

Environnement et système alimentaire : corrélation pour une production et consommation durable

Environment and food system: correlation for sustainable production and consumption

KHANFAR Manaa, faculté des sciences économiques, Université Chadli ben djedid-el Tarf-Algérie. Labo: LDLD, m.khanfar@univ-eltarf.dz

Date de soumission: 10 /01/2023

Date d'acceptation: 07/04/2023

Résumé :

Les systèmes alimentaires durables sont essentiels pour assurer la sécurité alimentaire et une alimentation saine pour les générations futures. Pour faire la transition vers la durabilité, de nombreuses activités du système alimentaire doivent se transformer, et une myriade d'acteurs à travers le monde doivent agir localement à travers ces changements pour promouvoir des modes de consommation et de production durables.

A partir de cela, le système alimentaire mondial est responsable de l'état actuel de la malnutrition où la faim et l'obésité coexistent souvent au sein d'un même pays, ce qui donne sur la nécessité d'adopter des innovations de durabilité alimentaire.

Mots clés: environnement, système alimentaire, production durable, consommation durable

Abstract:

Sustainable food systems are essential to ensure food security and healthy diets for future generations. To make the transition to sustainability, many activities in the food system must transform, and a myriad of actors around the world must act locally through these changes to promote sustainable consumption and production patterns.

From this, the global food system is responsible for the current state of malnutrition where hunger and obesity often coexist within the same country, which overlooks the need to adopt food sustainability innovations.

key words: Environment, food system, sustainable production, sustainable consumption.

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. 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. 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, 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.

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(FAO, 2016)¹.

Une alimentation saine doit optimiser la santé humaine définie dans ses grandes lignes selon un état de bien-être physique complet, mental et social et non simplement comme une absence de maladie.

Les cibles scientifiques pour une alimentation saine sont basées sur une littérature abondante sur la nutrition, les habitudes alimentaires et les résultats pour la santé.

dans ce contexte, la problématique de ce sujet s'articule autour des meilleures démarches à prendre en considération pour une production et consommation alimentaire durable pour des fins de santé humaines.

Ce qui nécessite l'analyse des différents éléments qui constituent le cadre conceptuel qui décrit les liens entre systèmes alimentaires et environnements alimentaires a fin de tracer un sentier pour une production et consommation durable.

Premièrement : Corrélation entre environnement et système alimentaire

l'environnement alimentaire c'est l'ensemble des conditions dans lesquelles une personne ou un groupe de personnes a accès aux aliments, les choisit et les consomme. Considère les dimensions socioculturelles, économiques, politiques, géographiques et agroalimentaires. (Morin, 2010)²

La notion de système alimentaire vise à saisir la manière dont « les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et pour consommer leur nourriture » (Malassis, 1979). Elle permet de représenter les relations entre les activités, les flux (physiques, économiques, informationnels), les institutions et les connaissances qui contribuent à nourrir une population.

Un système alimentaire se définit en partant d'une population dont on cherche à comprendre comment elle se nourrit et d'où provient sa nourriture. La notion peut donc être mobilisée pour analyser la sécurisation alimentaire, c'est-à-dire « un processus dans lequel se construit un enjeu de sécurité alimentaire et se met en

¹ FAO. (2016). Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine, p7

² Morin, P. (2010, novembre 24). L'environnement alimentaire de l'école:définitions et concepts,méthodes et outils de mesure.

œuvre un ensemble d'actions visant à l'améliorer en agissant sur ses différentes dimensions » (Touzard et Temple, 2012)³.

Si ce processus passe par le développement d'une offre alimentaire « suffisante, sûre et nutritive » ainsi qu'assez diversifiée pour être compatible avec les préférences alimentaires de la population concernée, il suppose aussi de garantir un accès permanent à cette offre alimentaire et son utilisation dans le cadre d'une diète adéquate.

La sécurisation alimentaire vise ainsi les quatre « piliers » de la sécurité alimentaire (disponibilité, accès, utilisation, stabilité). Cependant, considérée dans la perspective du développement durable, la sécurisation alimentaire suppose aussi que l'offre alimentaire repose sur des modes de production et de distribution permettant le renouvellement des ressources et la rémunération des producteurs agricoles (qui restent fortement menacés par l'insécurité alimentaire).

Le processus de sécurisation alimentaire apparaît alors plus complexe et ne peut être appréhendé sur la seule base des quantités produites. Il invite à étudier en détail les différentes composantes d'un système alimentaire, la diversité de ces systèmes et les leviers permettant de les faire évoluer, dans le cadre d'une « gouvernance alimentaire ».

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

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 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.

La littérature sur les systèmes alimentaires montre en effet leur diversité selon l'échelle et/ou la population considérées (système alimentaire national, local, urbain, etc.), mais aussi selon les principes qui les structurent. Ils peuvent se référer à différents modèles de production et d'échange alimentaires : modèle agro-industriel, circuits de proximité, agriculture biologique, etc. (Colonna et al. 2013).

