

Alimentation





La malnutrition est un fléau planétaire...

La production alimentaire mondiale est suffisante pour nourrir l'ensemble de la planète... (FAO).



Et pourtant, 840 millions de personnes sont sous-alimentées dans le monde.

La malnutrition cause chaque année le décès de **11 millions d'enfants** de moins de 5 ans.

Et dans toute l'Afrique sub-saharienne (hormis l'Afrique du Sud), la sous-alimentation chronique **a encore progressé depuis 10 ans.**

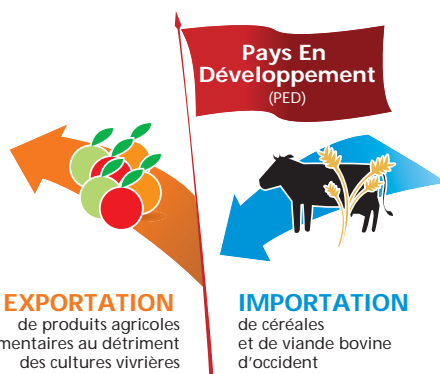
La désertification des terres touche **480 millions de personnes** engendrant elle aussi famines et disettes.

(Banque mondiale 2002)

L'autonomie alimentaire des pays en développement n'est toujours pas assurée...

Ces pays en mal de développement :

- Exportent davantage de produits agricoles et alimentaires qu'ils n'en importent, au détriment de leurs cultures vivrières,
- Et consomment des céréales et de la viande bovine importées d'occident, subventionnées à l'exportation ou à l'achat au titre de l'aide alimentaire.



La sécurité alimentaire n'est toujours pas garantie

Bien que de très importants progrès aient été faits, la maladie de la « **vache folle** » fut à l'origine de 71 décès humains en 2000. En Asie du Sud-Est, la **grippe aviaire** (maladie des volailles) tue également des êtres humains, et pourrait être à l'origine d'une pandémie humaine.

L'obésité : un exemple de déséquilibre nutritionnel

L'obésité est un des problèmes majeurs de santé publique en Europe et surtout aux USA, où, dès 1995, on estimait à **70 milliards de dollars** le coût de l'obésité (soins et incapacité de travail).

Cette obésité, surtout chez l'enfant, est due à une alimentation trop riche en graisses, en sucre et en sel, comportant trop peu de fruits et légumes frais, ce qui provoque des carences vitaminiques parfois graves. Le manque d'activité physique est un facteur aggravant.

(OMS – Entretiens de Bichat de Sept. 2000)

Vers une restauration collective de qualité

Plusieurs expériences ont été menées dans toute la France pour mettre en place des systèmes de restauration collective de qualité, à base de **produits frais, produits localement, biologiques** ou sous **label de qualité** (Label Rouge...), de façon à assurer un **bon équilibre alimentaire**, dans des cantines scolaires, des centres pour personnes âgées et/ou handicapées, ou pour des personnes isolées bénéficiant du portage de repas à domicile.

En **Midi-Pyrénées**, la ville de Pamiers et la Communauté de communes du Séronais, toutes deux en Ariège, l'ont mis en pratique.

Retrouver une alimentation saine et de qualité, éduquer et sensibiliser les plus jeunes, protéger l'environnement et les terroirs, permettre un développement local : ces expériences démontrent la possibilité d'inscrire un projet local dans la logique du développement durable.

(Manger autrement à la cantine – Col. Les Guides pratiques de l'ARPE)



Le Pain « BRO »



En Afrique Sub-saharienne, les importations toujours croissantes de blé européen fortement subventionné (au titre de l'aide alimentaire et des aides à l'exportation), ont installé le goût du pain européen au détriment des aliments à base de céréales locales.

Les Africains sont ainsi devenus dépendants d'une céréale d'importation, qui n'entre pas dans leurs traditions alimentaires.

Entre 1995 et 2001, les quantités de blé importées ont plus que doublé pour approcher les 10 millions de tonnes.

