



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

Les chefs

ACTEURS DU CHANGEMENT

COLLABORATION ENTRE LA FAO ET L'UNESCO
DANS LES DOMAINES DE L'ALIMENTATION ET DE LA CULTURE



CONTEXTE

Les aliments et les habitudes alimentaires déterminent en grande partie l'identité culturelle. Ils contribuent dans une large mesure au sentiment d'appartenance et d'intégration sociale et à la stabilité et à la paix. Dans de nombreuses communautés du monde, le partage des repas est au fondement de la continuité culturelle, car c'est un moment d'échange qui permet aux familles et aux groupes d'affirmer et de renforcer leur identité. La production, la transformation, le commerce, puis la préparation et la consommation des aliments nécessitent de posséder des compétences et des savoirs et de connaître les traditions et les pratiques de gestion des ressources naturelles qui fédèrent les communautés. De nombreuses sociétés ont trouvé des moyens de produire des aliments et de se nourrir en harmonie avec la nature qui les entoure, en s'appuyant sur leurs savoirs et leur patrimoine, ressources clés qui doivent être préservées et transmises aux générations futures afin d'améliorer la santé, la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments, de limiter le gaspillage, de prendre soin des autres, de mieux gérer les ressources naturelles et de renforcer la cohésion sociale.

Au cours du siècle dernier, les systèmes alimentaires seront complètement transformés sous l'effet des progrès technologiques, de l'utilisation systématique de combustibles fossiles, des migrations, de l'urbanisation et de la mondialisation. Cette transformation a eu des incidences importantes, dans la mesure où elle a permis d'accroître la production alimentaire et ainsi de nourrir une population mondiale toujours plus nombreuse. Cependant, elle a également des répercussions qui menacent l'avenir de la planète et de l'humanité: érosion de la diversité culturelle et écologique; mise à l'écart des agriculteurs familiaux, des

éleveurs pastoraux, des petits pêcheurs et autres ruraux, en grands nombres; délitement des traditions culinaires de la vie quotidienne et des compétences culinaires des populations; généralisation de la consommation d'aliments ultratransformés, pauvres en fibres et en micronutriments mais caloriques et riches en additifs et en substances antimicrobiennes qui modifient la composition du microbiome humain; et augmentation rapide de la prévalence de l'obésité et des maladies non transmissibles qui y sont associées.

Les difficultés relatives à l'alimentation et aux systèmes alimentaires sont multiples, complexes et ont une importance cruciale dans la mise en œuvre du Programme de développement durable à l'horizon 2030. Les objectifs de développement durable (ODD) suivants revêtent une importance particulière à cet égard: réduction de la pauvreté (ODD 1), objectif Faim zéro (ODD 2), santé et bien-être (ODD 3), qualité de l'éducation (ODD 4), salubrité de l'eau (ODD 6), énergie renouvelable (ODD 7), travail décent (ODD 8), innovation (ODD 9), réduction des inégalités (ODD 10), production et consommation durables (ODD 12), action climatique (ODD 13), protection des océans (ODD 14), écosystèmes terrestres et durables (ODD 15).

La FAO et l'UNESCO, en collaboration avec d'autres partenaires, aident les pouvoirs publics à faire face aux difficultés rencontrées et à protéger le patrimoine commun que représentent les systèmes alimentaires, dans le cadre d'initiatives telles que:

- les Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM) et le Patrimoine culturel immatériel (PCI), qui visent à protéger les traditions agricoles;
- la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (2003), dont l'objectif est de préserver les savoirs et les pratiques que les

communautés considèrent comme faisant partie de leur patrimoine culturel et qui peuvent avoir trait à l'alimentation (par exemple, la tradition culinaire *washoku* au Japon, la cuisine méditerranéenne, la cuisine mexicaine traditionnelle et la tradition culinaire nsima au Malawi).

Cependant, les politiques relatives à la santé, à l'agriculture ou au commerce, qui façonnent les systèmes alimentaires, ne tiennent pas suffisamment compte de ces initiatives. Les mesures prises par les pouvoirs publics pour faire face au problème de la malnutrition doivent agir sur les connaissances, les attitudes et les comportements des consommateurs et des acteurs du secteur privé, ce qui nécessite de tenir compte de la dimension culturelle de l'agriculture et de l'alimentation dans les politiques de développement et dans les politiques sectorielles.

