

Titre du devoir: Durabilité et systems alimentaires

Nom de l'étudiant: Abdelkerim Mahamat Yacoub

Student ID: UD95201FO104422

Doctorate in Food Science

Date de Soumission: 03/05/2026

## Table des matières

|                                                                      |                                                                       |    |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1.                                                                 | Définition.....                                                       | 5  |
| 1.1.1.                                                               | Historique .....                                                      | 5  |
| 1.1.2.                                                               | Une alimentation pauvre en consommation d'énergie .....               | 6  |
| 1.1.3.                                                               | Une alimentation qui protège le patrimoine végétal et les océans..... | 7  |
| 1.1.4.                                                               | Une préoccupation d'ordre éthique .....                               | 8  |
| 1.1.5.                                                               | Systèmes alimentaires conventionnels .....                            | 8  |
| 1.1.6.                                                               | Systèmes alimentaires durables.....                                   | 8  |
| 1.2.                                                                 | Réorientation des politiques agricoles .....                          | 11 |
| II.                                                                  | Conclusion .....                                                      | 13 |
| Bibliographie : documentations utiles pour ce support de cours ..... |                                                                       | 14 |

## Introduction

La sécurité alimentaire mondiale est systématiquement associée au défi consistant à fournir une alimentation durable, saine et accessible à tous les êtres humains, dont la population totale devrait atteindre entre neuf et dix milliards d'habitants aux alentours de 2050. La définition de la sécurité alimentaire adoptée lors du Sommet mondial de l'alimentation en 1996 était la suivante : « La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. » À partir de cette définition, et de sa version abrégée (« accès adéquat à la nourriture pour tous à tout moment pour une vie active et saine »), quatre dimensions de la sécurité alimentaire sont généralement acceptées : disponibilité, accès, utilisation et stabilité. Ces dimensions englobent des questions spécifiques ou qui se chevauchent.

Tout d'abord, la disponibilité des aliments dépend de la capacité des systèmes alimentaires mondiaux à produire des aliments en quantité et en qualité nécessaires. La deuxième dimension concerne l'accès à la nourriture et est liée aux problèmes de pauvreté et d'inégalités sociales qui limitent la possibilité d'accéder à une alimentation suffisante et équilibrée pour une grande partie de la population mondiale. Troisièmement, la consommation alimentaire finale aborde la question des transitions alimentaires en cours, les conséquences de la sous-nutrition et du surpoids et de l'obésité, et le double fardeau qui en résulte. Quatrièmement, la plupart des étapes des systèmes alimentaires (culture et élevage, chaîne agroalimentaire, commerce de détail, etc.) doivent faire face au problème de la volatilité des prix et du risque à la fois sur les marchés et dans la chaîne d'approvisionnement, ce qui entraîne une instabilité des prix de marché. En outre, chacune de ces quatre dimensions est influencée par les changements mondiaux déjà en cours, notamment le changement climatique, mais aussi l'épuisement ou la dégradation des ressources naturelles et les transitions démographiques et énergétiques.

Depuis les années 1970, la sécurité alimentaire a généralement été présentée comme un problème technique, qui ne pouvait être résolu que par des solutions comme les technologies proposées par la révolution verte ou les systèmes d'information sur les marchés (Fouilleux et al., 2017). Dans les années 2010, lorsque l'on a commencé à davantage articuler les enjeux de nutrition et de sécurité alimentaire dans les forums internationaux, ce prisme technologique s'est déplacé sur les enjeux

de carences en micronutriments et sur les technologies de fortification des aliments (Loconto, 2021). Globalement, l'analyse des définitions successives de la sécurité alimentaire – de celle axée sur la disponibilité alimentaire à celle mettant davantage l'accent sur l'accès à l'alimentation et sur la dimension nutritionnelle – montre qu'elles ne prennent pas explicitement en compte des questions telles que les inégalités, les asymétries de pouvoir au sein des systèmes alimentaires, ou la gouvernance de ces systèmes.

## 1.1. Définition

Un **système alimentaire** est un ensemble de processus concernant la nutrition, l'alimentation, la santé, le développement communautaire et l'agriculture. Il comprend tous les processus et infrastructures urbaines impliqués dans l'alimentation d'une population : culture, récolte, transformation, emballage, transport, commercialisation, consommation, distribution alimentaire et élimination des aliments et des articles liés à l'alimentation. Il comprend également les entrées nécessaires et les sorties générées à chacune de ces étapes. Un système alimentaire fonctionne dans des contextes sociaux, politiques, économiques et environnementaux. Il nécessite également des ressources humaines pour fournir la main-d'œuvre, et assurer la recherche et l'éducation. Les systèmes alimentaires sont conventionnels ou alternatifs selon leur modèle de durée de conservation des aliments de la source à l'assiette.

