

C'est quoi la résilience alimentaire ?

On parle de plus en plus de résilience alimentaire. C'est quoi ? Y a-t-il une définition ?
Quelle sont ses caractéristiques ?



Définition de la résilience alimentaire

Le monde change et pour s'assurer de pouvoir manger demain, il faut faire évoluer nos systèmes alimentaires vers plus de résilience. Plongée dans un concept lié à l'alimentation durable et qui évolue encore.

Sommaire :

- [Définition](#)
- [Quelles menaces ?](#)
- [Quel est notre score de résilience ?](#)
- [La résilience concerne tout le système alimentaire](#)
- [Les principes d'un système alimentaire résilient](#)
- [L'initiative des ceintures alimentaires](#)

Définition

La résilience alimentaire c'est la capacité d'un territoire à fournir une alimentation

adéquate, adaptée et accessible face aux chocs ou perturbations extérieures.

Un système sera donc résilient s'il peut absorber les perturbations, apprendre des crises, évoluer structurellement pour assurer à long terme la satisfaction des besoins essentiels de sa population. Ainsi, la résilience alimentaire et territoriale sont cruciales pour assurer la sécurité alimentaire et pouvoir nourrir la population avec une alimentation de qualité dans un monde confronté à des défis constants. On parle parfois aussi de système robuste.

> Lire aussi : [Comment va-t-on manger demain ?](#)

La résilience est une notion qui s'oppose à des systèmes alimentaires où l'objectif est uniquement l'efficacité (produire un maximum de nourriture pour le moins cher possible) et basés sur des pratiques comme les économies d'échelles, les monocultures ou une grande mécanisation.

L'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)^[1] prône la mise en place de système agroalimentaire résilients pour faire face aux chocs futurs. Il le définit comme *un système qui assure la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous de manière à ne pas compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire et la nutrition des générations futures. Cela signifie qu'il est rentable tout au long du processus, qu'il assure la durabilité économique, qu'il présente des avantages à grande échelle pour la société, qu'il assure la durabilité sociale et qu'il a un impact positif ou neutre sur l'environnement des ressources naturelles, en protégeant la durabilité de l'environnement.*

Quelles menaces ?

On classe parfois en 5 catégories les chocs extérieurs qui menacent notre système alimentaire :

- le changement climatique et ses effets (sécheresses, inondations...)
- l'effondrement de la biodiversité sauvage et cultivée ;
- la dégradation et l'artificialisation des sols ;
- l'épuisement des ressources énergétiques et minières ;
- l'augmentation des tensions économiques et politiques.

L'actualité des derniers mois a notamment montré la vulnérabilité de notre alimentation face à la variation des prix de l'énergie.

Mais il y a encore bien d'autres défis à relever en matière d'alimentation.

> Lire aussi : [Quels risques pèsent sur notre alimentation ?](#)

Quel est notre score de résilience ?

Calculer le degré de résilience d'un territoire n'est pas une mince affaire. Certains calculateurs existent ou sont en cours de développement. Ce sont des outils d'aide à la décision qui visent à définir des scénarios.

- En Wallonie^[2] :

- [le Calculateur de l'État de Résilience Alimentaire](#). Cet outil permet d'évaluer les capacités de résilience alimentaire de chaque commune et province wallonne.
 - [les Chemins de la Résilience](#), un webdocumentaire interactif pour expérimenter la résilience territoriale, dont l'alimentation.
- En France : [PARCEL^{\[3\]}](#) est un outil web simple, ludique et gratuit, permettant d'évaluer pour un territoire donné les **surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés** à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...). PARCEL invite **les citoyens et les élus à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation** en leur proposant de « jouer » sur 4 des principaux leviers de durabilité de l'alimentation :
 - La reterritorialisation des filières alimentaires.
 - Les modes de production agricole.
 - La composition des régimes alimentaires.
 - Les pertes et gaspillages le long des chaînes agricoles et alimentaires.

La résilience concerne tout le système alimentaire

Les systèmes alimentaires ce ne sont pas uniquement les producteurs et les consommateurs. Il s'agit de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire qui permettent aux aliments d'arriver dans nos assiettes.

