



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Programme de formation aux compétences en durabilité pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration à travers une formation intégrée

Le projet SSPICE IT! est cofinancé par la Commission européenne dans le cadre du programme Erasmus+.

Le contenu de cette publication reflète uniquement le point de vue du consortium informatique SSPICE, et la Commission n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIBERA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Sous-module n°4: Explorer les liens entre l'alimentation et l'environnement

THÉMATIQUE	Relations entre l'alimentation, les humains et l'environnement	
SOUS THÉMATIQUE	<i>Alimentation durable</i>	
HEURES	5	
OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE		
<p>1. Reconnaître les principales relations et problèmes entre l'Homme et l'environnement.</p> <p>2. Comprendre l'impact environnemental de l'alimentation.</p>		
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE		
	Théorique	Pratique
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lecture ✓ Recherche sur le Web ✓ Étude de cas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechercher les causes, les mécanismes et les conséquences des problèmes environnementaux contemporains ✓ Évaluer l'impact des scénarios fictifs sur le système alimentaire mondial ✓ Composer des menus innovants selon les principes de durabilité

TABLE DES MATIÈRES

SOUS-MODULE 4 : EXPLORER LES LIENS ENTRE L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT	4
1. INTRODUCTION : L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION INDUSTRIELLE	4
2. QU'EST-CE QUE LA NOURRITURE BIOLOGIQUE ?	7
3. QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE ?	8
4. POURQUOI DEVRIONS-NOUS ADOPTER DES PRATIQUES ALIMENTAIRES DURABLES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ?	10
EXERCICE : CRÉER UNE CHARTE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE POUR UN RESTAURANT OU UN CAFÉ	11
EXEMPLE : UNE CHARTE DE DURABILITÉ POUR « LE KEBAB VERT »	12
ÉTUDE DE CAS – TABLE D'HÔTES FORESTO	14
EXTRAS	18
1. LECTURES COMPLÉMENTAIRES	18
2. GLOSSAIRE	19
3. REMERCIEMENTS	20
4. BIBLIOGRAPHIE	20

SOUS-MODULE 4 : Explorer les liens entre l'alimentation et l'environnement

1. Introduction : L'empreinte écologique de l'alimentation industrielle

Deux études « Enhancing NDCs for food systems », publiées en août 2023 par le WWF, le PNUE et Climate Focus, et « Global food system emissions could emplude achievement the 1.5° and 2°C climate change goals »¹ publiée en novembre 2022 par la revue *Science*, ont abouti à la même conclusion : le système alimentaire – qui englobe toutes les activités liées à la culture, la récolte, la transformation, l'emballage, le transport, la vente, la consommation des produits et enfin la gestion des déchets issus de ces produits – pollue significativement la planète.

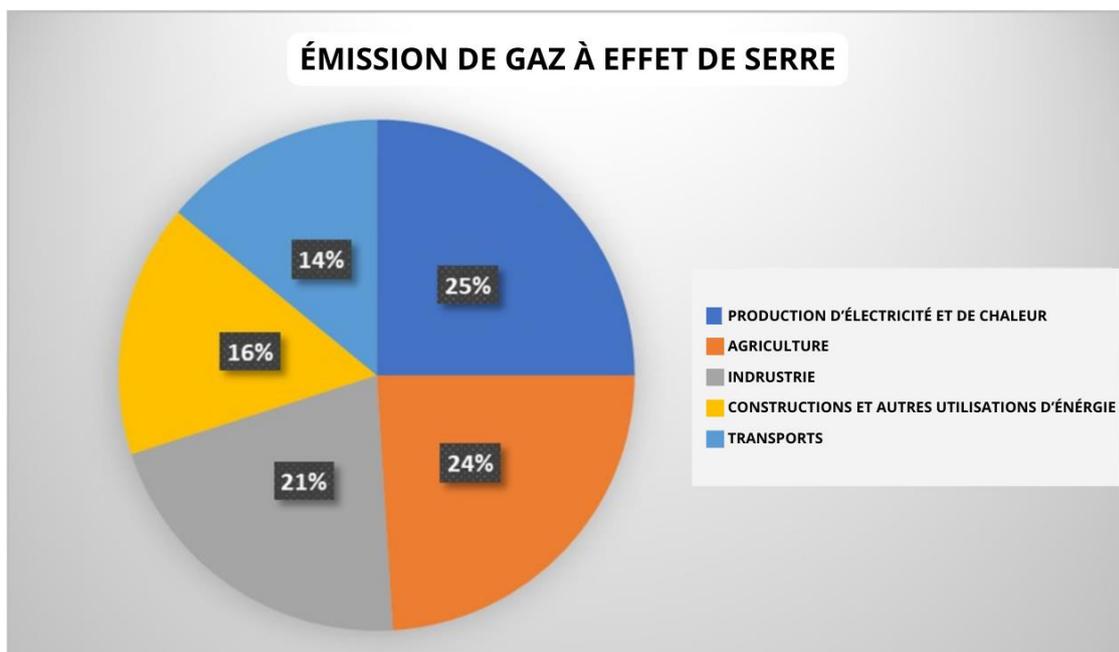


Fig. 5 – Émissions de gaz à effet de serre

¹Clark, MA, Springmann, M., Hill, J., Tilman, D., & Fraser, H. (2020). Les émissions du système alimentaire mondial pourraient empêcher d'atteindre les objectifs de 1,5° et 2°C en matière de changement climatique. *Science*, 370(6517), 705-708. Récupéré de : <https://www.science.org/doi/full/10.1126/science.aba7357>