Ces modèles peuvent correspondre à des formes idéales ou normatives des systèmes alimentaires, construits à partir de principes d'action ou de conventions

³ Jean-Marc Touzard et Ludovic Temple 2012: Sécurisation alimentaire et innovations dans l'agriculture et l'agroalimentaire : vers un nouvel agenda de recherche ? Une revue de la littérature, *ciрад* 1226

de qualité. Ils sont mobilisés par les acteurs (ou analystes) des systèmes alimentaires concrets pour orienter leurs jugements, actions ou confrontations politiques.

De nombreux auteurs étudient ainsi les systèmes alimentaires concrets en opposant ceux qui reposeraient sur un modèle agro-industriel « dominant » à d'autres qui se référeraient à des modèles « alternatifs » (Goodman, 2003).

Dans les faits, l'analyse des systèmes alimentaires concrets amène à dépasser ce dualisme en montrant comment dans la plupart des cas le modèle agro-industriel y coexiste avec d'autres modèles, représentant des formes historiques de production et d'échange (économie domestique ou artisanale, circuits de proximité, échanges au long cours de produits de qualité, etc.), ou des alternatives apparues récemment en réaction aux limites apparentes du modèle agro-industriel (agriculture biologique, commerce équitable, etc.). Cette coexistence semble prendre différentes formes, depuis des oppositions claires jusqu'à différentes formes d'hybridations entre modèles au sein d'un même système alimentaire concret (Fournier, 2015)⁴.

a partir de cela, on constate que l'environnement alimentaire constitue la gamme des produits qui sont disponibles, abordables, commodes et désirables dans un contexte donné, cependant ce concept est envisagé 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. 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.

Deuxièmement : Facteurs qui déterminent les systèmes alimentaires

1- système d'approvisionnement alimentaire

Les systèmes alimentaires englobent les multiples étapes de transformation des ressources naturelles et des efforts humains en denrées alimentaires nécessaires à la vie humaine. Ces étapes (depuis l'exploitation agricole jusqu'aux eaux usées domestiques), comprennent la culture, la récolte, la transformation, l'emballage, la distribution, le marketing, la commercialisation, la consommation et l'élimination des déchets.

La plupart de ces étapes sont regroupées dans ce qui est appelé le « côté de l'offre » du système alimentaire et elles impliquent souvent des chaînes d'approvisionnement complexes et sophistiquées, alors que des chaînes d'approvisionnement plus courtes et plus simples pourraient permettre -et

⁴ Fournier, J.-M. T. (2015, janvier 7). La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire? VertigO, Volume 14, (numéro 1), pp. 2-3

permettent encore aujourd'hui- de proposer des options saines dans de nombreuses communautés.

Du « côté de la demande », la réalité est aussi contrastée d'un pays à l'autre et dépend des prix, de la situation géographique, des préférences des consommateurs, de leur sensibilisation, de leurs goûts, de leurs habitudes culturelles et de leur perception. En sélectionnant les investissements (publics et privés) appropriés, il est possible d'améliorer l'efficacité, au niveau de chacune de ces étapes, à atteindre divers objectifs, notamment l'amélioration de la nutrition.

Des analyses récentes s'appuient sur cinq caractéristiques importantes pour élaborer une typologie des systèmes alimentaires : la démographie, la productivité agricole, la durabilité environnementale, la disponibilité et la diversité des aliments et enfin l'accessibilité des aliments. La démographie reflète le degré d'urbanisation d'un pays et donc la transition rurale-urbaine qui s'y opère et les changements concomitants des modes de vie et des habitudes alimentaires mais aussi les changements au sein des chaînes de valeur. Les caractéristiques de consommation sont en partie reflétées par la disponibilité et la diversité des aliments.

Le manque de données empêche toute catégorisation plus précise des systèmes alimentaires. Néanmoins, ces cinq aspects représentent des caractéristiques clés des systèmes alimentaires.

La typologie des systèmes alimentaires a pour objectif de passer d'une catégorisation des pays uniquement fondée sur des indices de productivité (PIB) à une conceptualisation plus nuancée des systèmes alimentaires. Cette typologie montre que plusieurs indicateurs peuvent être utilisés pour évaluer la manière dont un système alimentaire influe sur les résultats nutritionnels dans un pays.

Les systèmes alimentaires ne sont pas, en eux-mêmes, bons ou mauvais, sains ou malsains. Ils peuvent néanmoins contribuer à l'obtention de résultats plus ou moins souhaitables en termes de nutrition (ex. : développement normal des enfants plutôt que retards de croissance), de santé (ex. : taux de glycémie normaux plutôt que problèmes de diabète) et d'environnement (ex. : sols sains plutôt que sols pollués) (Branca, 2016)⁵.

.a- système de production alimentaire durable

La transformation vers une alimentation saine d'ici 2050 nécessitera d'importants changements dans nos régimes alimentaires. La consommation mondiale de fruits, légumes, noix et légumineuses devra doubler et la consommation d'aliments tels que la viande rouge et le sucre devra être réduite de plus de 50%. Une alimentation riche en plantes et contenant moins d'aliments

⁵ Branca, A. L. (2016). Investir pour des systèmes sains. UNSCN, United Nations System Standing Committee on Nutrition. p13-14.

d'origine animale confère de nombreux avantages à la fois pour la santé et pour l'environnement.

a partir de cela, Un système de production agricole, ou agro système est un système productif orienté vers l'agriculture. Proche du système agraire, la notion est plus restrictive car elle se concentre sur la dimension économique d'un espace agricole, alors que le système agraire a une dimension plus large, notamment sociale, écologique et paysagère. Le système de production agricole est défini par l'ensemble des caractéristiques des exploitations qui le composent : leur taille, leur orientation technico-économique, leur productivité...

