



PNSE 4 / « une santé »
 proposition d'action : L'alimentation au cœur de la
 santé de l'Homme et de Planète. 08/07/2020

AXE	« une santé »
Titre / problématique	L'alimentation au cœur de la santé de l'Homme et de Planète : <ul style="list-style-type: none"> • Education sanitaire alimentaire • Transition alimentaire et agricole associée à un « plan protéine équilibré » • Systèmes alimentaires territorialisés (SAT)
Résumé	<p>1. Constat : l'alimentation et l'agriculture conditionnent grandement les dommages portés à la santé, à la biodiversité et au climat, et donc leur prévention</p> <p>i) Les grands fléaux de santé publique sont en constante aggravation depuis ces 25 dernières années, frappant de plus en plus de sujets jeunes : surpoids, diabète, cancers (les cancers hormonaux-dépendants ont quintuplé), maladies cardiovasculaires, réduction de la fertilité, maladies neurologiques dégénératives, allergies... L'alimentation est de loin la première responsable de la progression de ces maladies dites non transmissibles, avec 30 à 40% des décès (contre 17% pour le tabagisme, 10% la sédentarité, 7% l'alcool) ; l'espérance de vie en bonne santé stagne, voire régresse ;</p> <p>ii) Les principaux facteurs de risques sont bien connus, certains majorant une surconsommation calorique : régimes alimentaires comportant trop de produits animaux et pas assez de produits végétaux ; insuffisance d'apports en nutriments protecteurs ; présence de polluants chimiques provenant des modes de productions primaires et de transformation ; excès de produits raffinés et ultra transformés et insuffisance de consommation de produits bruts et frais.</p> <p>iii) Les systèmes agricoles provoquent des dommages collatéraux, intimement liés, pour la biodiversité et le climat : déforestation importée (via les protéines fourragères type soja), présence de pesticides dans l'air et l'eau, excès de fertilisants (marées vertes, contribution aux GES et particules fines) ; artificialisation des sols...</p> <p>Le bilan cohérent des GES, intégrant l'ensemble du système alimentaire, fait apparaître que 36 % sont liés au contenu de notre assiette, le poste le plus important, comportant : la distribution (1/3 du transport routier européen roule pour notre assiette : mangeons local !), les modes de production (la bio réduit d'1/3 le bilan carbone pour un même type de production à la fois en réduisant les intrants et en stockant plus de carbone dans le sol) et les modes de consommation (les légumineuses ont un bilan carbone dix fois moindre que celui de la viande de bœuf ; le bilan carbone du végétarien est deux à trois fois moindre que celui du mangeur régulier de viande) [données : IFEN ; ADEME ; RAC].</p> <p>2. Des initiatives nombreuses mais parfois insuffisantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - une dynamique favorable portée par les projets alimentaires territoriaux (PAT) issus de la « loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt » du 13 octobre 2014) - des mesures pour la restauration collective dans le cadre de la loi Egalim, pour une « alimentation saine, durable et accessible à tous » : repas végétarien, produits bio, lutte contre le gaspillage alimentaire, interdiction du plastique..., dont

beaucoup restent à mettre en œuvre

- le PNAN (Programme national de l'alimentation et de la nutrition) lancé en 2019, situé au croisement de différentes politiques publiques : préservation de la santé, nutrition, environnement et transition agroécologique

- mais des plans Ecophyto en échec...

3. Des solutions à développer

i) **une éducation sanitaire à l'équilibre alimentaire, intégrée aux cursus scolaires et formations** : le pilier nutritionnel du repas est l'apport en protéines, très (trop) majoritairement d'origines animales ; manger équilibré, c'est réduire la fréquence des repas à base de protéines carnées, au profit de repas « mixtes » (protéines animales et végétales associées) et végétariens ; priorité aux produits frais et limitation des produits ultratransformés.

ii) **accélérer la transition alimentaire et agricole portant à la fois sur la formation agronomique et un « Plan protéines équilibré »** :

- les principes de l'agroécologie permettent l'économie de l'usage systématique d'intrants dommageable pour la biodiversité, le climat, la santé ainsi que pour les revenus des agriculteurs.
- l'objectif global est de rééquilibrer les productions de protéines d'origines animales (produits carnés, laitages et produits de la mer) et végétales (céréales et légumineuses) pour tendre vers l'autonomie fourragère (le plan protéine actuel, uniquement fourrager, est nettement insuffisant et se termine fin 2020) et une production destinée à la consommation humaine.

iii) **relocaliser la production agricole en s'appuyant sur des Systèmes alimentaires territorialisés (SAT)** : cette dynamique pourrait être portée par les EPCI qui devraient disposer des moyens pour mieux gérer le foncier, « sacraliser » les terres agricoles et les espaces sauvages associés qui leur apportent des fonctions essentielles de soutien à la productivité, préserver ou rétablir des zones – voire des ceintures – vertes périurbaines destinées à une agriculture de proximité, de qualité (agroécologie ; bio ; agroforesterie ; permaculture ; élevages liés au sol ; jardins familiaux partagés) et de productions variées ; fonctionnant en inter-réseaux au niveau régional.

