

**Introduction.** La très forte croissance des productions agricoles ces dernières décennies n'a pas permis d'assurer la sécurité alimentaire partout dans le monde. Plus de 800 millions de personnes demeurent insuffisamment nourries, particulièrement en Afrique où la croissance démographique est la plus forte. Face aux risques alimentaires (famines), sanitaires (obésité) et environnementaux (utilisation d'engrais), les agricultures durables peuvent être les réponses aux besoins d'une population mondiale qui augmente et se développe.

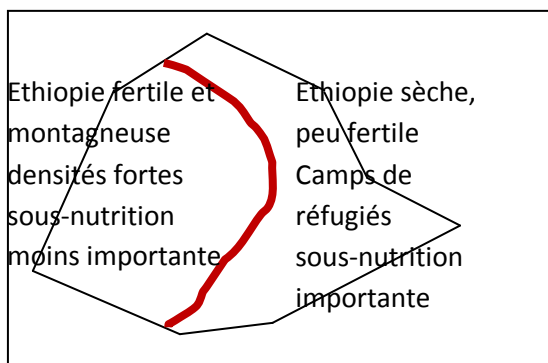
### Problématiques :

- comment répondre à l'accroissement des besoins alimentaires dans le monde ?
- pourquoi la sécurité alimentaire n'est-elle pas assurée partout dans le monde ?
- quelles agricultures durables peut-on envisager afin de nourrir 9.5 milliards d'individus en 2050 ?

### étude de cas n°1 : Ethiopie / nourrir un grand pays peuplé et pauvre

#### A. Pourquoi l'Ethiopie est -elle marquée par la sous-nutrition ?

-la persistance de la sous-nutrition malgré une forte proportion d'agriculteurs et l'existence de terres fertiles, la population souffre de malnutrition, et parfois même de famines et a recours à l'aide humanitaire internationale.

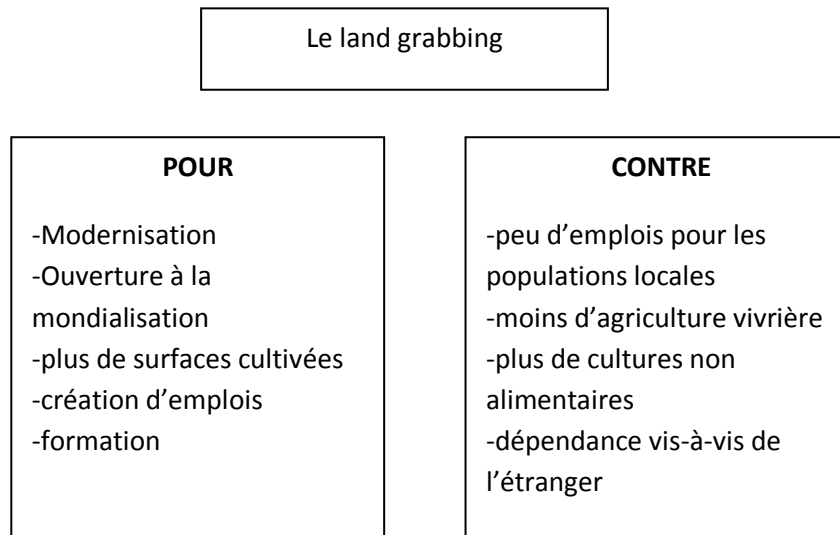


**Raisons :** second pays le plus peuplé d'Afrique subsaharienne, croissance démographique rapide, pop très jeune agriculture vivrière de subsistance, élevage régime alimentaire principalement composé de céréales, fortement dépendant des aléas climatiques forte insécurité alimentaire

#### B. quels sont les moyens choisis par l'Ethiopie pour développer l'agriculture ?

- le land grabbing : vente ou location des terres à de grandes compagnies étrangères
- des terres destinées à l'exportation, et à des cultures parfois non -alimentaires (cannes pour agrocarburants)
- le développement de l'irrigation

## Inconvénients :



## **C. comment l'Ethiopie recherche t- elle plus de durabilité ?**

- une situation alimentaire qui s'améliore du fait des progrès économiques du pays et de l'aide alimentaire internationale
- Le développement de solutions alternatives : agriculture biologique, commerce équitable...
- La prise en compte des contraintes environnementales : programme de reforestation

Mise en perspective : 2 questions

- Où sont situés les autres pays connaissant une situation alimentaire comparable à celle de l'Ethiopie ?
- Les progrès constatés en Ethiopie sont-ils un phénomène général à l'échelle mondiale ?