Selon la première de ces deux études, l'agriculture et l'utilisation des sols et des forêts sont responsables d'environ 24 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre – contre 25 % générés par la production d'électricité et de chaleur, 21 % par l'industrie, 14 % par les transports et 16 % par les bâtiments et autres usages énergétiques (GIEC, 2014).

Cependant, si l'on considère l'ensemble du système alimentaire, en incluant les émissions issues de l'agriculture et de l'utilisation des sols, du transport, de l'emballage, de la transformation, de la vente au détail et de la consommation, ainsi que le gaspillage alimentaire et les déchets générés, il est responsable de 21 % à 37 % des émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine chaque année. Ces chiffres soulèvent la question de l'impact du système alimentaire sur l'environnement.

L'agriculture intensive est un système d'intensification et de mécanisation agricole visant à maximiser les rendements des terres par divers moyens, tels que l'utilisation intensive de pesticides et d'engrais chimiques. Cette intensification et mécanisation s'appliquent également à l'élevage et à l'aquaculture, où les animaux sont élevés en intérieur ou dans des bassins spécialisés. C'est ce que l'on appelle l'agriculture et l'élevage industriels.

Bien que ces pratiques agricoles industrielles aient permis d'accroître la production alimentaire à moindre coût, contribuant ainsi à nourrir une population humaine croissante (tout en évitant la conversion de nouvelles terres en terres agricoles), elles représentent aujourd'hui l'une des plus grandes menaces environnementales mondiales en raison de plusieurs facteurs :

- **L'utilisation de produits chimiques** : L'agriculture conventionnelle repose fortement sur les pesticides chimiques et les engrais synthétiques, qui peuvent s'infiltrer dans les sources d'eau, dégrader la santé des sols en appauvrissant la matière organique et avoir des effets néfastes sur les écosystèmes, y compris sur les espèces non ciblées, les pollinisateurs et les organismes du sol.
- **Utilisation des terres et déforestation** : L'agriculture conventionnelle implique souvent des monocultures à grande échelle nécessitant un défrichage intensif. Cela contribue à la déforestation et à la destruction des habitats, entraînant la perte de biodiversité et la perturbation des écosystèmes. La conversion des habitats naturels en terres agricoles réduit également la capacité de la planète à absorber le dioxyde de carbone, aggravant ainsi le changement climatique.
- **Émissions de gaz à effet de serre** : La production alimentaire conventionnelle contribue aux émissions de gaz à effet de serre, principalement à travers l'utilisation d'engrais synthétiques, les émissions du bétail et l'usage de machines énergivores. De plus, avec la mondialisation économique, de nombreux produits

alimentaires impliquent une chaîne d'assemblage s'étendant sur plusieurs pays et parcourant des dizaines de milliers de kilomètres. Enfin, les déchets alimentaires en décharge génèrent du méthane, un puissant gaz à effet de serre.

- **Perte de diversité génétique** : L'agriculture conventionnelle privilégie souvent un nombre limité de variétés de cultures à haut rendement, ce qui entraîne une perte de diversité génétique, appauvrissant les producteurs locaux et affaiblissant la biodiversité.
- **Gaspillage alimentaire** : La production intensive épuise les terres agricoles. À elle seule, la nourriture produite mais non consommée occupe 30 % des terres cultivées. Le gaspillage alimentaire est présent à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.

De plus, il existe un impact sur la santé humaine : Avec l'industrialisation des produits de base tels que la farine, le sucre et les huiles (par l'élimination des fibres, du germe de blé, le chauffage des huiles, etc.), les produits s'appauvrissent sur le plan nutritionnel, entraînant une diminution de la teneur en vitamines et en acides gras, ainsi que la présence de substances toxiques.

L'impact de l'ensemble de ces éléments sur l'environnement est évalué à travers le concept d'« empreinte environnementale », que nous explorerons plus en détail dans le Module 3 de ce cours.

