PROTEGE
PROJET RÉGIONAL OCÉANIEN DES TERRITOIRES POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES

Financé par l'Union européenne

Système alimentaire, l'impératif d'aller vers plus de durabilité

Les systèmes de production et de consommation alimentaires actuels ne respectent pas les limites de production de la Terre. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le système alimentaire produit quatre milliards de tonnes de nourriture, dont environ un tiers est perdu ou jeté. Le système alimentaire a donc un impact important sur l'environnement : c'est l'un des secteurs les plus demandeurs en eau et il représente environ 19 % du total des émissions de gaz à effet de serre. De plus, la volatilité des prix, la restriction d'accès, l'interdépendance des marchés mondiaux, la pollution des milieux liés à l'usage d'intrants et le dérèglement climatique rendent l'accès à une nourriture saine et de qualité de plus en plus incertain, notamment chez les populations les plus défavorisées.

La surconsommation de produits d'origine animale et l'ultra-transformation des aliments à « calories vides », mais aussi l'inactivité physique, mettent la santé en danger, augmentent les cas de diabète de type II, les maladies coronariennes et les autres maladies chroniques qui font baisser l'espérance de vie.

PROTEGE EN QUELQUES MOTS...

Financé par l'Union européenne, dans le cadre du 11e Fonds européen de développement (FED), PROTEGE (projet régional océanien des territoires pour la gestion durable des écosystèmes) est un programme de coopération régionale qui concerne les PTOM (pays et territoires d'outre-mer) dont la Nouvelle-Calédonie, la Polynésie française, Wallis-et-Futuna et Pitcairn. Il vise à construire un développement durable et résilient des économies de ces PTOM face au changement climatique.

Franck Soury-Lavergne, agriculteur bio, participe au projet des fermes de démonstration porté par PROTEGE.

© CANC - N. Petit

QU'ENTEND-ON PAR « SYSTÈME ALIMENTAIRE » ?

Un système alimentaire est généralement défini comme l'interaction des activités liées à l'alimentation - y compris la production, la distribution, la consommation et la gestion des déchets - qui sont menées dans différents contextes socioéconomiques et environnementaux.

Un système alimentaire a deux résultats principaux :

> **La sécurité alimentaire et nutritionnelle**
Elle est généralement définie comme une situation qui existe lorsque toutes les personnes ont à tout moment accès à des aliments sains et nutritifs pour répondre à leurs besoins et préférences alimentaires afin de mener une vie active et saine.

> **La durabilité environnementale**
Elle concerne le soutien et la régénération des ressources naturelles nécessaires au système alimentaire.

Les systèmes alimentaires dans le Pacifique

Les systèmes alimentaires sont essentiels pour un avenir durable dans le Pacifique, car ils relient les personnes et la culture, les environnements et les moyens de subsistance. Les communautés du Pacifique continuent de dépendre de la pêche et de l'agriculture comme principales sources de revenus, ce qui influe sur les systèmes sociaux et environnementaux.

© CPS

LES FACTEURS AYANT UNE INCIDENCE SUR LA RÉSILIENCE FUTURE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DANS LE PACIFIQUE COMPRENNENT :

- L'augmentation des maladies non transmissibles, créant des risques pour les systèmes de santé et le bien-être des communautés ;
- Le déclin des ressources naturelles pour la production de nourriture, créant un écart entre la quantité de poissons et la production agricole nécessaire pour nourrir une population croissante (*sources : Barnett 2011 ; SPC 2015*) ;
- L'augmentation des coûts énergétiques pour le transport des aliments à l'intérieur des îles et entre elles, et des installations de stockage de la chaîne du froid et après récolte ;
- Des facteurs politiques, économiques et commerciaux accordant la priorité aux exportations de produits de base en espèces et à l'importation de produits de faible valeur nutritive sur les marchés du Pacifique ;
- Le manque d'accès aux marchés pour les petits exploitants qui produisent la majorité des produits alimentaires du Pacifique ;
- La capacité des femmes à participer à l'économie et à influencer les choix alimentaires des ménages ;
- La gravité accrue des événements météorologiques extrêmes et élévation du niveau de la mer ;
- L'éclosion d'agents pathogènes, de ravageurs et de maladies affectant des cultures spécifiques.

La transition nutritionnelle opérée dans les pays et territoires insulaires depuis les années 1970 a entraîné un abandon des régimes traditionnels faibles en gras à base de poisson frais, de viande, de légumes verts à feuilles et de glucides complexes qui ont été remplacés par de l'amidon, des huiles et des aliments transformés (*sources : Charlton et al.2016*).
Les changements alimentaires ont entraîné une augmentation des maladies non transmissibles dans la région, qui représenteraient entre 60 et 80 % des décès dans la région (*source : OMS 2013*).
La prévalence du diabète et de l'obésité dans le Pacifique est parmi les plus élevées au monde en matière de malnutrition, de carence en vitamines et en minéraux (*source : Knowles 2005*). Les coûts économiques à long terme de la non-lutte contre les maladies non transmissibles rendent les changements alimentaires essentiels.