## **I Croissance des populations... et croissance des productions**

### **A Une amélioration notable**

La situation alimentaire s'améliore :

- Malgré l'**augmentation de la population** provoquée par la transition démographique (7 milliards d'habitants en 2014), **le nombre de personnes souffrant de la faim diminue.**
- À l'échelle du monde, les besoins alimentaires sont mieux couverts : les hommes s'alimentent en moyenne à hauteur de **2800 kcal/j/hab** (on estime les besoins moyens à 2500 kcal/j/hab).
- **La faim** touchait 30% de la population mondiale en 1960 et en touche désormais **11%**.
- Le nombre de sous-alimentés a diminué de 200 millions depuis 1990.
- Selon la FAO, en 2014, 65 pays en développement ont atteint un des objectifs du millénaire qui consiste à faire diminuer de moitié la sous-alimentation dans leur pays.

La surface des terres cultivées n'a augmenté que de 4%, on assiste même à une baisse de la superficie de terres arables /personne. C'est **l'amélioration des rendements et donc de la productivité qui a permis de réaliser ces progrès.**

**Ex : la révolution verte**, en **Inde**, fin des années 1960 Utilisation de semences améliorées à haut rendement, développement de l'irrigation, utilisation de produits chimiques (engrais, pesticides). Multiplication par 3 ou 4 de la production alimentaire ; disparition des famines.

### **B Le maintien de profondes inégalités**

Cependant, le nombre de sous-alimentés reste important, puisque **805 millions de personnes souffrent de sous-alimentation en 2014**, soit 11%. **Les hommes produisent actuellement suffisamment de nourriture pour éradiquer la faim** et assurer la **sécurité alimentaire** de tous... Le souci est dans la répartition, le partage de ces ressources.. En effet, la **redistribution de nourriture est très inégale** :

- C'est en **Asie** que l'on observe le plus de personnes souffrant de la faim, soit 526 millions de personnes.
- Proportionnellement, c'est en **Afrique subsaharienne** que le problème est le plus important puisque environ **25 % de la population souffre de sous-alimentation**.

### **Etude de cas n°2 : les EU face aux défis de la qualité alimentaire**

À l'inverse, de nombreuses personnes souffrent de suralimentation. L'exemple des EU, mais encore du Mexique, sont dans ce cas particulièrement frappant.

**Le surpoids** touche, en 2014 **30 % de l'humanité**. Par ailleurs, à l'intérieur de certains **pays**, on observe un accès inégal aux ressources alimentaires entre le monde rural et le monde urbain (mieux approvisionné) et entre les classes aisées et les classes pauvres.

### **C. De nombreux défis**

La population continue d'augmenter. Bien que les estimations projettent une stabilisation de la population à **9 milliards d'habitants vers 2050**, il faudra répondre à cette croissance d'environ deux milliards de personnes supplémentaires.

Un autre défi est celui du changement de régime alimentaire. Le niveau de développement de la population s'améliore et les populations, de plus en plus urbaines, adoptent un régime alimentaire plus riche en protéines et en matières grasses. Ce phénomène s'appelle la **transition alimentaire**.

Ainsi, il ne faudra pas seulement augmenter la production de 30%, l'équivalent de l'augmentation de la population, mais de 130%. En effet, la **consommation accrue de viande** nécessite de produire beaucoup de céréales pour nourrir le bétail. La FAO indique que **70% des terres agricoles dans le monde sont destinées à l'alimentation des animaux** et que "l'extension de l'élevage est un facteur clé de la déforestation".

## **II Assurer la sécurité alimentaire**

Pourquoi la sécurité alimentaire n'est-elle pas assurée pour toutes les populations dans le monde ?

### **A. l'agriculture productiviste nourrit le monde**

L'alimentation de la planète est assurée par des agricultures très intensives. Modèle inventé en Europe et aux EU... puis adopté par les puissances émergentes du Sud : Brésil, Chine, Inde, Thaïlande, Turquie... Cette agriculture produit en masse pour le marché national et mondial. Ses performances sont fondées sur la mécanisation, les engrais, les pesticides, la sélection des semences et des animaux, l'irrigation, les cultures sous serres et l'élevage hors sol.

Par ailleurs, l'agriculture est entrée dans l'ère des OGM qui suscitent des craintes mais constitueront peut-être les aliments du futur.