### 1.1.1. Historique

Les Trente Glorieuses ont fait émerger ce qu'on appelle la consommation de masse, qui consiste à acheter des produits divers en quantités toujours plus importantes. En ce qui concerne l'alimentation, cela s'est traduit par une agriculture productiviste, une chaîne de transformation industrielle et l'avènement de la grande distribution. L'industrie alimentaire dans les pays riches ne correspond plus aux critères de durabilité prônés par le développement durable; économie, écologie et éthique. Elle se traduit en effet par un allongement de la distance entre le producteur/transformateur et l'acheteur, un régime alimentaire très consommateur d'énergies, et un gaspillage des ressources considérable. À ces préoccupations s'ajoute celle de la santé. L'industrie alimentaire telle qu'elle est aujourd'hui regorge de produits raffinés, sucres rapides, graisses saturées, sel, viandes. Elle est pauvre en céréales complètes, en fibres et micronutriments essentiels (sels minéraux et vitamines)<sup>[1]</sup>. Ce régime alimentaire développe de nombreux diabète et maladies cardiovasculaires, et a surtout fait exploser les chiffres de l'obésité. La FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) a entamé une réflexion sur l'alimentation durable, et en a donné en 2010 cette définition : "Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. L'alimentation durable est donc un concept émergent qui répond aux critères suivants :

- Une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains ;
- Un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité ;
- Une alimentation appliquant le principe de subsidiarité : qui s'appuie au niveau local, national, européen et international sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs, et préservant le tissu rural et le développement local.

En 2019, la Commission EAT-Lancet de la revue The Lancet a été créée. Co-présidée par les professeurs Walter Willett et Johan Rockström, la commission EAT-Lancet réunit 19 commissaires et 18 co-auteurs provenant de 16 pays différents et dotés d'expertise dans divers domaines dont la santé humaine, l'agriculture, les sciences politiques et environnementales. Cette commission définit le régime de santé planétaire, soit une alimentation à la fois saine et respectueuse de l'environnement, comme ayant un apport calorique optimal et se composant principalement d'une diversité d'aliments d'origine végétale, de faibles quantités d'aliments d'origine animale, de graisses insaturées plutôt que saturées et de quantités limitées de céréales raffinées, d'aliments hautement transformés et de sucres ajoutés.

Ce régime de santé planétaire a été critiqué car il a des effets différents sur les émissions de gaz à effet de serre des pays. Des préoccupations ont été exprimées quant à la mesure dans laquelle le régime de santé planétaire alimentaire peut fournir les micronutriments essentiels adéquats.

### **1.1.2. Une alimentation pauvre en consommation d'énergie**

L'alimentation durable implique la consommation de produits locaux. En effet, un produit à proximité du lieu d'achat minimise la pollution générée par les transports. C'est aussi une consommation de produits de saison, puisqu'un produit consommé hors saison est soit cultivé dans une serre fortement chauffée, soit importé. Or, un melon importé d'Amérique centrale entraîne une dépense énergétique cinquante fois supérieure à celle d'un melon de Charente<sup>[7]</sup>. Par ailleurs, les aliments industrialisés, même finalisés à proximité du lieu d'achat, subissent fréquemment des transformations dans des pays lointains. Par exemple, les pommes de terre du Danemark épluchées au Maroc et vendues sous forme de frites surgelées en Belgique. Que le trajet se fasse en bateau ou en avion, le gaspillage énergétique est considérable.

### **1.1.3. Une alimentation qui protège le patrimoine végétal et les océans**

L'alimentation durable implique une consommation modérée de viande. Au cours des cinquante dernières années, la consommation de viande est passée de 44 millions à 221 millions de tonnes dans le monde<sup>[7]</sup>. Les pays riches sont les plus concernés. Cela n'est pas sans conséquences sur l'environnement; la FAO estime que l'élevage est responsable de 18 % des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial<sup>[8]</sup>. Par exemple, il faut 8 kilos de végétaux et 20 000 litres d'eau pour produire un kilo de bœuf. D'autres viandes sont moins nocives pour la planète, par exemple, un kilo de poulet ne nécessite que deux kilos de végétaux. En Europe, 75 % des terres arables sont utilisées pour cultiver du fourrage. De plus, 90 % de la production mondiale du soja est destinée à l'élevage, ce qui accélère la déforestation. En plus d'être bénéfique à l'environnement, une consommation limitée de viande réduit le risque de maladies cardiovasculaires et de certains cancers.

