



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture

# AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION SAINES

## RÉSUMÉ





# AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION SAINÉ

---

## RÉSUMÉ

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

© FAO, 2016

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO soit correctement mentionnée comme source et comme titulaire du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) ou adressée par courriel à [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) et peuvent être achetés par courriel adressé à [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org).

# TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS ..... 4

AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE  
ALIMENTATION Saine ..... 5

AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE  
ALIMENTATION Saine: LA DIVERSIFICATION DE LA  
PRODUCTION ALIMENTAIRE ..... 8

AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE  
ALIMENTATION Saine: LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS..... 14

AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE  
ALIMENTATION Saine: L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES. 20

AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR  
UNE ALIMENTATION Saine: LES RECOMMANDATIONS  
NUTRITIONNELLES FONDÉES SUR LE CHOIX DES ALIMENTS ..... 24

BIBLIOGRAPHIE ..... 32

# REMERCIEMENTS

La Division de la nutrition et des systèmes alimentaires de la FAO remercie le Gouvernement italien de son appui financier au titre de l'élaboration et de l'impression du présent document.

# AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION SAIN

## INTRODUCTION

On définit généralement un environnement alimentaire comme le périmètre à l'intérieur duquel les individus peuvent trouver toute la variété des denrées alimentaires disponibles et accessibles dont ils ont besoin au quotidien. Ils les trouvent dans les supermarchés, chez les détaillants, sur les marchés traditionnels de produits frais, dans la rue sur les étals, dans les cafés, les salons de thé, les cantines scolaires, les restaurants et dans tous les autres lieux où l'on peut acheter et consommer des produits alimentaires. Cet environnement varie énormément en fonction du contexte local. Il peut être bien approvisionné et proposer une gamme apparemment infinie d'options et d'éventails de prix, ou limité, offrant très peu d'options entre lesquelles opérer une sélection. Du fait qu'il détermine les produits auxquels les consommateurs peuvent avoir accès à un moment donné, à quel prix, et avec quel degré de facilité, l'environnement alimentaire circonscrit les possibilités offertes au consommateur et, en même temps, l'incite à choisir.

L'environnement alimentaire est fonction des systèmes qui l'approvisionnent, et vice versa. Les systèmes alimentaires englobent l'ensemble des activités, des individus et des institutions impliqués dans la production, la transformation, la commercialisation, la consommation et l'écoulement des produits alimentaires (FAO, 2013). Ils incluent, mais pas seulement, les chaînes d'approvisionnement alimentaire. Si l'on fait en sorte que les systèmes alimentaires tiennent compte de la nutrition, on

contribue à l'élaboration de remèdes à toutes les formes de malnutrition, car ce sont les systèmes alimentaires qui déterminent si les aliments nécessaires pour une bonne nutrition sont disponibles, à un coût abordable, acceptables, et en quantité et d'une qualité adéquates. L'étroitesse de la corrélation, voire de l'interdépendance, entre les systèmes alimentaires et les environnements alimentaires, et le degré auquel les facteurs externes ont une incidence sur les résultats en matière de nutrition varient d'un endroit à un autre.

Nombre des systèmes et environnements alimentaires d'aujourd'hui se heurtent à la difficulté qui consiste à encourager les consommateurs à opérer des choix qui se soldent par une alimentation saine et une bonne nutrition. Les consommateurs ne choisissent pas en fonction d'arguments nutritionnels et sanitaires, or les mauvais régimes alimentaires sont aujourd'hui les principaux facteurs de risque de décès et d'invalidité dans le monde entier (GBD, 2015). C'est pourquoi les systèmes alimentaires qui ne favorisent pas un régime sain sont de plus en plus montrés du doigt comme une cause sous-jacente de la malnutrition (GLOPAN, 2016), et celle-ci, quelles qu'en soient les caractéristiques, a un coût très élevé. On estime que le coût annuel associé à la dénutrition est compris entre 1 et 2 milliards d'USD par an, soit entre 2 et 3 pour cent du PIB mondial (FAO, 2013); le coût économique mondial de l'obésité et des maladies non transmissibles liées au régime alimentaire atteindrait 2 milliards d'USD par an, soit quelque 2,8 pour cent du PIB mondial (McKinsey,

2014). La stratégie nouvellement apparue qui consiste à agir sur l'environnement alimentaire pour favoriser une alimentation saine a pour objet de remédier aux difficultés qui font actuellement obstacle à une bonne nutrition.

## ÉTABLIR DES LIENS ENTRE SYSTÈMES, ENVIRONNEMENTS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

Les systèmes alimentaires englobent aussi les personnes et les institutions qui amorcent ou freinent leur évolution, et ils sont également déterminés par des facteurs sociopolitiques, économiques et technologiques (FAO, 2013).<sup>1</sup>

Les systèmes alimentaires sont fonction de la culture et des préférences des consommateurs, car c'est la demande qui détermine l'offre. Les valeurs et les conceptions qui sous-tendent les choix des individus influent sur les types de produits alimentaires qui sont fabriqués et la manière dont ils sont transformés, acheminés vers les

---

<sup>1</sup> La définition des systèmes alimentaires que donne le Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition inclut également leurs effets sur les plans socioéconomique et environnemental: un système alimentaire est constitué de l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liés à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que des effets de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental (HLPE, 2014).

points de vente et consommés. Toutefois, les choix alimentaires sont également façonnés par les systèmes alimentaires. La relation est bidirectionnelle. La lecture de cette interaction par les consommateurs se fait à travers le prisme des **environnements alimentaires**, souvent décrits comme l'«interface» ou le «lien» entre systèmes et régimes alimentaires.

Herforth et Ahmed décrivent l'environnement alimentaire comme la gamme des produits qui sont disponibles, abordables, commodes et désirables dans un contexte donné (Herforth et Ahmed, 2015), cependant que Hawkes *et al.* envisagent ce concept comme la somme des sollicitations quotidiennes qui incitent les consommateurs à opérer tel ou tel choix et contribuent à déterminer les habitudes et préférences alimentaires, qui ont-elles-mêmes des incidences à long terme, en particulier sur les enfants (Hawkes *et al.*, 2015). Ces deux définitions font apparaître clairement une trajectoire qui part des systèmes alimentaires et aboutit aux choix

des consommateurs, dictés par l'environnement alimentaire, avec des implications pour la nutrition.

La figure 1 présente un cadre conceptuel qui éclaire ces liens, et d'autres connexités, entre systèmes alimentaires, environnements alimentaires, choix des consommateurs et régime alimentaire. La chaîne alimentaire dite «de la ferme à la table» se décompose en **quatre sous-systèmes d'approvisionnement**, à savoir: *production agricole; entreposage, transport et commercialisation des produits alimentaires; transformation des produits alimentaires; vente au détail et approvisionnement en produits alimentaires.* Ces sous-systèmes influencent l'environnement alimentaire dans lequel les individus effectuent leurs choix alimentaires.

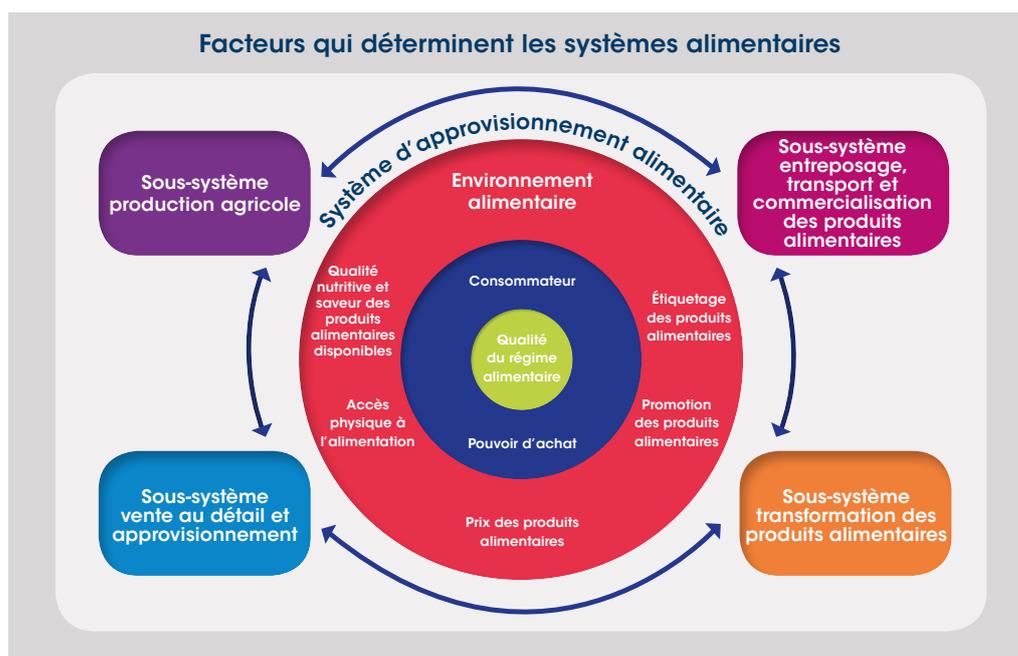
Chaque sous-système influe sur l'environnement alimentaire de plusieurs manières, à savoir, entre autres:

- *Sous-système production agricole*: susceptible de peser sur la disponibilité des

produits alimentaires et donc sur les prix (déterminés en fonction de cette disponibilité) au moyen de programmes d'investissement, par exemple lorsque la priorité est accordée à un petit nombre de céréales de base plutôt qu'aux légumineuses, aux céréales locales ou à d'autres cultures.

- *Sous-système entreposage et transport des produits alimentaires*: susceptible de favoriser ou de restreindre la disponibilité au plan national d'aliments abordables et à densité élevée en nutriments, via les politiques d'exportation et d'importation, ou le risque de contamination par des toxines ou des agents pathogènes, via la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- *Sous-système transformation des produits alimentaires*: susceptible d'accroître la disponibilité d'aliments nutritifs grâce à l'enrichissement des aliments en éléments nutritifs et à une transformation limitée (par exemple la mise en boîte), ou de réduire la

**Figure 1: Cadre conceptuel décrivant les liens entre systèmes alimentaires, environnements alimentaires et qualité du régime alimentaire**



Source: GLOPAN, 2016

teneur en substances nutritives des aliments en raison d'une élaboration complexe (par exemple l'extrusion et l'adjonction de sucres libres).