En résumé, l'agriculture intensive tue les plantes et les insectes bénéfiques, dégrade et appauvrit les sols sur lesquels elle repose, entraîne le ruissellement des eaux polluées, accroît les risques d'inondations, provoque l'érosion génétique des cultures et des espèces à l'échelle mondiale, réduit la biodiversité, détruit les habitats naturels et contribue de manière significative à l'accumulation de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. Ces impacts environnementaux soulignent la nécessité d'adopter des approches plus durables et régénératrices de la production alimentaire, qui privilégient la conservation de la biodiversité, la santé des sols, la préservation de l'eau, la réduction des intrants chimiques et la diminution des émissions de carbone. La transition vers des pratiques agricoles plus durables peut aider à atténuer ces impacts environnementaux et à promouvoir un système alimentaire plus sain et plus résilient. Comme nous le verrons dans les sections suivantes, l'agriculture biologique et les systèmes alimentaires durables constituent des solutions potentielles aux problèmes posés par l'agriculture industrielle.

2. Qu'est-ce que la nourriture biologique ?

Le terme « biologique » désigne un aliment ou un produit issu de l'agriculture biologique. Ce mode de production agricole est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, tels que les pesticides, les herbicides chimiques, les engrais artificiels ou les hormones de croissance. Selon la FAO, l'agriculture biologique contribue à la sécurité alimentaire, atténue les effets des problématiques liées au changement climatique, protège la biodiversité et l'alimentation durable, améliore la suffisance nutritionnelle et favorise le développement rural en générant des revenus et de l'emploi dans les zones moins développées.

L'agriculture biologique est étroitement liée aux politiques agricoles qui déterminent les choix en matière d'exportations et d'importations, et donc aux objectifs économiques, environnementaux et sociaux. Toutefois, d'un point de vue social, l'alimentation biologique n'est pas aussi précisément définie que l'alimentation durable.



Fig. 6 – Logo bio de l'UE

D'un point de vue commercial, pour qu'un produit soit considéré comme « bio », il doit être certifié par un label officiel. Or, un produit peut être certifié bio même s'il provient d'une région éloignée du monde et a parcouru des milliers de kilomètres en utilisant des moyens de transport polluants. L'étiquetage ne garantit pas non plus les conditions de travail de la main-d'œuvre. Ainsi, avoir un label « origine bio » ne garantit pas nécessairement que son origine puisse être considérée comme durable.

3. Qu'est-ce qu'un système alimentaire durable ?

Selon la FAO², un système alimentaire durable (SFS) est un système alimentaire qui assure la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous, tout en préservant les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires pour garantir cette sécurité alimentaire et cette nutrition aux générations futures. Cela signifie que :

- Un système alimentaire durable est rentable à toutes les étapes (durabilité économique).
- Un système alimentaire durable génère des bénéfices étendus pour la société (durabilité sociale).
- Un système alimentaire durable a un impact positif ou neutre sur l'environnement naturel (durabilité environnementale).

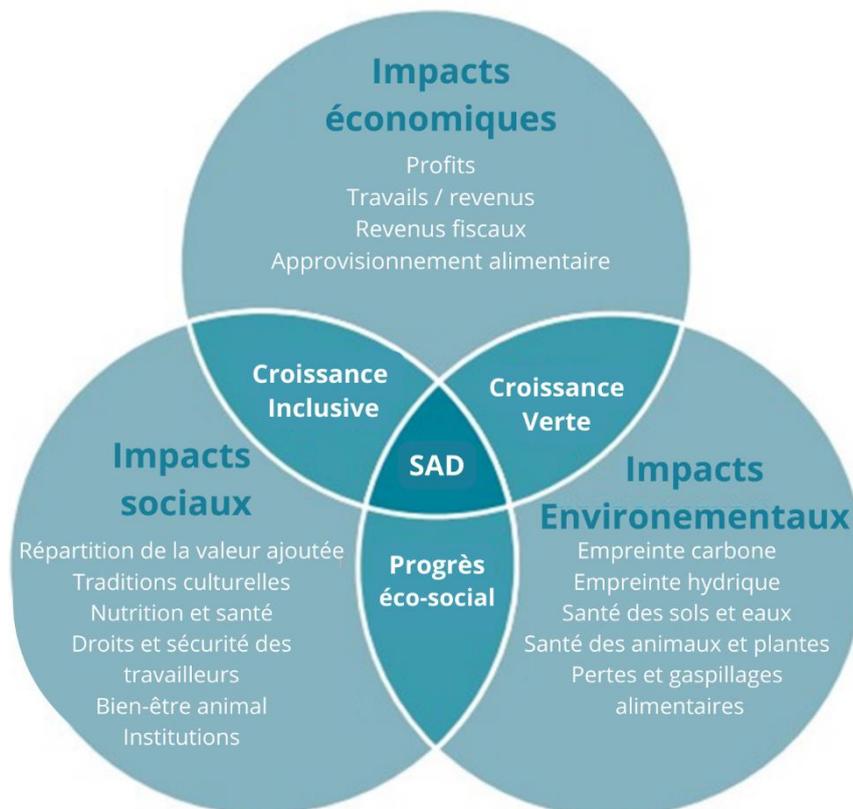


Fig. 7 – Système alimentaire durable³

²Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2018). Systèmes alimentaires durables : concept et cadre. Récupéré de <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>, p.1.

³Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2018). Systèmes alimentaires durables : concept et cadre. Récupéré de <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>, p.4.

La transition vers un système alimentaire durable implique de réorganiser le cycle alimentaire vers un cycle circulaire :

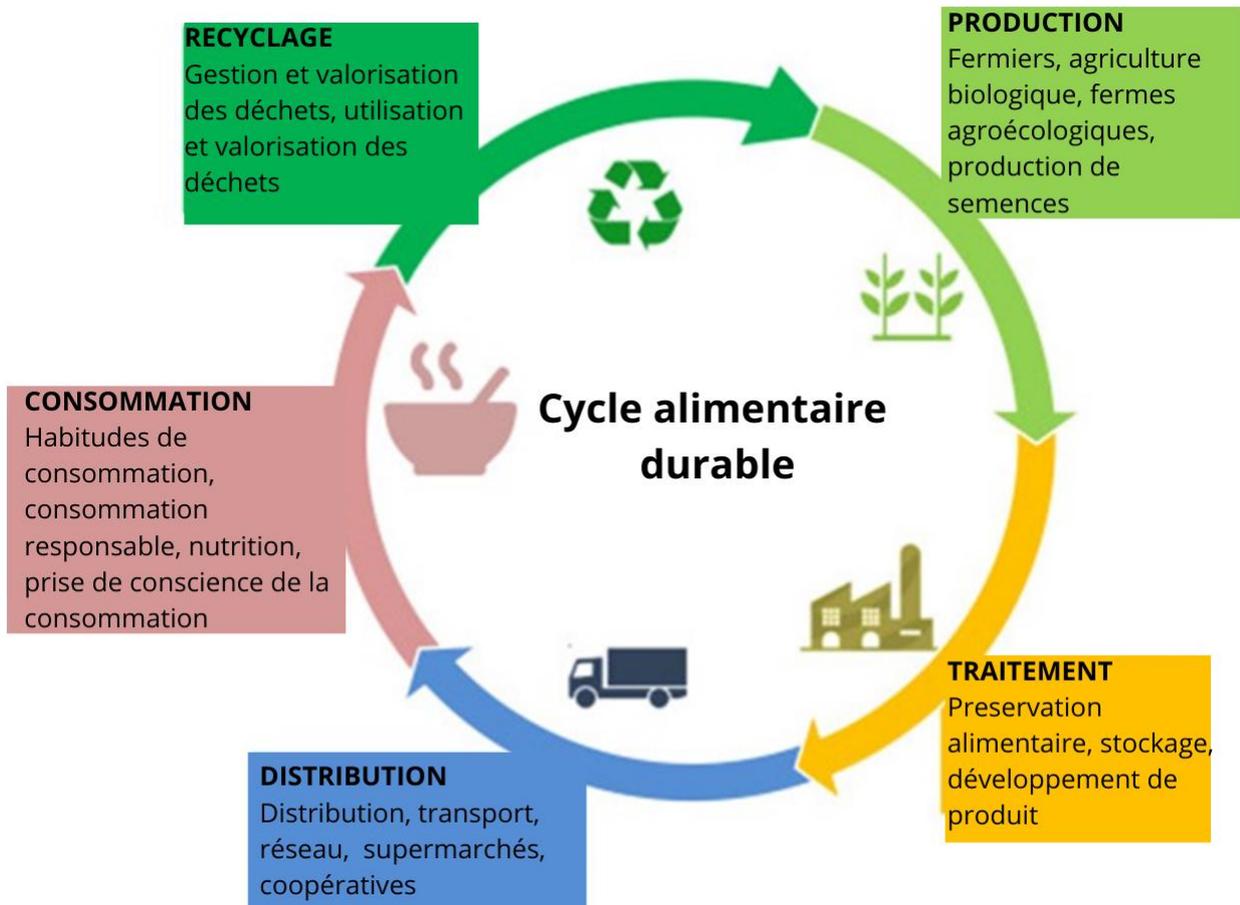


Fig. 8 – Cycle alimentaire durable

Ces changements peuvent commencer à l'échelle des petites entreprises. En effet, l'adoption de pratiques alimentaires durables peut être bénéfique pour leur croissance économique. Nous approfondirons la philosophie de l'économie circulaire dans le Module 2 de cette formation.

4. Pourquoi devrions-nous adopter des pratiques alimentaires durables dans l'industrie alimentaire ?

Dans l'ensemble, les pratiques alimentaires durables sont essentielles pour les entreprises du secteur alimentaire afin de répondre aux attentes des consommateurs, de se conformer aux réglementations, de réaliser des économies, de renforcer leur résilience, de stimuler l'innovation, d'assurer leur viabilité à long terme et d'impliquer les parties prenantes. En adoptant la durabilité, les entreprises peuvent créer de la valeur non seulement pour elles-mêmes, mais aussi pour l'environnement et la société dans son ensemble.