Le poisson n'est pas forcément la solution à privilégier. L'association WWF France affirme en effet que 3/4 des produits aquatiques consommés sont «surexploités ou en passe de l'être»<sup>[9]</sup>. Il y a donc un risque d'appauvrissement voire d'épuisement des stocks. Les protéines animales peuvent être en partie remplacées par les protéines végétales. Celles-ci sont présentes dans les légumineuses (lentilles, petits pois, soja) mais aussi dans les céréales, graines, noix, algues, légumes.

Les insectes comestibles issus de l'élevage peuvent également constituer une source d'alimentation durable pour la planète. La FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) recommande ce type de nourriture<sup>[11]</sup>. Dans le monde, de nombreuses fermes d'élevage durable émergent : Tiny Farms, All Things Bugs, ASPIRE Food Group, Micronutris, Big cricket farms, etc.

L'alimentation durable, c'est aussi lutter contre le gaspillage alimentaire. En moyenne, les Français jettent chaque année 20 kg d'aliments, dont 7 kg de produits encore emballés<sup>[12]</sup>. Pour éviter cela, il convient d'acheter des quantités adaptées, vérifier les dates de péremption, cuisiner les restes, respecter la chaîne du froid...

Il ne faut pas non plus négliger le type d'emballage. En effet, sur les 500 kilos de déchets en moyenne générés par année et par personne, 30 % proviennent des emballages. Pratiquer

l'alimentation durable, c'est donc privilégier les aliments en vrac ou conditionnés avec des emballages recyclables et/ou réutilisables.

L'agriculture biologique est durable par définition puisqu'elle garantit un mode de production sans engrais chimiques ni pesticides. Or, l'utilisation de ces derniers pollue l'air, les nappes phréatiques, les cours d'eau... D'ailleurs, selon le Portail de l'alimentation durable du gouvernement français [archive]", l'alimentation durable est "une alimentation de saison, qui privilégie les produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, les circuits courts et le bio".

#### **1.1.4. Une préoccupation d'ordre éthique**

L'alimentation durable comme le développement durable répond aussi à des critères éthiques. Cette notion est donc notamment liée à celle de commerce équitable, qui a pour objectif de rééquilibrer les échanges entre pays du Nord et pays du Sud. Le commerce équitable consiste donc à acheter des produits à des producteurs désavantagés des pays en développement dans un cadre réglementé qui leur garantit des conditions de travail et une rémunérations décentes.

#### **1.1.5. Systèmes alimentaires conventionnels**

Différentes publications scientifiques définissent le système alimentaire conventionnel (SAC) comme « combinant (i) des modes de production rationalisés et standardisés, détachés des contraintes des milieux naturels et fortement utilisateurs d'intrants chimiques, (ii) des circuits de commercialisation mondialisés, (iii) des filières dominées par les grandes entreprises d'agrofourriture, d'agroalimentaire et de distribution et (iv) des modes de consommation peu préoccupés et/ou conscients des conditions de production et de commercialisation<sup>[10]</sup> ».

#### **1.1.6. Systèmes alimentaires durables**

Le risque de crises systémiques liées au système alimentaire conventionnel a conduit des acteurs locaux à construire des « réseaux agro-alimentaires alternatifs » ou « systèmes alimentaires alternatifs » qui font l'objet d'un champ de recherche depuis les années 1990, concluant à l'urgence de transformer le SAC<sup>[11]</sup>. La FAO définit le système alimentaire durable (**en**) (SAD) 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<sup>[12]</sup> ».

Cette transformation du SAC en SAD s'inscrit dans les projets de transition du système alimentaire.

### 1.1.7. Sécurité alimentaire et nutritionnelle dans le monde

Le nombre de personnes touchées par la faim dans le monde a augmenté pour atteindre jusqu'à **828 millions** en 2021, soit une hausse d'environ **46 millions** par rapport à 2020 et de **150 millions** depuis l'apparition de la pandémie de covid-19 (1), d'après un rapport de l'ONU qui apporte de nouveaux éléments factuels montrant que le monde s'éloigne de plus en plus de son objectif consistant à mettre un terme à la faim, à l'insécurité alimentaire et à la malnutrition sous toutes ses formes d'ici 2030.