Il regroupe en outre des acteurs fonctionnant en réseau : outre les producteurs , il intègre les acteurs de l'amont de la filière agro-alimentaire (semenciers, vétérinaires, fournisseurs, financeurs, assureurs...) et ceux de l'aval de la filière (intermédiaires, transporteurs, négociants, commerçants...). Il faut y ajouter les acteurs institutionnels ou professionnels qui conseillent, orientent, influencent, etc. : élus, syndicats agricoles, représentants de l'État, chambres d'agriculture, conseillers techniques...

La mise en place d'un système alimentaire durable capable de fournir des régimes alimentaires sains à une population croissante pose de formidables défis. Pour trouver des solutions à ces défis, il est nécessaire de comprendre les impacts sur l'environnement de diverses actions au sein du system alimentaire. Les actions réalisables dès aujourd'hui sont les suivantes:

- 1) une transition mondiale vers une alimentation saine;
- 2) une amélioration des pratiques de production alimentaire;
- 3) une réduction des pertes et gaspillages alimentaires (Walter Willett)⁶.

b- Transport et commercialisation des produits alimentaires

Un système de transport efficace est d'une importance vitale pour une bonne commercialisation agricole. Lorsque la fréquence et le niveau de service de transport sont faibles et les prix élevés, les fermiers seront en désavantage pour l'écoulement de leur produits.

Un prix de transport élevé engendre des prix (pratiqués à la ferme) des produits agricoles faibles. L'impraticabilité de la route pendant la saison des pluies, une fréquence de service faible et des transports lents en combinaison avec de faibles capacités de stockage, peuvent détériorer certains produits périssables tels que le lait, les fruits et les légumes.

⁶ Walter Willett MD, W. W. (s.d.). Une alimentation saine issue de production durable. EAT- Lancet, foodcanfixit .pp2-19

Si la route menant au marché est en mauvaise état alors d'autres produits tels que les bananes et les mangues peuvent se détériorer et perdre ainsi de leur valeur. L'offre de produits agricoles est bien servie par une demande urbaine ou internationale constante. Une telle activité a besoin de systèmes de transport et de commercialisation à grande échelle et efficaces ou les coûts unitaires de transport et de commercialisation sont bas.

Si la marge entre le prix à la production (ferme) et le prix de vente à la consommation est élevé, la demande effective transférée vers le producteur sera réduite. De même, si les coûts de transport à l'intérieur d'un pays sont particulièrement élevés, les produits agricoles à l'exportation ne seront pas compétitifs.

Le circuit de commercialisation des produits agricoles est fortement influencé par la nature des services de transport. Plusieurs pays développés souffrent de situations de monopole, de systèmes de commercialisation et de transport à coûts élevés. Des économies d'échelles sont possibles aussi bien dans les activités de transport que commerciales.

L'effet de la réduction des coûts de transport sur la productivité agricole peut être estimé en utilisant les élasticités des prix des produits agricoles. Ces élasticités varient entre 0 et 1.5. Si l'on admet que les coûts de transport de marchandises vers le marché représentent 30% des prix à la production, et que les prix agricoles sont fixés par le marché, alors, la réduction du coût total de transport de 20%, qui se reportera entièrement sur le fermier, engendrera une augmentation des prix à la production de 6%.

Si l'on suppose également que l'élasticité de toute la production est de 1, alors on estime que le rendement total agricole augmentera de 6%. (J. L.Hine et S.D.Ellis, 2001)⁷.

c- Transformation des produits alimentaires

Au prix d'évolutions drastiques, la régulation de la sécurité sanitaire des aliments a contribué à transformer profondément et durablement l'économie des filières agroalimentaires à l'échelle internationale. Dans les pays industrialisés, la sécurité et l'hygiène alimentaires s'étaient véritablement affirmées comme un objet de régulation publique au début du XXe siècle. Aux États-Unis, en 1906, est promulguée la première loi générale réglementant les aliments et les produits pharmaceutiques, qui par la suite aboutit à la création de la Food and Drug Administration.

L'évolution récente des systèmes agroalimentaires se caractérise par une intensification de la compétition entre les marques de fabricants industriels, les

⁷ J. L. Hine et S. D. Ellis, T. L. (2001).commercialisation des produits agricoles et acces aux service de transport. Rural Travel and Transport Program, p4

enseignes de la grande distribution et les certifications officielles de qualité (indications géographiques, labels, certification Agriculture biologique).

Ce phénomène se caractérise par l'émergence de deux formes d'innovation : une innovation « produits » basée sur le développement des biotechnologies et des technologies de l'information, et une innovation davantage axée sur la logique d'identité, à travers les réseaux et les territoires.