Les impacts croissants du changement climatique dans la région devraient influencer différentes activités alimentaires et donc avoir des conséquences importantes sur la sécurité alimentaire. Au lendemain du cyclone Winston aux Fidji, par exemple, les communautés touchées ont perdu leurs cultures de subsistance et les supermarchés ont été détruits ou incapables de recevoir des produits en raison de l'accès routier (*source : Nakamura et Kanemasu 2020*). L'augmentation des températures crée des environnements plus hospitaliers à la prolifération des ravageurs et des maladies dans les systèmes d'agriculture et de pêche, menaçant la biosécurité et la productivité (*sources : Bell et Taylor 2015 ; Campbell 2015 ; McIver et al.2016*).

QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE ?

© CANC

Un système alimentaire est considéré comme durable sur un territoire quand il permet de répondre aux quatre enjeux suivants :

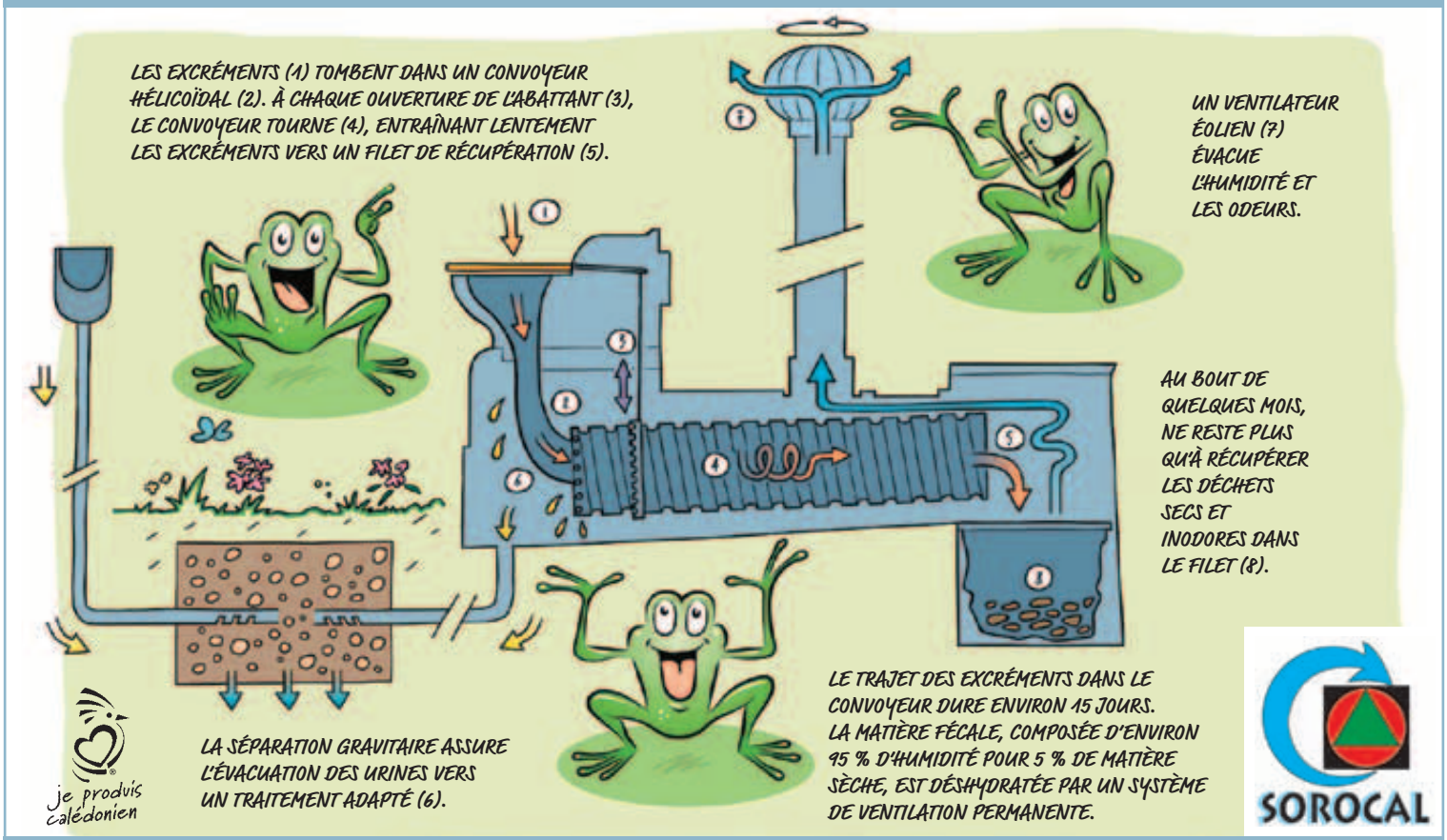
> **Une alimentation bénéfique accessible** qui s'inscrit dans les repères alimentaires et culturels des populations ;