L'édition 2022 de L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde (en anglais) contient des informations mises à jour sur la sécurité alimentaire et la nutrition dans le monde entier, y compris les dernières estimations en date du coût et de l'accessibilité économique d'une alimentation saine. On y examine également les solutions qui s'offrent aux pouvoirs publics pour réorienter l'appui qu'ils prêtent actuellement à l'agriculture en vue de réduire le coût d'une alimentation saine, en tenant compte du manque de ressources publiques dans de nombreuses régions du monde.

Le rapport est publié conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Fonds international de développement agricole (FIDA), l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), le Programme alimentaire mondial (PAM) et le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF).

- ✓ Les chiffres brossent un sombre tableau :
- ✓ Jusqu'à **828 millions** de personnes souffraient de la faim en 2021 – soit **46 millions** de plus qu'un an auparavant et **150 millions** de plus qu'en 2019.
- ✓ Après être restée relativement stable depuis 2015, la proportion de personnes touchées par la faim a bondi en 2020 et a continué de croître en 2021, pour se hisser à **9,8 pour cent** de la population mondiale. En 2019 et en 2020, cette part était respectivement de **8 pour cent** et de **9,3 pour cent**.
- ✓ En 2021, quelque **2,3 milliards** de personnes (29,3 pour cent de la population mondiale) étaient en situation d'insécurité alimentaire modérée ou grave – soit 350 millions de personnes de plus qu'avant la pandémie de covid-19. Près de **924 millions** de personnes (11,7 pour cent de la population mondiale) étaient confrontées à une insécurité alimentaire grave, soit une augmentation de **207 millions** de personnes en deux ans.

- ✓ En 2021, l'écart entre les femmes et les hommes en ce qui concerne l'insécurité alimentaire s'est encore accentué: **31,9 pour cent** des femmes dans le monde étaient en situation d'insécurité alimentaire modérée ou grave, contre **27,6 pour cent** des hommes – un écart de plus de 4 points de pourcentage, contre 3 points de pourcentage en 2020.
- ✓ En 2020, près de **3,1 milliards** de personnes ne pouvaient pas se permettre une alimentation saine. Ce chiffre supérieur de **112 millions** à celui de 2019 s'explique par l'inflation des prix à la consommation des produits alimentaires provoquée par les répercussions économiques de la pandémie de covid-19 et des mesures mises en place pour l'endiguer.
- ✓ On estime que **45 millions** d'enfants de moins de 5 ans souffraient d'émaciation, la forme la plus mortelle de malnutrition, qui peut multiplier par 12 le risque de décès chez les enfants. En outre, **149 millions** d'enfants de moins de 5 ans présentaient un retard de croissance et de développement en raison d'un manque chronique de nutriments essentiels dans leur alimentation, et 39 millions étaient en surpoids.
- ✓ L'allaitement au sein exclusif progresse: en 2020, dans le monde, près de **44 pour cent** des nourrissons de moins de 6 mois étaient exclusivement nourris au sein. Ce niveau reste en deçà des **50 pour cent** à atteindre d'ici 2030. Constat très inquiétant, deux enfants sur trois ne bénéficient pas de la diversité alimentaire minimale dont ils ont besoin pour grandir et s'épanouir pleinement.
- ✓ S'agissant de l'avenir, on s'attend à ce que près de **670 millions** de personnes (8 pour cent de la population mondiale) souffrent toujours de la faim en 2030, même en cas de redressement économique mondial. Ce chiffre est semblable à celui de 2015, lorsque l'objectif consistant à éliminer la faim, l'insécurité alimentaire et la malnutrition d'ici la fin de la décennie actuelle a été fixé dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030.
- ✓ Au moment de la parution du rapport, la guerre qui sévit en Ukraine, entre deux des plus grands producteurs mondiaux de céréales de base, de graines oléagineuses et d'engrais, perturbe les chaînes d'approvisionnement internationales et fait grimper les prix des céréales, des engrais, de l'énergie ainsi que des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi destinés aux enfants souffrant de malnutrition sévère. Ces problèmes surviennent alors que

les chaînes d'approvisionnement subissent déjà les effets négatifs de phénomènes climatiques extrêmes de plus en plus fréquents, en particulier dans les pays à faible revenu, et pourraient avoir de graves conséquences sur la sécurité alimentaire et la nutrition à l'échelle mondiale.