Ce modèle productiviste a également conduit à une industrialisation de la pêche et de l'aquaculture.

L'agriculture productiviste a favorisé l'essor des cultures commerciales destinées à l'exportation (cacao, blé, soja...) dont certaines cultures non alimentaires (coton, canne à sucre pour les agrocarburants...)

*Caricature « biocarburants »*

En parallèle de l'augmentation de la production agricole, le développement des fronts pionniers, amorcé au XIX-XXe siècles (Amazonie, Indonésie) a permis l'extension des surfaces cultivées... mais le gain de terres est désormais limité [érosion et salinisation des sols ; concurrence avec l'étalement urbain]

### **B. une forte intégration à la mondialisation**

#### **Le rôle du système agroalimentaire**

##### **Dossier « Mc Cain »**

Cette production croissante est entrée dans **un système agroalimentaire mondial** qui regroupe différents acteurs :

- **En amont**, les fabricants de machines, d'engrais et d'autres instruments d'augmentation des productions agricoles se sont beaucoup développés.
- La production agricole elle-même augmente et s'insère dans une logique commerciale à l'échelle mondiale.
- **En aval**, ces produits agricoles sont transportés, transformés et mis en vente à travers le monde.

L'agriculture productiviste est au centre du secteur agroalimentaire. L'agrobusiness dominé par les grandes firmes (Nestlé, Pepsico, Danone, Unilever...), associe l'agriculture aux industries et aux services qui transforment, conditionnent, transportent et distribuent les aliments. Quelques grandes puissances agricoles comme les EU, l'UE, le Brésil, l'Argentine, l'Australie dominent ainsi le marché mondial de la nourriture.

## B Les limites de l'agriculture intensive et du système agroalimentaire

### 1 Les risques sanitaires

Si elles ont permis une augmentation importante des productions, les méthodes agricoles modernes présentent des **risques pour la santé** humaine et animale.

- L'utilisation de farines animales dans la nourriture du bétail a été à l'origine de maladies graves (maladie de la "vache folle"). Il en est de même pour les poissons d'élevage (saumon) qui présentent dans certains cas des risques pour la santé.
- Les engrais chimiques et les pesticides peuvent présenter des risques lors de la consommation des produits agricoles concernés.

### 2 Les risques environnementaux

Les méthodes d'agriculture intensive présentent des risques pour l'environnement :

- **La dégradation et l'appauvrissement des sols** en raison de l'utilisation intensive de machines et d'engrais.
- L'irrigation consomme beaucoup d'eau et contribue à l'assèchement de nappes phréatiques. Elle favorise par ailleurs **la salinisation des sols**.
- L'élevage, lorsqu'il amène à regrouper des troupeaux importants de bétail sur des surfaces insuffisantes, favorise la désertification par **le surpâturage\***
- **L'agriculture extensive** contribue à **la déforestation**, met en danger la biodiversité et favorise les inondations.

*\*Le surpâturage est la consommation excessive des ressources végétales d'un espace par des animaux trop nombreux, avec pour conséquence d'empêcher le renouvellement de la végétation. Une grande partie des terres de Mongolie est menacée par le surpâturage.*

### 3. Les problèmes liés à la souveraineté alimentaire

- **Le système agroalimentaire** mondial donne une influence majeure aux grands pays producteurs et exportateurs (États-Unis, UE, Canada, Argentine, Australie). Ils influencent les prix du marché mondial de denrées alimentaires et gagnent une influence politique vis-à-vis des pays importateurs sur lesquels ils peuvent faire pression ("l'arme alimentaire").
- De nombreux pays se sont spécialisés dans **des cultures d'exportation** et ont massivement importé les produits alimentaires pour leur population. Ce système menace leur souveraineté alimentaire. En effet, lorsque les prix sur le marché mondial augmentent, les catégories les plus pauvres de la population ne sont pas en mesure de se fournir en nourriture. Cette dépendance à un marché alimentaire soumis à la spéculation est à l'origine des **"émeutes de la faim"** de 2008.

### III. Développer des agricultures durables pour assurer la sécurité alimentaire mondiale ?

Quelles agricultures durables peut-on envisager afin de nourrir 9,5 milliards d'êtres humains en 2050 ?

