en le soumettant à la revue. En pensant aussi à la revue AE&S pour la publication d'un numéro spécial suite à une conférence agronomique dans laquelle vous êtes impliqué.

## Instructions aux auteurs

Si vous êtes intéressé(e) par la soumission d'un manuscrit à la revue AE&S, les recommandations aux auteurs sont disponibles à l'adresse suivante :

<http://www.agronomie.asso.fr/carrefour-inter-professionnel/evenements-de-lafa/revue-en-ligne/pour-les-auteurs/>

## À propos de l'Afa

L'Afa a été créée pour faire en sorte que se constitue en France une véritable communauté scientifique et technique autour de cette discipline, par-delà la diversité des métiers et appartenances professionnelles des agronomes ou personnes s'intéressant à l'agronomie. Pour l'Afa, le terme agronomie désigne une discipline scientifique et technologique dont le champ est bien délimité, comme l'illustre cette définition courante : « *Etude scientifique des relations entre les plantes cultivées, le milieu [envisagé sous ses aspects physiques, chimiques et biologiques] et les techniques agricoles* ». Ainsi considérée, l'agronomie est l'une des disciplines concourant à l'étude des questions en rapport avec l'agriculture (dont l'ensemble correspond à l'agronomie au sens large). Plus qu'une société savante, l'Afa veut être avant tout un carrefour interprofessionnel, lieu d'échanges et de débats. Elle se donne deux finalités principales : (i) développer le recours aux concepts, méthodes et techniques de l'agronomie pour appréhender et résoudre les problèmes d'alimentation, d'environnement et de développement durable, aux différentes échelles où ils se posent, de la parcelle à la planète ; (ii) contribuer à ce que l'agronomie évolue en prenant en compte les nouveaux enjeux sociétaux, en intégrant les acquis scientifiques et technologiques, et en s'adaptant à l'évolution des métiers d'agronomes.

**Lisez et faites lire AE&S !**

# Sommaire

## Avant-propos

P7 - O. RÉCHAUCHÈRE (Rédacteur en chef) et M. BENOÎT (Président de l'Afa)

## Éditorial

P9 - S. AVALLONE, M. BENOIT, M. DURU, D. LAIRON et N. ZAKHIA-ROZIS (coordonnateurs du numéro)

## Le contexte : recommandations et besoins nutritionnels, comportement des consommateurs

P13 - Consommations alimentaires et attitudes des consommateurs en France : concilier des motivations multiples  
J.L. VOLATIER

P19 - Le programme national nutrition santé (PNNS) pour une meilleure alimentation et un meilleur état nutritionnel  
S. HERCBERG et C. JULIA

P27 - Les protéines végétales pour l'alimentation humaine  
J.M. CHARDIGNY

P33 - La restauration collective et enjeux de santé publique  
M. BORDMANN et M.L. HUC

P39 - Quelles priorités pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans les objectifs du développement durable (ODD) ?  
A. BILLAND

## Le diagnostic : l'effet des process de production et de transformation des produits sur la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments

P43 - Qualité nutritionnelle des produits végétaux : le cas des fruits et légumes  
M.J. AMIOT-CARLIN et S. GEORGÉ

P51 - L'alimentation : enjeux et complexité  
D. MAJOU

P57 - Produits ultra-transformés versus aliments complexes  
A. FARDET

## La « commande nutritionnelle » : concevoir les systèmes de production et de transformation des aliments à partir d'une préoccupation nutritionnelle

P69 - L'expérience du programme FAO/PNUE pour des systèmes alimentaires durables  
A. MEYBECK et V. GITZ

P75 - Alimentation humaine : satisfaction des besoins nutritionnels et enjeux de durabilité  
D. LAIRON

P83 - Pour une « santé globale » : une analyse multidimensionnelle du concept de santé pour accompagner les transitions agricoles et alimentaires appliquées aux légumineuses

M. DURU, E. JUSTES, G. FALCONNIER, E.P. JOURNET, P. TRIBOULET, M.B. MAGRINI

P97 - Des effets santé des phytomicronutriments à l'écoconception des systèmes agroalimentaires  
C. DHUIQUE-MAYER et P. POUCHERET

