

Le "triple gaspillage"

Dossier de la rédaction de H2o
December 2016

Le gaspillage alimentaire, de ressources naturelles et de talent humain a un impact négatif sur l'agriculture et le développement rural

Les traditions agricoles et la culture alimentaire de la région méditerranéenne ont longtemps été considérées comme exemple de saines habitudes alimentaires, mises en valeur par des économies rurales particulièrement dynamiques. Les pressions démographiques et environnementales, auxquelles s'ajoutent un climat changeant et des défis socio-économiques, soulèvent maintenant quelques questions concernant l'avenir des systèmes alimentaires de la région et ce que cela implique pour parvenir à un développement durable. Un nouvel ouvrage, publié par la FAO et le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), met en garde contre le risque de "triple gaspillage" posé par la mauvaise utilisation des ressources naturelles, par le gaspillage et les pertes alimentaires et par une lente disparition du savoir-faire traditionnel. Selon MediTerra - Zéro gaspillage dans la Méditerranée : Ressources naturelles, alimentation et connaissances, ces risques doivent être contrés par l'adoption d'approches plus durables au niveau de la production agricole et de politiques plus fortes basées sur des approches multisectorielles. "Le monde, y compris la région méditerranéenne, fait face à de nombreux défis. Plusieurs formes de gaspillage liées à l'alimentation aux ressources naturelles et aux connaissances sont inhérentes à ces défis et posent d'importants obstacles en vue de parvenir à une certaine durabilité", écrivent Josée Graziano da Silva, directeur général de la FAO, et Cosimo Lacirignola, secrétaire général du CIHEAM, dans cette publication conjointe. MediTerra analyse également la manière dont les ressources humaines et le potentiel de la région, en particulier chez les jeunes, sont gâchés, ce qui a pour effet de freiner le développement. Il est notamment question de chômage, de manque d'accès à l'éducation, de "fuite des cerveaux" et de disparition du savoir local et des traditions agricoles. Selon l'ouvrage, la tâche à accomplir ne consiste pas en priorité à préserver les traditions agricoles mais plutôt à les revivifier pour en faire des moteurs de développement durable et pour améliorer la nutrition.

La nouvelle édition de la publication conjointe du CIHEAM et de la FAO MediTerra, qui offre un vaste aperçu de l'agriculture et des systèmes alimentaires de l'ensemble de la région méditerranéenne, du sud de l'Europe jusqu'à l'Afrique du Nord et en passant par le Proche-Orient, contient 17 chapitres rédigés par des experts issus des deux structures partenaires et traitant de : l'état des ressources naturelles (maritimes, eaux, terres, forêts, plantes, diversité génétique animale et énergie) ; les différents aspects du gaspillage et des pertes alimentaires à travers le monde et dans la région ; les ressources humaines et le savoir traditionnel menacés d'extinction.

À MediTerra - Zéro gaspillage dans la Méditerranée : Ressources naturelles, alimentation et connaissances