- *Sous-système vente au détail des aliments*: susceptible d'accroître ou de réduire la disponibilité d'aliments hautement transformés par rapport à la disponibilité d'aliments complets ou riches en éléments nutritifs en fonction des campagnes de promotion qui sont menées. (Adapté de GLOPAN, 2016).

Dans l'environnement alimentaire, l'impact de ces sous-systèmes sur le choix et la qualité des régimes alimentaires de l'individu est atténué par le jeu de plusieurs facteurs, à savoir **l'étiquetage, la promotion et le prix des produits alimentaires, l'accès physique à ces produits, leur qualité nutritive et leur saveur.**

Pour réformer le système alimentaire avec pour objectif fédérateur d'aider les individus à opérer des choix alimentaires qui aillent de pair avec un régime alimentaire sain, il est essentiel d'améliorer l'alignement entre l'ensemble des composantes évoquées plus haut – à savoir les quatre sous-systèmes et les diverses caractéristiques des environnements alimentaires. On peut définir les environnements alimentaires qui favorisent une alimentation saine comme ceux qui permettent d'accéder à un coût abordable à des produits qui favorisent une telle alimentation et qui sont attrayants pour les consommateurs. Quant à **l'alimentation saine**, elle est à la fois:

- adéquate, c'est-à-dire qu'elle comprend suffisamment d'éléments nutritifs pour qu'il soit possible de mener une vie saine;
- variée, c'est-à-dire qu'elle contient une large sélection d'aliments, notamment beaucoup de fruits et légumes, légumineuses et grains entiers;



- faible en composés alimentaires qui suscitent des préoccupations de santé publique: les sucres et le sel doivent être consommés avec modération (tout le sel devant être iodé) et les graisses non saturées doivent être préférées aux graisses saturées et aux acides gras trans.

En outre, selon l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), les marques distinctives d'une alimentation saine sont la consommation abondante d'aliments végétaux très divers, une consommation limitée ou inexistante d'aliments hautement transformés, comme les boissons riches en sucre et les viandes transformées, et une consommation appropriée d'autres aliments nutritifs correspondant aux besoins diététiques associés à chaque étape de la vie (OMS, 2015).

Les régimes alimentaires de haute qualité passent également par la consommation de denrées saines qui ne sont pas susceptibles de provoquer des maladies d'origine alimentaire.

On trouvera dans la présente synthèse plusieurs suggestions devant permettre d'influencer les environnements alimentaires afin de favoriser une alimentation saine, en prenant par exemple pour points de départ des facteurs tels que la diversité de la production, la sécurité sanitaire des aliments, l'étiquetage des denrées et les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments. Il est important de noter que les possibilités offertes d'agir sur les systèmes et les environnements alimentaires sont considérables, mais que les recherches qui y ont été consacrées demeurent très lacunaires.

*Pour un examen plus approfondi de la question, on consultera en ligne l'intégralité de la publication, «Influencing food environments for healthy diets» (Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine) ([www.fao.org/3/a-i6484e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf)).*

# AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION SAIN: LA DIVERSIFICATION DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

## INTRODUCTION

Un aspect crucial de l'environnement alimentaire n'est autre que la diversité des aliments qui sont à la disposition des consommateurs. Cette disponibilité est le reflet de la multitude de processus qui se succèdent une fois franchi par les denrées le portail de l'exploitation agricole.

La production agricole influence directement l'environnement alimentaire car elle détermine la disponibilité, la qualité et le coût des denrées alimentaires sur les marchés locaux et mondiaux, mais aussi indirectement, en ce qu'elle génère des revenus et détermine des structures sociales ainsi que des changements sur le plan environnemental.

Dans les pages qui suivent, on examinera brièvement de quelle manière la diversification de la production alimentaire peut contribuer à un environnement alimentaire plus sain.

## COMMENT INSTAURER DES ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES SAINS

De quelle manière la production alimentaire agricole à l'échelle mondiale se met-elle au diapason des recommandations en matière d'alimentation saine? La première des recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments, mais aussi la base sur laquelle reposent les instruments de mesure de la qualité alimentaire, est la suivante: les environnements alimentaires doivent rendre possible un régime varié qui inclue des fruits et des légumes, des légumineuses, des fruits à coque et des grains entiers.

Pourtant, si l'on en juge par la disponibilité actuelle des produits alimentaires dans le monde, il apparaît que les systèmes de production ne répondent pas aux besoins nutritionnels: il convient donc de lever cet obstacle avant même de chercher à régler les problèmes d'accès, de coût et d'acceptabilité.

La bonne nouvelle, c'est que la production de fruits et de légumes – de fruits en particulier – augmente partout dans le monde depuis les années 1960. Depuis les années 1980, la production de légumineuses connaît également un développement régulier – qui a mis un terme au déclin enregistré entre le début des années 1960 et la fin des années 1970. Toutefois, le fait que tel ou tel type d'aliment soit disponible ne garantit pas qu'il soit accepté par les marchés, ni qu'il soit abordable pour les consommateurs. En conséquence, il faut engager à l'échelle planétaire un dialogue sur la manière dont il serait possible – d'une part – d'accroître la disponibilité des fruits, des légumes et des légumineuses, et – d'autre part – de réduire leur coût et de les rendre plus acceptables et plus attrayants.

Les types d'aliments disponibles dans un pays donné sont extrêmement variés. À ce niveau, la commercialisation et la production sont tout aussi importantes l'une que l'autre car la disponibilité au plan national est le reflet de ce qui est produit, exporté et importé, mais aussi de ce qui est gaspillé ou utilisé à des fins non alimentaires.

Au plan national, lorsqu'une denrée alimentaire ne fait pas partie des produits que la population consomme, il est

possible de se mettre à la cultiver et/ou de l'importer. Dans les pays à faible revenu, la diversification de la production a généralement pour effet de diversifier du même coup la gamme de produits alimentaires disponibles au plan national. Au Népal, par exemple, lorsque la production a gagné en diversité, il en est résulté une plus grande variété des produits alimentaires disponibles au plan national. Toutefois, à mesure qu'augmentent les revenus, on observe un « découplage » entre la production et l'offre, et les échanges commerciaux exercent une plus grande influence sur ce qui est disponible au plan national. À titre d'exemple, en Chine, à mesure que la diversité des légumes produits augmentait, on n'a pas pour autant constaté d'augmentation de l'offre sur le marché national, ce qui s'explique par le contrepoids des exportations. En Malaisie, la diversité de la production a chuté lorsqu'il a été décidé de consacrer certaines terres à la monoculture et de réduire la part des systèmes agricoles mixtes, mais la diversité des produits disponibles a néanmoins augmenté en raison de l'accroissement des importations. Pour diversifier l'offre alimentaire, il faut donc prêter attention aux politiques de production mais aussi aux politiques commerciales.

Les responsables politiques doivent également prendre en compte les attributs de la diversité. Davantage de diversité ne se traduit pas nécessairement par une diversité nutritionnelle accrue. Le fait d'importer du blé ou du riz, par exemple, peut compenser un manque au plan national, mais il n'en ira pas nécessairement de même sur le plan purement nutritionnel si

les grains produits localement sont en réalité plus riches d'un point de vue nutritif. De fait, les politiques commerciales modernes tendent à promouvoir de plus en plus d'aliments hautement transformés qui sont riches en graisse, en sucres et en sel, ce qui va à l'encontre des recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments. Dans les pays dotés de politiques commerciales davantage tournées vers l'extérieur, l'environnement alimentaire est plus susceptible de privilégier des

aliments hautement transformés, aussi leurs responsables politiques ont-ils intérêt à mettre en place des politiques propres à atténuer les risques présentés par un environnement alimentaire qui n'est pas sain.

### LE RÔLE DES MARCHÉS AGRICOLES

Les marchés agricoles – qui acheminent les aliments depuis les exploitations agricoles jusqu'aux points de vente au détail – déterminent si les

produits alimentaires issus de l'agriculture vont trouver leur place dans les environnements alimentaires locaux, nationaux, régionaux ou mondiaux, et de quelle manière. À ce jour, les efforts consentis pour renforcer les marchés dans les pays à faible revenu se sont surtout concentrés sur les principales cultures de base et de rapport. Pour améliorer les environnements alimentaires, il faut accorder davantage d'attention à l'instauration de marchés forts qui proposent des produits alimentaires



© FAO/Alessia Pierdomenico

plus nutritifs et plus divers aux environnements alimentaires locaux, ruraux-urbains et mondiaux. Au plan local, des marchés bien organisés peuvent faire en sorte que les aliments produits localement viennent renforcer la diversité de l'environnement alimentaire. À l'échelle régionale, des marchés dynamiques veilleront à ce que les consommateurs aient accès à des produits locaux nutritifs, comme les légumes verts feuillus. Au niveau mondial, la vigueur des marchés fait que l'ensemble des populations a accès à des aliments nutritifs qui ne sont produits que dans certaines zones.

Dans la pratique, le renforcement des marchés va souvent de pair avec une spécialisation accrue de la production. Si cette évolution est susceptible de stimuler les rendements agricoles et la croissance économique, on observe néanmoins que dans certains pays (comme l'Éthiopie et la Tanzanie), lorsque les individus s'en remettent aux marchés locaux, une moindre diversification de la production peut avoir pour effet de réduire la gamme de denrées disponible. Dans ces régions, les politiques et programmes agricoles visant à renforcer les marchés locaux doivent donc aussi trouver le juste équilibre entre spécialisation et diversification.

## ÉQUILIBRER SPÉCIALISATION ET DIVERSIFICATION

Tous les agriculteurs ne peuvent – ni ne devraient – pratiquer n'importe quelle culture. Pour faire en sorte que les environnements alimentaires fournissent de façon durable toute une gamme d'aliments nutritifs, il faut déterminer de quelle manière trouver un équilibre entre les impératifs de spécialisation – dont le principal objectif est l'augmentation des revenus – et de diversification – avantageuse en termes de nutrition et de



© FAO/Marco Longari



gestion de l'environnement et du risque. On trouvera ci-après la description de quatre approches propices à la diversification et à la spécialisation dans l'optique de l'instauration d'environnements alimentaires plus sains.

### **Les jardins potagers: une approche nouvelle**

Dans les zones rurales, périurbaines et urbaines, on observe un engouement nouveau – aux niveaux familial, institutionnel ou communautaire – pour la production alimentaire dans le cadre de jardins. Ceux-ci constituent souvent une source de légumes frais, de fruits et de produits d'origine animale issus de petits élevages, à un prix abordable, mais ils ont également une dimension éducative, sociale et sanitaire, voire favorisent la durabilité (par exemple, un jardin installé sur un toit a également une fonction d'isolation et permet de réaliser des économies d'énergie).