P105 - Alimentation animale et santé humaine : quels défis à relever pour l'agronomie ?  
M. DURU et M.B. MAGRINI

P115 - Utilisation du lin en alimentation animale : intérêt et conséquences sur la qualité nutritionnelle des produits animaux destinés à l'homme

J. MOUROT

P119 - A Mouans-Sartoux, une restauration collective issue intégralement de l'agriculture biologique depuis 2012  
G. PEROLE

## Annexe

P 125 - Appel à contribution du numéro

## L'expérience du programme FAO/PNUE pour des systèmes alimentaires durables

Alexandre MEYBECK\* - Vincent GITZ\*\*

\* FAO, Viale delle Terme di Caracalla- 00153 Rome, Italie. alexandre.meybeck@fao.org

\*\* CIFOR, Situ Gede, Sindang Barang, Bogor (Barat) 16115, Indonesia V.Gitz@cgjar.org

### Résumé

Le programme FAO/PNUE pour des systèmes alimentaires durables a été créé en 2011 avec le soutien de la Suisse. L'objectif était de préparer et préfigurer un programme dans le domaine alimentaire ayant vocation à s'intégrer dans le cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables (10YFP<sup>1</sup>) des Nations Unies. Ce témoignage présente brièvement le cadre dans lequel s'inscrivait ce programme, son organisation et ses principaux résultats. Le programme s'est focalisé sur le rôle que peut jouer la consommation durable pour favoriser le développement de la production durable, notamment à travers les standards volontaires, des chaînes de valeur durables et les régimes alimentaires durables. Il a identifié le rôle crucial de la connaissance et du partage de connaissances entre acteurs. Ces activités, ainsi que la promotion de la notion même de système alimentaire durable, ont contribué au lancement du programme sur les systèmes alimentaires durables approuvé par le conseil du 10 YFP en 2016.

### Abstract

The FAO/UNEP Sustainable Food Systems programme has been created in 2011 with the support of Switzerland to prepare a programme on sustainable consumption and production concerning food that would be integrated in the 10 Year Framework of Programmes on Sustainable Consumption and Production (10YFP) adopted by the United Nations in 2012. This paper briefly presents the institutional context in which it was developed, its organization and main activities. The programme focused on how sustainable consumption can drive sustainable production, including voluntary standards, sustainable value chains and sustainable diets. It highlighted the key role of knowledge and of knowledge sharing between different categories of actors. These activities, along with the promotion of the notion of sustainable food systems contributed to the launch of a programme under the auspices of the 10YFP and approved by its Board in 2016.

### Les origines du cadre décennal de programmation des Nations Unies concernant les modes de consommation et de production durables (10YFP)

La Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement de 1992 à Rio de Janeiro a reconnu que « la cause principale de la dégradation continue de l'environnement mondial est un schéma

de consommation et de production non viable, notamment dans les pays industrialisés, qui est extrêmement préoccupant dans la mesure où il aggrave la pauvreté et les déséquilibres ». Elle a ainsi consacré le chapitre 4 de l'Agenda 21 à la consommation et production durables (CNUCED, 1992). Celui-ci fixe deux objectifs : se concentrer sur les schémas de production et de consommation non durables et développer des stratégies et politiques nationales pour encourager la modification de ces derniers. Le Sommet de Johannesburg sur le développement durable en 2002 (Rio+10) a appelé à la création d'un cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables (10YFP). En réponse à cet appel, le processus de Marrakech a développé de 2003 à 2011 une série d'activités dont sept Marrakech Task Forces, groupes de travail thématiques, créés à l'initiative des Etats avec des partenaires non gouvernementaux, secteur privé, secteur associatif (PNUE, 2012). Ni l'agriculture, ni l'alimentation n'était intégrées dans ce processus.

### L'organisation du 10 YFP

Le 10YFP a été adopté en 2012 à Rio de Janeiro lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable (Rio+20). Il vise à renforcer la coopération internationale pour accélérer la transition vers une consommation et une production durables dans tous les secteurs, tant dans les pays développés que dans les pays en développement. Il est dirigé par un Conseil de dix Etats, deux pour chacun des cinq groupes régionaux des Nations Unies. Le secrétariat du 10YFP<sup>2</sup> est assuré par le PNUE. La figure 1 présente schématiquement l'organisation du 10YFP ainsi que les mécanismes (Marrakech Task Forces et programme FAO/PNUE) qui en ont préparé les programmes thématiques.