- **Demande des consommateurs** : Il existe une demande croissante pour des produits durables et respectueux de l'environnement. En adoptant des pratiques alimentaires durables, les entreprises peuvent répondre à cette demande, attirer une clientèle soucieuse de l'environnement et améliorer leur image de marque dans un paysage commercial en évolution rapide.
- **Conformité réglementaire**: Les gouvernements et les organismes de réglementation mettent en place des normes et des réglementations de plus en plus strictes en matière de durabilité et d'impact environnemental.
- **Économies de coûts** : La mise en œuvre de pratiques alimentaires durables peut générer des économies à long terme. L'utilisation d'équipements économes en énergie, la réduction des déchets et l'approvisionnement durable peuvent contribuer à réduire les coûts opérationnels, améliorer l'efficacité et limiter les dépenses liées à l'élimination des déchets.
- **Résilience de la chaîne d'approvisionnement**: Les pratiques alimentaires durables favorisent des chaînes d'approvisionnement plus solides et résilientes. En diversifiant les sources d'approvisionnement, en soutenant les producteurs locaux et régionaux et en privilégiant l'agriculture durable, les entreprises peuvent réduire leur dépendance aux chaînes d'approvisionnement mondiales fragiles et renforcer leur capacité à faire face aux perturbations.
- **Innovation et avantage concurrentiel** : L'adoption de pratiques alimentaires durables encourage les entreprises à rechercher des solutions innovantes et à

adopter des technologies de pointe. Cette volonté d'innovation peut conduire au développement de nouveaux produits, à l'amélioration des processus et à des opérations plus efficaces.

- **Engagement et collaboration avec les parties prenantes:** L'intégration de pratiques alimentaires durables permet aux entreprises d'interagir avec leurs parties prenantes, y compris les fournisseurs, les clients, les employés et les communautés. Cet engagement peut ouvrir de nouvelles opportunités commerciales, accroître la fidélité des clients et renforcer les relations avec les parties prenantes.

Dans la suite de cette formation, nous explorerons différentes façons de mettre en œuvre des pratiques alimentaires durables au sein d'une entreprise. Pour le reste de ce chapitre, nous nous concentrerons sur l'échelle individuelle, et plus précisément sur le contenu de nos assiettes, à travers le concept d'alimentation durable. En effet, au-delà de la dimension sociétale, nos habitudes alimentaires individuelles ont également un impact sur notre empreinte environnementale.

Exercice : Créer une charte de développement durable pour un restaurant ou un café	
Pré-requis	Compréhension des principes de durabilité dans l'industrie alimentaire. Connaissance des impacts environnementaux et sociaux des systèmes alimentaires.
Temps	2 heures
Outils	Du papier, des stylos Modèle de charte de développement durable (optionnel)
Objectifs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Créer une charte de durabilité complète qui favorise les pratiques alimentaires responsables dans un restaurant ou un café. 2. Comprendre et appliquer des pratiques durables 3. Travailler en collaboration en groupe pour élaborer, discuter et présenter des solutions durables pour l'industrie de la restauration.
Instructions	

1. Formation du groupe :

Vous travaillerez en groupe ou seul (selon les consignes de votre professeur). Chaque groupe (ou élève) aura pour mission de créer une charte de développement durable pour un restaurant ou un café.

2. Création de la charte :

Chaque groupe (ou élève) cherchera sur Internet un exemple de restaurant ou de café durable. Ensuite, en fonction des informations que vous aurez trouvées, vous créerez une charte de durabilité qui décrit les actions spécifiques qui favorisent la durabilité au sein du restaurant ou du café. Vous trouverez ci-dessous un exemple de charte de durabilité pour vous inspirer.

3. Présentation et discussion :

Après avoir créé leurs chartes de développement durable, chaque groupe présentera sa charte à la classe.

Exemple : Une charte de durabilité pour « Le Kebab Vert »

Le Kebab Vert

Chez « Le Kebab Vert », nous nous engageons à allier saveurs authentiques et délicieuses à un engagement envers la protection de notre planète. Cette charte met en évidence les cinq principes clés qui guident nos efforts en matière de développement durable.

1. Ingrédients locaux et éthiques

Nous nous approvisionnons en viandes et légumes auprès de fermes locales et durables qui respectent des normes élevées de bien-être animal et des pratiques respectueuses de l'environnement.

2. État d'esprit zéro déchet

Notre cuisine fonctionne selon une philosophie zéro déchet. Les ingrédients restants sont réutilisés de manière créative et tous les déchets organiques sont compostés. Nous encourageons également les clients à n'emporter que ce qu'ils peuvent manger pour réduire le gaspillage alimentaire.

3. Emballage durable

Nos brochettes et accompagnements sont servis dans des emballages biodégradables ou recyclables. Nous offrons des rabais aux clients qui apportent leurs propres contenants réutilisables.

4. Efficacité énergétique

Nos processus de cuisson privilégient les équipements et techniques économes en énergie. Nous nous efforçons également de minimiser la consommation d'eau lors de la préparation et du nettoyage des aliments.