#### A. Les principes de l'agriculture durable

En 1992, lors du Sommet de la Terre de Rio de Janeiro, l'Agenda 21 titre le chapitre 14: "Promotion d'un développement agricole et rural durable". Depuis, tous les organismes de l'ONU associés à cet enjeu (PNUE, FAO, PAM, etc.) tentent de coordonner l'action internationale.

#### B La diversité des agricultures durables

- **L'agriculture biologique** (= agriculture qui a recours à des techniques respectueuses de l'environnement et de la santé et donc n'utilisent pas de produits chimiques)

Normes très strictes

**productivité limitée** (rendements 30 à 40% inférieurs), ce qui augmente les coûts de production et rend les produits "bio" plus chers que les produits issus de l'agriculture intensive.

En conséquence de ces limites, le "bio" est peu développé et n'occupe qu'une faible superficie des terres cultivées 1% de la surface agricole planétaire. Cependant, le **"bio" progresse** : en France, il occupe 6% des surfaces exploitées.

- **L'agriculture raisonnée (France) / agriculture** qui s'efforce de limiter l'utilisation des engrais chimiques...mais interdictions moins lourdes que pour l'agri bio et productivité supérieure

- **l'agroforesterie**

- **l'agriculture urbaine**

- **L'utilisation d'OGM (organismes génétiquement modifiés)** pose enfin la question des limites du progrès : s'ils permettent d'augmenter les productions [de 1,5 million en 1996 à 125 millions d'hectares cultivés en 2008] en limitant l'utilisation d'engrais et de pesticides grâce à une modification des gènes des plantes (défenses naturelles contre les insectes ravageurs et les "mauvaises herbes"), il existe des incertitudes sur leurs risques sanitaires.

#### C De nouvelles pratiques

Il ne suffit pas de développer des agricultures durables, les consommateurs doivent aussi modifier leurs pratiques de consommation :

La promotion de la **consommation de produits agricoles locaux et de saison** afin de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> liées au transport de produits issus de pays étrangers.

**La baisse de la consommation de viande**, dont la production nécessite de grandes quantités de végétaux et d'eau.

Le gaspillage doit aussi diminuer. En France, c'est environ la moitié de la production agricole qui n'est pas utilisée

Le commerce équitable (moins d'intermédiaires, ce qui permet d'assurer des revenus corrects

aux petits producteurs). Mais ne touche actuellement que 2 millions de paysans, soit 0,15% des agriculteurs mondiaux.

*Conclusion* : Malgré la croissance de la population mondiale, l'agriculture produit assez pour nourrir l'ensemble de l'humanité grâce au passage d'une agriculture vivrière à une agriculture productiviste commerciale.

Cependant, la sous-nutrition et la malnutrition persistent et l'impact négatif des nouveaux agrosystèmes est important. Aussi, une agriculture plus durable tente de se mettre en place afin de nourrir la planète, préserver l'environnement, préserver la santé des consommateurs et assurer un revenu décent pour les agriculteurs.

Le développement de l'irrigation a permis la hausse des rendements mais au dépends des ressources en eau.

Comment mieux gérer ces ressources ?