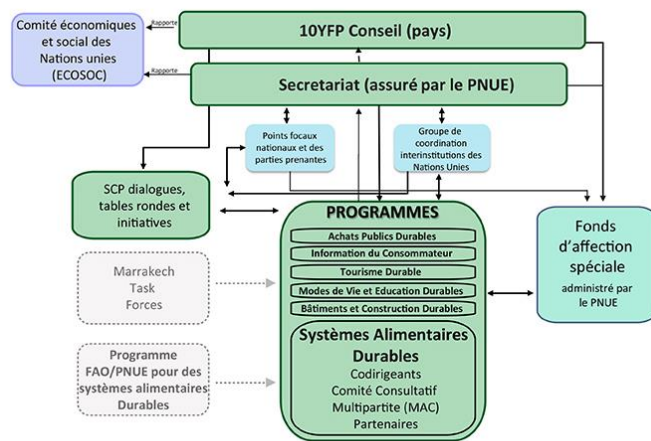


Figure 1 : le 10YFP : arrangements institutionnels

### Le programme FAO/PNUE, précurseur du programme du 10YFP sur les systèmes alimentaires durables

Le programme FAO/PNUE pour des systèmes alimentaires durables a été créé en 2011 par la FAO<sup>3</sup> et le PNUE<sup>4</sup>, avec le soutien de la Suisse, pour combler le manque d'un processus spécifique au secteur alimentaire dans le processus de Marrakech et préparer et préfigurer un programme susceptible d'être à terme intégré dans le 10YFP. A la différence

<sup>2</sup> <http://www.scpclearinghouse.org/sites/default/files/10yfp-general-brochure-fr.pdf>

<sup>3</sup> La FAO est l'agence des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation. <http://www.fao.org/home/fr/>

<sup>4</sup> Le PNUE est le programme des Nations Unies pour l'environnement. <https://www.unep.org/fr>

<sup>1</sup> Abréviation de l'anglais 10 Year framework program on sustainable consumption and production

des Task Force du processus de Marrakech, le rôle moteur a été assumé par la FAO et le PNUE, notamment du fait de la particulière sensibilité politique du sujet. A été mis en place un groupe de travail multiacteurs (*Agrifood Task Force*) sur le modèle des groupes de travail thématiques du processus de Marrakech, composé d'organismes gouvernementaux, d'organismes des Nations Unies et organisations internationales, d'organisations de la société civile et d'acteurs du secteur privé<sup>5</sup>. Dès sa première réunion fin 2010 à Genève, le groupe a circonscrit son champ d'action à la consommation et la production alimentaires, excluant les productions agricoles non alimentaires, et adopté une approche systémique, mettant l'accent sur les liens entre consommation et production durables.

Quatre grands domaines de travail ont été définis: i) améliorer et développer des plateformes d'information sur les produits agroalimentaires et les systèmes alimentaires durables; ii) assurer une communication fiable et pérenne d'informations sur les produits alimentaires tout au long de la chaîne de production; iii) créer des conditions propices à l'adoption de modes de production durables; iv) utiliser les approches fondées sur les marchés.

Le programme a principalement orienté ses travaux sur les relations entre consommation et production alimentaires durables. Il a développé des méthodes de travail visant à faciliter l'engagement d'acteurs variés et cherché à promouvoir la notion de système alimentaire durable ainsi que l'approche systémique, transdisciplinaire et multiacteurs qui la sous-tend. Ne disposant pas de ressources propres, le programme s'est construit à partir des projets et initiatives de chacun des partenaires, en privilégiant les discussions au sein de la Task Force pour progresser vers une compréhension partagée de la notion de système alimentaire durable; chaque réunion annuelle de la Task Force étant précédée d'un atelier de partage d'expériences et d'analyses sur un sujet d'intérêt. Ce type de format a permis de faciliter les échanges de perspectives différentes et de faire émerger des éléments de synthèse partagés, résumés ci-après.