Au niveau des produits, les entreprises investissent dans les innovations technologiques, par exemple pour améliorer la qualité nutritionnelle ou la facilité de préparation ou de cuisson d'un produit (plat tout prêt, ouverture facile, longue conservation, etc.). Il peut aussi s'agir d'utiliser les différences de terroirs, de savoir-faire local, de recettes régionales. Au niveau de la commercialisation, on joue sur la perception des consommateurs par la signalisation des produits ou l'information sur les méthodes de production (via l'étiquetage, la publicité, le packaging, le merchandising ou un réseau de franchise...(Gilles Allaire, 2017)⁸.

d- Achat, vente au détail et approvisionnement

La fonction Achats est aujourd'hui devenue une fonction stratégique par sa contribution déterminante à la rentabilité, à la compétitivité et à la création de valeur dans de très nombreuses entreprises, qu'elles soient industrielles, de distribution ou de services.

De façon simple, nous définirons le concept d'achats comme l'ensemble des dépenses externes négociables d'un consommateur(entreprise ou particulier), en excluant les dépenses sociales.

La fonction Achats est responsable de l'acquisition des produits, biens et services nécessaires au fonctionnement d'une entité ou entrant dans les produits ou services que cette entité produit et vend. Une mission doit en général être assortie d'objectifs opérationnels clairs.

Ainsi, selon les enjeux que nous avons abordés précédemment, les Achats doivent remplir cette mission dans les meilleures conditions possible aux plans économique (prix/ coûts), de qualité, de livraison et de service, ainsi qu'en termes de sécurité des actes d'achat et d'approvisionnement. De fait, la fonction Achats comporte ainsi une dimension stratégique et tactique importante autant qu'un versant opérationnel.

On parle principalement de fonction approvisionnements dans le domaine des entreprises industrielles ou du secteur de la distribution. Cela concerne l'exécution opérationnelle de l'achat, la fonction approvisionnements s'inscrivant fonctionnellement dans le management de la supply chain.

⁸ Gilles Allaire, B. D. (2017). Transformations agricoles et agroalimentaire. Éditions Quae. chap11 (Saulais, E. Valceschini): La sécurité sanitaire des aliments : un nouveau modèle de régulation européen , p204.

Cette fonction traite ainsi de la planification et de la gestion des flux physiques entre l'entreprise et ses fournisseurs, incluant les problématiques de commande ou d'appels de livraison, de gestion des stocks, de magasinage et de logistique liée au transport amont (MÉNAGE, 2019)⁹.

À mesure qu'augmentent la population et la superficie des villes, davantage d'infrastructures, et des liens et mécanismes commerciaux plus efficaces entre le milieu rural et urbain sont nécessaires, afin de fournir aux consommateurs des quantités croissantes d'aliments. Pour atteindre les consommateurs urbains, les produits alimentaires passent à travers une série de systèmes de commercialisation et d'organisation et, dans de nombreux pays en développement, plusieurs facteurs entraînent une hausse des coûts et des prix à la consommation. Ces facteurs comprennent : les défaillances du marché, des systèmes d'approvisionnement alimentaire urbain rudimentaires ; l'absence de transparence des marchés ; le manque d'économies d'échelle le long du système de distribution ; les coûts de transport élevés et les fortes pertes matérielles à tous les niveaux de la distribution.

En général, un système de commercialisation des produits alimentaires efficace est une condition préalable à la diversification agricole et à une alimentation plus saine. Il consent aux producteurs de vendre à des prix plus intéressants (entraînant par là des revenus accrus) et aux consommateurs d'acheter des produits à des prix compétitifs.

A partir de cela, les principaux domaines thématiques d'étude et d'intervention sur le marché des produits alimentaires s'articule sur les éléments suivants:

- Renforcement des liens ruraux-urbains par l'intégration des systèmes de coopérations et l'amélioration de l'infrastructure de commercialisation;
- Planification, conception et gestion des marchés de regroupement, de gros et de détail;
- Formation en matière de commercialisation pour sensibiliser les producteurs aux nouveaux besoins et possibilités du marché;
- Fourniture d'informations sur les marchés pour accentuer la transparence des échanges commerciaux et des prix (FAO.ONU)¹⁰.

2 - Environnement alimentaire

Un environnement alimentaire désigne l'ensemble des éléments extérieurs qui influence un individu dans ses habitudes alimentaires. il est constitué d'un

⁹ Olivier BRUEL • Pascal MÉNAGE (2019). Politique d'achat et gestion des approvisionnements. management sup. DUNOD , p9,19.

¹⁰ FAO.ONU. (s.d.). Commercialisation urbaine. des aliments pour les villes . site: <https://www.fao.org/3/ak003f/ak003f07.pdf>

environnement social (cercle amical, famille, collègues etc.), d'un environnement physique (quartier, école, commerces alimentaires, restaurants etc.) et d'un ensemble de facteurs à l'échelle macro qui ont un effet moins direct sur les pratiques alimentaires (normes sociales, culture alimentaire, marketing, politique économique, agricole et alimentaire etc.).

Ces différentes « couches » entrent en relation avec des facteurs individuels (préférences, connaissances, savoir-faire, gènes, mode de vie etc.).

