



# CHOISIR SON THÈME



## Alimentation

### Objectif «faim zéro»

Ces vingt dernières années, la croissance économique rapide et la productivité agricole accrue ont permis de diviser par près de deux le nombre de personnes sous-alimentées. On estime cependant à 795 millions le nombre de personnes chroniquement sous-alimentées en 2014, généralement en conséquence directe de détériorations environnementales, de sécheresses et de l'appauvrissement de la biodiversité.

### Production et consommation durables

Faire en sorte que toutes les personnes aient accès à une alimentation suffisante nécessite d'encourager des pratiques agricoles durables. Les disparités technologiques et les écarts de productivité existant entre les pays industrialisés et ceux en voie de développement ont fait émerger une réflexion concernant les conditions de travail des agriculteurs du Sud. C'est ainsi qu'est né le concept de «commerce équitable». En France, les circuits courts contribuent au développement d'une consommation durable et responsable par le maintien de l'agriculture périurbaine, l'amélioration de la compréhension de l'agriculture par les consommateurs et la promotion de pratiques favorables à l'environnement.

La réduction des pertes et des gaspillages alimentaires suscite également un intérêt croissant dans le monde et les initiatives se multiplient. Avec la loi du 11 février 2016, la lutte contre le gaspillage alimentaire fait désormais partie intégrante de l'éducation à l'alimentation dans le parcours scolaire.

### Manger mieux pour se sentir mieux

6 millions de jeunes, de la maternelle au lycée, fréquentent les restaurants scolaires. Ce sont donc des lieux d'apprentissage des bonnes pratiques alimentaires. S'il est nécessaire de porter une attention particulière à la quantité d'aliments ingérée, leur valeur nutritionnelle est également primordiale en matière de santé. Il est acquis qu'une alimentation variée et de qualité est en effet un facteur de protection contre les pathologies les plus répandues en France (cancers, maladies cardiovasculaires, obésité...).

### CHIFFRES-CLÉS

**1/3** de la production alimentaire

destinée à la consommation humaine dans le monde est perdue ou gaspillée, ce qui représente environ

**1,3** milliard de tonnes par an.

(FAO 2015)

**75 %** des restaurants scolaires

déclarent proposer des produits biologiques en 2016.

(L'agence Bio)

**15 000** litres d'eau

sont nécessaires pour produire 1 kilo de bœuf (élevage industriel) alors que

**900** litres

suffisent à faire pousser 1 kilo de blé.

(Atlas de l'alimentation dans le Monde)

**59 %** des Français

considèrent que l'alimentation est avant tout un plaisir.

(TNS Sofres)

### À VOS AGENDAS !

**Du 14 au 20 octobre**  
Semaine du goût

**16 octobre**  
Journée mondiale de l'alimentation

**Mai**  
Quinzaine du commerce équitable

**Du 1<sup>er</sup> au 15 juin**  
Printemps du bio

**15 juin**  
Journée mondiale contre la faim