### **Permettre à la consommation alimentaire d'être un moteur de la production durable**

Dès la première réunion du programme, fin 2010, les participants ont souligné la nécessité de mettre l'accent sur la consommation durable et ses liens avec la production. De nombreux organismes, notamment la FAO, étaient déjà fortement engagés sur la durabilité de la production agricole. Surtout il apparaissait que la consommation peut jouer un rôle déterminant dans l'orientation de la production vers plus de durabilité. Or la consommation et ses liens avec la production sont des domaines à la fois plus difficiles à appréhender et sur lesquels il semble plus difficile d'agir, notamment pour les pouvoirs publics, du fait de la diversité des acteurs concernés. C'est précisément sur ces points qu'un programme multi-acteurs a le plus à apporter. Le pro-

gramme a particulièrement travaillé sur quatre sujets à l'interface entre consommation et production: les standards volontaires de durabilité, la réduction des pertes et gaspillage, la durabilité dans les chaînes de valeur, et les régimes alimentaires durables.

Les standards volontaires de durabilité sont apparus d'emblée comme un sujet majeur d'intérêt, à la fois comme exemplaire du lien entre consommation et production durables, mais aussi parce que leur multiplication s'accompagne d'interrogations sur leur crédibilité et sur leur efficacité, ainsi que de craintes sur les risques d'entraves à l'accès aux marchés. Une conception extensive de la notion de standard volontaire de durabilité a été ici utilisée. Elle couvre l'ensemble des standards volontaires, qu'ils soient publics ou privés, qui peuvent contribuer à la reconnaissance et la promotion de modes de production plus durables. Elle s'applique quels que soient les enjeux de durabilités couverts, larges ou restreints, et quelles que soient les approches envisagées, notamment indicateurs ou cahiers des charges liés à des pratiques ou à la gestion d'un territoire. Une analyse des projets conduits par la FAO de 2004 à 2013 et les présentations effectuées en 2013 (FAO, 2014) ont permis d'identifier un certain nombre de points majeurs. La multiplication de standards volontaires dans le secteur alimentaire risque d'entraîner des coûts supplémentaires pour les producteurs et de limiter l'accès aux marchés. Elle rend nécessaire plus de coordination et de reconnaissances mutuelles, avec un rôle à jouer pour les acteurs publics, nationaux et internationaux. La plupart des standards volontaires n'inclut explicitement qu'une partie des dimensions de la durabilité. Ils sont souvent limités à une seule dimension, l'environnement notamment, et fréquemment ne couvrent qu'un seul enjeu environnemental, empreinte carbone par exemple. Il est nécessaire d'appréhender de manière plus complète la durabilité des chaînes de valeur et de tenir compte des impacts des standards volontaires, et ce dans des contextes différents. En particulier, les standards volontaires ne procurent pas toujours des bénéfices économiques et sociaux aux petits producteurs. Ce n'est pas toujours l'outil le plus approprié, notamment faute souvent de marché spécifique. Leur mise en œuvre requiert en outre un environnement légal et un appui adaptés, notamment en matière de développement des compétences. Un facteur essentiel est l'implication des producteurs dans la conception et la mise en œuvre du système, ce qui requiert souvent leur organisation collective, avec des ressources humaines et financières appropriées. Les standards volontaires constituent un outil essentiel pour partager de l'information avec les consommateurs. Leur efficacité nécessite de mieux comprendre les motivations des consommateurs et aussi de clarifier l'information transmise par les standards.

L'importance des pertes et gaspillage alimentaires est à bien des égards emblématique de la non durabilité du système alimentaire global (HLPE, 2014). Leur réduction peut constituer un point d'entrée consensuel et relativement facile à la question plus complexe et politiquement difficile de la durabilité des systèmes alimentaires, fournissant un thème de discussion et d'action partagé, permettant ensuite d'aborder des questions plus difficiles. Ont été développées au sein du programme des activités sur le gaspillage dans les chaînes de distribution (par exemple un guide à destination des collectivités locales et des entreprises (UNEP, 2014) ainsi