## L'avenir de l'agroalimentaire breton.

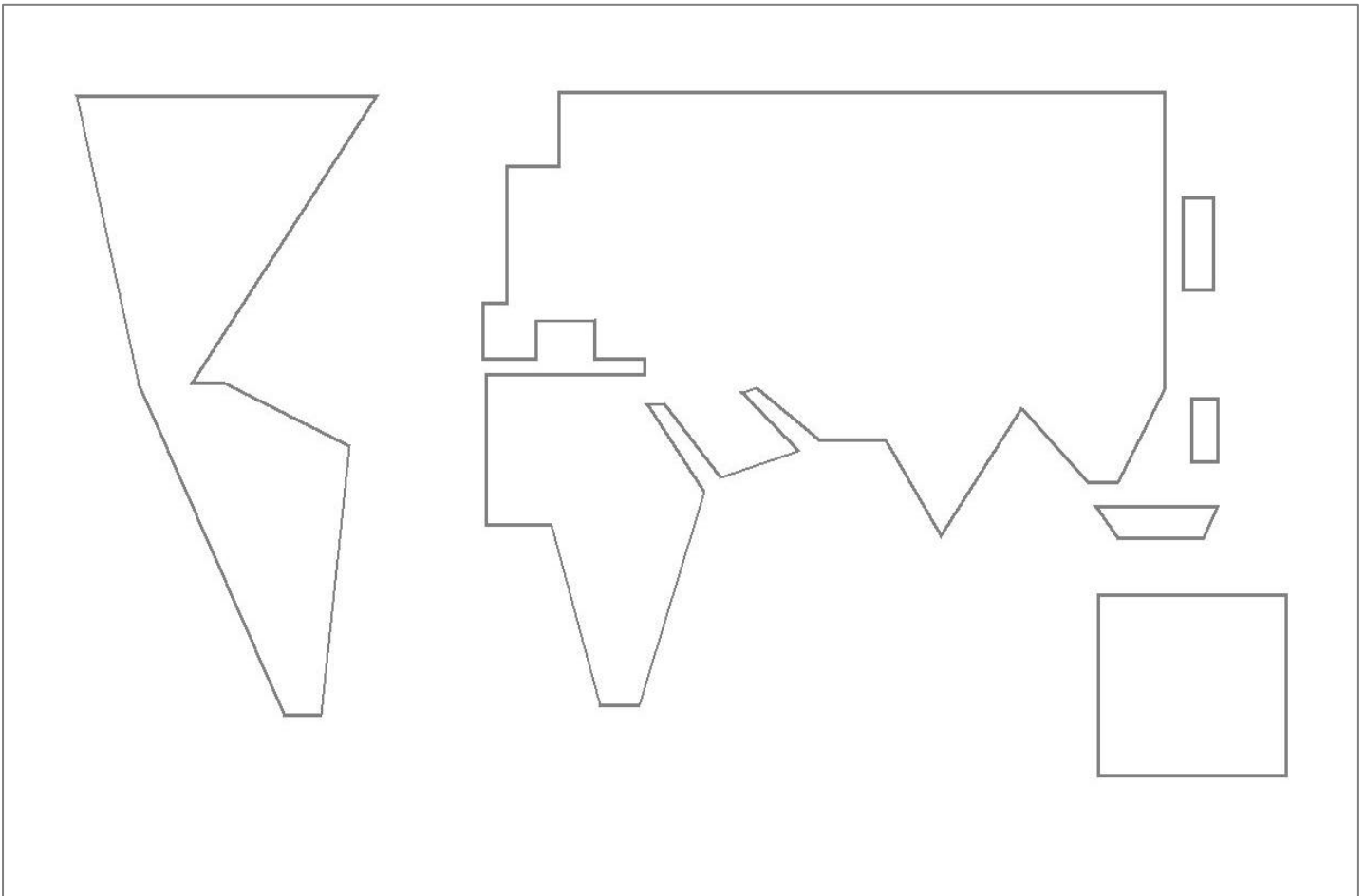
Longtemps, la Bretagne s'est contentée des transformations basiques de ses produits agricoles. Cette stratégie ne suffit plus pour dégager les marges indispensables au développement des entreprises qui sont tous les jours un peu plus confrontées aux productions de première transformation en provenance de pays à bas coûts. Les groupes agroalimentaires régionaux changent donc de stratégie. Ils se lancent dans de lourds investissements destinés à des gammes à valeur ajoutée. C'est la stratégie d'Houdebine SAS. Ce fabricant de plats cuisinés, filiale à 50% de Nestlé, démarrera en septembre un programme de 44 millions d'euros dans la construction d'une usine de 18 000 mètres carrés située à Noyal-Pontivy (Morbihan). Progressivement, 90 emplois seront créés pour la fabrication de plats dédiés à la restauration hospitalière. Les produits finis d'Houdebine, qui emploie 360 salariés, seront commercialisés par Davigel - autre filiale de Nestlé - mise en appétit par les opportunités du vaste marché de la restauration des cliniques, hôpitaux et maisons pour personnes âgées. « On recherche la qualité, l'équilibre nutritionnel, sans oublier le goût », assure Michel Houdebine. L'entreprise utilise les moyens de son centre de R et D pour élaborer des recettes réclamant des dosages très spécifiques.

L'avenir de l'agroalimentaire breton passe aussi par une nouvelle génération d'entreprises qui savent utiliser la matière première de proximité, comme les légumes et les fruits et en extraire des solutions naturelles. Issus de travaux lourds en R et D, les produits aromatiques et les fonds de sauce de Savena se vendent dans le monde entier. Pour des conditions optimales de sécurité alimentaire et de productivité, elle a besoin d'un nouvel outil industriel. « Nous avons prévu d'investir 11,3 millions d'euros dans une usine de 11 000 m<sup>2</sup> que notre équipe rejoindra en 2013 à notre siège social de Bréal-sous-Montfort en Ille-et-Vilaine », précise Éric Terré, son PDG. Savena compte 530 salariés et son chiffre d'affaires atteint 177 millions d'euros.