À cet égard, l'UNESCO, dans le cadre de son programme relatif à l'éducation au développement durable (ESD), mène des activités de sensibilisation à la question du changement climatique dans les écoles primaires et élabore des programmes d'enseignement qui favorisent l'apprentissage tout au long de la vie. La gestion des sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, par exemple les réserves de biosphère et les géoparc mondiaux UNESCO, favorise les échanges entre les acteurs gouvernementaux et les acteurs non gouvernementaux dans les domaines de la culture et de la gastronomie, de l'alimentation, de la santé et de l'éducation. Elle fait la promotion d'une alimentation qui soit bonne pour la santé et adaptée aux modes de vie actuels, à la culture et au patrimoine gastronomiques locaux et encourage la petite agriculture durable et la réduction du gaspillage de nourriture. Elle facilite également la mise en commun de connaissances et



Paysage agricole de la région andine de Cusco-Puno (Pérou).



Système agricole fondé sur la production de mûres à Xiaojin (Chine).



Système de production de dattes dans l'oasis de Siwa (Égypte).

de données d'expérience relatives à ces questions entre différents pays et différentes régions du monde.

Les activités de l'UNESCO s'inscrivent dans le contexte d'un cadre réglementaire international solide et de plusieurs programmes intergouvernementaux établis de longue date:

- la Convention sur le patrimoine mondial (1972), qui vise à protéger les sites culturels et naturels présentant un intérêt exceptionnel pour l'humanité, y compris les paysages culturels, dont certains sont des sites agricoles consacrés à la production alimentaire ou des sites maritimes;
- la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (2003), dont l'objectif est de protéger le patrimoine vivant;
- le Programme des villes créatives de l'UNESCO et son réseau de villes de gastronomie qui font vivre l'économie créative;
- le Programme sur l'homme et la biosphère relatif à la protection de la diversité biologique;
- la Commission océanographique intergouvernementale, dont l'objectif est de protéger les océans et les espèces; le Programme de gestion des transformations sociales, qui contribue à évaluer et à mesurer l'évolution des sociétés et des comportements.

La FAO, pour sa part, met en avant le rôle des chefs cuisiniers en tant qu'acteurs du changement, afin de contribuer à instaurer des systèmes alimentaires durables, ce qui suppose l'élimination de la faim et de l'insécurité alimentaire, la promotion d'une alimentation saine et la réduction des pertes et gaspillages de nourriture. En collaboration avec des centaines de chefs cuisiniers, l'Organisation a mené de 2008 à 2011 une campagne de communication et de sensibilisation en Amérique latine qui visait à montrer que les chefs ont un rôle important à jouer dans les efforts menés pour éliminer la faim et la malnutrition. Depuis, la FAO a collaboré avec

plusieurs chefs connus en organisant des activités mondiales de plaidoyer à l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, de l'Année internationale du quinoa (2013), de l'Année internationale des légumineuses (2016) et du colloque sur les systèmes alimentaires durables et sur une alimentation saine (Bangkok, 2017). En 2018, une campagne a été menée au Proche-Orient sur les réseaux sociaux pour promouvoir la réduction du gaspillage de nourriture, avec la participation de quatre chefs de la région.

Dans le cadre de la campagne de communication et de sensibilisation à la question du gaspillage de nourriture menée par la FAO, Massimo Bottura, chef de renommée internationale et fondateur de l'initiative «Food for Soul», a fait part de son expérience et de ses réflexions à l'occasion d'une manifestation de haut niveau organisée au Siège de la FAO en 2016. L'initiative, menée en collaboration avec différents partenaires, vise à ouvrir des centres de restauration collective bon marché à travers le monde et à sensibiliser au gaspillage de nourriture et à l'isolement social.