<sup>5</sup> Ont participé aux travaux de la Agrifood Task Force les pays suivants: Afrique du Sud, Barbades, Brésil, Chine, Costa Rica, Etats Unis d'Amérique, Ghana, Inde, Indonésie, Kazakhstan, Maroc, Nouvelle Zélande, Pays Bas, Royaume Uni, Suisse, ainsi que la Commission Européenne, l'OCDE, la European Food SCP Roundtable (qui regroupe des acteurs publics et privés au niveau européen), Consumers International, International Fertilizer Association, la Sustainable Agriculture Initiative, le South Centre, le World Wildlife Fund, Action Contre la Faim, la FAO, le PNUE, ICTSD (International Centre for Trade and Sustainable Development), ISEAL Alliance (International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance), IUCN (Union internationale pour la conservation de la nature), WBCSD (World Business Council For Sustainable Development), UNCTAD (Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement), UNDESA (Nations Unies Département des affaires économiques et sociales (ONU DAES)), UNIDO (Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONU DI)).

qu'une campagne de communication vers les consommateurs.

Ces deux thématiques, standards volontaires et pertes et gaspillage, fournissent des points d'entrée à la question plus vaste et plus complexe de la durabilité des chaînes de valeur. L'analyse des initiatives présentées dans les différents ateliers par le programme et en particulier celui consacré aux chaînes de valeurs (FAO, 2016a) permet de dégager un certain nombre de résultats préliminaires. La plupart des initiatives concrètes, sur le terrain, ont un objectif prioritaire qui oriente leur vision de la durabilité et leurs actions, qu'il s'agisse de la valorisation de la production locale, de l'intégration de la biodiversité ou encore des normes de sécurité au travail dans les plantations de bananes (FAO, 2016a). Beaucoup d'entre elles sont néanmoins ouvertes à la prise en compte d'aspects plus diversifiés, notamment parce que cela peut permettre de créer de nouvelles raisons d'agir, en particulier pour des catégories d'acteurs différentes. Il convient toutefois de noter que la réflexion holistique sur la durabilité a surtout été conduite de manière globale et que l'incarner dans des projets concrets nécessite de nouvelles méthodes de travail facilitant la transdisciplinarité, l'inclusion de perspectives d'acteurs très différents. Elle suppose également d'effectuer les éventuels arbitrages entre options et d'identifier les points nécessitant une coordination entre acteurs, sur des priorités partagées, comme la préservation d'un type de paysage et de sa biodiversité ou encore la réduction des pertes et gaspillages au long d'une chaîne de valeur (FAO, 2016a). Les questions de gouvernance apparaissent ainsi centrales. La dynamique des changements mérite aussi d'être mieux comprise. Tous les intervenants de l'atelier soulignent que le changement prend du temps et que la continuité est une condition essentielle de succès. Les initiatives qui réussissent sont souvent celles qui parviennent à s'adapter à des priorités et des conditions changeantes, notamment en termes de politiques publiques, pour parvenir à leurs objectifs. Elles adoptent des stratégies diverses pour déterminer leurs priorités, les plus importantes, ou alors les plus faciles et consensuelles. Dans ce dernier cas, il peut s'agir d'une étape pour construire une confiance mutuelle entre acteurs avant d'aborder des questions plus difficiles. Il ressort que les initiatives réussies sont souvent fondées sur une forme d'identité préexistante, individuelle ou collective, à partir de laquelle elles construisent leur propre identité qui leur permet de durer et de construire des modalités de gouvernance adaptées. La notion de territoire peut y jouer un rôle important. La reconnaissance et la valorisation par le marché, les consommateurs, citoyens et pouvoirs publics est essentielle pour assurer à terme la durée et le développement d'une action. De telles considérations conduisent à envisager les dimensions sociales et culturelles comme un moteur essentiel du changement vers plus de durabilité ; la dimension économique le rendant, ou non, possible. Elles mettent aussi en lumière la nécessité de mieux comprendre les ressorts des modifications d'attitudes et de comportements des acteurs, en particulier des consommateurs et quels peuvent être les modèles économiques, les *business models*, qui puissent orienter les acteurs économiques vers des chaînes de valeur durables.