### **Systèmes agricoles mixtes ou intégrés**

L'agriculture répond à des objectifs multiples, de la création de revenus à la production d'aliments, en passant par la gestion des terres, ou encore l'adaptation aux changements climatiques et l'atténuation de leurs effets. En conséquence, il est crucial de gérer les exploitations agricoles de façon avisée pour faire en sorte qu'elles contribuent à un environnement alimentaire plus sain tout en étant compatibles, sur un plan pratique, avec la réalisation d'autres objectifs.

Dans les systèmes agricoles mixtes ou intégrés, c'est précisément ce que font les exploitants. Ils combinent diverses pratiques et produits agricoles pour de multiples raisons. Il peut s'agir de lutter contre les nuisibles et les maladies, d'optimiser l'utilisation qui est faite des

intrants (terre, nutriments, eau), de produire des aliments très divers à des fins de consommation et de commercialisation sur les marchés, de réduire au minimum les risques et de gérer le caractère saisonnier des produits. On en trouve un exemple intéressant sous la forme des rizières aquatiques également utilisées comme étangs d'élevage: ceux-ci sont une source de protéines pour les ménages et les rizières s'en trouvent alimentées en matières organiques. On peut citer d'autres exemples similaires, comme les terres laissées en jachère qui sont utilisées pour le pâturage et constituent des sources de lait et d'effluents d'élevage, ou encore l'arboriculture associée à des cultures de subsistance intercalaires sous couvert, ce qui sert plusieurs objectifs: fertilisation des sols, production de fruits, fourrage.

Plusieurs facteurs limitent actuellement l'ampleur et le potentiel de tels systèmes. Les systèmes mixtes exigent souvent des connaissances approfondies et une main-d'œuvre importante. Ils ont besoin de tisser avec les marchés des liens fonctionnels qui portent sur plusieurs produits et leurs récoltes conventionnelles sont moindres, aussi sont-ils considérés comme moins productifs à court terme. Des mesures incitatives prises en réponse à ces contraintes et susceptibles de soutenir les systèmes agricoles mixtes peuvent avoir des répercussions favorables, non seulement sur la santé, mais aussi sur la durabilité de nos environnements alimentaires.

### **Gestion des ressources génétiques**

Les ressources phylogénétiques et zoogénétiques sont le fondement de la diversité alimentaire. Pour instaurer un environnement propice à la diversification de la production alimentaire, il est crucial de les gérer de façon

avisée – en mettant l’accent sur la conservation et l’accès, à des fins d’utilisation et d’innovation.

La production de semences participative préserve certaines options en matière de diversification et d’utilisation future, voire en crée de nouvelles.

### Renforcement des chaînes de valeur associant de multiples produits

La plupart des investissements visant à renforcer les chaînes de valeur dans les pays à faible revenu se concentrent davantage sur celles qui intéressent les cultures de base et les cultures de rapport, moins sur la facilitation de l’arrivée sur les marchés d’une gamme diversifiée d’aliments plus nutritifs, ou sur l’option consistant à rendre ces produits

plus abordables et plus attrayants pour les consommateurs.

On peut citer deux exemples récents d’une approche intégrée du renforcement des chaînes de valeur:

- i. Mise à profit de suggestions novatrices pour développer la présence d’aliments nutritifs sur les marchés en s’appuyant sur l’Alliance mondiale pour l’amélioration de la nutrition (GAIN). Dans ce cas, les marchés présentent aux entrepreneurs sociaux locaux des idées prometteuses sur le financement d’amorçage, le renforcement des capacités de production et la constitution de réseaux, susceptibles d’élargir l’accès à des aliments nutritifs sur les marchés locaux. La sélection parmi les idées proposées se fait dans le cadre

de consultations avec les pairs, les entrepreneurs locaux soumettant leurs idées à un comité multipartite régional.

- ii. Mise en place de chaînes multiples, par exemple grâce à l’établissement de liens entre les exploitants agricoles et les responsables de l’exécution de programmes de repas scolaires ou avec les détaillants, ce qui peut être bénéfique pour toute une gamme de produits – grâce à l’amélioration de la chaîne du froid dans les zones reculées – et améliorer les moyens de subsistance des exploitants agricoles tout en garantissant que des repas nutritifs sont servis aux écoliers.

## RECOMMANDATIONS FINALES

- Surveiller l’évolution des tendances en matière de diversité des aliments nutritifs dans l’environnement alimentaire, dans la production agricole et sur les circuits commerciaux afin de déterminer à quelles jonctions faire porter les efforts;
- Apporter des solutions à la pénurie globale de légumes, de fruits, de légumineuses et de fruits à coque, en termes de disponibilité, de coût par rapport aux moyens et d’acceptabilité;
- Promulguer des politiques qui facilitent la gestion de l’équilibre entre la spécialisation et la diversification agricoles, notamment des politiques qui:
  - renforcent les marchés locaux d’aliments nutritifs;
  - instaurent une plus grande cohérence entre les politiques agricoles, les politiques commerciales et celles qui visent à promouvoir des environnements alimentaires sains au plan national;



© FAO/Ruth Charrondiere



© FAO/Oliver Bunic

- appuient les initiatives qui rendent possibles la diversification et la spécialisation, comme les approches novatrices de la culture dans le cadre de jardins, les systèmes agricoles mixtes, la gestion avisée des ressources génétiques et les approches multichaînes;
- Formuler des politiques complémentaires pour atténuer les risques que certaines politiques commerciales font peser en créant de mauvais environnements alimentaires.

*Pour un examen plus approfondi de la question, on consultera en ligne l'intégralité de la publication, «Influencing food environments for healthy diets» (Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine) ([www.fao.org/3/a-i6484e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf)).*

### **Encadré 1: Diversification de la production alimentaire: messages clés**

- La situation actuelle, s'agissant de la disponibilité au niveau mondial, fait apparaître que les systèmes de production ne répondent pas aux besoins nutritionnels des individus, obstacle qui doit donc être levé en amont du règlement des problèmes d'accès, de coût et d'acceptabilité. Il est nécessaire de produire davantage de légumes, de fruits, de légumineuses et de fruits à coque, d'accroître la demande de tels produits et de les rendre plus facilement accessibles.
- Il est essentiel d'équilibrer la spécialisation et la diversification dans la production agricole afin d'obtenir que les environnements alimentaires rendent accessibles de façon durable toute une gamme d'aliments nutritifs.
- Pour ce faire, les gouvernements et les acteurs publics et privés devraient: 1) renforcer la présence d'aliments nutritifs sur les marchés locaux; 2) instaurer une plus grande cohérence entre les politiques agricoles, les politiques commerciales et celles qui favorisent les environnements alimentaires sains au niveau national; 3) appuyer les initiatives qui permettent la diversification, comme les approches novatrices de la culture en jardin, les systèmes agricoles mixtes, la gestion des ressources génétiques et les chaînes de valeur qui ont des effets positifs sur de multiples produits simultanément.

# AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION SAINTE: LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

## INTRODUCTION

L'environnement alimentaire influence les choix faits par les individus en matière de consommation et détermine leur état nutritionnel. Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments ont des répercussions directes sur la santé lorsque les consommateurs sont rendus malades par un aliment (ce qui résulte le plus souvent de l'ingestion d'une denrée qui présentait des risques). Elles ont des répercussions indirectes sur la santé lorsque la peur suscitée par certains aliments conduit les individus à modifier leurs habitudes alimentaires (psychose alimentaire). Cela peut conduire à d'autres effets indirects comme par exemple la diminution des revenus des personnes qui travaillent dans les chaînes agroalimentaires ou le refus de proposer des aliments qui sont perçus comme présentant des risques. En troisième lieu, les tentatives de lutte contre la maladie – en interdisant les aliments insalubres ou en agissant sur les animaux porteurs, ce qui peut entraîner une diminution de la disponibilité de tel ou tel type d'aliment – peuvent aussi avoir des conséquences pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

Les maladies d'origine alimentaire sont provoquées par l'ingestion d'une denrée ou d'une boisson contaminée. Les symptômes cliniques les plus courants sont gastro-intestinaux, mais ce type de maladie peut entraîner des infections chroniques et mettre en danger la vie du patient, en provoquant des troubles neurologiques, gynécologiques ou immunologiques tels que la défaillance de plusieurs organes, l'apparition d'un cancer – voire,

dans certains cas, le décès. Les maladies peuvent également entraîner une mauvaise absorption des nutriments ou avoir d'autres répercussions sur l'état nutritionnel de l'individu. À l'échelle mondiale, plusieurs millions – pour ne pas dire plusieurs milliards – de cas de maladies d'origine alimentaire sont recensés chaque année, dont le degré de gravité est variable.

La première étude estimative et exhaustive de portée mondiale des maladies d'origine alimentaire a été publiée en 2015. Elle a permis d'établir qu'on en sous-estimait grandement la fréquence et que la plupart de ces maladies étaient dues à des agents pathogènes microbiens et à des parasites d'origine alimentaire (plutôt qu'à des substances chimiques dangereuses); il a également été établi que la prévalence de ces maladies était la plus élevée dans les pays en développement, notamment en Afrique. Toutefois, on mesure beaucoup plus mal la charge de morbidité associée aux substances chimiques dangereuses.

## LES GROUPES LES PLUS VULNÉRABLES AUX MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

Certains groupes sont plus vulnérables que d'autres aux maladies d'origine alimentaire. Il s'agit des jeunes, des personnes âgées, des personnes souffrant de malnutrition, des femmes enceintes et des personnes immunodéficientes. Dans les pays en développement, il existe une corrélation marquée entre la malnutrition et la prévalence des maladies d'origine alimentaire.

Une étude portant sur plusieurs pays a montré que 25 pour cent des cas de retard de croissance étaient imputables à des épisodes répétés de diarrhée. Chaque épisode supplémentaire qui survient dans les 24 premiers mois de la vie accroît le risque de retard de croissance d'environ 5 pour cent.