L'étude des environnements alimentaires s'inscrit dans une vision dite « écologique » de la santé, proposée par l'OMS en 1986 avec la Charte d'Ottawa. Au lieu de mettre les comportements individuels au centre de ses stratégies sanitaires, cette dernière met en avant l'importance de l'environnement de vie des individus et de l'ensemble des structures sociales, économiques et physiques dans lesquels ils vivent (OMS, 1986).

dans cette optique on constate l'importance des éléments suivants:

a- Qualité nutritive et saveur des produits alimentaires disponibles

La qualité des aliments est un concept qui dépasse la recherche de la plus grande qualité sanitaire des produits, même si cette dimension est fondamentale et indispensable à toute construction d'un dispositif de qualité alimentaire. Ainsi, la qualité alimentaire implique à la fois des aspects scientifiques, économiques, culturels et sociaux, que l'on se situe sur l'échelon local, national, communautaire ou international.

La qualité se présente comme « l'aptitude à satisfaire les attentes et les besoins d'un produit, d'un service ». Néanmoins, cette définition simple soulève trop de problèmes concrets d'évaluation. En effet, l'évaluation de la qualité ne peut pas être consensuelle puisqu'elle se heurte au caractère multidimensionnel du concept lui-même, à l'absence d'unités de mesures communes à tous les produits, à la diversité des méthodes de mesure, et à l'utilisation différente d'échelles de mesure(Mouna, 2007)¹¹.

Les crises sanitaires successives, à partir du milieu des années 1990, ont marqué un premier tournant dans l'implication de la grande distribution dans la mise en œuvre de dispositifs de normalisation de la sécurité alimentaire.

La problématique de l'hygiène, de la sécurité et de la fiabilité des produits et de leurs méthodes de production redevient centrale. Face aux objectifs de sécurité et d'information, une question est cruciale, celle de la crédibilité de l'information (sur l'étiquette, dans les documents accompagnant les produits...).

¹¹ Mouna, M. (2007). Gestion de la Qualité des Aliments (GESQUAL) univ.MENTOURI - constantine: (INATAA),mémoire e stage, p4,17

La crédibilité de l'information et sécurité des produits obligent les distributeurs à revoir leurs systèmes d'approvisionnement et d'échange d'informations. Développant leurs marques propres, les distributeurs engagent leur nom, leur réputation et leur responsabilité pénale sur la question de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. Ce sont eux les garants du niveau de qualité et de sécurité affiché.

Lorsqu'un distributeur délègue à un sous-traitant la fabrication d'un produit vendu sous une marque propre, il est dépendant de la qualité du travail du fabricant. Le contrôle de cette qualité est alors stratégique pour : en matière commerciale, se prémunir d'une détérioration de sa propre réputation ; en matière juridique, se garantir contre une responsabilité pénale. S'assurer dès la phase précontractuelle que le nouveau fournisseur satisfera à des exigences minimales de respect des délais et des quantités à approvisionner se présente comme une étape critique (Gilles Allaire, 2017).

L'aptitude à satisfaire les besoins, les attentes des consommateurs et leurs évolutions, caractérisée notamment par une sorte d'hédonisme consumériste et par la recherche des valeurs de gustativité des produits.

- La capacité à répondre aux fonctions nutritives et à celles de santé.
- La nécessité d'une sécurité sanitaire irréprochable.
- La mise en œuvre de bonnes pratiques, tant au niveau de la production que lors des procédés technologiques de transformation.
- Le respect de l'environnement et du bien-être animal.
- La rassurance de l'origine des produits, par leur authenticité et leur typicité.
- La transparence de l'information.
- Les signes officiels de qualité, les marques et Le prix (Mouna, 2007)

b- Accès physique à l'alimentation

La « sécurité alimentaire » désigne la situation dans laquelle « toutes les personnes ont accès en tout temps, physiquement et économiquement, à des quantités suffisantes d'aliments sains et nutritifs pour satisfaire leurs besoins et leurs préférences alimentaires afin de pouvoir mener une vie saine et active ».

- La sécurité alimentaire est reconnue comme un important déterminant de la santé.

- L'Organisation mondiale de la Santé estime qu'il est possible de prévenir 80 pour cent des maladies du cœur et des AVC précoces grâce à des changements dans les habitudes de vie, notamment l'adoption d'une saine alimentation.

- La saine alimentation consiste en l'adoption d'un régime alimentaire qui prend en considération les différents aliments faisant partie des quatre groupes alimentaires (Légumes et fruits, Produits céréaliers, Lait et substituts et Viandes et substituts) et le choix d'aliments à faible teneur en gras, en sucre et en sel.

- La saine alimentation est également un élément clé du développement humain et de la santé tout au long de la vie, depuis la période prénatale et la petite enfance jusqu'au troisième âge.