Parallèlement ont été conduits des travaux visant à mieux caractériser les régimes alimentaires durables en utilisant le régime méditerranéen comme objet d'étude. Les régimes

alimentaires durables ont été définis en 2010 comme « les régimes qui ont de faibles impacts environnementaux et contribuent à la sécurité alimentaire et à la nutrition ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et à venir. Les régimes alimentaires durables sont protecteurs et respectueux de la biodiversité, culturellement acceptables, accessibles, économiquement justes et abordables, nutritionnellement adéquats, sains et sûrs, tout en optimisant l'utilisation des ressources naturelles et humaines » (FAO/Bioversity, 2012). La FAO, avec le CIHEAM et de nombreux partenaires, a cherché à développer une méthode pour appliquer cette définition. Le choix du régime méditerranéen comme objet d'étude était dû à plusieurs ensembles de raisons. C'est d'abord un modèle bien caractérisé, à partir de l'alimentation de populations rurales du Bassin méditerranéen dans les années 1950 et qui influence encore largement les régimes des pays de la région, même s'il est en recul. Le second ensemble de raisons tient à ses impacts bénéfiques pour la santé, largement étudiés et à la reconnaissance, plus récente, de son impact plus faible sur l'environnement que d'autres régimes, plus riches en produits d'origine animale (Padilla M., Capone R. et Palma G., 2012). Enfin, une communauté scientifique pluridisciplinaire s'est constituée, notamment autour de la reconnaissance du régime méditerranéen comme patrimoine immatériel de l'UNESCO. Cela a permis d'identifier des séries d'indicateurs pour quatre grands domaines : nutrition, santé et style de vie ; environnement et ressources naturelles ; économie ; société et culture. Il convient de souligner une différence fondamentale entre le premier domaine, qui porte sur les personnes, individus ou populations, dont le régime est étudié, et les trois autres qui concernent en fait les systèmes alimentaires d'où proviennent les aliments. Ceux-ci peuvent en effet être très divers et très éloignés des lieux où sont consommés les aliments. Il n'y a pas (ou plus) de stricte homogénéité spatiale entre espaces de production et de consommation. De ce fait, les indicateurs des trois domaines environnement, économie, société doivent être considérés comme des indicateurs de l'incidence du régime alimentaire sur la durabilité des systèmes, avec un degré de précision qui dépendra de la connaissance de l'origine et des conditions de production, transformation, distribution de chaque produit. L'évaluation de la durabilité des régimes alimentaires suppose donc de les considérer dans leurs relations avec le système alimentaire (FAO, 2015). Ce constat a notamment conduit au développement du *Organic Food System Program*<sup>6</sup>.

### **Faciliter le partage de connaissances**

L'amélioration de la durabilité des systèmes alimentaires nécessite de prendre en compte des sujets très divers, ainsi que leurs interactions, et à des échelles différentes. Elle requiert l'engagement d'acteurs à la fois nombreux et divers, qui ont chacun une perspective spécifique sur la durabilité, déterminée par leur fonction, leurs priorités, leur échelle d'intervention. Cela requiert un effort tout particulier en matière de génération, collecte et partage de connaissances. Ce point, reconnu dans les quatre domaines de travail définis par l'*Agrifood task force*, a été également souligné à propos des *Marrakech task forces* (Rezaei, 2013) ainsi que lors de la consultation relative au programme du 10YFP

<sup>6</sup> <https://organicfoodsystem.net/>

sur les systèmes alimentaires durables. Il s'agit de construire une base de connaissances qui soit à la fois large et opérationnelle; partagée par toutes les parties prenantes et adaptée aux besoins spécifiques de chaque catégorie d'acteurs. Cela conduit à distinguer des types de besoins de connaissance complémentaires (FAO, 2016b) :

- Une compréhension partagée des sujets ainsi que des différentes perspectives des acteurs, de manière à pouvoir discuter et se mettre d'accord sur des orientations collectives (Rastoin, J-L. 2016) ;
- Des « outils » de connaissance adaptés aux besoins de chaque catégorie d'acteurs ;
- Des mécanismes de collecte et de partage des données adaptés aux besoins de chaque catégorie d'acteurs ;
- Des systèmes de partage d'information entre catégories d'acteurs.