Les maladies d'origine alimentaire ont une incidence importante sur la résilience et la vulnérabilité des femmes. Par exemple, les femmes enceintes ou qui allaitent sont particulièrement vulnérables à certains types de maladie d'origine alimentaire, en particulier la listériose et la toxoplasmose. La culture influe également sur la consommation relative d'aliments présentant des risques. Dans certains pays, les femmes consomment davantage d'abats de mauvaise qualité que les hommes, et ceux-ci consomment davantage de viande constituée de tissus musculaires, à forte valeur nutritive. On a constaté que la consommation d'abats était un facteur de risque de diarrhée. En Afrique, les hommes ont davantage accès à la viande, car ils mangent dans des bars qui servent – en même temps que de la viande – de l'alcool. La consommation d'aliments dans de tels lieux est associée à un risque accru. En Chine, au Viet Nam et en Corée, on observe une tendance similaire s'agissant des maladies véhiculées par les poissons.

## TENDANCES EN MATIÈRE DE MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

La plupart des maladies d'origine alimentaire sont provoquées par des agents pathogènes. Récemment, on a enregistré un déclin global marqué des maladies infectieuses, alors que les maladies non transmissibles, en particulier celles qui sont associées au surpoids et à l'obésité, sont en augmentation. Dans cette optique, on est fondé à espérer un recul des maladies

d'origine alimentaire. Toutefois, dans les pays et les régions pour lesquels on dispose de données adéquates en ce qui concerne les maladies d'origine alimentaire (Union européenne et États Unis d'Amérique), on n'a observé ces 10 dernières années ni changement ni détérioration s'agissant du nombre de cas enregistrés de presque toutes (mais pas de toutes) ces maladies.

## SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE SAIN

Le rôle critique que joue la sécurité sanitaire des aliments en faveur d'un environnement alimentaire sain est brièvement décrit ci-après.

### 1. Disponibilité des aliments:

La plupart des maladies d'origine alimentaire résultent de la consommation de viande fraîche et de légumes, aliments plus nutritifs et souvent plus coûteux que les aliments



© FAO/Giuseppe Bizzarri

de base. La prévalence des maladies d'origine alimentaire peut avoir pour effet de réduire la gamme des aliments disponibles si les produits contaminés sont détruits et si les méthodes employées pour lutter contre ces maladies impliquent l'abattage d'animaux. Le recours à cette dernière technique peut également entraîner une diminution des revenus des exploitants agricoles. Enfin, les préoccupations suscitées par les maladies d'origine alimentaire entraînent parfois des changements d'orientation dans les systèmes agroalimentaires, d'où une moindre disponibilité d'aliments frais, produits localement et non transformés.

## 2. Psychoses alimentaires:

Les risques associés aux psychoses alimentaires ne sont pas une cause majeure de maladie ou de décès, car, le plus souvent, seuls quelques dizaines ou quelques centaines d'individus sont touchés. Les maladies d'origine alimentaire endémiques font beaucoup plus de victimes parmi les populations. Toutefois, les psychoses alimentaires sont susceptibles d'avoir des conséquences plus vastes sur la santé par la voie de la nutrition, car il arrive que ces psychoses incitent plusieurs millions d'individus à modifier leur régime alimentaire.

**3. Normes alimentaires:** Les normes alimentaires exercent une influence importante, mais pas décisive, sur la réduction des maladies d'origine alimentaire dans les pays développés (où les normes privées revêtent une importance croissante). Dans les pays en développement, bien souvent, les normes ne sont guère respectées, aussi est-il difficile d'évaluer leur incidence.

**4. Information:** Si l'information nutritionnelle est répandue, il n'en va pas de même de l'information sur la sécurité sanitaire des aliments, qui n'est pas susceptible d'avoir des répercussions sur la santé, qu'on l'envisage par le biais de l'argument «maladie» ou par celui de l'argument «nutrition». La stratégie consistant à utiliser ce type d'information pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments présente des difficultés tant sur le plan économique que sur le plan social.

**5. Vente au détail:** Dans les pays développés, les points de vente au détail modernes privilégient plutôt des aliments qui ont subi davantage de transformations que d'autres – et tendent donc à créer un mauvais environnement alimentaire – mais en règle générale ils sont sûrs (certaines filières de vente au détail sont également associées à une disponibilité accrue de produits frais). Dans les pays en développement, les aliments transformés selon des méthodes modernes semblent moins sûrs que leurs équivalents dans les pays développés, mais on a du mal à déterminer si les aliments issus des points de vente au détail modernes sont plus sûrs ou non que ceux qui sont issus de la vente au détail traditionnelle.

## 6. Production par les ménages:

Il est très difficile de garantir la sécurité sanitaire des aliments produits et consommés par les ménages de petits



© FAO/Tang Hongwen



© FAO/Alessia Pierdomenico

agriculteurs. Il faut en effet concilier deux exigences: d'une part, encourager des environnements alimentaires sains grâce à l'accroissement de la production familiale de légumes frais et d'aliments d'origine animale, d'autre part faire en sorte que l'ensemble des aliments consommés par les ménages soient sûrs.

#### 7. Mise en place de programmes alimentaires

de types repas scolaires ou vivres contre travail: de tels programmes sont susceptibles de contribuer davantage à la sécurité sanitaire des aliments et à un environnement alimentaire sain même s'ils ne sont pas exempts d'exigences contradictoires, à savoir que des aliments hautement nutritifs et savoureux peuvent également se révéler plus chers et présenter un risque de contamination plus élevé.

**8. Commerce:** Il est difficile de concilier, dans une optique commerciale, la sécurité sanitaire des aliments et un environnement alimentaire sain. Dans les pays en développement, les denrées

alimentaires commercialisées sont en général sûres mais, en conséquence, il arrive qu'elles fassent l'objet de transformations plus poussées et qu'elles soient moins nutritives.

### RECOMMANDATIONS VISANT À AMÉLIORER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- L'approche dite «de la ferme à la table» est la plus adaptée pour recenser les points de contrôle.* Un principe important de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments est le suivant: les risques doivent être gérés tout au long de la filière qui va «de la ferme à la table» et certains le sont plus efficacement à la ferme. Le Royaume-Uni, l'Islande et le Danemark ont réduit de façon spectaculaire la quantité d'agents pathogènes repérés aux premières étapes de la production alimentaire grâce à des contrôles stricts tout au long de la chaîne de valeur, l'accent étant mis sur
- la réduction de la prévalence des maladies dans le réservoir animal plutôt que dans les produits vendus au détail.
- Approches fondées sur le risque plutôt que sur le danger.* Plusieurs études menées dans des pays en développement ont montré que des dangers étaient communément associés aux denrées alimentaires mais que le risque d'y être exposé n'était pas toujours élevé. Par exemple, le lait produit au Kenya est souvent contaminé par des bactéries mais, du fait que plus de 99 pour cent de ce lait est bouilli, le risque auquel sont exposés les consommateurs n'est pas nécessairement élevé. Le fait de se concentrer sur les risques pour la santé humaine, plutôt que sur l'existence du danger, permet une meilleure répartition des ressources.
- Lorsque prédomine le secteur informel, professionnaliser plutôt que pénaliser.* Dans les pays en développement, les approches dites «de la ferme à l'assiette» sont moins applicables. Toutefois, on

a combiné avec succès le renforcement des capacités du secteur informel et l'adoption de mesures incitatives, afin de stimuler davantage encore les changements de comportement. Par exemple, en Afrique du Sud, jusqu'à la fin des années 1990, la vente d'aliments sur la voie publique était perçue comme peu sûre et la plupart des décideurs voulaient l'interdire. L'opinion publique a évolué grâce à une combinaison d'éléments factuels, de campagnes de sensibilisation et de programmes visant à améliorer l'hygiène. En conséquence, chacun soutient aujourd'hui la vente d'aliments sur la voie publique parce qu'elle se pratique dans de meilleures conditions et constitue un moyen de subsistance en même temps qu'un apport positif du point de vue de la nutrition.

- *Encourager l'adoption de technologies appropriées.* Lorsque les acteurs de la chaîne de valeur n'utilisent pas les technologies propres à assurer la sécurité sanitaire des aliments, de simples innovations telles que le recours à des contenants de qualité alimentaire ou à de l'eau chlorée peuvent entraîner une amélioration substantielle en termes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.
- *Améliorer la gouvernance en matière de sécurité sanitaire des aliments.* Dans les pays en développement, nombre de gouvernements n'ont pas les moyens de garantir la sécurité sanitaire de la plupart des aliments consommés sur les marchés intérieurs. La mise en place d'une structure unifiée ou d'un système intégré unique donne souvent de bons résultats mais, lorsque c'est impossible pour des raisons historiques ou politiques, une stratégie nationale de contrôle des aliments peut permettre d'assigner un rôle précis à chaque partie prenante.

- *Lutte contre les maladies.* Lorsque l'on considère le coût et les avantages associés à la lutte contre les maladies d'origine alimentaire, il faut tenir compte de possibles incidences sur la nutrition.
- *Établissement de priorités dans une optique intégrée.* Lorsque les sociétés ont de multiples objectifs, il faut prendre en considération le fait que l'obtention d'un résultat précieux peut compromettre la réalisation d'autres objectifs. Par exemple, les pays en développement ont pour objectif de réduire la prévalence des maladies infantiles et du retard de croissance, or la plupart du lait cru provient du secteur informel. Dans une telle situation, le fait d'interdire le lait cru pourrait avoir de graves effets sur la nutrition des ménages. Même si le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire lorsqu'on s'approvisionne sur le marché informel n'est pas négligeable, il est également important de prendre en compte les avantages associés aux aliments nutritifs ainsi que la nécessité de préserver les moyens de subsistance de centaines de millions de femmes et d'hommes qui travaillent dans le cadre de chaînes de valeur informelles.

## CONCLUSIONS

On est raisonnablement fondé à estimer que la plupart des maladies d'origine alimentaire sont le fait de dangers biologiques; que les premiers touchés sont les pays en développement; que la plupart de ces maladies résultent de la consommation d'aliments frais et périssables vendus sur les marchés informels. La première estimation de portée mondiale de la prévalence des maladies d'origine alimentaire a conclu qu'elles avaient provoqué 420 000 décès et représentaient 33 millions



© FAO/Ezequiel Becerra

d'années de vie corrigées du facteur invalidité (AVCI) en 2010 (98 pour cent dans des pays en développement), ce qui est comparable à la charge de morbidité du paludisme, de la tuberculose ou du VIH/sida.

Une alimentation sûre est une composante essentielle d'un environnement alimentaire sain. Toutefois, les objectifs en matière de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments ne sont pas toujours alignés. En particulier, les aliments les plus nutritifs comptent parmi ceux auxquels sont associés les risques les plus importants, et les approches qui privilégient l'étiquetage et l'information ne sont pas toujours bien adaptées pour garantir la sécurité sanitaire.