- ✓ « Le présent rapport met en lumière de manière récurrente l'intensification des principaux facteurs d'insécurité alimentaire et de malnutrition: les conflits, les phénomènes climatiques extrêmes et les chocs économiques, dont les effets se conjuguent à ceux de l'accroissement des inégalités», ont écrit les dirigeants des cinq organismes des Nations Unies (2) dans l'avant-propos du rapport. «L'enjeu n'est pas de savoir si d'autres épreuves nous attendent ou non [...] ; il nous faut plutôt prendre les choses en main avec plus de courage et renforcer la résilience face à l'adversité. »

## **1.2. Réorientation des politiques agricoles**

Selon le rapport, il est frappant que, à l'échelle mondiale, la valeur moyenne du soutien public apporté à l'alimentation et à l'agriculture sur la période 2013-2018 ait atteint près de **630 milliards d'USD** par an. La plus grande part cible directement les agriculteurs au moyen de politiques visant les échanges et le marché, et de subventions. Cependant, ce soutien, outre qu'il est à l'origine de distorsions des marchés, ne bénéficie pas à beaucoup d'agriculteurs, est néfaste à l'environnement et n'encourage pas la production des aliments nutritifs qui composent une alimentation saine. Cela s'explique en partie par le fait que les subventions ciblent souvent la production d'aliments de base, de produits laitiers et d'autres aliments d'origine animale, en particulier dans les pays à revenu élevé et les pays à revenu intermédiaire de la tranche supérieure. Le riz, le sucre et les différents types de viande sont les aliments les plus aidés dans le monde, tandis que les fruits et les légumes sont relativement moins soutenus, en particulier dans certains pays à faible revenu.

Dans un contexte où le spectre de la récession pèse sur le monde et affecte les recettes et les dépenses publiques, une solution pour encourager le relèvement économique est de réorienter le soutien à l'alimentation et à l'agriculture de façon à cibler des aliments nutritifs pour lesquels la consommation par habitant ne correspond pas encore aux niveaux recommandés dans le cadre d'une alimentation saine.

Les éléments probants dont nous disposons indiquent que si les pouvoirs publics réorientent les ressources en vue d'encourager la production, la fourniture et la consommation de produits alimentaires nutritifs, ils contribueront à rendre l'alimentation saine moins coûteuse et plus abordable pour tous, de manière équitable.

Enfin, on a fait remarquer dans le rapport que les États pourraient s'employer davantage à réduire les obstacles au commerce des aliments nutritifs, tels que les fruits, les légumes et les légumineuses.

- (1) On estime qu'entre **702 millions et 828 millions** de personnes ont souffert de la faim en 2021. On donne une fourchette afin de tenir compte de l'incertitude accrue entourant la collecte de données, causée par la pandémie de covid-19 et les restrictions connexes. Les augmentations sont mesurées en prenant comme référence le milieu de la fourchette (**768 millions**).*
- (2) Pour la FAO: Qu Dongyu, Directeur général; pour le FIDA: Gilbert F. Houngbo, Président; pour l'OMS: Tedros Adhanom Ghebreyesus, Directeur général; pour le PAM: David Beasley, Directeur exécutif; pour l'UNICEF: Catherine Russell, Directrice générale.*

## II. Conclusion

La durabilité des systèmes alimentaires nécessite une transformation profonde, intégrant des dimensions environnementales, économiques, sociales et nutritionnelles pour garantir la sécurité alimentaire future. Cette transition, qui repose sur l'agroécologie et la mobilisation collective, est cruciale pour assurer la pérennité de la société et de son environnement. L'**alimentation durable** est une alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.

