



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR
LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRES

ORU FOGAR

Generalitat
de Catalunya

CATALOGNE, OÙ LA NOURRITURE EST CULTURE

Note conceptuelle 6

ZÉRO ÉMISSION, ZÉRO FAIM

Comment la décarbonisation des systèmes alimentaires peut-elle contribuer à réduire la faim ?

OBJECTIF

Le Sommet sur les Systèmes Alimentaires convoqué par Antonio Guterres, Secrétaire Général des Nations Unies, le 23 septembre 2021, a confirmé que les systèmes alimentaires sont extraordinairement liés à l'environnement. Selon le rapport spécial du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC, ou IPCC pour l'anglais) intitulé *Le changement climatique et la Terre* (2019), entre 21 % et 37 % des émissions totales de gaz à effet de serre (GES) pourraient être attribuées au système alimentaire mondial. Ces émissions proviennent de la production alimentaire, du changement d'affectation des terres, de la transformation, de l'emballage, de la distribution, de la préparation et de la consommation, y compris des pertes et gaspillages alimentaires. Le Sommet sur les Systèmes Alimentaires de 2021 a confirmé que les systèmes alimentaires doivent subir une profonde transformation.

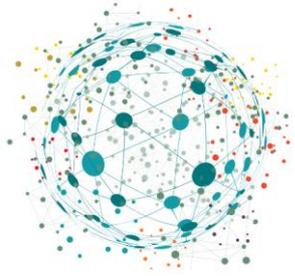
CONCEPTUALISATION

Selon les données du dernier rapport du GIEC, plus d'un tiers de toutes les émissions de gaz à effet de serre proviennent des systèmes alimentaires. Par ailleurs, d'après une étude publiée dans la revue *Nature Food* en mars 2021¹, basée sur des données de 2015, les émissions mondiales du système alimentaire s'élèvent à 18 Gt d'équivalent CO₂ par an, ce qui représente 34 % des émissions totales de gaz à effet de serre. La plus grande contribution provenait de l'agriculture et des activités d'utilisation et changement d'affectation des terres (71 %), et le reste provenait des activités de la chaîne d'approvisionnement : vente au détail, transport, consommation, production de carburant, gestion des déchets, processus industriels et emballage.

À toutes les étapes de la chaîne alimentaire, des gaz à effet de serre –qui absorbent et réémettent des radiations infrarouges– sont produits, contribuant ainsi au changement climatique. Le système alimentaire, composé de tous les éléments et activités développés tout au long de la chaîne alimentaire, est étroitement lié à des aspects tels que la nutrition, la santé de la population, la croissance socio-économique, l'équité et la durabilité environnementale. Pour que ce système complexe soit durable, il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire et la nutrition, afin que les fondements économiques, sociaux et environnementaux des générations futures ne soient pas compromis.

Les émissions sont générées dès le moment zéro de l'utilisation des terres et des changements qui s'y produisent, comme l'application d'engrais et de pesticides. Les

¹ Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D. et al. Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nat Food* 2, 198–209 (2021).



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR
LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRES

ORU FOGAR

Generalitat
de Catalunya

CATALOGNE, OÙ LA NOURRITURE EST CULTURE

émissions de méthane sont produites, par exemple, lors du processus digestif du bétail bovin ou de la gestion du fumier. Dans le cas du dioxyde de carbone, les émissions sont générées par le défrichage des forêts pour l'expansion des terres agricoles et d'élevage, ou par d'autres sources telles que le brûlage des résidus des cultures et l'utilisation de carburants pour le travail du sol. De plus, il faut considérer les émissions liées à la réfrigération et au transport des aliments, aux processus industriels de transformation de ces aliments, à la production de matériaux d'emballage tels que le papier, le plastique ou l'aluminium et à la gestion des déchets. Il est important de souligner que le gaspillage alimentaire a également un impact sur les émissions de gaz à effet de serre.

Selon les données de la Commission européenne et de la FAO, plus de 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont gaspillées chaque année dans le monde, ce qui équivaut à un tiers de la production mondiale. La FAO avertit que le gaspillage alimentaire produit entre 8 et 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Au niveau européen, on estime que le gaspillage alimentaire génère un coût de 132 milliards d'euros et représente 16 % des émissions de gaz à effet de serre du système alimentaire. En outre, ce gaspillage implique également une utilisation inefficace des ressources naturelles, notamment l'eau, la terre et l'énergie nécessaires à la production des aliments qui sont finalement jetés, avec un grand impact environnemental et social.