Dans le cadre de la quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius et à l'occasion de la première édition de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, le chef Heinz Beck a fait une démonstration de cuisine au Siège de la FAO. En outre, des chefs de différentes régions du monde ont participé à la célébration de la Journée mondiale de l'alimentation 2018, y compris le chef japonais Nakamura, ambassadeur de bonne volonté de la FAO, le chef français Simon, le chef ghanéen Elijah Amoo Addo et le chef mexicain Alfredo Oropeza.

Ces activités ont permis de souligner qu'il importe de créer des synergies entre les coalitions mondiales d'une part et les programmes d'action nationaux d'autre part en vue d'accroître l'impact des efforts déployés et de les inscrire dans la durée.

Le chef Massimo Bottura



Les chefs Kim Palhus, Anahita Dhondy, Hlamalani Ngwenya, Elijah Amoo Addo

Le chef Alfredo Oropeza



Le chef Heinz Beck



Le chef Nakamura

COMMENT LES CHEFS CUISINIERS PARTICIPENT AU CHANGEMENT

La FAO et l'UNESCO, en collaboration avec les États Membres, œuvrent ensemble en vue de montrer l'importance que revêt la dimension culturelle de l'alimentation et des systèmes de production. La FAO, l'UNESCO et les chefs cuisiniers peuvent coopérer plus étroitement dans le but de faire face aux problèmes posés par la malnutrition – en particulier l'obésité et les maladies non transmissibles liées à l'alimentation – et à l'accélération de l'érosion de la diversité culturelle et écologique.

L'expérience acquise au cours des dernières décennies montre qu'il faut que différentes parties prenantes mobilisent leurs capacités pour faire évoluer les choses et que de nouvelles stratégies de sensibilisation, de communication et d'éducation doivent être adoptées en matière d'alimentation et de nutrition. Il convient à cet égard de ne pas se laisser distancer par l'évolution rapide des médias et des technologies, notamment s'agissant de leur influence sur les choix des consommateurs et sur les pratiques alimentaires.

Aujourd'hui, la gastronomie est un domaine qui a un poids économique et qui intéresse une large part de la population, des acteurs médiatiques et des pouvoirs publics. Les chefs comptent à présent parmi les acteurs qui influencent l'opinion publique et les choix du secteur privé et des pouvoirs publics. Au cours des deux dernières décennies, de plus en plus de chefs cuisiniers se sont

intéressés aux systèmes alimentaires traditionnels. Ils ont ainsi retissé le lien entre l'alimentation et le territoire et la culture locale dans lesquels elle s'inscrit et ont remodelé les tendances en matière de gastronomie afin d'offrir des produits à la fois savoureux et bons pour la santé. Ce phénomène en pleine croissance est fondé sur l'idée selon laquelle une alimentation saine repose sur des produits dont la qualité doit être assurée dès la première étape de la production et souligne le rôle important des producteurs locaux, qui produisent des produits frais, diversifiés et sûrs de manière durable. L'approche *slow food*, l'initiative «*Mistura*» menée par la société péruvienne de gastronomie (APEGA), ainsi que la promotion des aliments locaux provenant de réserves de la biosphère qui favorisent la biodiversité et la création de revenus au niveau local, s'inscrivent dans cette tendance.

Les chefs participent de plus en plus aux efforts déployés dans le monde pour réduire le gaspillage de nourriture; ils luttent contre le gaspillage dans leurs propres restaurants et donnent aux populations locales les moyens de faire de même. En juin 2018, l'association mondiale des cercles de chefs cuisiniers (World Chefs) a organisé une réunion à Kuala Lumpur (Malaisie), dont l'objectif était de mettre en lumière les liens entre le secteur culinaire et le gaspillage de nourriture, la dégradation de l'environnement et la faim.

PAGE CI-CONTRE:
Quelques-uns des chefs qui ont contribué à l'ouvrage de la FAO intitulé «Légumineuses: des graines pour nourrir l'avenir», publié à l'occasion de l'Année internationale des légumineuses en 2016. En haut à gauche: le chef mexicain Ricardo Muñoz, en haut à droite: la cheffe brésilienne Helena Rizzo, en bas à gauche: la cheffe tanzanienne Veronika Jackson, en bas à droite: le chef espagnol Abraham García.



