



Pour  
une production

**DURABLE**

et une  
consommation

**RESPONSABLE**



## POURQUOI FAUT-IL

# produire et consommer différemment ?

En Afrique de l'Ouest, on importe une part importante et croissante de l'alimentation (30% en moyenne), tandis que la part du budget qu'on consacre à l'alimentation y avoisine les 50%.

Certes les produits importés sont bien emballés et peuvent paraître plus attractifs, mais il faut prendre conscience que consommer des produits importés issus de l'agro-industrie (comme le lait en poudre) a un impact important.

En effet, nos choix de consommation ont une **influence sur le monde** qui nous entoure et un impact négatif sur les conditions de vie des populations (production de déchets, gaspillage, pollutions diverses, aggravation du réchauffement climatique, etc).

Les producteurs agricoles en Afrique représentent en moyenne 2/3 de la population et pourtant la pauvreté et la sécurité alimentaire restent des enjeux majeurs. À cela s'ajoute la croissance démographique impliquant une meilleure gestion des ressources.

Le modèle productiviste, dans un système mondialisé dérégulé, dégrade les écosystèmes et représente une impasse pour la pérennité et le développement de l'agriculture familiale. Des systèmes alimentaires durables basés sur une gestion économe des ressources sont une nécessité et une réelle opportunité pour les économies rurales.



# L'agroécologie pour concilier

- > PRODUCTIVITÉ,
- > DÉVELOPPEMENT SOCIOÉCONOMIQUE
- > ET PRÉSERVATION DES ÉCOSYSTÈMES

Les changements climatiques ont des impacts conséquents : **dégradation de la fertilité des sols, montée des eaux sur les côtes, inondations, hausse de températures...** Pour atténuer les causes de ce réchauffement planétaire, les systèmes de production et d'alimentation doivent évoluer. Le mode de production idéal pour la santé des hommes, des animaux et de la terre est l'agroécologie.

L'agroécologie est un **ensemble de méthodes de production agricole respectueuses de l'environnement**. Elle associe plusieurs techniques souvent très inspirées des pratiques traditionnelles : utilisation du compost, phytosanitaires naturels, association de cultures, agroforesterie, aménagements des champs pour économiser l'eau...

Quels sont les avantages de l'agroécologie ?

**Sur le plan ENVIRONNEMENTAL** l'agroécologie améliore la fertilité des sols, préserve l'eau et la biodiversité, protège contre les pollutions agricoles, réduit les pressions sur les agrosystèmes et les émissions de gaz à effet de serre.

**Sur le plan ECONOMIQUE** l'agroécologie crée des emplois en zone rurale, réduit les coûts de production, favorise une meilleure valorisation des produits sur les marchés. L'agroécologie permet aussi d'autonomiser les producteurs en développant des filières de production, transformation et distribution solidaires, durables et intégrant les particularités des territoires.

**Sur le plan SOCIAL** l'agroécologie améliore la sécurité alimentaire et nutritionnelle, et valorise les ressources locales.

**Sur le plan SANITAIRE** l'agroécologie favorise une meilleure santé des producteurs et des consommateurs.



## UNE ALIMENTATION Saine ET BIEN ÉQUILBRÉE pour être en bonne santé

Aujourd'hui, près d'un milliard de personnes souffrent de la faim alors que nous produisons assez de nourriture pour satisfaire l'ensemble des besoins de la planète. Chaque homme, chaque femme, chaque enfant a le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante.

Bien se nourrir, **diversifier son alimentation et consommer des denrées cultivées sans produits chimiques**, permettent une bonne santé et un bon développement intellectuel. C'est aussi offrir des débouchés aux producteurs, en favorisant les économies locales et la biodiversité.

Quels sont les éléments essentiels pour une alimentation saine et bien équilibrée ?

**Les glucides** sont la source principale d'énergie pour le corps. On retrouve les glucides dans les céréales comme le mil, le sorgho, le riz ainsi que dans le manioc, l'igname, etc.

**Les protéines** contribuent à la construction de notre corps et permettent la constitution des tissus, des muscles et du système nerveux. Il existe des protéines d'origine animale (ex : dans la viande, les œufs, le poisson, le lait) et des protéines d'origine végétale (ex : dans le niébé).

**Les lipides** constituent les réserves de graisses qui se transforment en énergie quand le corps en a le plus besoin. Les lipides se retrouvent dans les œufs, le lait, les huiles.

