Alimentation et Agriculture

Concepts et définitions

#alimentation #agriculture #production #agriculture intensive #transformation #consommation #eau #nature #changements climatiques #produits phytosanitaires #industrie agro-alimentaire #additifs alimentaires #pesticides #surconsommation #gaspillage alimentaire #label #air #déchets #aménagement du territoire #emballages #produit chimique

Auteur Pôle ESE *69002 LYON*

Manger est une nécessité vitale pour les êtres vivants.
L'homme a la particularité de produire en grande partie ce dont il a besoin pour s'alimenter.
Vers la révolution néolithique, 9000 ans avant JC, l'homme a commencé à développer l'#agriculture.
Cette pratique a démarré par foyers au Moyen-Orient, en Chine, en Méso-Amérique et en Nouvelle-Guinée, se diffusant depuis. Sa vocation est de produire des ressources destinées à l'#alimentation, à l'habillage ou à la production d'énergie et de matières premières.

> Même si l'agriculture est répandue sur tout le globe, au 19e Siècle, 20% de la population mondiale avait encore un mode de vie de chasseur-cueilleur, c'est-à-dire en prélevant directement les ressources dans la nature par la chasse, la pêche et la cueillette.

PRODUCTION

Au niveau mondial, il existe une grande palette de situations agricoles et alimentaires. Elles sont les symptômes d'inégalités Nord-Sud - entre pays riches et pays pauvres -, de disparités climatiques et géographiques. Sécheresse, systèmes d'irrigation peu développés... De nombreuses raisons laissent les paysans des pays pauvres avec peu de récoltes.

Les différences sont aussi culturelles. Mais les traditions agricoles et alimentaires ont toujours été influencées par les migrations, et depuis quelques décennies, par la globalisation des modes de vie et la circulation des marchandises. L'homme ne mange plus seulement ce qui est produit près de chez lui.

9,9 %

personnes
souffrent de faim
dans le monde
en 2020.

Source : L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2021.

Par ailleurs, courant 2020 la pandémie de covid-19 a fait progressé la faim dans le monde la faim dans le monde a progressé au cours de l'année 2020, qui a été assombrie par la pandémie de covid-19. Cela rend plus difficile la réalisation de l'objectif «Faim zéro» d'ici à 2030.

Maîtriser la production : la « Révolution verte »

 licence Creative Commons CC BY + SA

> *En considérant les volumes achetés, la France est vice-championne d'Europe de consommation de pesticides, au coude à coude avec l'Espagne. 90 % d'entre eux sont utilisés en agriculture, les 10 % restant sont consommés par les particuliers, collectivités et entreprises.”*
>
> *« Pesticides : ce qu'il faut savoir sur ce dossier sensible», France Nature Environnement*

Outre aller se servir ailleurs, l'homme veut maîtriser ce qui pousse et la vie des animaux qu'il élève**Dans les années 1960, avec la « Révolution verte », les engrais et les pesticides sont massivement introduits dans les pratiques agricoles pour intensifier la production.** L'argument : répondre au besoin de nourrir une population croissante. Les agriculteurs changent leurs pratiques pour s'équiper et acheter des #produits phytosanitaires .

+12%

de produits phytosanitaires
utilisés dans l'agriculture
en 2014-2016
par rapport à 2009-2011

Source : Observatoire national de la biodiversité

L'échec de l'agriculture intensive

L'intensification de l'agriculture n'a pourtant pas été la solution face aux situations de famine et de malnutrition qui demeurent.
Les pays dits « du Sud » sont entrés sur les marchés agricoles mondiaux, la plupart étant encadrés par des plans de développements guidés par les pays « du Nord ». En conséquence, les cultures se sont spécialisées, l'agriculture est devenue plus intensive.
Le modèle a bouleversé les économies locales et mené à l'appauvrissement des sols sans améliorer les situations de malnutrition. En réaction à la hausse des prix des denrées les plus élémentaires, la notion de souveraineté alimentaire apparaît dans les années 1990, lancée par l'associationVia Campesina (Wikipédia).

Des émeutes de la faim
En 2007 et 2008, des « émeutes de la faim » ont eu lieu dans 37 pays, notamment en Afrique, mais aussi en Bolivie, au Mexique, au Bangladesh, au Pakistan, au Yémen et en Ouzbékistan. Les prix des produits agricoles de base - surtout le lait et les céréales - s'étaient enflammés et les populations appelaient leurs gouvernements à intervenir pour qu'ils leur restent accessibles.
Source : Cairn

Changements climatiques : le facteur aggravant

Les #changements climatiques corsent la situation alimentaire des pays « du Sud ».