Il existe diverses méthodes susceptibles d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments – mobiliser la technologie,



apporter des innovations à la chaîne de valeur, ou restructurer la gouvernance en matière de sécurité sanitaire des aliments – mais on en connaît mal la faisabilité et l'efficacité. De plus, les efforts visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments ont parfois des conséquences négatives inattendues, notamment lorsqu'ils portent atteinte à la qualité de la nutrition. Toutefois, les préoccupations généralisées que suscite la sécurité sanitaire des aliments, et le fait que de plus en plus de données probantes font apparaître l'incidence sur la santé publique et les coûts économiques des aliments insalubres, font qu'il est probable que cette question recevra une attention plus soutenue à l'avenir.

### **Encadré 2: Sécurité sanitaire des aliments: messages clés**

- La charge de morbidité des maladies d'origine alimentaire a été considérablement sous estimée: elle est comparable à celle du paludisme, du VIH/sida ou de la tuberculose. La plupart de la charge de morbidité attribuée à ces maladies et dont on a connaissance touche les pays en développement (98 pour cent) et les causes en sont d'origine biologique plutôt que chimique (97 pour cent et 3 pour cent respectivement).
- Les maladies d'origine alimentaire ont des effets indirects importants en ce qu'elles modifient les habitudes d'achat des consommateurs.
- Il existe diverses méthodes susceptibles d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments – mobiliser la technologie, apporter des innovations à la chaîne de valeur, ou restructurer la gouvernance en matière de sécurité sanitaire des aliments – mais on en connaît mal la faisabilité et l'efficacité.

*Pour un examen plus approfondi de la question, on consultera en ligne l'intégralité de la publication, «Influencing food environments for healthy diets» (Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine) ([www.fao.org/3/a-i6484e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf)).*

# AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION SAIN : L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

## INTRODUCTION

Un environnement alimentaire sain garantit la disponibilité de denrées alimentaires elles-mêmes saines et nutritives, d'un coût abordable, acceptables et attrayantes pour tous. L'étiquetage des denrées alimentaires attire l'attention des consommateurs sur les avantages et les risques pour la santé de nutriments ou d'ingrédients particuliers qui sont présents dans tel ou tel produit, et il peut aussi encourager les producteurs à fabriquer des aliments plus sains, ce qui présente deux avantages : renforcer l'environnement alimentaire et apporter une assistance directe aux consommateurs en les aidant à adopter un régime alimentaire sain.

Selon la Commission du Codex Alimentarius, on entend par étiquette toute fiche, marque, image ou autre description écrite, imprimée, sérigraphiée, gravée, embossée, ou appliquée sur l'emballage, ou jointe à celui-ci. On entend par étiquetage tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente ou l'écoulement (FAO et OMS, 2007).

L'étiquetage de produits alimentaires se pratique dans de nombreux environnements alimentaires. Dans certains cas, il est volontaire, dans d'autres il est requis par la loi. Les politiques d'étiquetage alimentaire permettent aux producteurs de décider quels éléments d'information ils veulent rendre publics. Le plus souvent, un producteur est motivé lorsque l'information figurant sur l'étiquette stimule les ventes, car

elle sensibilise le consommateur aux avantages que présente le produit. Il n'est guère surprenant que les étiquettes n'informent que rarement le consommateur de tout attribut négatif du produit. Toutefois, les étiquettes qui sont apposées sur une base volontaire ne le sont pas sur toutes les denrées alimentaires, ce qui limite la capacité du consommateur de comparer les produits.

Des politiques d'étiquetage obligatoire sont en cours d'élaboration, pour que soient communiqués les éléments d'information jugés nécessaires pour protéger les consommateurs. Les politiques contraignantes s'appliquent généralement à une gamme plus vaste de produits que les politiques d'étiquetage volontaire. Il est demandé aux producteurs de faire figurer des éléments d'information susceptibles d'attirer le consommateur ou de le détourner d'un produit. L'obligation de faire figurer des éléments d'information sur les risques associés à un produit sur son emballage peut conduire les fabricants à reformuler la composition d'un produit afin d'éviter tout risque de perception négative de la part des consommateurs.

## DIVERS TYPES D'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Divers types d'étiquetage fournissant des éléments d'information relatifs à la nutrition se retrouvent dans de nombreux pays. On examinera ci-après leurs atouts et limites respectifs.

## Informations nutritionnelles

Le plus souvent, l'étiquetage donne des informations nutritionnelles, qui figurent généralement sous forme d'encadré au dos ou sur le côté de l'emballage. En 2016, 68 gouvernements avaient rendu obligatoire l'apposition de listes contenant des informations nutritionnelles sur les denrées alimentaires conditionnées. Les directives du Codex Alimentarius recommandent que soient mentionnées la valeur énergétique (calories), la teneur en protéines, la quantité de glucides assimilables à l'exclusion des fibres alimentaires, ainsi que la teneur en lipides, en graisses saturées, en sodium et en sucres totaux. Il arrive aussi que la teneur en vitamines et en minéraux soit mentionnée.

Les consommateurs utilisent les informations nutritionnelles pour comparer les produits en fonction de caractéristiques plus spécifiques, pour vérifier les allégations figurant sur l'étiquetage et pour sélectionner les produits qui conviennent le mieux à leurs besoins. Toutefois, si nombre de consommateurs « regardent » les informations nutritionnelles ou les « lisent », rares sont ceux qui comprennent vraiment comment utiliser l'information en question dans l'optique d'une alimentation saine. Pour être en mesure de comprendre ce type d'étiquetage, les consommateurs doivent maîtriser les connaissances de base (savoir lire, écrire et compter) et posséder des connaissances en matière de nutrition, ce qui n'est pas le cas de nombre d'entre eux. Les étiquettes ne présentent pas les informations nutritionnelles

de façon synoptique ni d'une manière propre à orienter les consommateurs en leur faisant apprécier d'un seul coup d'œil l'équilibre global entre les avantages et les risques pour la santé que présente le produit. En conséquence, l'information nutritionnelle doit aller de pair avec des programmes éducatifs, de manière à les rendre compréhensibles par les consommateurs.

### Listes d'ingrédients

Un deuxième type d'étiquetage très généralement utilisé et souvent exigé présente la liste des ingrédients constitutifs d'un produit. Les consommateurs peuvent ainsi repérer les aliments qui comportent des ingrédients ayant un effet positif sur la santé, ou, à l'inverse, ceux dont il faut réduire la consommation ou qu'il faut éviter à tout prix. Un défaut des listes d'ingrédients est qu'elles sont souvent très longues et trop techniques pour nombre de consommateurs. Il serait possible de les améliorer en utilisant des mots simples et courants, et en rendant ces listes plus visibles et lisibles sur l'étiquette.

### Allégations liées à la teneur en nutriments et à la fonction de ces éléments

Dans les pays riches, dans les pays à revenu intermédiaire et dans les pays à faible revenu, les propriétés nutritives des produits alimentaires sont souvent indiquées volontairement par les fabricants. Ils cherchent ainsi à distinguer leurs produits des autres, à développer leur gamme de produits, à les positionner par rapport à la réglementation

en vigueur et aux messages de santé publique et à améliorer l'image de leur marque. Par exemple, il est parfois affirmé que certains nutriments contenus dans tel ou tel produit sont en quantité élevée, en faible quantité, contiennent des éléments enrichis, ou « aucun additif ». Bien que de telles déclarations soient volontaires, la législation nationale et les normes internationales définissent les critères à appliquer pour de tels étiquetages.

La possibilité qui leur est offerte de donner des informations qui différencient un produit sur la base des éléments nutritifs qu'il contient peut pousser les fabricants à élaborer des produits plus nutritifs. L'expérience montre que ce type d'information attire l'attention des consommateurs sur les produits particulièrement nutritifs. Toutefois, sans réglementation adéquate, les consommateurs peuvent être trompés quant à la valeur globale d'un produit.



© FAO/Alessia Pierdomenico

## Systèmes d'évaluation au recto de l'emballage

Plusieurs décennies d'expérience accumulée ont conduit de nombreux experts à conclure que les étiquettes devaient être modifiées de manière à ce qu'elles: 1) soient simples à comprendre; 2) n'exigent pas de connaissance préalable de la nutrition; 3) soient faciles à localiser sur l'emballage par les consommateurs. Ils ajoutent que les étiquettes devraient non seulement fournir des orientations, plutôt que se contenter de communiquer des faits, mais aussi qu'une évaluation du produit devrait y figurer et que les étiquettes devaient être faciles à mémoriser.

En réponse, des étiquettes ont été élaborées pour apposition au recto de l'emballage des produits – utilisant des nombres, des symboles et des classements pour donner un aperçu synthétique de la qualité nutritionnelle du produit. Au cours de la décennie écoulée, trois types d'éléments d'information se sont généralisés: l'apport quotidien recommandé, la présentation de choix et les feux tricolores. Ces indications ou représentations visuelles sont clairement visibles, ce qui fait gagner du temps aux acheteurs et attire leur attention même lorsqu'ils ne recherchent pas activement ces éléments d'information. Il est nécessaire d'harmoniser les types

d'étiquetage figurant au recto des produits afin d'empêcher tout risque de confusion parmi les consommateurs.

## RECOMMANDATIONS FINALES

Dans le monde entier, l'étiquetage des produits alimentaires est un outil appréciable pour améliorer l'environnement alimentaire, car l'information qu'il fournit est communiquée au consommateur au moment où celui-ci décide d'acheter ou non tel ou tel produit. La nature de l'étiquetage est fonction du produit. Il permet au consommateur d'exercer son droit à l'information et d'appliquer les connaissances qu'il possède en matière de nutrition pour choisir entre des produits alimentaires de quelque type que ce soit. Les étiquettes sont également moins restrictives que l'interdiction de la vente de certains produits et moins coûteuses que les taxes et les subventions. Par nécessité, l'élaboration et la mise en œuvre des politiques d'étiquetage exigent une négociation et une collaboration entre les parties prenantes. Ce processus participatif permet de parvenir à un consensus tout en contribuant à la durabilité des stratégies mises en œuvre pour améliorer l'environnement alimentaire. Les étiquettes figurant sur les produits alimentaires sont vues et consultées par des millions de consommateurs dans de nombreux pays; toutefois, pour que tout leur potentiel soit exploité, l'expérience montre que les étiquettes et les politiques d'étiquetage doivent être améliorées. Les recommandations suivantes sont proposées à cette fin:

- L'efficacité des étiquettes dépend des connaissances en matière de nutrition et des compétences de base que possèdent les consommateurs ainsi que de



© FAO/Filippo Brascoco

leur détermination à adopter un régime alimentaire sain. En conséquence, les directives alimentaires, l'éducation à la nutrition et les campagnes de santé publique sont des compléments indispensables des politiques d'étiquetage.