Les acteurs clés du système alimentaire :

1. **La production agricole** : les agriculteurs et les éleveurs qui produisent les aliments destinés à nos assiettes.
2. **Le secteur de la transformation** : une fois les aliments produits, ils peuvent être transformés pour être vendus et consommés. On pense par exemple aux céréales qui deviennent pâtes ou pain, aux légumes qui sont surgelés ou mis en conserve.
3. **La distribution** : les aliments produits sont transportés depuis leur lieu de production vers les points de vente : supermarchés, marchés, horeca. Une petite partie de la production est vendue en vente directe.
4. **La consommation** : l'achat et la consommation des aliments par les individus ou les communautés.
5. **La gestion des déchets** : les restes alimentaires, les emballages et autres déchets liés à la nourriture sont collectés, traités et éliminés.

Le système alimentaire inclut également de nombreux autres acteurs comme les autorités publiques, les fédérations professionnelles, la société civile, les médias et la publicité, les acteurs financiers, les acteurs de l'éducation et de la recherche, etc. La notion de système alimentaire prend également en compte les ressources nécessaires comme l'eau, les engrais et l'énergie et la gestion des déchets.

> Voir aussi : [Agriculture : qui définit les règles ?](#)

Les principes d'un système alimentaire résilient

Quels sont les caractéristiques d'un système alimentaire résilient^[4] ?

Pour rendre le système plus résilient, il est important que celui-ci soit :

- Diversifié. Une culture d'une seule plante sur plusieurs hectares est très fragile. Une nouvelle maladie, l'apparition d'un ravageur encore non implanté chez nous et c'est toute la culture qui peut être impactée. Si ces mêmes hectares sont plantés de plusieurs espèces, la production sera nettement moins impactée.
- Solidaire et polyvalent. Où les différents acteurs peuvent se soutenir mutuellement, où une même fonction est prise en charge par plusieurs acteurs. Par exemple par plusieurs (plus petites) unités de transformation et non une seule grosse.
- Autosuffisant. Peut-être pas totalement mais suffisamment pour ne pas dépendre complètement de l'extérieur. Que les consommateurs trouvent de quoi se nourrir auprès de producteurs à proximité de chez eux et que ces mêmes producteurs ne dépendent pas, par exemple, d'aliments importés pour nourrir leur bétail.
- Cohérent. Passer tout en bio améliorerait l'impact sur l'environnement, mais si on continue de dépendre des énergies fossiles, le système manque de résilience. C'est comme les maillons d'une chaîne : la résistance de la chaîne est celle du maillon le plus faible. Une cadenas haut de gamme ne sert à rien sur une chaîne qu'il est facile de casser.

L'association Les Greniers d'Abondance propose 11 leviers^[5] d'actions pour rendre un territoire résilient en matière d'alimentation. [En savoir plus.](#)

L'initiative des ceintures alimentaires

Les ceintures alimentaires visent à créer un territoire résilient en mettant en relation les producteurs agricoles en périphéries des villes avec les mangeurs qui vivent. Cela permet par exemple qu'un producteur ne vende pas sa production à l'exportation alors qu'il pourrait trouver un débouché à proximité. De même, il n'est pas souhaitable que des aliments soient importés alors qu'il existe une production locale.

La liste des ceinture alimentaires :

- [Charleroi](#)
- [Namur](#)
- [Tournai](#)
- [Liège](#)
- [Verviers](#)

Plus d'infos

- La campagne : [On mange quoi demain ?](#)
- Le focus : [Comment va-t-on manger demain ?](#)

[\[1\] Voir FAO.](#)

[\[2\] L'UCL travaille actuellement à l'adaptation de l'outil Parcel pour le territoire de la Wallonie.](#)

[\[3\] Présentation de l'outil Parcel en vidéo.](#)

[\[4\] La résilience est un des 8 principes généraux du référentiel d'un système alimentaire durable en Wallonie. « \[Vers un système alimentaire durable en Wallonie, le référentiel\]\(#\) », SPW DD, 2018.](#)

[\[5\] https://resiliencealimentaire.org/page-telechargement-guide/#](https://resiliencealimentaire.org/page-telechargement-guide/#)

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: <https://ecoconso.be/content/cest-quoi-la-resilience-alimentaire>