Tous les créneaux sont désormais concernés par cette course à l'innovation et aux profits. Le spécialiste des engrais Roullier, fier de son chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros, construira en 2013 à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine) un ensemble de 20 000 m<sup>2</sup> pour regrouper et renforcer sa R&D. Montant de la facture : 18 millions d'euros.

Un industriel manque à l'appel : le volailler Doux, dont l'effectif est de 3 400 salariés et qui travaillent avec 800 fournisseurs, a été placé en redressement judiciaire. Il n'a pas su prendre ce virage, se contentant du simple abattage de poulets. Un chemin qui l'a conduit à la catastrophe.

Publié le 12 juillet 2012 | L'Usine Nouvelle n° 3294





## Mc cain

Le groupe dispose d'une structure d'approvisionnement unique pour ses sept usines européennes, qui achète 1,3 millions de t/an (dont 900 000 en France) auprès de 2 500 agriculteurs. Pour sécuriser ces approvisionnements, chaque année, des contrats sont conclus entre le département "Approvisionnements" de McCain et les agriculteurs membres du "Groupement de producteurs de pommes de terre pour l'industrie McCain" (Gappi) qui s'engagent sur des volumes précis à des tarifs négociés.

Les trois usines françaises de McCain Alimentaire travaillent avec environ 1 000 agriculteurs : 40% en région Nord-Pas-de-Calais, 30% en Picardie et 15% en Champagne-Ardenne, ainsi que 15% en Belgique, représentant 20 000 ha de culture environ. Aux alentours de 60% des volumes sont achetés auprès de 800 à 900 producteurs du Gappi contractualisés en pré-saison, avant que les pommes de terre ne soient plantées. Le Gappi regroupe au total (contractualisés ou hors contrat) plus de 1 000 producteurs qui fournissent 600 000 t de pommes de terre par an aux usines McCain

### En aval : distribution et logistique de McCain Europe Continentale

McCain Alimentaire de Matougues possède ses propres installations de stockage. Six lignes de conditionnement tournent en continu avec, en bout de production, un seul format d'emballage le sachet de 2,5 kilos, et un seul type de conditionnement, le carton avec une palettisation automatisée pour des palettes de 45, 54 ou 63 colis. Munis d'une traçabilité par codes barres, les produits sont distribués sur la France, la Hollande, l'Italie, la Grèce et le bassin hispanique. **En conclusion, de la production à la transformation, puis à la distribution, c'est toute une organisation territoriale et sociale originale qui est ici illustrée par les filières issues de la pomme de terre et, plus particulièrement, par la filière de production de frites.**

---

### Deux témoignages d'agriculture de la Marne sous contrat avec Mc Cain

1) "À 58 ans, Gilles Debairre (cliché ci-contre), exploitant agricole à Linthelles (Marne) est patatier. Il travaille la pomme de terre depuis 1983. (...) Sur les 200 hectares de son exploitation, 35 sont désormais consacrés à la patate. Il y cultive des variétés comme l'Astérix et la Santana, assez longues pour pouvoir y couper des frites de 10 cm comme l'exigent les fast-foods, uniquement réservées à McCain et à Farm Frites, dont les cahiers des charges sont draconiens. Face à la volatilité des cours de la pomme de terre, Gilles Debairre a choisi de travailler sous contrat. "Je maîtrise mieux mes prix de vente. C'est vrai qu'en 2006, comme les rendements étaient faibles, les prix sont montés très haut, à environ 250 € la tonne. Moi j'étais à 100 € sous contrat. Mais en 2007, la situation s'est inversée. Les marchés ont baissé à 50 € la tonne. Mon contrat, lui, était toujours à 100 €. (...) Quand je fais mes comptes, j'arrive à lisser bonnes et mauvaises récoltes d'une année sur l'autre. En diversifiant mes productions, comme avec la betterave, la luzerne et la pomme de terre, d'abord, je sécurise déjà mon revenu et je limite les risques. Ensuite, la multiplication des productions permet de sauvegarder la biodiversité. Le fait de couper les cycles permet d'éviter les problèmes. La pomme de terre me permet d'avoir d'autres cordes à mon arc."