- Il est nécessaire d'améliorer la présentation des étiquettes pour les rendre accessibles et attrayantes pour tout un chacun. Le fait d'améliorer la visibilité des étiquettes existantes améliorerait l'utilisation faite par les consommateurs de l'information nutritionnelle qu'elles contiennent. Il est nécessaire de réfléchir à des formes d'étiquetage que les personnes illettrées puissent comprendre.
- L'étiquetage incite parfois les fabricants à reformuler la composition de leurs produits; il multiplie les possibilités offertes de se procurer des denrées alimentaires plus saines. Davantage de fabricants devraient élaborer de nouveaux produits à teneur réduite en sodium/sel, en graisses saturées, en acides gras trans et en sucres. D'aucuns recommandent une mise en place progressive de tels produits, afin que les consommateurs aient le temps de s'adapter à de nouvelles saveurs.
- Il est nécessaire d'harmoniser les modèles d'étiquetage afin d'éviter tout risque de confusion parmi les consommateurs et de leur permettre de comparer les produits. Les normes définies par le Codex Alimentarius pour l'étiquetage peuvent y contribuer.
- Les gouvernements, ainsi que les associations de consommateurs et de professionnels de l'agroalimentaire, pourraient mettre en commun leurs compétences pour faciliter la mise en œuvre des



politiques d'étiquetage. L'assistance fournie pourrait inclure la formation aux obligations juridiques, à l'analyse de la composition des denrées alimentaires, à l'élaboration d'étiquettes que les consommateurs puissent comprendre et à la fabrication de telles étiquettes.

- Pour qu'une politique d'étiquetage soit effectivement appliquée, il faut mettre en place un système approprié de contrôle des denrées alimentaires. Il doit notamment être possible d'interdire les étiquettes trompeuses. Certains gouvernements et fabricants auront besoin d'une assistance pour renforcer leurs systèmes respectifs de contrôle des denrées alimentaires.

### Encadré 3: Étiquetage des denrées alimentaires: messages clés

- L'étiquetage des produits alimentaires attire l'attention des consommateurs sur les avantages et les risques que telle ou telle denrée alimentaire présente pour la santé. Les consommateurs se servent des étiquettes pour comparer les produits en fonction de caractéristiques spécifiques, vérifier les allégations qui y sont faites et sélectionner les produits qui correspondent à leurs besoins.
- L'étiquetage incite les producteurs de produits alimentaires à élaborer des produits nutritifs. Ils se servent des étiquettes pour distinguer leurs produits des autres, développer leurs gammes de produits, se positionner par rapport à la réglementation en vigueur et aux messages de santé publique et améliorer l'image de leur marque.
- Les étiquettes doivent être simples à comprendre et n'exiger aucune connaissance préalable en matière de nutrition. L'aspect des étiquettes doit être attrayant pour tous les types de consommateurs, y compris ceux dont les compétences de base (lire, écrire, compter) sont très limitées. Le fait d'améliorer la lisibilité des étiquettes améliorera l'utilisation faite par les consommateurs de l'information nutritionnelle qui y figure.

Pour un examen plus approfondi de la question, on consultera en ligne l'intégralité de la publication, «Influencing food environments for healthy diets» (Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine ([www.fao.org/3/a-i6484e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf))).

# AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION SAIN: LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES FONDÉES SUR LE CHOIX DES ALIMENTS

## INTRODUCTION

Les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments peuvent contribuer à rendre les environnements alimentaires sains. La présente section donne un aperçu général des recommandations adoptées au plan national partout dans le monde, analyse dans quelle mesure elles modèlent les environnements alimentaires et contient certaines suggestions d'amélioration de leur efficacité.

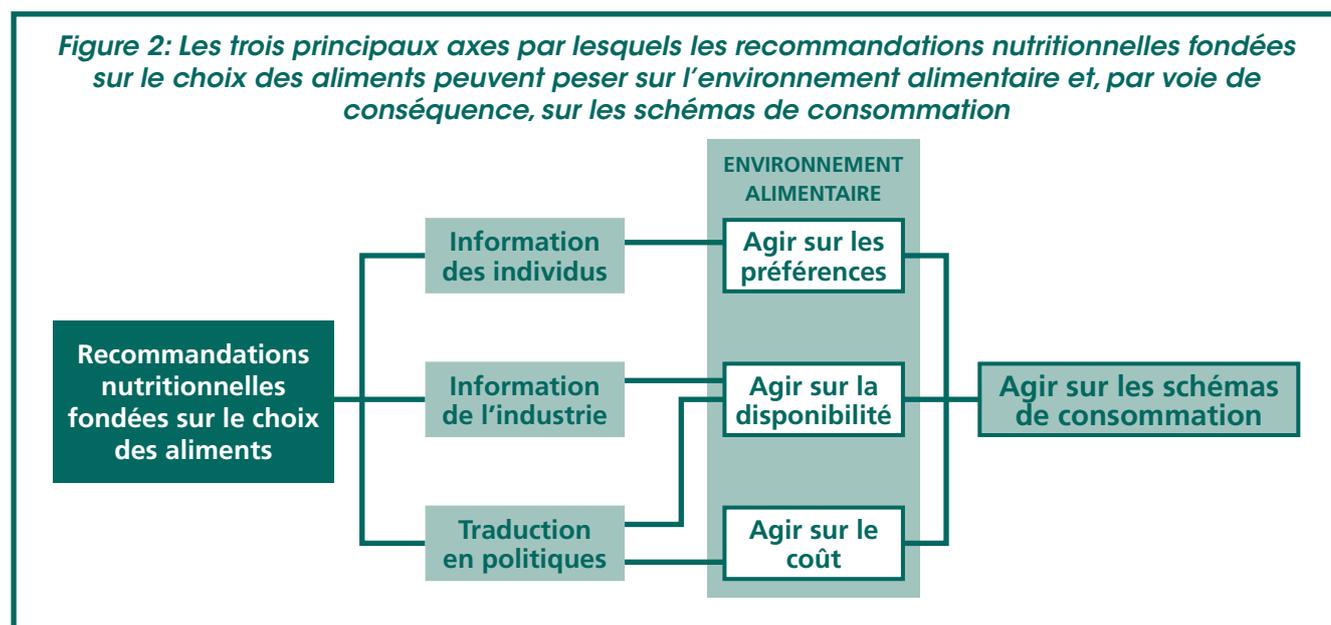
### Les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments, qu'est-ce que c'est exactement ?

Il s'agit de messages brefs, fondés sur des éléments scientifiques, pratiques et accessibles, qui aident les consommateurs à faire des choix sains en matière d'alimentation et à adopter en complément un style de vie lui-même sain, qui leur permettent

d'accéder à un état nutritionnel satisfaisant et contribuent à prévenir la malnutrition sous toutes ses formes. À la différence des apports quotidiens recommandés – qui sont des normes applicables dans le monde entier –, les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments sont adaptées à des conditions nutritionnelles, géographiques, économiques et culturelles spécifiques, auxquelles elles s'appliquent exclusivement. Dans de nombreux cas, les messages qu'elles véhiculent s'accompagnent de représentations visuelles telles que des pyramides, des assiettes ou autres diagrammes, également connues sous l'appellation de guides de l'alimentation. Ceux-ci indiquent quelle est la contribution relative recommandée des différents groupes de denrées alimentaires au régime alimentaire.

Outre qu'elles fournissent aux individus les informations dont ils ont besoin pour procéder à des choix plus sains en matière d'alimentation, les recommandations en question servent de référence pour l'établissement de normes nutritionnelles dans le cadre des politiques relatives à la passation des marchés publics (par exemple pour les repas scolaires ou servis dans les hôpitaux, de l'aide sociale (par exemple les programmes de distribution de denrées alimentaires), ou des politiques de commercialisation des denrées alimentaires et la publicité relative à de tels produits; servent de guide – au moins en théorie – aux acteurs du secteur privé pour la définition de l'offre alimentaire (par exemple détaillants, restaurateurs et responsables de cantines) et à l'industrie alimentaire s'agissant de la composition, de l'étiquetage et de la promotion

Figure 2: Les trois principaux axes par lesquels les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments peuvent peser sur l'environnement alimentaire et, par voie de conséquence, sur les schémas de consommation





© FAO/ Ellen Muehlhoff

des denrées alimentaires. En résumé, les recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments sont susceptibles d'avoir des répercussions sur la consommation de trois façons principales: en informant les individus, en informant l'industrie alimentaire et en inspirant des politiques (Figure 2).

### Établissement d'un lien entre la santé personnelle et les problèmes de société de dimension mondiale

Chacun s'accorde à reconnaître que les systèmes alimentaires actuels ne sont viables ni d'un point de vue environnemental ni d'un point de vue social. Les systèmes de production, de distribution et de consommation

ont érodé la base de ressources naturelles et contribué aux changements climatiques. Ils sont également vulnérables aux chocs climatiques et environnementaux et ne permettent pas de nourrir les populations comme il conviendrait.

Pour relever les défis d'aujourd'hui en matière de sécurité alimentaire tout en assurant la durabilité de l'approvisionnement en denrées alimentaires pour la génération de demain, nos systèmes alimentaires vont devoir gagner en durabilité. Les directives alimentaires peuvent jouer un rôle en contribuant à la mise en place d'un système alimentaire davantage à caractère durable, qui place l'accent sur la santé, en donnant à connaître les types d'alimentation qui sont non seulement conformes aux

exigences nutritionnelles mais ont aussi une incidence moindre sur l'environnement. Depuis quelques années, certains pays (Allemagne, Brésil, Suède et Qatar) prennent en compte les préoccupations liées à la durabilité environnementale dans leurs directives alimentaires nationales, comme cela a été constaté dans certaines études (Gonzalez Fischer et Garnett, 2016).

### MÉTHODOLOGIE

Une évaluation réalisée sur le Web des directives alimentaires de pays du monde entier a été menée sur la base des éléments d'information rendus publics. Elle portait sur les directives elles-mêmes, sur les guides de l'alimentation associés et sur d'autres documents connexes,

sur les communiqués de presse relatifs à leur publication et sur la documentation d'ordre général consacrée à cette question, notamment dans les revues et dans les rapports scientifiques.