Dans la même période, la Politique Agricole Commune de l'Union Européenne permettait une baisse de 50 % du prix du quintal de blé, le rendant encore plus compétitif sur le marché africain.

Initié en Côte-d'Ivoire dès 1998 par l'ONG Tarnaise SOLIDARITÉ, le programme « BRO-CI » (« pain » en langue dioula – CI pour Côte-d'Ivoire) a permis la mise au point de différentes recettes de pains à base de produits locaux (mil, manioc, maïs, banane plantain, patate douce...).

Produit par de petites unités gérées par des femmes, le pain « BRO », moins cher et de meilleure conservation que le pain de farine de blé, s'est développé avec l'aide des ONG.

Toute une gamme de BROS a ainsi été créée.

Ses avantages sont :

→ Environnementaux

- utilisation de céréales adaptées au climat et au sol locaux.

→ Économiques

- un artisanat du BRO, organisé, composé de petites unités coopératives de femmes a été créé,
- les débouchés intérieurs pour les céréales et composants de base locale des BRO se sont accrus,
- le ratio d'autosuffisance alimentaire permettant de réduire la dépendance économique vis-à-vis de l'Europe a augmenté.

→ Sociaux

- des centaines d'emplois directs et indirects, en campagne et en ville ont été créés,
- un aliment « de base » peu cher et d'un très bon apport nutritionnel est mis à disposition, y compris des personnes les plus défavorisées,
- la santé des enfants défavorisés est améliorée grâce à l'apport nutritionnel élevé des céréales locales.

→ Solidaires

- les unités de production sont de petite taille, souvent familiales, et gérées par les femmes, qui prennent en charge collectivement les différentes tâches, de l'approvisionnement en matières premières à la vente des BROS terminés.

Après la Côte-d'Ivoire, ce projet reproductible s'est étendu au Bénin, au Burkina Faso, au Togo, et au Sénégal.

La seule difficulté réside dans le prix extrêmement bas du blé européen d'importation, qui concurrence de plus en plus sauvagement les initiatives d'autosuffisance alimentaire et le développement de l'agriculture vivrière locale.

ONG Solidarité, www.solidarite.asso.fr /
Avec l'École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
(Pr. Jacques Berthelot), www.ensat.fr /
Projet soutenu par le Conseil régional Midi-Pyrénées /
Archives Libération du 10 septembre 2003 /
Civitas Africa / www.mysoftweb.com/caritas/index.php

Les actions éco-responsables

- Je mange, en quantité raisonnable des aliments faibles en graisses et sucres mais riches en éléments nutritionnels (vitamines et minéraux) pour assurer au mieux mon **équilibre alimentaire**.
- Je m'informe sur les conditions de production, de fabrication et de commercialisation des produits.
- J'interroge les commerçants pour mieux connaître l'origine et la qualité des produits, et les interpeller sur ceux que j'aimerais consommer.
- Je lis les **étiquettes** des produits alimentaires que j'achète pour en connaître la composition et savoir ce que je mange.
- J'oriente ma préférence vers les **produits biologiques** pour m'assurer d'un mode de production **respectueux de l'environnement**.
- Je ne choisis pas mes produits de consommation en fonction de l'attrait publicitaire mais en fonction de ce qui est **meilleur pour ma santé**.
- J'achète des **fruits et légumes de saison locaux** pour leur qualité et pour diminuer l'impact des transports routiers sur la pollution atmosphérique.
- J'achète mes produits par des filières de vente courtes, directement du **producteur au consommateur**, pour connaître l'origine des produits et éviter les intermédiaires inutiles.
- Je m'informe sur les habitudes alimentaires des **autres pays** et sur les problèmes de malnutrition dans le monde pour participer à une prise de **conscience collective**.
- Je privilégie dès que possible les produits alimentaires issus du commerce équitable (café, chocolat, jus de fruits...) pour que les petits producteurs soient rémunérés à un **plus juste prix**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La dioxine se concentre au fur et à mesure de sa transmission dans la chaîne alimentaire.