> **Une contribution positive sur le bien-être et la santé** tout en faisant attention au sens de l'alimentation : convivialité, goût, plaisir ;

> **Une empreinte minimale sur l'environnement,** qui tienne compte du lien de dépendance entre l'alimentation et la qualité des ressources naturelles ;

> **Un système économiquement équitable et performant** qui implique une répartition équitable de la valeur ajoutée et soutient l'économie des territoires.

TOILETTES SÈCHES « DESHYBIO »



64 AVENUE BAIE DE KOUTIO / DUCOS / TÉL. 24 17 80 / WWW.SOROCAL.NC

La filière animale, ici en Polynésie française, participe aussi à la mise en place d'un système alimentaire durable.

© CANC

Les communautés du Pacifique continuent de dépendre de la pêche et de l'agriculture comme principales sources de revenus.

© CANC

Le soutien de PROTEGE au renforcement des systèmes alimentaires

L'alimentation des populations des PTOM (pays et territoire d'outre-mer) repose en majorité sur des importations de produits alimentaires de qualité nutritionnelle en général inférieure à celle des produits locaux. Si l'objectif d'autosuffisance n'est pas envisageable à moyen terme, le renforcement de la part de produits frais et locaux dans la diète des populations est un levier important de l'amélioration de leur sécurité nutritionnelle et donc de leur santé.
De nombreuses maladies transmissibles pourraient voir leurs taux de prévalence chuter, grâce à une consommation plus importante de fruits et légumes locaux. L'éducation, la sensibilisation au lien agriculture-alimentation-santé font partie des ambitions portées par PROTEGE. Cependant cette étape n'est efficace que si ces produits agricoles sont accessibles au plus grand nombre.

L'accès aux produits de la mer est également un des fondements de systèmes alimentaires des PTOM. Si l'essentiel des protéines animales consommées en Océanie sont issues des ressources marines, la tendance est à la baisse et les importations de produits de la mer de l'étranger (Asie, Europe) ou d'élevage low cost (poulets, porcs…) demeurent une réalité. L'approvisionnement et l'accès aux produits de la mer sont reconnus comme des facteurs permettant d'assurer la sécurité alimentaire avec des répercussions positives sur la santé : diminution des maladies non transmissibles telles que le diabète et les maladies cardiovasculaires.

L'élaboration d'un système alimentaire territorial durable et résilient doit s'appuyer sur une connaissance fine des tissus d'acteurs et d'initiatives au sein d'un territoire ainsi qu'une bonne compréhension des dynamiques alimentaires.

CARTOGRAPHIE DES INITIATIVES DANS LES PTOM

La réalisation d'une cartographie et du diagnostic des initiatives et acteurs des composantes Agriculture, Alimentation, Santé, Environnement du système alimentaire est ainsi proposée comme une première étape indispensable. Elle permettra d'avoir une bonne identification et compréhension des forces vives d'une alimentation locale de qualité, de leurs compétences, services rendus et de leurs interactions.

SOUTIEN À DES PROJETS À FORT POTENTIEL D'IMPACT OU À FORT EFFET LEVIER

À partir de l'analyse des impacts des différentes initiatives passées et en cours dans les PTOM, un appel à projets sera lancé pour soutenir le renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires. Les initiatives devront être exemplaires au niveau des objectifs d'un système alimentaire (sécurité alimentaire, durabilité environnementale) et permettre d'illustrer concrètement et localement sa mise en œuvre, sur le temps du projet.
La concertation en amont, suite à la cartographie des acteurs, permettra de fixer les critères de sélection de ces projets, en accord avec les procédures d'achat de la CPS (Communauté du Pacifique), et de s'inscrire dans les objectifs stratégiques et politiques de chacun des territoires.

CAPITALISATION, PARTAGE D'EXPÉRIENCE RÉGIONALE

Si les systèmes alimentaires sont par définition locaux, leurs finalités sont identiques quels que soient les territoires et pays concernés. PROTEGE étant un projet de renforcement de la coopération et de l'intégration régionale des PTOM, des rencontres entre les acteurs des systèmes alimentaires des PTOM et de la région seront organisées selon des modalités dépendantes de l'évolution de la situation sanitaire. Ces rencontres permettront d'échanger sur leur retour d'expérience et progresser mutuellement sur la voie d'une alimentation saine, locale pour tous dans un contexte de changement climatique.