## EXAMEN DES RÉSULTATS

### Tableau général

On a recensé 83 pays dotés de directives alimentaires officielles. Un certain nombre de biais géographiques apparaissent clairement (seuls cinq de ces pays se trouvaient en Afrique, Figure 3) et un lien évident s'est fait jour entre le revenu d'un pays et la probabilité qu'il se soit doté de directives alimentaires. Seuls deux des 31 pays à faible revenu s'en étaient dotés, contre 43 des 80 pays à revenu élevé

(Tableau 1). Il est probable que ce constat reflète le manque de moyens et de ressources des pays à faible revenu, mais aussi le fait que les pays plus riches peuvent mobiliser davantage de temps et de ressources pour peser sur les choix de leur population en matière de consommation et de denrées alimentaires, eux qui ne connaissent aucun problème immédiat s'agissant de la disponibilité des denrées alimentaires ou de l'approvisionnement.

S'il est devenu nécessaire pour les pays de se doter de directives alimentaires, c'est en raison de l'évolution de la charge de morbidité correspondant aux maladies d'origine alimentaire. Certes, la faim extrême demeure un fléau qui touche 793 millions d'individus à l'échelle mondiale, principalement en

Afrique subsaharienne et en Asie du Sud, mais les pays en développement font aujourd'hui état de problèmes liés au régime alimentaire, comme l'obésité et les maladies non transmissibles associées, qui sont généralement rencontrés dans les pays à revenu élevé. Il leur faut donc élaborer des directives qui prennent en compte ces nouvelles tendances enregistrées dans les pays à revenu intermédiaire et à faible revenu et qui contribuent à fixer les règles en matière de régime alimentaire, de manière à se prémunir contre les principaux problèmes rencontrés par le monde développé s'agissant de la santé humaine et de la durabilité.

**Figure 3: Carte présentant les 83 pays (en vert) ayant adopté des directives alimentaires qui sont inclus dans la présente analyse**



Source: Gonzalez Fischer et Garnett, 2016



© FAO / Benjamin Rasmussen

**Tableau 1: Classement des pays dotés ou non de directives alimentaires, en fonction de leur revenu selon le classement établi par la Banque mondiale**

	Total	Dotés de directives
Pays à faible revenu	31	2 (6%)
Pays à revenu intermédiaire (tranche inférieure)	51	12 (24%)
Pays à revenu intermédiaire (tranche supérieure)	53	26 (45%)
Pays à revenu élevé	80	43 (53%)
Tous les pays	215	83 (38%)

## Diverses étapes de l'élaboration

### Formulation des directives

Dans la plupart des pays, c'est au Ministère de la santé (ou à un ministère équivalent) qu'il incombe d'élaborer ce type de directives. Il en découle que la plupart des experts mobilisés proviennent des secteurs de la nutrition et de la santé publique.

Il est souvent difficile d'établir une distinction entre enjeux scientifiques et politiques. À titre d'exemple, la décision finale qui a été prise d'exclure la durabilité des directives alimentaires adoptées par les États-Unis d'Amérique en 2015 est le reflet d'un jugement politique plutôt que d'un désaccord fondamental au sujet des données factuelles scientifiques ayant servi de base à l'étude examinée.

## Présentation et nature des messages

La plupart des directives s'articulent sur des messages très similaires (Figure 4).

En dépit du fort impact sur l'environnement de la production de viande et du fait que l'OMS, dans une déclaration de 2015, a mis en relief les liens entre les viandes transformées – et potentiellement les viandes rouges – et le cancer (Bouvard *et al.*, 2015), seules 20 des 83 séries de directives (24 pour cent) recommandent de réduire ou de limiter la consommation de viande, certaines distinctions étant établies entre les viandes rouges et les viandes transformées.

### Publics visés

La plupart des directives alimentaires publiées au plan national dispensent des conseils adaptés aux besoins de la

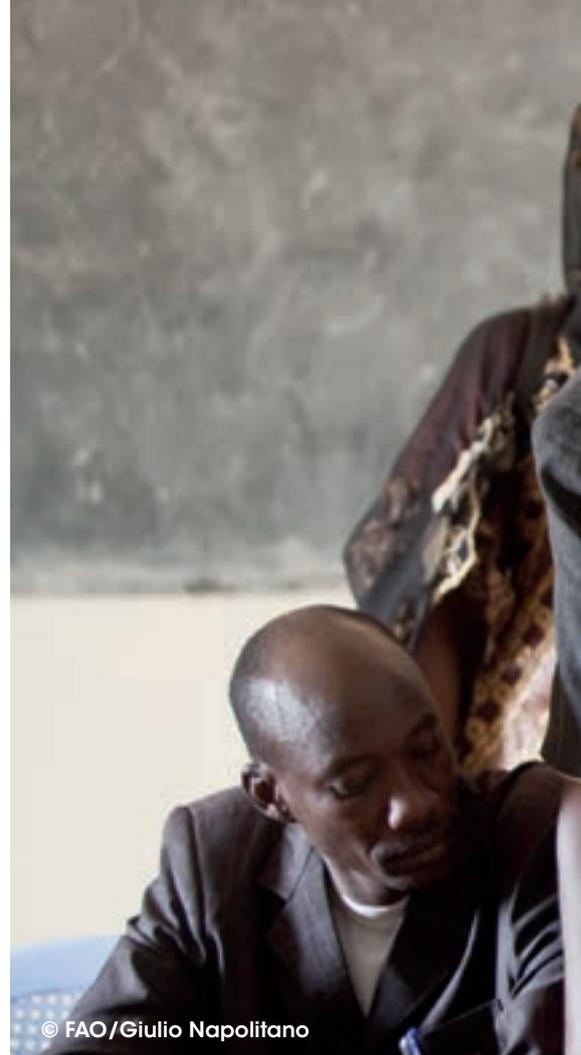
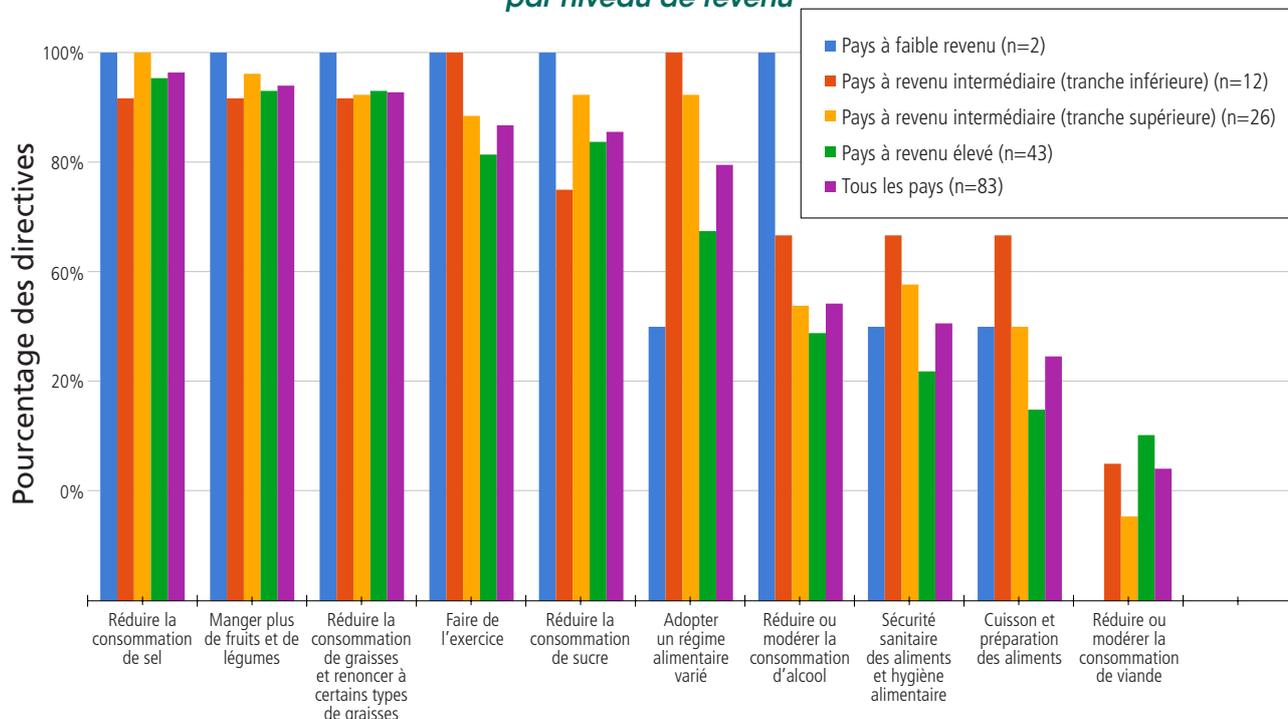


Figure 4: Synthèse des messages les plus fréquemment énoncés dans les directives, par niveau de revenu



Source: Adapté de Gonzalez Fischer et Garnett, 2016.



population dans son ensemble, mais il arrive aussi qu'ils soient destinés à certains groupes en particulier.

On n'a pas trouvé d'exemple de directives officielles destinées aux détaillants ou aux traiteurs, qui sont pourtant des intermédiaires de premier plan en matière de consommation alimentaire. De telles directives, si elles existaient, devraient déterminer quels aliments il est préférable de vendre au détail dans les magasins, ou de servir dans les restaurants et dans les cantines. Dans certains pays, la consommation de denrées alimentaires ailleurs qu'au domicile représente une proportion notable de la consommation totale, en particulier d'aliments riches en graisses saturées, en sucres et/ou en sel.

### Suivi et évaluation

Il est essentiel de mettre en place des dispositifs de suivi et d'évaluation de l'impact des

directives alimentaires. Nombre de pays déploient des efforts considérables pour élaborer des directives alimentaires mais ne se soucient guère (voire pas du tout) d'en évaluer l'impact.

### Un chaînon manquant: la traduction des directives en politiques

Pour qu'elles aient des effets positifs sur les environnements alimentaires, il est essentiel de veiller à ce que les directives alimentaires influent sur les choix opérés par les pouvoirs publics. Mais on ne détecte pas de liens évidents entre directives alimentaires et politiques.