La FAO estime qu'en 2050, l'agriculture devra produire environ 50 % plus de nourriture, de fibres et de biocarburants qu'en 2012 pour répondre à la demande mondiale et rester sur la bonne voie pour atteindre l'objectif « Faim Zéro ». Cependant, si la production alimentaire se poursuit selon les paramètres décrits, il sera difficile d'atteindre les objectifs climatiques. Il est donc essentiel de continuer à travailler en faveur de la transition vers un système alimentaire durable et plus respectueux de l'environnement, garantissant la sécurité alimentaire et promouvant des modes de consommation sains et durables.

En ce sens, il est nécessaire de promouvoir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement qui permettent la production de cultures et d'élevage sans endommager les écosystèmes. Il s'agit de prévenir les effets néfastes sur les sols et l'eau, de freiner la perte de biodiversité et de protéger les écosystèmes. Les pratiques agricoles telles que la permaculture, l'agroforesterie, la polyculture, la culture mixte ou la rotation des cultures sont des possibilités et des approches à explorer. Dans le domaine de l'élevage, le GIEC met en avant le potentiel du secteur comme capteur de GES à travers des pratiques de gestion durable, telles que l'amélioration de la gestion des fumiers (compostage, biodigestion), les systèmes sylvopastoraux, le pâturage tournant, l'amélioration de l'alimentation du bétail ou l'agroforesterie.

Dans cette transition vers la durabilité, les gouvernements régionaux jouent un rôle fondamental en accompagnant tous les acteurs du système alimentaire. L'objectif est de disposer d'un système alimentaire durable qui protège la biodiversité, promeut des habitudes alimentaires saines et constitue également un secteur économique dynamique, offrant des emplois et des opportunités aux jeunes.

Les outils et les bonnes pratiques concernant la quantification et l'évaluation des émissions des systèmes alimentaires sont d'une importance vitale. C'est pourquoi la Catalogne, dans le cadre de sa stratégie alimentaire, a mis en place un guide d'auto-évaluation et un calculateur pour l'atteinte des objectifs de développement durable



FAIM ZÉRO

BARCELONA, 2-4 OCTOBRE 2024

V SOMMET MONDIAL DES RÉGIONS SUR
LA SÉCURITÉ ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRES

ORU

Generalitat
de Catalunya

CATALOGNE, OÙ LA NOURRITURE EST CULTURE

(ODD) dans les entreprises agroalimentaires. Cet outil vise à promouvoir une action commune et est un outil qui aide les entreprises du secteur à auto-évaluer le degré de conformité aux ODD à travers une série d'indicateurs et une proposition d'actions d'amélioration pour placer la durabilité économique, sociale et environnementale au cœur de leur production et distribution.

De nombreux gouvernements régionaux dotés de compétences dans ce domaine promeuvent la formation professionnelle agricole. Face à des défis tels que la sécheresse et la chaleur, il sera nécessaire d'adapter plusieurs variétés de cultures et d'adopter des pratiques réduisant les émissions de gaz à effet de serre. L'éducation environnementale joue un rôle crucial dans le développement rural, car elle encourage le développement de pratiques agricoles durables. À travers des programmes de formation, les agriculteurs et les éleveurs peuvent échanger des connaissances et apprendre des techniques de conservation des sols, de gestion efficace de l'eau, d'utilisation responsable des pesticides et des engrais, de diversification des cultures, ainsi que des mesures pour freiner la perte de biodiversité, entre autres aspects. Ces pratiques contribuent non seulement à conserver les ressources naturelles et à protéger la biodiversité, mais elles apportent également des avantages sociaux et économiques, en améliorant la rentabilité et la qualité de vie des communautés rurales. Les écoles de formation professionnelle agricole doivent fournir des informations, des pratiques et des méthodes pour favoriser la transition vers des systèmes alimentaires durables, ce qui peut constituer un espace d'échange et de coopération fructueux entre les régions.

QUESTIONS ET INTERROGATIONS

- Quelle est, selon vous, l'étape principale de la réduction des émissions de gaz à effet de serre dans le secteur agroalimentaire ? Où devrait-on concentrer les efforts pour réduire les émissions de GES ?
- Afin de réduire les émissions du secteur agricole, faut-il modifier les modes de consommation alimentaire ?
- Quelles mesures peuvent être prises dans l'industrie agroalimentaire pour réduire ses émissions de GES ? Et dans la distribution ?
- Pensez-vous qu'il est possible de réduire les émissions tout en luttant contre la faim ?
- Comment dispenser des engrais issus de ressources fossiles comme le gaz naturel ? Est-il viable de synthétiser l'ammoniac nécessaire à la fabrication d'engrais à partir d'un autre composé ou d'une technologie qui n'utilise pas de gaz naturel et ne produit pas de CO₂ ?
- Comment garantir la santé et la conservation des sols agricoles ?
- Comment se déroule la formation professionnelle agricole sur votre territoire ?