### **Promouvoir la notion de système alimentaire durable**

La promotion de la notion de système alimentaire durable était à la fois un des objectifs du programme et une condition de son succès. Il s'agissait à la fois de soutenir les efforts visant à l'adoption du 10YFP et à l'intégration d'un programme sur les systèmes alimentaires durables, et de susciter une dynamique d'approche systémique dans et entre les organisations associées. Témoignent notamment des progrès réalisés en la matière, outre l'adoption du programme du 10YFP pour des systèmes alimentaires durables (voir infra) les discussions successives du sujet au Comité de l'agriculture de la FAO<sup>7</sup> (COAG) et les rapports du Secrétaire général à l'Assemblée générale des Nations Unies sur le développement agricole et la sécurité alimentaire de 2012 et 2014 (UN, 2012 ; 2014). Une étape essentielle a été l'adoption par le programme de la définition d'un système alimentaire durable comme "un système alimentaire qui garantit à chacun la sécurité alimentaire et la nutrition sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à la sécurité alimentaire et à la nutrition des générations futures" (HLPE, 2014), qui a facilité l'appropriation d'une vision commune. Cette définition est désormais largement partagée par le système des Nations Unies.

### **Le lancement du programme du 10YFP pour des systèmes alimentaires durables**

Un projet de programme sous l'égide du 10YFP a été préparé à partir du programme FAO/PNUE et à la lumière de ses travaux, discuté et amendé par l'*Agri-food Task Force*. Après une consultation publique et appel à manifestation d'intérêt pour participer au programme, celui-ci a été approuvé par le comité consultatif multipartite, lors de la réunion de lancement du programme le 22 octobre 2015 en marge de l'Exposition Universelle de Milan. Le programme<sup>8</sup> a été approuvé par le Conseil du 10YFP en avril 2016.

Le programme du 10YFP est codirigé par l'Afrique du Sud (Ministère du commerce et de l'industrie), la Suisse (Office fédéral de l'agriculture), l'Institut humaniste pour la coopération (HIVOS), organisation non gouvernementale néerlandaise, et le Fonds mondial pour la nature (WWF) ; avec un comité consultatif multipartite rassemblant des organismes gouvernementaux, des organismes des Nations Unies et

organisations internationales, des organisations scientifiques et techniques, des organisations de la société civile et des acteurs du secteur privé<sup>9</sup>. S'y ajoutent 70 partenaires appartenant à ces différents secteurs.

Ce programme a pour objectif d'accélérer la transition vers des systèmes alimentaires durables et, pour ce faire, a retenu quatre axes de travail :

- Faire mieux connaître la nécessité d'adopter des systèmes alimentaires durables ;
  - Créer les conditions favorables pour des systèmes alimentaires durables ;
  - Améliorer l'accès aux informations et outils pratiques permettant d'améliorer la durabilité des systèmes alimentaires ;
  - Renforcer les collaborations entre acteurs pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires ;
- Avec cinq thèmes privilégiés :
- Les régimes alimentaires durables ;
  - La durabilité au long des chaînes de valeur alimentaires ;
  - La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires ;
  - Les plateformes multi-acteurs locales, nationales, régionales pour faciliter la transformation vers des systèmes alimentaires durables ;
  - Des systèmes de production résilients, inclusifs et divers pour renforcer la durabilité.

### **Bilan et perspectives**

Le premier objectif du programme FAO/PNUE était d'intégrer l'alimentation dans le champ du programme des Nations Unies sur la consommation et la production durables. Cela n'allait pas de soi, faute d'un accord entre pays sur l'opportunité de le faire, faute aussi d'une vision partagée de la notion de durabilité appliquée aux systèmes alimentaires. Des discussions ciblées sur des objets précis, permettant de confronter des points de vue et perspectives très différents ont permis de progresser vers des constats partagés. Elles ont notamment permis de faire progresser dans beaucoup d'organisations partenaires, et notamment à la FAO, la notion même de système alimentaire durable et le besoin de réflexions intersectorielles et transdisciplinaires, voire multiacteurs. Le recours à une définition déjà formulée, à l'extérieur, par un organisme scientifique incontestable, le HLPE, et déjà utilisée dans le champ du CFS, a permis de dépasser les divergences au sein de la Task Force. L'identification d'axes de travail en termes de types d'action a permis à la fois d'éviter d'avoir à sélectionner des sujets trop précis, sources de conflits, et de garder une ouverture à des sujets émergents.