Différentes études ont démontré que les ménages à faible revenu ne disposent pas de moyens financiers suffisants pour faire face aux dépenses de base, y compris le coût d'un panier de provisions nutritif.

de ce fait, il est nécessaire d'appuyer et encourager les politiques et programmes gouvernementaux qui adoptent une stratégie globale et à long terme pour lutter contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire. Mener des recherches pour évaluer l'incidence des politiques et programmes visant à améliorer la sécurité alimentaire, en accordant une attention particulière aux populations vulnérables. Examiner de quelle manière les politiques agricoles et alimentaires (les subventions aux denrées agricoles.) pourraient être utilisées plus efficacement pour promouvoir la production d'aliments sains comme les fruits et légumes et ainsi rendre les prix plus abordables et améliorer l'accessibilité(FMCA2013)¹².

c- Etiquetage des produits alimentaires

On entend par étiquette toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire 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.

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part(OMS2007)¹³.

e- marketing des produits alimentaires

L'ensemble des stratégies marketing destinées à influencer le choix des consommateurs et consommatrices fait partie intégrante de notre environnement

¹² FMCA (2013): accès a des aliments abordables sains et nutritifs " sécurité alimentaire", <https://heartstrokeprod.azureedge.net>

¹³ OMS (2007): organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture ,Rome, 2007, p10
1235

alimentaire : publicité, emballages, image de la marque, prix, lieu de vente du produit, etc.

Selon de nombreuses études, le marketing serait un des facteurs majeurs de l'augmentation du surpoids à l'échelle planétaire. En effet, la promotion de produits alimentaires de faible qualité nutritionnelle et bon marché contribue au développement d'un environnement obésogène face auquel les populations les plus modestes sont aussi les plus vulnérables en raison d'un moindre capital culturel et économique.

Dès lors, un nombre croissant d'instances de santé publique enjoignent les gouvernements à prendre des mesures contraignantes pour réguler le marketing alimentaire : taxation des produits les moins sains, limitation de la publicité, amélioration de l'étiquetage nutritionnel etc. C'est notamment le cas de l'OMS qui incite dès 2010 ses États membres à encadrer le marketing alimentaire à destination des jeunes et qui renouvelle cet appel dans son Projet de plan d'action pour la lutte contre les maladies non transmissibles 2013-2020.

L'influence du marketing est si forte qu'il est désormais reconnu que le marketing alimentaire a plus d'influence sur les comportements alimentaires des individus que les campagnes sanitaires des politiques de santé publique (Pech, 2021)¹⁴.

f- Prix, qualité nutritive des produits alimentaires

La qualité nutritionnelle de l'alimentation des individus est d'autant meilleure que leur position socioéconomique est élevée (Darmon et Drewnowski, 2008).

De même, la prévalence de l'obésité et d'autres pathologies associées à la nutrition, est d'autant plus faible que la position socioéconomique est plus élevée (Charles et coll., 2008).

Jusqu'à la fin des années 1990, les mauvaises habitudes alimentaires, le manque de connaissance en nutrition et le désintérêt pour la santé étaient souvent mis en avant pour expliquer les déséquilibres alimentaires associés à la pauvreté dans les pays riches.

Dans une société d'abondance où l'accès de tous à une alimentation diversifiée semblait un fait acquis, le fait que des barrières financières puissent représenter un obstacle majeur au suivi des recommandations nutritionnelles n'était pas pris en considération.

¹⁴ Pech, A. (2021). Quand notre environnement nous rend obèses : comment l'environnement influence-t-il nos pratiques alimentaires ? éducol.

Comme les autres comportements de santé , les choix alimentaires étaient principalement considérés comme relevant de la sphère et des responsabilités personnelles liées aux préférences et à l'appartenance culturelle des individus, et donc potentiellement modifiables via l'information et l'éducation.

Des recherches spécifiques ont été entreprises pour évaluer le coût d'une alimentation conforme aux recommandations nutritionnelles par rapport à une alimentation déséquilibrée, et si l'écart de coût éventuel pouvait contribuer à expliquer les disparités sociales en nutrition.

Plusieurs études socio-anthropologiques concluent que les personnes pauvres perçoivent des obstacles purement économiques à l'adoption d'une alimentation saine.

Des stratégies sont mises en œuvre par les foyers pauvres pour tenter de surmonter les barrières financières à l'adoption d'une alimentation équilibrée, mais le coût élevé des fruits et légumes est systématiquement souligné .

Des études basées sur des focus groups au Royaume-Uni (Hampson et coll., 2009) ou en Hollande (Waterlander et coll., 2010b), montrent également le rôle majeur du prix, tel qu'il est perçu, dans les décisions alimentaires des femmes pauvres.

D'après ces études, ces femmes considèrent que les aliments réputés comme mauvais pour la santé sont en général moins chers que les aliments sains, que les enfants les préfèrent, et qu'ils sont plus faciles à trouver et plus faciles à préparer.

Les résultats ont montré sans ambiguïté que les contraintes budgétaires sont susceptibles d'avoir un impact délétère sur les choix alimentaires.

En effet, le renforcement de la contrainte de coût induisait une diminution de la quantité de fruits, de légumes, de viande et de poisson dans les paniers modélisés et une augmentation des produits céréaliers raffinés et des produits gras et sucrés, ce qui induit une très forte dégradation de la qualité nutritionnelle : diminution des teneurs de quasiment tous les nutriments protecteurs et très forte augmentation de la densité énergétique (Darmon, 2014)¹⁵.