## RECOMMANDATIONS FINALES

En dépit de toutes les limites et lacunes décrites dans le présent document, les directives alimentaires demeurent une composante essentielle d'une politique alimentaire cohérente. Au mieux, elles constituent des

orientations officielles, accessibles et faciles à comprendre, et indiquent aux individus quels modes de consommation alimentaire privilégier et quelles améliorations apporter à leur régime alimentaire. Mais pour être pleinement utiles, elles doivent reposer sur des données probantes et être largement diffusées auprès du grand public et des professionnels de la santé. Elles doivent aussi étayer les politiques et les interventions menées dans le domaine alimentaire et ouvrir la voie à l'élaboration de nouvelles initiatives, notamment, mais pas seulement, en ce qui concerne les repas scolaires, l'aide alimentaire, les normes régissant la passation de marchés publics et la réglementation applicable à la commercialisation des aliments et à la publicité qui en est faite.

Les recherches menées dans ce domaine sont de plus en plus solides et il en ressort que le fait de mettre uniquement l'accent sur la santé ne suffit pas,

pour nécessaire que ce soit. Les systèmes alimentaires actuels ont un impact environnemental négatif très important, ils ne sont pas équitables et ils sont très instables; en d'autres termes, ils ne sont pas durables. Les régimes alimentaires qui favorisent un bon état de santé aujourd'hui sont susceptibles de compromettre le bien-être des générations futures et leur capacité d'accéder à des aliments nutritifs et d'en consommer. En conséquence, il est essentiel de prendre en compte les considérations environnementales et autres enjeux de société lorsque l'on cherche à définir un mode de consommation alimentaire souhaitable.

On trouvera ci-après un certain nombre de suggestions pour l'élaboration de directives alimentaires susceptibles de contribuer à la création d'un environnement alimentaire sain.

Les directives devraient:

- être fréquemment mises à jour pour inclure les dernières données nutritionnelles en date et être ajustées en fonction de l'évolution des enjeux de santé publique;
- montrer que de multiples secteurs gouvernementaux sont chargés de leur application et ne pas être le reflet des pressions exercées par les groupes d'intérêt;
- reposer sur l'utilisation de deux outils distincts et indépendants:
  - les avis de scientifiques et de professionnels dotés des compétences les plus diverses dans des domaines tels que la santé, l'environnement et les enjeux socioéconomiques;
  - les consultations menées avec la société civile et l'industrie alimentaire, en ménageant leurs intérêts respectifs mais en les subordonnant aux données scientifiques probantes;
- s'adresser à des publics divers, leur présentation et leur degré de détail étant adaptés à chacun, selon qu'il s'agit du grand public, des professionnels de la santé ou des personnes qui travaillent dans le secteur alimentaire;
- être accessibles mais ambitieuses:
  - prendre en compte les modes de consommation et le contexte culturels actuels, de manière à ne pas créer des exigences inatteignables;
  - promouvoir un changement radical des modes de consommation afin de les rendre vraiment sains et durables d'un point de vue nutritionnel, et encourager pour ce faire l'adoption d'une série de mesures qu'il soit possible de mettre en œuvre;
- inclure des conseils destinés à différents groupes de population, y compris aux personnes qui choisissent de ne pas manger de viande ni de produits d'origine animale;
- inclure des conseils qui ne portent pas seulement sur ce qu'il convient de manger, afin de redéfinir notre relation avec la nourriture, à savoir:
  - les conditions dans lesquelles il est préférable de manger;
  - la cuisine et la préparation des aliments;
  - les éléments d'information sur l'impact environnemental de divers aliments;
- être largement diffusées et promues, de sorte que chacun en connaisse l'existence:
  - une communication efficace au sujet des directives ne contribue pas seulement à en assurer la promotion, mais aussi à battre en brèche les informations fausses en provenance d'autres sources (par exemple, les «régimes à la mode»);
- être éclairées par un suivi des modes de consommation alimentaire, bien connus du grand public et évoluer en fonction des préoccupations qu'elles suscitent, autant de facteurs susceptibles de contribuer à ce qu'elles fassent autorité;



© FAO/Ami Vitale

- établir des liens clairs avec les politiques alimentaires qui sont effectivement mises en œuvre, s'agissant par exemple des repas servis dans les établissements scolaires et les hôpitaux, de l'aide alimentaire, de la passation de marchés publics, de la diffusion de la réglementation en vigueur et des normes applicables dans l'industrie alimentaire;
- prendre en compte les préoccupations liées à la durabilité, afin que les générations futures puissent bénéficier elles aussi d'une alimentation suffisante et nutritive.

*Pour un examen plus approfondi de la question, on consultera en ligne l'intégralité de la publication, «Influencing food environments for healthy diets» (Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine) ([www.fao.org/3/a-i6484e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf)).*

#### **Encadré 4: Recommandations nutritionnelles fondées sur le choix des aliments: messages clés**

- En dépit de toutes les limites et lacunes décrites ici, les directives alimentaires demeurent une composante essentielle d'une politique alimentaire cohérente. Au mieux, elles fournissent des orientations officielles, accessibles et faciles à comprendre quant à la manière dont il convient de se nourrir et donnent une idée des mesures à prendre pour aller de l'avant. Il est important que les pays qui n'en sont pas encore dotés se consacrent désormais à l'élaboration de telles directives.
- Pour qu'elles soient pleinement utilisées, les directives doivent reposer sur des données concrètes et être largement diffusées, tant auprès du grand public qu'auprès des professionnels de la santé. Il est également essentiel qu'elles éclairent les politiques et interventions menées et soient prises en compte lors de l'élaboration de celles-ci, notamment, mais pas seulement, en ce qui concerne les repas scolaires, l'aide alimentaire, les normes applicables aux marchés publics et la réglementation applicable à la commercialisation des produits alimentaires et à la publicité qui en est faite.
- Un corpus de recherche de plus en plus étoffé valide l'accent mis sur la santé, même si cela ne suffit pas. Les systèmes alimentaires actuels ont un impact négatif sur l'environnement, ils ne sont guère équitables et ils sont très instables; en d'autres termes, ils ne sont pas durables. Les régimes alimentaires aujourd'hui considérés comme propices à un bon état de santé risquent de compromettre le bien-être des générations futures et leur capacité d'accéder à des aliments nutritifs et d'en consommer. Il importe donc de tenir compte des enjeux environnementaux et sociaux pour définir des modes de consommation alimentaire idoines.



© FAO/Sergey Kozmin

# BIBLIOGRAPHIE

- Bouvard, V., Loomis, D., Guyton, K. Z., Grosse, Y., El Ghissassi, F., Benbrahim-Tallaa, L., Guha, N., Mattock, H. & Straif, K.** au nom du groupe de travail sur les monographies du Centre international de recherche sur le cancer, 2015. Carcinogenicity of consumption of red and processed meat. *The Lancet Oncology* 16, 1599-1600. DOI: 10.1016/S1470-2045(15)00444-1.
- FAO.** 2013. *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture: mettre les systèmes alimentaires au service d'une meilleure nutrition* (Rome).
- FAO et OMS,** 2007: Codex Alimentarius – Étiquetage des denrées alimentaires (5e édition), FAO, Rome.
- GBD (Global Burden of Disease Study).** 2013. **Collaborators: Forouzanfar, M.H., Alexander, L., Anderson, H.R., Bachman, V.F., Biryukov, S., Brauer, M., Burnett, R., Casey, D., Coates, M.M., Cohen, A., Et Al.** 2015. Global, regional and national comparative risk assessment of 79 behavioural, environmental and occupational and metabolic risks or clusters of risks in 188 countries, 1990–2013: A systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2013. *The Lancet*, 386, 2287-323, doi: 10.1016/S0140-6736(15)00128-2.
- GLOPAN (Groupe mondial d'experts sur l'agriculture et les systèmes alimentaires au service de la nutrition).** 2016. Food systems and diets: Facing the challenges of the 21st century. Londres.
- Gonzalez Fischer, C. et Garnett, T.,** 2016. Notre assiette, les pyramides alimentaires et l'avenir de la planète. Recommandations nutritionnelles nationales pour des régimes alimentaires sains et des modes d'alimentation durables: état des lieux. FAO/FCRN. À paraître (version anglaise [Plates, pyramids and planets. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment] consultable à l'adresse suivante: [www.fao.org/3/a-i5640e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i5640e.pdf))
- Hawkes C., Smith T.G., Jewell J., Wardle J., Hammond R.A., Friel S., Thow A.M., Kain J.** 2015. Smart food policies for obesity prevention. *The Lancet*, Volume 385, pp. 2410-21.
- Herforth A., Ahmed S.** 2015. The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions. *Food Security* 7(3): 505-520.
- HLPE (Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition).** 2014. *Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durable*. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome, FAO.
- McKinsey Global Institute.** 2014. *Overcoming obesity: an initial economic analysis*. Document d'analyse. McKinsey & Company.
- OMS,** 2015: Aide-mémoire de l'OMS no 394, Alimentation saine (consultable à l'adresse suivante: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/fr/>).



**RÉSUMÉ DES 10 ENGAGEMENTS  
À PASSER À L'ACTION ÉNONCÉS DANS  
LA DÉCLARATION DE ROME SUR LA NUTRITION**

1. Éliminer, à l'échelle mondiale, la faim et prévenir toute forme de malnutrition
2. Investir davantage dans des interventions et actions efficaces de nature à améliorer le régime alimentaire et la nutrition des populations
3. Renforcer les systèmes alimentaires durables, de la production à la consommation et dans tous les secteurs concernés
4. Faire une plus large place à la nutrition dans les stratégies, politiques, plans d'action et programmes nationaux pertinents et adapter les ressources nationales en conséquence
5. Améliorer la nutrition en renforçant les capacités humaines et institutionnelles grâce à des travaux pertinents de recherche-développement, à l'innovation et au transfert des technologies appropriées
6. Renforcer et faciliter les contributions et l'action de toutes les parties prenantes et promouvoir la collaboration au sein des pays et entre eux
7. Élaborer des politiques, programmes et initiatives visant à assurer une alimentation saine pendant toute la vie
8. Donner aux populations les moyens dont elles ont besoin et mettre en place un environnement favorable leur permettant de choisir en connaissance de cause les produits alimentaires, pour un mode d'alimentation sain et des pratiques appropriées d'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge grâce à une amélioration de l'information et de l'éducation en matière de santé et de nutrition
9. Mettre en oeuvre les engagements de la Déclaration de Rome sur la nutrition par l'intermédiaire du Cadre d'action
10. Envisager comme il se doit d'intégrer la vision et les engagements pris dans la Déclaration de Rome sur la nutrition dans le processus du programme de développement pour l'après-2015, en établissant notamment un éventuel objectif mondial connexe