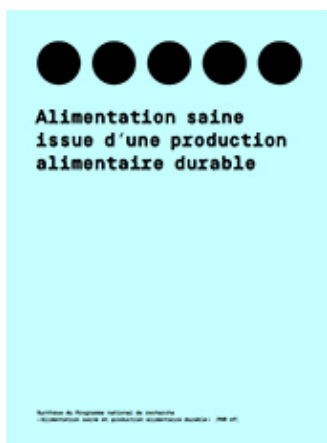


Recommandations pour une alimentation saine en Suisse

Après avoir exploré les interactions entre l'alimentation, la santé et l'environnement, le Programme national de recherche «Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable» (PNR 69) livre ses recommandations.



Depuis 2013, vingt-six groupes de recherche ont réalisé des études sur ce sujet dans le contexte du changement climatique et à l'heure où les régimes alimentaires sont d'une importance croissante pour la santé humaine. Leur conclusion est prometteuse : les connaissances actuellement disponibles suffisent pour que les décideurs établissent à l'avenir un système alimentaire sain et durable.

Des constats

- **Production.** En Suisse, les zones agricoles sont restreintes et la moitié des aliments est importée.
- **Ecologie.** Deux tiers de l'empreinte écologique de la consommation alimentaire en Suisse surviennent à l'étranger, via l'importation d'aliments destinés à la consommation humaine, de fourrage et de matière première.
- **Gaspillage.** Un tiers de l'alimentation humaine produite dans le monde finit non-consommée ! En Suisse, ce gaspillage et ces pertes représentent 190 kg annuels par habitant·e. A l'origine de cet énorme coulage ? L'agriculture pour 9%, l'industrie pour 37%, la gastronomie pour 11%, le commerce de détail pour 4% et les consommateurs pour 39%. Ces derniers restent ainsi les plus grands gaspilleurs.

Des pistes

- **Nourrir et soigner.** En Suisse existe une grande prévalence de maladies chroniques (principalement les maladies cardiovasculaires et le cancer), dont beaucoup seraient liées à l'alimentation. Il est donc judicieux que les stratégies de santé publique considèrent le système alimentaire non seulement comme un fournisseur d'aliments, mais aussi comme un fournisseur de santé.
- **La viande.** Selon les scientifiques, réduire la consommation de viande est probablement le plus important déterminant lié à l'alimentation dans la transition vers un système alimentaire à la fois plus sain et plus durable. Cet objectif n'est pas atteignable par l'entremise d'actions individuelles. Des incitations, telles que des interventions sur les prix, devraient être développées pour encourager les choix des consommateurs.
- **Le rôle des consommateurs.** Les recherches ont identifié la tendance aux partenariats entre producteurs et consommateurs et une recommandation du PNR préconise d'étendre le droit de recours des organisations de protection des consommateurs et de donner aux consommateurs le droit de s'associer à des plaintes collectives.

«Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable» (PNR 69), rapport de synthèse, juin 2020, 53 pages illustrées. Président du Comité de direction: Prof. Fred Paccaud.

[Synthèse PNR69](#) en ligne, format pdf