3- Consommation durable et santé publique

Les consommateurs sont, pour l'entreprise, des agents vitaux car ce sont eux qui constituent la garantie essentielle de son profit. Pour survivre dans un environnement hyper compétitif, une organisation doit savoir apporter à la cible visée une valeur perçue plus élevée que ses concurrents; la valeur consommateur pouvant être définie comme la différence entre l'ensemble des avantages perçus (utilitaires ou symboliques) apportés par un produit (pris dans son acception la plus large) et le coût (en argent, en temps et en efforts) nécessaire pour l'acquérir et pour en jouir pleinement .

¹⁵ Darmon, N. (2014). Coût et qualité nutritionnelle de l'alimentation. Inserm p 6,9

A chaque nouvelle crise économique qui s'exprime par un ralentissement du pouvoir d'achat, le consommateur est obligé d'adopter un nouveau comportement. Le débat actuel est focalisé sur les changements d'attitudes vis-à-vis du prix, d'une part, parce que les parts de marché de marques premier prix ont augmenté et d'autre part parce que la perception des prix par les consommateurs est déconnectée de la réalité de l'inflation.

Les crises qu'elles soient d'ordres géopolitique, sanitaire ou économique modifient systématiquement le comportement des consommateurs. N'a-t-on pas souligné que les crises sanitaires constituaient des chocs pouvant faire avancer la conscience collective sur les risques inhérents à l'alimentation et ainsi faire prendre conscience aux consommateurs que "bien" manger permet de vivre plus longtemps et en meilleure santé, là où les discours traditionnels échouaient.

Les crises, alimentaires ou autres, ont ceci de positif qu'elles engendrent des réactions instinctives qui autorisent des changements jusque là impensables (Pascale HEBEL, 2005)¹⁶.

L'achat des aliments est un moment-clé pour réduire la pression sur l'environnement. Consommer de manière durable au quotidien, c'est opter pour des produits qui utilisent moins de ressources (eau, matières premières), moins d'énergie, qui génèrent moins de déchets et qui sont fabriqués dans des conditions sociales acceptables. Mais acheter malin, c'est aussi acheter les quantités justes pour réduire le gaspillage alimentaire.

Comment acheter ?

1- Faites une liste DE courses ;

Décidez de ce que vous voulez acheter avant de faire vos courses. Tenez compte du nombre de personnes qui mangeront et évaluez les quantités nécessaires.

2- Lisez le étiquettes ;

La lecture des étiquettes donne une série d'informations utiles sur la provenance des aliments, le mode de production, etc.

3- Lisez les dates limite de consommation des produits ;

Certains produits que l'on trouve aux rayons des magasins ont des durées de vie courtes. Assurez-vous que vous les consommerez dans le délai requis pour leur fraîcheur.

4- Achetez les bonnes quantités et plus régulièrement ;

Certains aliments tels que la viande, le poisson, les plats cuisinés, les légumes frais ne conservent pas longtemps. Achetez-les au fur et à mesure, en fonction de vos besoins réels.

¹⁶ Pascale HEBEL, N. F. (2005). La nouvelle sensibilité des consommateurs aux prix. CREDOC, Paris, CAHIER DE RECHERCHE N° 215.

5- Faites vos courses après avoir mangé ;

Le ventre rassasié, vous serez moins tenté d'acheter impulsivement comme si vous alliez dévorer tout ce qui se trouve dans le magasin.

6- Prenez votre sac réutilisable ou votre caddy ;

Transportez vos achats dans des sacs réutilisables ou des caisses pliables, caddies, paniers, sacs à dos, etc.

7- Optez pour des aliments de saison ;

Des tomates en plein hiver ? Elles n'auront jamais le goût et l'odeur des tomates mûries au soleil en saison. Et elles sont beaucoup plus chères !

8- Respectez la chaîne du froid;

Achetez les aliments surgelés à la fin de vos courses, juste avant de passer à la caisse. Transportez-les dans un sac isotherme réutilisable. Respecter la chaîne du froid évite les dégradations des aliments et donc le gaspillage alimentaire.

9- Choisissez les produits les moins transformés possibles;

Les circuits qu'empruntent les aliments se sont allongés. Les aliments transformés sont traités, emballés, transportés... Sans parler des additifs, conservateurs et exhausteurs de goût dont notre organisme se passe volontiers ! Rien ne vaut le frais ! Choisissez les produits les moins transformés possible.

10- Privilégiez les produits bios bon pour la santé ;

Ils sont produits dans des conditions plus respectueuses de l'environnement, ne contiennent pas de pesticides.

11- Privilégiez les produits de qualité différenciée;

De nombreux produits sous labels (c'est-à-dire qui respectent un cahier des charges), sont issus d'un mode de production qui veille à la qualité de l'environnement, à la bonne utilisation des ressources naturelles, au bien-être animal, au mode de conservation, etc.