### Bibliographie : documentations utiles pour ce support de cours

- « D’après un rapport de l’ONU, la faim dans le monde progresse et pourrait avoir touché jusqu’à 828 millions de personnes en 2021 [[archive](#)] », sur [who.int](#), 6 juillet 2022.
- « La nutrition dans les pays en développement [[archive](#)] », sur [Gouvernement du Canada](#), 12 mars 2021.
- Chiffoleau Y & Prevost B (2012) *Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires* [[archive](#)]. Norois. Environnement, aménagement, société, (224), 7-20.
- Gagné, C. (2011). 6 - Urbanisation et durabilité des systèmes alimentaires. Dans : Catherine Esnouf éd., *Pour une alimentation durable: Réflexion stratégique duALIne* (pp. 123-142). Versailles, France: Editions Quæ. doi:10.3917/quæ.esnou.2011.01.0123.
- « Obésité et surpoids [[archive](#)] », sur [who.int](#).
- Pierre Dallenne, Benoît Joulia, Alain Nonjon, Lionel Pourty (coord.), *Histoire, géographie, géopolitique du monde contemporain*, Ellipses, 2021, p. 278.
- Martine Valo, « La dégradation des terres affecte la moitié de la population mondiale [[archive](#)] », sur [lemonde.fr](#), 27 avril 2022.
- Yveline Nicolas, « Qu'est-ce qu'une alimentation durable [[archive](#)] », Adequations.org, 2013 (consulté le 13 février 2015).
- Christian Rémésy, « Développer une politique d'alimentation durable [[archive](#)] », sur [lemonde.fr](#), 2013 (consulté le 13 février 2015).
- « Les régimes alimentaires durables [[archive](#)] », sur [FAO.org](#) (consulté le 13 février 2015).
- Walter Willett, Johan Rockström, Brent Loken et Marco Springmann, « Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems », *The Lancet*, vol. 393, n° 10170, février 2019, p. 447–492 (ISSN 0140-6736, DOI 10.1016/s0140-6736(18)31788-4, [lire en ligne](#) [[archive](#)], consulté le 20 mai 2024)
- (en) Richard D. Semba, Saskia de Pee, Brent Kim et Shawn McKenzie, « Adoption of the ‘planetary health diet’ has different impacts on countries’ greenhouse gas emissions », *Nature Food*, vol. 1, n° 8, août 2020, p. 481–484 (ISSN 2662-1355, DOI 10.1038/s43016-020-0128-4, [lire en ligne](#) [[archive](#)], consulté le 20 mai 2024)

- (en) Ty Beal, Flaminia Ortenzi et Jessica Fanzo, « Estimated micronutrient shortfalls of the EAT–Lancet planetary health diet », *The Lancet Planetary Health*, vol. 7, n° 3, mars 2023, e233–e237 (DOI [10.1016/S2542-5196\(23\)00006-2](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(23)00006-2), [lire en ligne \[archive\]](#), consulté le 20 mai 2024)
- Claude-Marie Vadrot, *Pensez durable: Économisez*, Hachette Livre, Paris, 2008.
- « La viande, problème écologique [\[archive\]](#) », sur [adequations.org](http://adequations.org), 2008 (consulté le 13 février 2015).
- Camille Peyrache, « Un guide du WWF pour bien acheter son poisson [\[archive\]](#) », [lefigaro.fr](http://lefigaro.fr), 2007 (consulté le 13 février 2015).
- « PROTÉINES VÉGÉTALES Besoins et sources d'apport [\[archive\]](#) », sur [lefigaro.fr](http://lefigaro.fr) (consulté le 13 février 2015).
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, « Les insectes pour l'alimentation humaine et animale [\[archive\]](#) », sur [www.fao.org](http://www.fao.org) (consulté le 21 juillet 2015)
- « Stop au gaspillage alimentaire [\[archive\]](#) », sur *site du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt*, 2012 (consulté le 13 février 2015).
- Renaud De Bruyn, « L'alimentation durable [\[archive\]](#) », [ecoconso.be](http://ecoconso.be), 2006 (consulté le 13 février 2015).
- (en) *The State of Food and Agriculture 2021. Making agrifood systems more resilient to shocks and stresses, In brief*, Rome, FAO, 2021 (ISBN 978-92-5-135208-3, DOI [10.4060/cb7351](https://doi.org/10.4060/cb7351)en, S2CID 244536830, [lire en ligne \[archive\]](#)).
- (en) « *A Primer on Community Food Systems: Linking Food, Nutrition and Agriculture* [\[archive\]](#) », sur *Farmland Information Center* (consulté le 16 mai 2022)
- (en) Polly J. Ericksen, « *Conceptualizing food systems for global environmental change research* », *Global Environmental Change*, vol. 18, n° 1, février 2008, p. 234–245 (DOI [10.1016/j.gloenvcha.2007.09.002](https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2007.09.002), [lire en ligne \[archive\]](#)).
- Jean-Louis Rastoin, Gérard Gherzi, *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Quæ, 2010, 584 p.