Articulée avec les régions et dans le cadre d'une généralisation des PAT, l'action des EPCI peut permettre de développer des pratiques favorables au développement économique local, répondant aux attentes pour une alimentation saine et à l'objectif de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Au sortir de la crise de la Covid-19, le levier économique des commandes publiques en restauration collective est stratégique pour accélérer la transition agricole et alimentaire : encourager les reconversions et installations agricoles ; améliorer la prévention des crises et la sécurité alimentaire par un approvisionnement de proximité ; améliorer la qualité alimentaire pour un moindre coût : réduire les excès de consommation de protéines carnées, onéreuses, pour consommer davantage de protéines végétales plus économiques amortit le relatif surcoût de la valeur ajoutée d'aliments de qualité (la démonstration a été faite à grande échelle depuis une vingtaine d'années par des restaurations collectives s'approvisionnant ainsi sans aide. **Le « chèque agroécologie locale » préconisé par ailleurs est une amorce pour encourager cette démarche globale.**

Une complémentarité doit être trouvée entre une « Transition agricole » à l'échelle régionale et cette relocalisation alimentaire territoriale, avec l'aide notamment du deuxième pilier FEADER de la PAC (MAEC), par une volonté politique locale et régionale donnant du sens à un véritable développement soutenable.

pilotes	MAA, MTES et MSS
partenaires	ARS et ORS, Associations représentant les collectivités de France (AMF, AdCF, Villes de France, Régions de France...)
acteurs associés	Collectivités (EPCI), chambres d'agriculture, coopératives, syndicats agricoles, conseils de l'ordre et syndicats des professions médicales et vétérinaires, associations spécialisées dans les circuits courts, associations de protection nature et environnement, PNR, etc.
objectifs chiffrés	- Nombre de collectivités disposant d'un PAT et/ou d'une charte alimentation et agriculture - Nombre de collectivités engagées dans un SAT. - Bilans annuels de l'artificialisation des sols et de la perte de terres agricoles - Montant total des aides PAC affectées par région à la transition agricole et SAT

indicateurs	Voir ci-dessus
évaluateurs	MAA, MSS, MTES, ARS et ORS (via les DLSE et PTSE)
Déclinaison territoriale	EPCI, en coordination par les Régions, notamment via les programmes alimentaires territoriaux et en lien avec la PAC.
Politiques impactées	Politique de santé publique et de santé environnement, politique sociale, politique agricole et alimentaire, politique agricole commune.
Commentaires et compléments	<p>> Jusqu'au début de la révolution industrielle, les végétaux étaient les principales sources de protéines : entre les 2/3 et les 3/4 de l'apport protéique total, les protéines animales ne venant qu'en complément. Aujourd'hui, cette proportion s'est radicalement inversée : la consommation de viande a été multipliée par quatre (avec une tendance récente à s'infléchir), tandis que la consommation régressait de 50% pour les céréales et de 75% pour les légumineuses, cette réduction de consommation de protéines végétales étant accentuée par le raffinage des produits céréaliers.</p> <p>Outre les conséquences nutritionnelles et sanitaires, la consommation excessive de protéines animales au détriment des produits végétaux implique un bilan négatif en termes de ressources et d'énergie, par exemple : il faut en moyenne 5 grammes de protéines végétales pour obtenir 1 g de protéines animales ; les surfaces nécessaires pour nourrir une personne pendant un an varient considérablement selon le mode d'alimentation : végétarienne 700 m², à dominante végétale 1000 m², classique 4000 m², à dominante carnée 7000 m² ce qui va devenir rapidement impossible pour nourrir l'humanité et préserver le climat.</p> <p>> Ce qui doit amener à une politique alimentaire et agricole résolument soutenable, en véritable transition et charpentée par un plan protéines équilibré, une partie des productions étant relocalisée afin de répondre aux besoins alimentaires qualitatifs et quantitatifs des populations urbaines ; des études prospectives (exemple de « Rennes ville vivrière » documenté par l'Agrocampus Ouest de Rennes) montrent qu'il n'est pas nécessaire de mobiliser de grandes surfaces de terres agricoles (réparties entre une SAU péri-urbaine majoritaire et des surfaces complémentaires urbaines propices au maraîchage) pour créer un SAT et nourrir le bassin de population, même dans un scénario tendant à l'autonomie. L'espace entre les « auréoles vivrières urbaines » laisse de larges SAU disponibles pour l'agroalimentaire à vocation économique régionale et nationale.</p> <p>> Cette dynamique est vitale pour maintenir et stimuler l'emploi agricole par la demande de qualité et de proximité (plébiscitée par les consommateurs lors de la période du confinement) : favoriser les reconversions, transmissions et l'installation de jeunes agriculteurs avec des surfaces à taille humaine ; c'est un objectif prioritaire, sachant que 50% des agriculteurs ont plus de 55 ans, dont 90% sans successeurs désignés.</p>