5. Communauté et éducation

Nous collaborons avec notre communauté pour promouvoir des habitudes alimentaires durables à travers des ateliers et des collaborations avec des organisations locales. Nous nous engageons à partager les avantages d'une consommation responsable avec nos clients et notre personnel.

Chez « Le Kebab Vert », chaque bouchée est un pas vers un avenir plus vert. Merci de soutenir notre mission de rendre la restauration rapide durable !

Signé,

L'équipe du Kebab Vert

ÉTUDE DE CAS – Table d’hôtes Foresto



Fig. 12 – Photographie du restaurant FORESTO

L’objectif principal est de **promouvoir l’utilisation de produits locaux et de saison** tout en développant **une conscience citoyenne**.

En 2017, l’asbl For.e.t. à Bruxelles, désireuse d’être un acteur engagé dans l’alimentation durable, a décidé d’ouvrir un restaurant de quartier proposant des menus et des produits issus essentiellement de circuits courts, afin de promouvoir une agriculture raisonnée et durable, ainsi que les producteurs locaux.

L’établissement veille à éviter le gaspillage alimentaire grâce à une carte réduite, des produits frais non emballés, un stockage minimal et l’absence de produits transformés

ou industriels. Afin de réduire la consommation énergétique, l'association a également mis en place une cuisine peu équipée et peu énergivore.

Avec ce projet, For.e.t. organise aussi des formations professionnelles à destination d'un public exclu du marché de l'emploi, principalement originaire d'Afrique subsaharienne et donc éloigné des habitudes alimentaires européennes. Grâce à cette formation et au restaurant, le projet allie création d'emplois, apprentissage et développement de l'alimentation durable.

Les points clés du projet :

- Soutien aux petits producteurs locaux (agriculteurs, coopératives, brasseries belges).
- Rentabilité financière : le chiffre d'affaires permet de couvrir les dépenses et d'assurer une marge financière.
- Limitation de la consommation d'énergies fossiles : faible consommation d'électricité et de gaz, espace de stockage réduit.
- Zéro gaspillage : produits frais en vrac, rotation des denrées pour éviter toute perte, commandes limitées aux besoins hebdomadaires.
- Création d'emplois pour un public vulnérable exclu du marché du travail.

L'impact du projet à plusieurs niveaux :

- Développement d'un projet d'économie sociale.
- Sensibilisation des clients à l'alimentation durable et locale.
- Insertion de personnes peu qualifiées et exclues du marché du travail.
- Utilisation de produits frais et de saison, transformés sur place.
- Mise en place d'un réseau local, des producteurs aux consommateurs.
- Promotion d'une alimentation saine, avec une forte valeur ajoutée nutritionnelle.



Fig. 13 – Intérieur du restaurant FORESTO.

Pour développer ce projet de modèle d'économie sociale et durable dans d'autres régions ou pays, il est nécessaire de :

- Trouver des ressources pour le personnel : encadrants et apprenants (pour les étudiants, il faut soit obtenir une approbation gouvernementale, soit établir des partenariats avec les services de l'emploi).
- Trouver des locaux adaptés et financer l'achat de matériel et d'équipements (via des subventions ou des fonds privés).
- Élaborer un programme méthodologique destiné aux apprenants éloignés du marché de l'emploi et peu qualifiés, tout en intégrant une dimension commerciale pour assurer un bon accueil des clients au restaurant.
- Assurer une bonne gestion du projet en couvrant les aspects horeca, pédagogiques, sociaux et managériaux, notamment en matière de ressources humaines.

Le partenariat s'est développé comme suit :

- Gouvernements : via des contrats de travail ciblant un public défavorisé et l'approbation du projet.
- Producteurs locaux : coopératives d'agriculteurs wallons, brasseurs bio, boulangers bruxellois, etc.
- Clients : un public sensible au concept et aux valeurs du projet.

Site web: <http://foret-asbl.be/>

EXTRAS

1. Lectures complémentaires

Documents généraux :

- ✓ Qu'est-ce que le changement climatique ? Par les Nations Unies – une belle introduction au thème du changement climatique : <https://www.un.org/en/climatechange/what-is-climate-change>
- ✓ « L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2023 » par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture – une mise à jour des progrès mondiaux vers les objectifs visant à mettre fin à la faim et à toutes les formes de malnutrition : <https://www.fao.org/3/CC3017EN/online/CC3017EN.html>
- ✓ « L'homme et l'environnement : une perspective générale » par Nico Stehr – Une histoire de l'évolution des relations entre l'homme et la nature, et de la perception qu'en a l'homme.
- ✓ « Une vérité qui dérange » de Davis Guggenheim - un film documentaire qui expose cette sensibilisation à la pollution et au changement climatique causés par l'homme.
- ✓ « Les algues vertes » de Pierre Jolivet – un film français montrant les répercussions de l'agriculture industrialisée et des pesticides/insecticides en Bretagne.
- ✓ « Qu'est-ce que le changement climatique ? | Commencez ici » par Al Jazeera English, une vidéo YouTube de sept minutes expliquant les bases du changement climatique : <https://www.youtube.com/watch?v=dcBxmj1nMTQ>