12- Évitez l'huile de palme;

L'huile de palme est l'huile la plus consommée au monde, loin devant l'huile de soja ou de tournesol. L'huile de palme contribue à la formation de « mauvais » cholestérol et augmente les risques de maladies cardio-vasculaires et d'obésité. Sur la liste des ingrédients, vérifiez quel type d'huile végétale est utilisé (Defaweux, 2015)¹⁷.

Conclusion

On entend par denrée alimentaire toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation

¹⁷ Defaweux, L. (2015). Alimentation et environnement 100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé. GoodFood , 28-30.

ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.

On entend par additif alimentaire toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée.

L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

On entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

En fin, La production alimentaire mondiale menace la stabilité climatique et la résilience des écosystèmes. Elle constitue le principal facteur de dégradation de l'environnement et de la transgression des limites planétaires. Pris ensemble, le résultat est désastreux.

Il est urgent de transformer radicalement le système alimentaire mondial. Sans action, le monde risque de ne pas atteindre les objectifs de développement durable.

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.

Bibliographie

Gilles Allaire et Benoit Daviron. (2017). Transformations agricoles et agroalimentaire. Entre écologie et capitalisme, Éditions Quae. open edition BOOKS, site: <file:///C:/Users/win%207%2032bit/Downloads/quae-21587.pdf>.

Saulais, E. Valceschini : La sécurité sanitaire des aliments : un nouveau modèle de régulation européen , chap11, p204, site: <https://books.openedition.org/quae/21792?lang=fr>

Defaweux, L. (2015). Alimentation et environnement 100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé. *GoodFood* , 28-30.

FAO. (2016). Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine. rome:organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Site: <https://pnin-niger.org/pnin-doc/web/uploads/documents/4/Doc-20190930-154709.pdf> .

Morin, P. (2010, novembre 24). L'environnement alimentaire de l'école:définitions et concepts,méthodes et outils de mesure. Consulté le 11 27, 2022, sur <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/jasp/archives/2010/PascaleMorin.pdf>:

Walter Willett MD, W. W. (s.d.). Une alimentation saine issue de production durable. *EAT- Lancet, foodcanfixit* .pp2-19.

(JBB), février 2021, site:<http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/systemes-de-production>

Willett, W. (s.d.). Une alimentation saine issue de productin durable. rapport de synthèse de la commission EAT-Lancet , 9.

Fournier, J.-M. T. (2015, janvier 7). La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la scurité alimentaire? *VertigO , Volume 14*, (numéro 1), pp. 2-3 , site: <https://id.erudit.org/iderudit/1027948>.

Branca, A. L. (2016). Investir pour des systèmes sains. UNSCN,United Nations System Standing Committee on Nutrition.p13-14, site: <https://www.unscn.org/uploads/web/news/document/FR-final-Investments-for-Healthy-Food-System-UNSCN-Paper.pdf>

J. L. Hine et S. D. Ellis, T. L. (2001).commercialisation des produits agricoles et acces aux service de transport. Rural Travel and Transport Program, p4 . site: <https://www.ssatp.org>.

Olivier BRUEL • Pascal MÉNAGE (2019). Politique d'achat et gestion des approvisionnements. management sup. DUNOD , p9,19.site: <https://www.dunod.com/sites/default/files/atoms/files/9782100788804>.

FAO.ONU. (s.d.). Commercialisation urbaine. DES ALIMENTS pour LES VILLES . SITE/ <https://www.fao.org/3/ak003f/ak003f07.pdf>

Mouna, M. (2007). Gestion de la Qualité des Aliments (GESQUAL). UNIVERSITE MENTOURI -constantine: (INATAA),mémoire e stage, p4,17,site: <https://bu.umc.edu.dz/theses/agronomie/MHA5362.pdf>

FMCA (2013): acées a des aliments abordables sains et nutritifs " sécurité alimentaire", <https://heartstrokeprod.azureedge.net>

OMS (2007): organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture ,Rome, 2007, p10, site: <https://www.fao.org/3/a1390f/a1390f.pdf>.

Jean-Marc Touzard et Ludovic Temple 2012: Sécurisation alimentaire et innovations dans l'agriculture et l'agroalimentaire :vers un nouvel agenda de recherche? Une revue de la littérature, Cah Agric, vol. 21, n85, septembre-octobre 2012 revue cirad, site: <https://revues.cirad.fr/index.php/cahiers-agricultures/article/view/30985/30745>

Pech, A. (2021). Quand notre environnement nous rend obèses : comment l'environnement influence-t-il nos pratiques alimentaires ? *éduscol* . site: <http://geoconfluences.ens-lyon.fr>

Darmon, N. (2014). Coût et qualité nutritionnelle de l'alimentation.Inserm p 6,9. site: <https://www.researchgate.net/publication/320193935>

Pascale HEBEL, N. F. (2005). La nouvelle sensibilité des consommateurs aux prix. CREDOC, Paris,CAHIER DE RECHERCHE N° 215 .site: <file:///C:/Users/win%207%2032bit/Downloads/C215.pdf>

Brée, J. (2017). Le comportement du consommateur. DUNOD , P9, 4e édition, site:

<https://www.dunod.com/sites/default/files/atoms/files/9782100758821/Feuilletage.pdf>.

<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/jasp/archives/2010/PascaleMorin.pdf>