Les acteurs présents défendent leurs propres positions, points de vue et intérêts, et l'on peut regretter que la société civile et les agriculteurs, en particulier les petits producteurs, soient finalement assez peu présents, faute notamment de moyens, humains et financiers. Ce risque de déséquilibre pourrait être d'autant plus marqué avec le changement de mode de gouvernance, caractérisé par l'effacement relatif des organisations internationales, au profit d'une gouvernance partagée entre acteurs gouvernementaux et non gouvernementaux, conduisant conjointement les chantiers dans lesquels ils s'engagent.

<sup>7</sup> Voir <http://www.fao.org/coag/reports/fr/>

<sup>8</sup> Disponible à <http://www.scpclearinghouse.org/sites/default/files/10yfp-sfs-programmedoc.pdf>

<sup>9</sup> La liste complète est disponible sur <http://www.scpclearinghouse.org/sites/default/files/10yfp-sfs-brochure-en.pdf>



Ce programme initié en 2016 et ayant vocation à se dérouler jusqu'en 2022 entre dans une nouvelle phase, construisant sur les acquis depuis 2011, avec des partenaires plus nombreux et diversifiés et résolument tourné vers la mise en œuvre. L'intégration dans le 10YFP offre des perspectives nouvelles, notamment pour organiser des synergies avec des programmes comme les achats publics durables, l'information du consommateur, ou encore le tourisme durable, les villes durables, permettant de créer des débouchés et des incitations concrètes à la production alimentaire durable. Elle devrait également faciliter les liaisons avec les acteurs régionaux et nationaux et la mobilisation des acteurs.

## Références bibliographiques

CNUCED (Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement). 1992. *Agenda 21 de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement*. New York. Nations Unies.

FAO. 2014. *Voluntary standards for sustainable food systems: challenges and opportunities*. Proceedings of a workshop of the FAO/UNEP Programme on Sustainable Food Systems, A. Meybeck & S. Redfern, eds. Rome (available at <http://www.fao.org/3/a-i3421e.pdf>).

FAO. 2015. *Assessing sustainable diets within the sustainability of food systems. Mediterranean diet, organic food: new challenges*. A. Meybeck, S. Redfern, F. Paoletti and C. Strassner, eds. Rome (available at [www.fao.org/3/a-i4806e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i4806e.pdf)).

FAO. 2016a. *Sustainable value chains for sustainable food systems*. Proceedings of a workshop of the FAO/UNEP Programme on Sustainable Food Systems. A. Meybeck & S. Redfern, eds. Rome (available at [www.fao.org/3/a-i6511e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i6511e.pdf)).

FAO. 2016b. *Knowledge and information for sustainable food systems*. Proceedings of a workshop of the FAO/UNEP Programme on Sustainable Food Systems, A. Meybeck & S. Redfern, eds. Rome (available at [www.fao.org/3/a-i5373e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i5373e.pdf)).

FAO/Bioversity. 2012. *Sustainable diets and biodiversity*, by B. Burlingame & S. Dernini, eds. Corporate authors: FAO, Rome and Bioversity International, Rome. 309 p. ISBN-13: 978-92-5-107288-2.

HLPE. 2014. *Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables*. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome.

Padilla M., Capone R. et Palma G., 2012. Sustainability of the food chain from field to plate: case of the Mediterranean diet. In "Sustainable diets and biodiversity: United against hunger. FAO/Bioversity International", Rome; 230-241.

Rastoin, J-L. 2016. « Éditorial. Contribuer à la connaissance des systèmes alimentaires pour mieux les orienter et les (re)construire », *Systèmes alimentaires / Food Systems*, n° 1, 2016, p. 13-17

Rezaei, M. 2013. *FAO/UNEP Sustainable Food Systems Program*. Master thesis. Master Food Identity, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers.

UN. 2012. *Agriculture development and food security*. A/67/294 (available at <https://sustainabledevelopment.un.org/topics/foodagriculture/documents>).

UN. 2014. *Agriculture development, food security and nutrition*. A/69/279 (available at <https://sustainabledevelopment.un.org/topics/foodagriculture/documents>).

UNEP. 2014. *Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households - guidance for governments, local authorities, businesses and other organisations*, Version 1.0. Nairobi.