Organismes à but non lucratif :

- ✓ Greenpeace : Propose des articles sur le changement climatique, les dégâts environnementaux causés par l'homme. Lutte contre la destruction des écosystèmes, les énergies fossiles à travers le monde : <https://www.greenpeace.org/international/>
- ✓ Oxfam International : Produire des ressources sur le changement climatique, les catastrophes et les inégalités alimentaires. Promouvoir la justice sociale : <https://www.oxfam.org/fr>
- ✓ Les Amis de la Terre Europe : lutter pour la justice sociale et environnementale et un accès égal à la terre tout en prévenant les catastrophes écologiques : <https://friendsoftheearth.eu/>

- ✓ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture : une agence spécialisée des Nations Unies qui dirige les efforts internationaux pour vaincre la faim : <https://www.fao.org/home/fr>

Documentaires :

- ✓ La sécurité alimentaire - un dilemme croissant (documentaire) : un documentaire de 30 minutes qui aborde l'avenir de une agriculture, une production alimentaire ainsi que des préoccupations de durabilité et de souveraineté : <https://www.youtube.com/watch?v=wu7PjKawjwI>
- ✓ Impact humain sur l'environnement : Une playlist de courtes vidéos questionnant les conséquences de l'activité humaine sur notre planète : <https://www.youtube.com/playlist?list=PLL4ByIaW73wgSuZyfdxJUnhhOjDanFteu>
 - D'autres vidéos de National Geographic sur le changement climatique sont disponibles ici : <https://education.nationalgeographic.org/resource/resource-library-climate-change/>

2. Glossaire

- FAO : L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) est une agence spécialisée des Nations Unies qui mène des actions internationales pour éradiquer la faim, améliorer la nutrition et renforcer la sécurité alimentaire.
- Green Deal : Le Pacte vert pour l'Europe, adopté en 2020, est un ensemble d'initiatives politiques de la Commission européenne visant à rendre l'Union européenne (UE) climatiquement neutre d'ici 2050.
- HLPE : Le Panel d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition) est un comité scientifique établi par les Nations Unies afin de fournir des recommandations politiques et des orientations sur les questions de sécurité alimentaire et de nutrition.
- ONU : Les Nations Unies (ONU) sont une organisation intergouvernementale dont les objectifs déclarés sont de maintenir la paix et la sécurité internationales, développer des relations amicales entre les nations, promouvoir la coopération internationale et harmoniser les actions des États.
- WWF : Le Fonds mondial pour la nature (Worldwide Fund for Nature - WWF), fondé en 1961 et basé en Suisse, est une organisation non

gouvernementale internationale engagée dans la préservation de la nature et la réduction de l’empreinte écologique humaine.

3. Remerciements

Nous remercions Agathe Bausson, Quentin Giret, Jeremiah Lahesa Vega et Xavier Rodrigues, de POUR LA SOLIDARITÉ-PLS, pour leur précieuse contribution à la rédaction de ce module.

4. Bibliographie

Burlingame, B., Dernini, S. (éd.). (2010). *Alimentation durable et biodiversité : orientations et solutions pour les politiques, la recherche et l'action. Actes du Symposium scientifique international sur la biodiversité et l'alimentation durable, Unis contre la faim* Division de la nutrition et de la protection des consommateurs, FAO, extrait de <https://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf>

Campiglio L., Rovati G. (2009). *La pauvreté alimentaire en Italie : prima indagine quantitative et qualitative*. Guerini et associés, Milan.

Clark, MA, Springmann, M., Hill, J., Tilman, D., & Fraser, H. (2020). Les émissions du système alimentaire mondial pourraient empêcher d'atteindre les objectifs de 1,5° et 2°C en matière de changement climatique. *Science*, 370(6517), 705-708. Récupéré de : <https://www.science.org/doi/full/10.1126/science.aba7357>

Commission européenne (2020), *Paquet climat-énergie*, récupéré à partir de https://climate.ec.europa.eu/eu-action/climate-strategies-targets/2020-climate-energy-package_en

Parlement européen (4 mai 2023), *Pacte Vert : la voie vers une UE durable et climatiquement neutre*, récupéré à partir de [https://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20200618STO81513/le-pacte-vert-pour-une-ue-durable-et-climatiquement-neutre?at_campaign=20234-Green&at_medium=Google Ads&at_platform=Search&at_creation=Sitelink&at_goal=TR_G&at_audience=le_pacte_vert&at_topic=Green_Deal&gclid=CjwKCAjwu4WoBhBkEiwAojNdXpCvZ7Kaob7oRW2TUIHehMCNF7eWFodNvBd6mesL8MZm2GnvnP42QxoCzjcQAvD_BwE](https://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20200618STO81513/le-pacte-vert-pour-une-ue-durable-et-climatiquement-neutre?at_campaign=20234-Green&at_medium=Google%20Ads&at_platform=Search&at_creation=Sitelink&at_goal=TR_G&at_audience=le_pacte_vert&at_topic=Green_Deal&gclid=CjwKCAjwu4WoBhBkEiwAojNdXpCvZ7Kaob7oRW2TUIHehMCNF7eWFodNvBd6mesL8MZm2GnvnP42QxoCzjcQAvD_BwE)