Notre corps a aussi besoin d'eau, de vitamines et de sels minéraux. On les trouve dans les fruits, les légumes, les feuilles, certaines céréales.



# Consommer de façon responsable

## C'EST PASSER À L'ACTION ET CONSOMMER LOCAL

Consommer de façon responsable, c'est se renseigner sur l'origine de ce que l'on consomme, c'est se sensibiliser à des réalités, c'est passer à l'action et consommer local.

### Pourquoi consommer local ?

#### POUR LE GOÛT ET LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS

les produits du territoire sont récoltés à maturité contrairement aux produits importés. En choisissant des produits locaux, vendus juste après la récolte, on opte pour des produits frais et goûteux.

#### POUR UNE MEILLEURE SANTÉ

les produits locaux sont cultivés dans des conditions naturelles, avec pas ou peu de produits chimiques, ils sont adaptés aux conditions climatiques locales et de meilleure qualité nutritionnelle. En choisissant en plus des produits locaux, des produits issus de l'agroécologie, on fait le choix d'une alimentation saine, sans résidu de produits chimiques.

#### POUR PRÉSERVER L'ÉCOSYSTÈME

quand on importe un produit, il faut le réfrigérer pendant son transport, il faut lui ajouter des additifs pour une meilleure conservation et il faut aussi l'emballer. Tout cela demande une dépense d'énergie colossale...En choisissant des produits locaux, cela implique moins de produits chimiques, moins d'énergie pour la conservation, moins de déchets d'emballage, moins de distance parcourue.

#### POUR SOUTENIR L'AGRICULTURE LOCALE

en achetant des produits du terroir, on soutient l'économie locale, on favorise une meilleure rémunération du producteur, on encourage la création d'emploi, la diversification des cultures et l'accroissement de la production locale. Aussi, en consommant local, on crée plus de lien avec les producteurs et on soutient un patrimoine culturel et social.

#### POUR RÉDUIRE LE TRANSPORT

les produits importés font de longs voyages contrairement aux produits locaux et de grandes quantités de gaz à effet de serre sont relâchées dans l'air lors de ces transports, ce qui contribue directement au réchauffement climatique. Choisir des produits locaux, c'est donc réduire le transport et la pollution.



# Structurer UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE ET SOLIDAIRE pour le développement économique des territoires

En relocalisant l'alimentation c'est-à-dire en reconnectant la production intérieure avec la demande intérieure dans un souci de souveraineté alimentaire, on crée une « **valeur ajoutée territoriale** ».

En d'autres termes, en adoptant des pratiques agroécologiques et en consommant les produits du terroir on agit sur la santé, l'économie locale et l'environnement. De plus, en protégeant les produits locaux et en développant des alliances pluri-acteurs sur un même territoire, on favorise la mise en place de **systèmes alimentaires plus durables et solidaires** et on crée **une économie sociale de proximité sur les territoires**.

On parle alors de Systèmes Alimentaires Territorialisés. Ce sont des initiatives locales innovantes, notamment en termes de gouvernance et de gestion collective des ressources. Ils sont issus généralement d'initiatives de producteurs, de consommateurs et de mouvements associatifs, accompagnés par des démarches de politiques publiques territoriales.

Que permettent les Systèmes Alimentaires Territorialisés ?

LE SOUTIEN à l'agriculture familiale et les réseaux de petites entreprises agroalimentaires ;

LA VALORISATION des produits dans des filières de proximité et dans des circuits alternatifs de commercialisation ;

UN MEILLEUR partage de la valeur ajoutée créée ;

INVENTER de nouveaux modèles de production respectueux de l'environnement et de la santé.

Adoptons des pratiques agricoles durables et consommons les produits du terroir pour agir sur la santé, l'économie locale et l'environnement !

# ACTING FOR LIFE

[www.acting-for-life.org](http://www.acting-for-life.org)

Ce document a été réalisé dans le cadre du Projet d'Accompagnement des Acteurs sur les Marchés Institutionnels Agricoles (projet AMIAGRI), mis en œuvre au Burkina Faso par Acting for Life, la Confédération Paysanne du Faso et Inades Formation.

Il est destiné à sensibiliser un large public sur les enjeux des systèmes agricoles et alimentaires.

Conçu par Acting for Life, ce document a été élaboré grâce aux financements de la Fondation de France, dans le cadre du programme de Promotion de l'Agriculture Familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao), porté par la Fondation de France et le Comité français pour la solidarité internationale (CFSI).