> *Selon le rapport annuel de l'Onu, la variabilité climatique affectant le régime des pluies et les saisons agricoles et les événements climatiques extrêmes tels que les sécheresses et les inondations font partie des facteurs clés expliquant la hausse de la faim, sans oublier les conflits et les crises économiques."*
>
> *OMS (2018)*

TRANSORMATION

La transformation alimentaire regroupe la préparation, avec le conditionnement et la conservation, et la fabrication d'aliments.
Pour les productions à grande échelle, on parle d'#industrie agro-alimentaire. À ne pas confondre avec le secteur, plus vaste, de l'agro-industrie « qui comprend, outre l'agroalimentaire, la transformation des productions issues de l'agriculture, de la pêche et de la foresterie en produits non alimentaires, comme les biocarburants, les biomatériaux », décrit Wikipédia.
Nous connaissons de nombreuses marques de l'industrie agro-alimentaire. Nous les retrouvons sur les paquets de biscuits, les plats cuisinés, les produits en conserve, les boissons, les pots de yaourts, etc.

Les industriels de l'agro-alimentaire intègrent souvent à leurs recettes des #additifs alimentaires pour obtenir la texture, la couleur, la saveur souhaités ou encore pour conserver les aliments. Plus de 300 additifs sont autorisés dans l'Union européenne. Ils sont classés en cinq catégories principales : colorants, édulcorants, conservateurs, antioxydants ou agents de texture. L'innocuité de bon nombre d'additifs alimentaires est remise en cause

Globalement on distingue trois grands types de transformation : fermentaires (alcoolique, lactique, acétique...), mécaniques (broyage, écrémage, raffinage, pelage, hautes pressions...) et thermiques (UHT, pasteurisation, séchage, cuisson à l'eau, micro-ondes...).

> Plus d'informations dans le focus dédié à ce sujet.

CONSOMMATION

L'alimentation est le témoin d'une grande diversité culturelle et économique. Chaque région du monde a ses traditions alimentaires, basées sur le rapport à la nourriture et sur les ressources disponibles.
Cette diversité est illustrée par la série de photographies de Peter Menzel « What the world eats » - « Ce que mange le monde ». Chaque image présente ce que mange une famille moyenne en une semaine dans différentes régions du monde. Le propos est ici de montrer la variété des habitudes alimentaires mais aussi l'écart flagrant entre les quantités ingérées d'un pays à l'autre.

Pourquoi l'alimentation est-elle préoccupante dans les pays riches ?

Dans les pays riches, les préoccupations alimentaires concernent la qualité des produits et leur valeur nutritionnelle, leurs effets sur la santé et l'environnement, interrogeant la présence de conservateurs, de #pesticides et d'#additifs alimentaires.
On observe aussi des situations de #surconsommation où la nourriture est distribuée en quantité largement supérieure aux besoins.

350 000 000 000

litres de Coca-cola

Source :« Que consomme l'humanité en une année » - Consoglobe

Associé à la surproduction de denrées alimentaires, le #gaspillage alimentaire est aussi une réalité préoccupante. Selon les données de France Nature Environnement, publiées dans *« Le gaspillage alimentaire : un scandale éthique, environnemental et économique »,* un tiers des aliments produits sont jetés.

Agriculture biologique, intégrée ou raisonnée.
De quoi s'agit-il ?
Née dans les années 1920, l'agriculture dite « biologique » est fondée sur des cahiers des charges qui refusent d'utiliser des produits chimiques de synthèse et respectent des principes éthiques comme la recherche de rapports socio-économiques plus équitables.
Cette forme d'agriculture, signalée par un #label officiel, est plus contraignante que d'autres formes d'agriculture concernant l'utilisation de produits chimiques de synthèse, les conditions et les pratiques sanitaires en élevage, et les conditions de transformation des produits alimentaires.
D'autres formes d'agriculture cherchent à réduire l'utilisation de #pesticides :

- **l'agriculture à haute valeur environnementale (HVE)** garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme ».
- **l'agriculture intégrée** qui combine des pratiques agricoles pour minimiser le recours aux pesticides.
- **l'agriculture raisonnée** conforme aux normes de « bonnes pratiques agricoles », fixées par l'Europe. Elle utilise les techniques agricoles classiques en les « raisonnant » : les agriculteurs ne traitent que s'il le faut, au bon moment, avec une dose et un matériel adaptés.

Source : INRAE, Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.