Eurostat (2021), *Incapacité à s'offrir un repas comportant de la viande, du poulet ou du poisson (ou un équivalent végétarien) un jour sur deux - enquête EU-SILC*, récupéré à partir de <https://bit.ly/3yBDp10>

FAO (2021), *L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2021. Chapitre 2 La sécurité alimentaire et la nutrition dans le monde*, récupéré à partir de <https://bit.ly/3t3y1T2>

FAO (2021), *L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2021. Annexe 1a tableaux statistiques du chapitre 2*, consulté sur <https://bit.ly/3zx2uvp>

GNAFC (2021), *Rapport mondial sur les crises alimentaires. Une analyse commune pour de meilleures décisions*, récupéré à partir de <https://bit.ly/3DssUkp>, p.19.

Gonzalez Fischer C., Garnett T. (2016) *Assiettes, pyramides, planète Évolution des recommandations nationales en matière d'alimentation saine et durable : état des lieux* Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Réseau de recherche sur l'alimentation et le climat de l'Université d'Oxford. Récupéré de <https://www.fao.org/3/I5640E/i5640e.pdf>.

PEH. (2020). *Sécurité alimentaire et nutrition : construire un récit mondial à l'horizon 2030 (Rapport n°15)*. Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale. Récupéré de <https://www.fao.org/3/ca9731fr/ca9731fr.pdf>

HLPE (septembre 2020), *Impacts du COVID-19 sur la sécurité alimentaire et la nutrition : élaborer des réponses politiques efficaces pour lutter contre la pandémie de faim et de malnutrition*, récupéré à partir de <https://bit.ly/2WDQKbQ>, p.4.

Katz D., Meller, S. (2014), *Peut-on dire quel régime est le meilleur pour la santé ?* Revue annuelle de santé publique; 35:1, 83-103, extrait de <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24641555/>

Nyéleni. (2007). *Déclaration de Nyéleni*. Récupéré de <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf>

Oxfam France (15 septembre 2022), *Vers une augmentation croissante du nombre de « réfugiés climatiques »*, récupéré à partir de <https://www.oxfamfrance.org/migrations/vers-une-augmentation-croissante-du-nombre-de-refugies-climatiques/>

Oxfam International, *Changement climatique : cinq catastrophes naturelles qui demandent une action d'urgence*, récupéré à partir de <https://www.oxfam.org/fr/changement-climatique-cinq-catastrophes-naturelles-qui-demandent-une-action-durgence>

Séchier T., (13 octobre 2022), *Près de 70% des animaux sauvages ont disparu en 50 ans, d'après le WWF, France bleu*, récupéré de

<https://www.francebleu.fr/infos/environnement/69-des-animaux-sauvages-ont-disparu-en-50-ans-d-apres-le-wwf-1665637844>

Simon F., (7 septembre 2023), *La prochaine Commission se concentrera sur la mise en œuvre des politiques climatiques, un haut fonctionnaire de l'UE*, Euractiv, extrait de <https://www.euractiv.fr/section/energie-climat/news/la-prochaine-commission-se-concentrera-sur-la-mise-en-oeuvre-des-politiques-climatiques-selon-un-haut-fonctionnaire-de-lue/>

L'économiste (2020), *Indice mondial de sécurité alimentaire*, récupéré à partir de <https://bit.ly/2V3AUab>

Comité des droits économiques, sociaux et culturels des Nations Unies (CESCR) (12 mai 1999), *Observation générale n° 12 : Le droit à une alimentation adéquate (art. 11 du Pacte)*, récupéré de : <https://www.refworld.org/docid/4538838c11.html>

Programme des Nations Unies pour l'environnement et Groupe international d'experts sur les ressources (2010). *Évaluation des impacts environnementaux de la consommation et de la production : produits et matériaux prioritaires - Résumé*. <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/8572>.

Van Dooren C., Marinussen M., Blonk H. et al. (2014), *Exploration des recommandations alimentaires basées sur des valeurs écologiques et nutritionnelles : une comparaison de six modèles alimentaires* Politique alimentaire, vol. 44. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2013.11.002>.

WWF Allemagne et WWF Food Practice. (2020, août). *AMÉLIORER LES NDCS POUR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES : RECOMMANDATIONS AUX DÉCIDEURS*, récupéré de https://wwfint.awsassets.panda.org/downloads/wwf_ndc_food_final_low_res.pdf