Extrait du Site de l'Association Adéquations

http://www.adequations.org/spip.php?article1191

Trésors alimentaires en péril

- Actualités - Actualité -

Date de mise en ligne : jeudi 10 septembre 2009

Site de l'Association Adéquations

Les tribus reculées des denses forêts tropicales ou des déserts de glace possèdent une gamme richissime d'aliments sains et nutritifs - certains ayant des propriétés extraordinaires - que nos sociétés opulentes ne peuvent que leur envier. Telle est l'une des conclusions d'une publication récente de la FAO et du Centre for Indigenous People's Nutrition and Environment (CINE) de l'Université McGill, disponible en anglais et intitulée *Indigenous People's Food Systems*.

Selon Barbara Burlingame, experte de la FAO en évaluation et besoins nutritionnels, "cette publication illustre toute la richesse des savoirs des communautés autochtones vivant dans les écosystèmes les plus variés et le foisonnement de leurs ressources vivrières".

Habitats en recul

La mauvaise nouvelle est qu'à mesure que les habitats sauvages reculent sous les pressions économiques et que la mondialisation standardise les modes de vie, ces aliments indigènes disparaissent à grande vitesse - et par là même, les régimes alimentaires qui garantissaient une bonne santé.

Néanmoins, au sein de la communauté Karen de Sanephong (Thaïlande), près de la frontière birmane, les chercheurs de l'ouvrage ont découvert que 661 habitants ont encore le choix entre 387 espèces vivrières, dont la courge cireuse, le fruit du jacquier et le champignon appelé « oreille de Judas ».

La cuisine locale affichait de nombreux mets de choix que l'on ne trouve pas forcément au petit restaurant du coin, comme la grenouille taureau et l'athérure africain, variété de porc-épic.

Il est vrai que la nature a été plus que généreuse avec les Karens, qui jouissent de 208 variétés de légumes et 62 types de fruits différents.

Mais même dans une zone aride et sujette à la sécheresse comme le territoire des Masaï au Kenya, 35 différentes espèces d'herbes, de légumes à feuilles et de fruits sauvages sont documentées, tandis que dans le Grand nord canadien, les Inuits de la Terre de Baffin tirent du milieu naturel 79 aliments différents, dont la viande de caribou et le phoque annelé.

Disparition alarmante

En comparaison, les régimes des pays occidentaux industrialisés sont beaucoup plus restreints puisqu'ils dépendent essentiellement de quatre grandes cultures commerciales - le blé, le riz, le maïs et le soja - souvent consommées sous forme d'aliments transformés ou de viande, par le biais de l'alimentation animale.

Les estimations de la FAO selon lesquelles les trois quarts de la diversité génétique des cultures agricoles auraient disparu au cours du dernier siècle sont encore plus alarmantes.

Les aliments traditionnels sont généralement savoureux et contiennent fréquemment des niveaux très élevés de micronutriments.

Copyright © Site de l'Association Adéquations

A Mand, un hameau de l'ile micronésienne de Pohnpei, Utin Llap, une des 26 variétés locales de bananes renferme d'énormes quantités de bêtacarotène, plus efficace contre les carences en Vitamine A que n'importe quelle préparation pharmaceutique.

Sur les 12 groupes autochtones faisant l'objet de l'étude, le pourcentage d'apports alimentaires énergétiques chez les adultes obtenus d'aliments traditionnels variait entre 93 pour cent pour les Awajun du Pérou, où l'obésité est quasiment inexistante, et 27 pour cent pour les 500 villageois de Mand qui souffrent désormais d'une série de problèmes de santé liés à l'alimentation.

Désordres alimentaires

D'après Mme Burlingame, "la désaffection des sources de nourriture traditionnelles au profit de mets commerciaux tout préparés s'accompagne souvent d'une augmentation des désordres alimentaires tels que l'obésité, le diabète et l'hypertension".

La conservation de ces ressources est par conséquent fondamentale, non seulement au profit des populations autochtones concernées, mais aussi pour sauvegarder un réservoir important de biodiversité pour l'humanité.

La première chose à faire, selon Mme Burlingame, est d'intensifier les recherches pour mieux comprendre l'importance nutritionnelle de ces aliments.

Les communautés autochtones sont fières de leurs aliments locaux lorsqu'elles ont conscience de leur unicité et de leurs vertus. Il faut les aider à trouver de nouveaux débouchés, localement et à plus grande échelle, à la fois pour leur production vivrière et pour les plantes médicinales dont elles regorgent.

On est peut-être déjà en train d'observer des signes de cette réorientation. Chez les Inuit, qui se sont découvert une passion pour la pizza surgelée, les spaghettis et les boissons gazeuses, il y a dix ans, 31 pour cent des apports énergétiques venaient d'aliments traditionnels, alors qu'en 2006, ce chiffre était passé à 41 pour cent, ce qui montre un retour à la tradition.

Et dans un avenir relativement proche, pour les fréquentateurs des restaurants, le choix pourrait ne plus porter seulement sur la gastronomie nationale ou les spécialités etniques, mais aussi sur une nouvelle alternative : la cuisine indigène.

- Source : http://www.fao.org/news/story/fr/item/29647/icode/

Post-scriptum :

A consulter sur le site d'Adéquations :

- *Rubrique* Agricultures & alimentation
- Rubrique Peuples autochtones (comme acteurs du développement durable)
- Point de vue. La faim dans le monde : quels modèles agricole et alimentaire ?

Copyright © Site de l'Association Adéquations