Source : L'Union - L'Ardennais, 2 septembre 2008, [www.lunion.presse.fr/.../article/171801](http://www.lunion.presse.fr/.../article/171801)

2) "François Cousin est agriculteur à Connantre, à une cinquantaine de kilomètres de Matougues. Le producteur cultive 650 ha, dont 65 de pommes de terre et 45 sont d'ores et déjà réservés par McCain. La ferme est équipée d'une station météo et d'un logiciel spécifique modélisant le développement du mildiou, le pire ennemi du tubercule. Le logiciel permet au producteur de déterminer les meilleures périodes de traitement des cultures en fonction des conditions climatiques. (...) Chez François Cousin, on récolte actuellement la variété Magnum. Le bâtiment de stockage est isolé et réfrigéré. La ventilation permet la régénération de l'air. La pomme de terre va sécher pendant quinze jours à 7,5-8°C pour éviter les problèmes de coloration."

Source : Patrick Déniél, "Une usine XXL pour les frites McCain", Usine nouvelle, 12 octobre 2009,

[www.usinenouvelle.com/.../frites-mccain.N118950](http://www.usinenouvelle.com/.../frites-mccain.N118950)

## La guerre contre les sodas extra-larges et la culture américaine

<http://gestion-des-risques-interculturels.com> vendredi 6 juillet 2012 Par Benjamin PELLETIER

Michael Bloomberg, le maire de New York, a annoncé fin mai qu'il souhaitait interdire la vente de boissons sucrées et de sodas de plus d'un demi-litre. En 30 ans, les verres et gobelets sont passés d'un volume de 20 cl à 35 cl, puis à 47 cl, et la tendance est à 60 cl, 1 litre et même 1,7 ou 1,9 litre (le « Big Gulp » et le « Double Gulp »):



L'objectif du maire est de lutter contre l'obésité qui [touche](#) plus de la moitié des adultes de sa ville, ainsi que 40% des enfants. Pour information, boire 60 cl de soda par jour revient à ingurgiter 22 kilos de sucre par an. Selon la mairie, le diabète tue 5 000 New-Yorkais chaque année, un chiffre qui se rapproche de la mortalité due au tabac (7 000 décès par an). Elle prévoit une mise en application de sa mesure en mars 2013. **Ce n'est pas la première fois** que Michael Bloomberg prend des mesures strictes en faveur de la santé publique.

En 2002 et 2003, il a interdit la cigarette dans les bars et restaurants. En 2005, il a obligé les restaurants et les commerces alimentaires à supprimer les acides gras trans artificiels. En 2008, New York est devenue la première ville à exiger que le nombre de calories soit indiqué sur le menu des restaurants. En 2011, le maire a interdit de fumer dans la plupart des lieux publics. **Le taux de sucre dans les boissons** n'est pas un nouveau cheval de bataille pour Michael Bloomberg. En 2010, il voulait interdire l'achat de sodas à ceux qui bénéficient des coupons d'alimentation délivrés par l'Etat fédéral, un projet qui n'a pas abouti. Le maire a alors proposé une taxe sur les sodas en fonction de leur taux de sucre. Là aussi, ce fut un échec. Et tout laisse à penser que sa nouvelle mesure visant à limiter le volume des sodas est également vouée à échouer. Le 12 juin, la mairie de New York a fait paraître dans le quotidien gratuit *Metro* une pleine page montrant un verre de soda de 94 cl et 26 sachets de sucre, l'équivalent de ce que contient le verre en question. Le message alertait ensuite sur les risques de diabète et de maladie cardiaque. Mais deux pages plus loin, le lecteur trouvait une lettre ouverte au maire de New York contre le projet de réglementation et vantant les mérites de la production de soda à la maison : il s'agissait d'une publicité pour les machines à faire du soda chez soi. Mais cette publicité véhiculait un message très efficace dans le contexte américain : « *Let the people choose* », *Laissez les gens choisir*. **C'est l'angle d'attaque principal des lobbies pro-sodas** contre le projet de Michael Bloomberg : toute réglementation en matière de contenance des verres de soda est une ingérence insupportable de l'autorité politique dans la vie des gens, et même une atteinte aux libertés individuelles. D'où de violentes caricatures où les nutritionnistes conseillant la mairie sont comparés à des dictateurs.