FAO ET UNESCO: PERSPECTIVES

Pour réaliser les objectifs de développement durable (ODD), il faut améliorer la collaboration entre les nombreuses parties prenantes et la cohérence de leur action. Le lancement d'une initiative conjointe de la FAO et de l'UNESCO dans les domaines de l'alimentation et de la culture, dans laquelle les chefs cuisiniers sont considérés comme des acteurs du changement, est l'occasion de souligner que la culture et le patrimoine contribuent dans une large mesure à une bonne alimentation et à une agriculture durable. Pour ce faire, on pourra s'appuyer sur les activités de coopération qui sont déjà menées dans le cadre de la Convention de l'UNESCO concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel (1972), du Programme sur l'homme et la biosphère, du Réseau mondial de réserves de biosphère, des géoparcs mondiaux UNESCO et du Programme SIPAM de la FAO.

Plusieurs objectifs à l'initiative conjointe FAO-UNESCO:

- promouvoir l'importance que revêt la culture dans la mise en place de systèmes alimentaires durables et dans la qualité de l'alimentation et souligner la place de l'agriculture et de l'alimentation dans l'identité culturelle des différentes communautés, en tenant compte du rôle joué par la diversité;
- constituer de grandes coalitions et une plateforme mondiale afin de mettre à contribution les capacités de différents acteurs (par exemple les chefs cuisiniers) et afin que le dialogue sur les politiques s'intéresse davantage à la culture, à l'alimentation, aux régimes alimentaires sains, à la production durable et inclusive et à la réduction du gaspillage de nourriture;
- encourager la création de plateformes nationales pour la coopération entre les pouvoirs publics et les autres acteurs dans les domaines de la culture et de la gastronomie, de l'alimentation, de la santé et de l'éducation, en vue de promouvoir une alimentation saine adaptée aux modes de vie actuels ainsi qu'à la culture et au patrimoine gastronomiques locaux et de favoriser la petite agriculture durable et la réduction du gaspillage de nourriture;
- faciliter la mise en commun de connaissances et de données d'expérience sur les questions susmentionnées entre les différents pays et les différentes régions du monde;
- faire reconnaître la valeur ajoutée qu'apporte la mobilisation des chefs cuisiniers, qui offre une plateforme prestigieuse et sans pareille pour catalyser le talent et les capacités de communication et de mobilisation des chefs ainsi que le savoir-faire et l'expertise de la FAO et de l'UNESCO dans les domaines de l'alimentation, de la culture et du patrimoine, entre autres domaines;
- faire évoluer les comportements tout en mettant en lumière l'action conjointement menée par la FAO, l'UNESCO, les chefs et d'autres parties prenantes en vue de réaliser les ODD;
- s'appuyer sur les activités d'éducation et de plaidoyer menées par la FAO et l'UNESCO pour proposer aux jeunes des moyens d'agir en faveur du changement et encourager ceux qui se lancent dans des carrières dans le secteur de la restauration à accorder plus d'attention à la sécurité alimentaire.

PHOTOGRAPHIES (PAGE DE COUVERTURE):

Première rangée (de gauche à droite)

Écosystème traditionnel de Hadong (Hwagae-myeon [République de Corée]), qui repose sur la culture de thé (SIPAM).

Jose Graziano da Silva, Directeur général de la FAO, et Audrey Azoulay, Directrice générale de l'UNESCO, signent le nouveau protocole d'accord à Paris.

La cheffe Veronika Jackson a contribué à l'ouvrage de la FAO intitulé «Légumineuses: des graines pour nourrir l'avenir», publié à l'occasion de l'Année internationale des légumineuses en 2016.

Deuxième rangée (de gauche à droite)

Le chef Mohamed Fedal a contribué à l'ouvrage de la FAO intitulé «Légumineuses: des graines pour nourrir l'avenir», publié à l'occasion de l'Année internationale des légumineuses en 2016.

La cheffe Didem Senol a contribué à l'ouvrage de la FAO intitulé «Légumineuses: des graines pour nourrir l'avenir», publié à l'occasion de l'Année internationale des légumineuses en 2016.

Les chefs Massimo Bottura et David Hertz présentent le projet «Reffetto-Rio» au Siège de la FAO en juillet 2016.