

ALIMENTATION DURABLE 4 DIMENSIONS À PRENDRE EN COMPTE



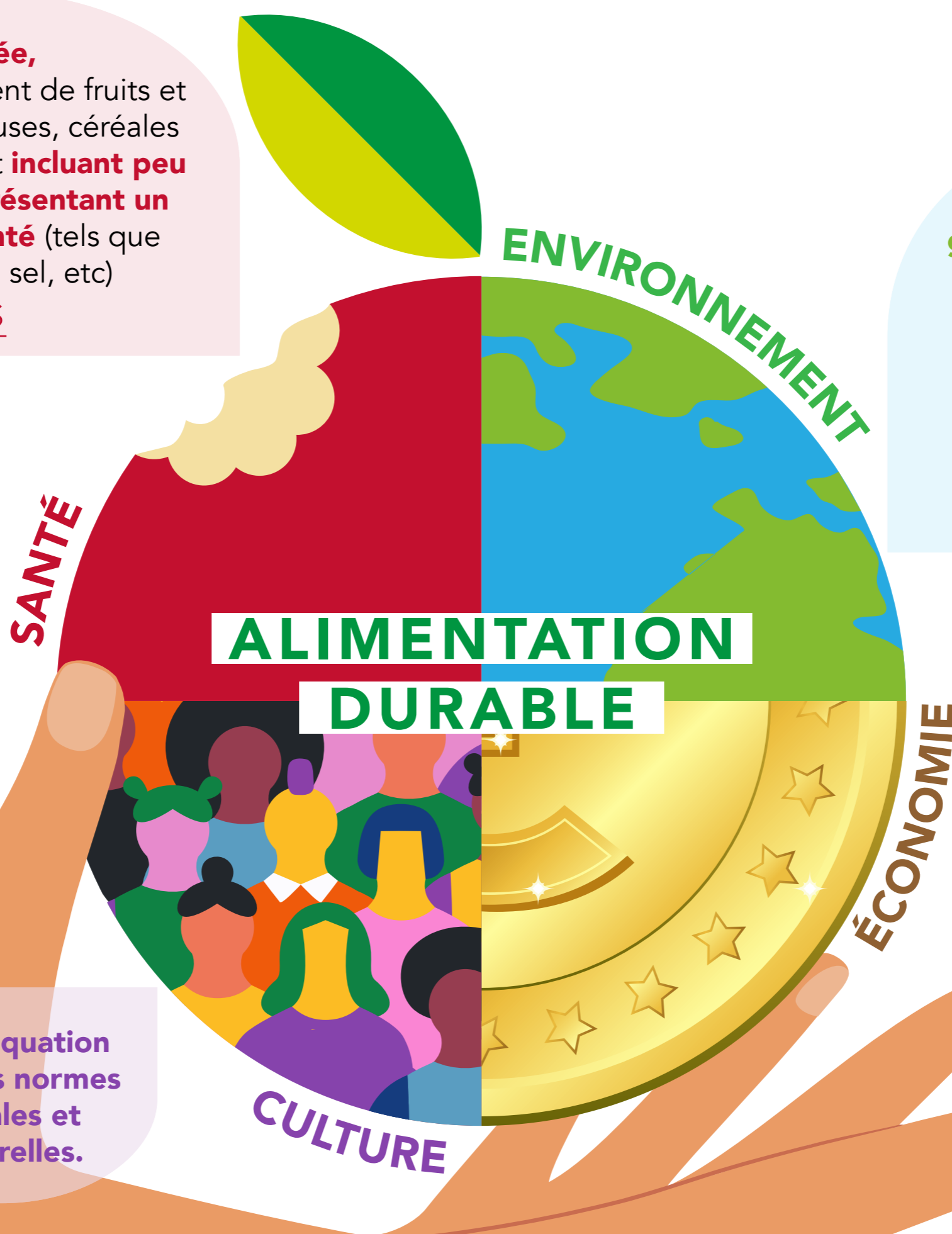
Diversifiée,

constituée notamment de fruits et légumes, légumineuses, céréales complètes et noix et **incluant peu de composants présentant un risque pour la santé** (tels que sucres simples, sel, etc)

OMS

Peu émettrice de gaz à effet de serre, peu utilisatrice de ressources (sols, eau, énergie ...), **préservant la biodiversité et les écosystèmes...**

FAO, 2010



En adéquation avec les normes sociales et culturelles.

Economiquement équitable, accessible, abordable financièrement

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), **les systèmes alimentaires actuels ne permettent pas à chacun d'accéder à des aliments sains, abordables et sûrs**. Ils sont, par ailleurs, responsables d'une part importante des émissions de gaz à effet de serre et sont un moteur majeur de conversion des terres, de déforestation et de perte de biodiversité. Alors que l'impact environnemental de l'alimentation - notamment en termes d'émissions de gaz à effet de serre - est de plus en plus étudié, plusieurs travaux scientifiques récents soulignent qu'une évolution des habitudes alimentaires pourrait le réduire très significativement. La plupart des débats à ce sujet se focalisent sur les émissions de gaz à effet de serre et aux aspects environnementaux pour définir ce qu'est une alimentation durable. Pourtant, **selon la définition la FAO, les régimes alimentaires durables doivent faire converger quatre dimensions**, «les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines » (FAO, 2010). Au regard de cette définition, **un des enjeux actuels de santé publique est de définir des recommandations nutritionnelles conciliant santé et durabilité, tout en s'adaptant au contexte national**.

EN SAVOIR +

- ▶ *Régimes alimentaires sains et durables, Principes directeurs, FAO et OMS 2020*
- ▶ *Equation Nutrition n° 216 - Les recommandations nutritionnelles : sont-elles compatibles avec une alimentation durable ?*