Le maire de New York se fait sucrer sa loi anti-sodas <http://www.liberation.fr/>

Par [Lorraine Millot](#) — 12 mars 2013

Les New-Yorkais pourront continuer à s'abreuver de boissons sucrées par gobelets d'un demi-litre, un litre ou plus, a décidé lundi un juge de Manhattan. Cette « guerre du soda », qui fait bien sûr le bonheur des humoristes américains, n'en restera pas là : le maire de New York a déjà annoncé son intention de faire appel. « *Je dois défendre mes enfants et les vôtres, je dois faire ce qui est juste pour sauver leur vie* », a martelé Michael Bloomberg lundi, répétant que ces sodas surdimensionnés finissent par tuer. A New York, 57% des adultes et 40% des enfants à l'école publique sont en surpoids ou obèses, plaide la ville.

Par manque de ressources financières, près de 15% des foyers américains ont été en situation d'"insécurité alimentaire" en 2013, selon un rapport gouvernemental publié mercredi.

"14,3% des foyers américains (soit 17,5 millions de foyers) (...) ont eu **des difficultés à un certain moment de l'année à fournir assez de nourriture** à l'ensemble de leurs membres en raison d'un manque de ressources", a indiqué le ministère de l'Agriculture américain dans un rapport. Au total, 3,8 millions de foyers américains ont été dans l'incapacité "d'apporter une alimentation nutritive et adéquate" pour leurs enfants, relève le rapport. Selon ce document, le taux d'insécurité alimentaire est "significativement **plus élevé**" dans les familles mono-parentales et dans les foyers afro-américains ou hispaniques.

<http://www.rtl.fr/actu/international/> ; publié le 04/09/2014

## 92% des restaurants américains servent des portions excessives

<http://www.slate.fr/> 26.01.2016

Que ce soit dans les chaînes de fast-food et les restaurants indépendants, la majorité des portions proposées excèdent l'apport calorique recommandé pour un repas.

Alors que deux tiers des adultes américains sont en surpoids ou obèses, des chercheurs de l'Université Tufts, près de Boston, se sont penchés sur l'apport calorique des portions proposées dans des restaurants du pays, chaînes et restaurants classiques. L'étude, publiée dans le Journal of the American Academy of Nutrition and Dietetics, analyse 364 repas, fréquemment servis dans des restaurants divers et variés, dans trois villes des États-Unis, Boston, San Francisco et Little Rock (Arkansas), entre 2011 et 2014.

Le bilan, c'est que 92% des restaurants servent des portions excédant le nombre de calories recommandé pour un repas. Il faudrait donc, pour revenir à un apport énergétique correspondant aux besoins nutritionnels moyens, diminuer les portions... ou changer les recettes, avec des préparations moins caloriques. Dans certains restaurants, un seul plat excède parfois les besoins nutritionnels d'une seule journée.

«Les formules les plus caloriques se trouvaient dans les restaurants de cuisine américaine, chinoise et italienne, avec une moyenne de 1.495 calories par repas. Comme le souligne Newsweek, les fast-foods ne sont donc pas les seuls à proposer des assiettes surdimensionnées.

*«Ces résultats montrent clairement que faire des choix alimentaires sains quand on mange à l'extérieur est difficile, parce que la combinaison d'options alléchantes et de portions excessives dépasse souvent notre self-control»,* déclare Susan B. Roberts, la principale auteure de l'étude.

*«Bien que les fast-food soient souvent des cibles plus faciles pour la critique, car ils fournissent des informations sur les tailles des portions et les calories, les petits restaurants proposent généralement autant de calories, et parfois plus. [...] Même si, en théorie, nous ne sommes pas obligés de tout manger, en pratique, beaucoup d'entre nous n'ont pas assez de volonté pour arrêter de manger quand ils en ont eu assez»,* continue Roberts. Aujourd'hui, aux États-Unis, les chaînes de restaurants ayant plus de vingt points de vente sont obligés d'afficher les calories contenues dans leurs portions. *«Le repas standard a une taille adaptée aux clients les plus affamés, donc la plupart des gens ont besoin d'une maîtrise de soi surhumaine pour éviter de trop manger»,* dit William Masters, un autre auteur de l'étude. Pour lui, des législations locales devraient pouvoir autoriser les consommateurs à commander des portions partielles, avec des prix proportionnellement réduits. Selon lui, cela mènerait les restaurants à ajuster les portions vers ce que veut le client moyen, et non pas le client qui a le plus d'appétit.