



Colloque IFN

Mardi 14 décembre 2010

Espace du Centenaire
Maison de la RATP
189 rue de Bercy – Paris 12^e
Métro : Gare de Lyon



Alimentation et développement durable

9 h Introduction par Gérard Corthier (IFN)

9 h 15 **L'alimentation et le développement durable**

par Jean-Louis Lambert (socio-économiste, Nantes)

9 h 45 Table-ronde

Du bon usage de nos ressources animales et végétales dans notre alimentation

Animateur : Serge Michels (Protéines)

Intervenants : Hervé Guyomard (économiste, INRA), Pascal Picq (paléo-anthropologue, Collège de France), Jean-Michel Lecerf (nutritionniste, Institut Pasteur), Sophie Girard (économiste, IFREMER), Daniel Sauvant (zootechnicien).

La grande tendance historique a été la suivante : quand les niveaux de vie augmentent, les produits d'origine végétale dans les repas sont remplacés par des produits d'origine animale, qui symbolisent l'amélioration des niveaux de vie. Cette tendance se poursuit actuellement dans les pays en développement. Depuis quelques dizaines d'années, des évolutions culturelles apparaissent dans certaines fractions des populations les plus riches, qui les amènent à réduire leur consommation de produits carnés (particulièrement de viandes rouges) et à relancer leur consommation de produits d'origine végétale.

Les défenseurs de l'environnement avancent des arguments en faveur de la réduction de l'élevage et de la réduction de la consommation de viande : l'élevage est consommateur de ressources, les ruminants dégagent du méthane...

Certains même préconisent de devenir végétarien, ou au moins de ne pas manger de viande un jour par semaine. Quelles sont les bases d'évaluation ? Quel type d'élevage est retenu : intensif ou non ? Quelle est la prise en compte de l'élevage extensif en pâturages (captage de carbone, biodiversité) ?

Cet aspect environnemental doit être complété par les aspects sociaux :

- l'équité de l'alimentation (santé, plaisirs)
 - mondiale : évolutions inverses des consommations de viande
 - et intergénérationnelle : attrait de la viande symbole de progrès économique
- et la sécurité alimentaire mondiale.

Comment concilier une réduction de l'élevage bovin et l'incitation nutritionnelle à consommer des produits laitiers ? Noter le cas de l'Inde qui a le cheptel bovin le plus important au niveau mondial : des vaches sacrées, des végétariens consommateurs de produits laitiers.

L'incitation nutritionnelle à consommer du poisson est-elle compatible avec les ressources d'animaux aquatiques ? Notons sur ce point que le développement durable est déjà intégré dans la gestion des ressources maritimes, avec l'expérience des droits de pêche au niveau international.

Quelles questions pose le relais de la pêche par l'aquaculture : effets sur la consommation de poissons, bilan environnemental, développement limité ?

11 h 45 Pause café

12 h 15 **L'analyse du cycle de vie (ACV)**

par Eric Labouze (Bio Intelligence Service)

13 h 15 Déjeuner-buffet

14 h 15 Table-ronde

Que mettre dans nos assiettes ?

Choix des aliments et pratiques domestiques

Animateur : Gilles Trystram (AgroParisTech)

Intervenants : Bruno Siri (Conseil national de l'emballage), Yves Bayon de Noyer (ANIA), Annie Dussuet (sociologue, Université de Nantes).

Le développement économique entraîne un transfert de la production domestique alimentaire vers l'industrie et la restauration hors-foyer.

Une partie des nutritionnistes conseille plutôt les aliments « faits maison ». Sur quelles bases ?

La production industrielle organisée sur une chaîne d'opérateurs qui s'amplifie et les services associés aux aliments génèrent des traitements thermiques (entre autres), des emballages et des transports, qui ont des conséquences sur le développement durable. Quel est le bilan sur les ressources utilisées par ce système industriel comparativement aux systèmes traditionnels domestiques ?

Quelle est la quantité des pertes dans chacun des systèmes ?

Comment intégrer la sécurité sanitaire qui entraîne des lavages, traitements thermiques, emballages ?

Cette évolution pose également la question du rôle des femmes dans les activités alimentaires. Si l'on retient le principe d'équité entre les genres, peut-on considérer que les services associés aux aliments sont « libérateurs » ?



15 h 45 Table-ronde

Où s'approvisionner ?

Manger « local » et manger « mondial »

Animateur : Barbara Redlingshofer (INRA)

Intervenants : Lucie Sirieix (professeur de marketing, SupAgro, Montpellier), Jean-Pierre Doussin (Max Havelaar France), Myriam Cohen (Danone), Charles Pernin (CLCV)

Le développement économique a permis aux mangeurs d'être moins conditionnés dans leurs choix alimentaires par les disponibilités de la niche écologique de leur habitat. L'élargissement des zones d'approvisionnement aide les mangeurs à sortir de répertoires alimentaires restreints et conditionnés par les saisonnalités des productions. Leur alimentation peut être ainsi plus variée comme le conseillent les nutritionnistes.

Mais l'approvisionnement alimentaire mondial (matières premières, produits transformés...) nécessite des transports, des stockages, des emballages... qui posent des questions sur l'environnement. Le bilan environnemental est-il pour autant toujours favorable aux approvisionnements locaux ? Comment utiliser de manière optimale au niveau mondial les particularités des « terroirs » en matière de sols et de climats ?

Quelle place reste dévolue aux hommes : emplois, territoires ? Quels équilibres trouver entre les attachements culturels identitaires aux terroirs et l'intérêt des métissages culinaires ?

La prise en compte de l'équité entre les producteurs au niveau mondial est-elle favorable aux importations de produits venant des populations les plus pauvres ? La distorsion de concurrence par les politiques publiques modifie-t-elle l'utilisation des ressources et le commerce mondial ?

17 h 15 Conclusion : synthèse par Gérard Corthier (IFN)



Alimentation et développement durable

Alors que l'orientation des activités humaines, y compris de l'alimentation, a été dominée par l'économie, les limites des ressources planétaires non renouvelables remettent en question le modèle de développement. Au début du XXI^e siècle, la durabilité devient ainsi une préoccupation majeure au niveau mondial. Face à cet enjeu, l'IFN propose une journée de réflexion centrée sur la question : nos modèles alimentaires sont-ils durables ?

En opposition au tout économique, de nombreuses réflexions sur la durabilité se centrent uniquement sur l'objectif écologique. Mais doit-on sauver la planète ou l'espèce humaine ? Un consensus s'est néanmoins établi sur trois objectifs pour un développement durable : économique, environnemental et social. Le développement durable signifie ainsi la poursuite du développement économique selon un compromis prenant en compte les problèmes environnementaux à long terme et l'équité sociale (intergénérationnelle et au niveau mondial). La durabilité dépendra des compromis que les peuples sauront trouver au niveau mondial pour atteindre les trois objectifs.

C'est donc un sujet à la fois nouveau et complexe qui va être abordé. De nombreuses questions vont être ouvertes sans réponse scientifique. C'est pourquoi le colloque va être organisé surtout sous forme de tables rondes. Trois thèmes y sont privilégiés : la place des aliments d'origine animale et végétale dans les modèles alimentaires, la production alimentaire industrielle ou le « fait maison », les approvisionnements locaux ou mondiaux.



Alimentation et
développement
durable



Institut Français pour la Nutrition
71 avenue Victor Hugo, 75116 PARIS
Tél : 01 45 00 92 50 - Fax : 01 40 67 17 76
institut.nutrition@ifn.asso.fr - www.ifn.asso.fr