

ALIMENTATION DURABLE

Qu'y aura-t-il dans nos assiettes en 2050 ?



Marc Dufumier
AgroParisTech

LES ENJEUX :

Nourrir correctement et durablement une population sans cesse croissante,

Une alimentation équilibrée : énergie, protéines, minéraux, vitamines, fibres, antioxydants, etc.

Une alimentation saine, sans hormone dans le lait, sans antibiotique dans la viande, sans perturbateur endocrinien dans nos fruits et légumes

Une agriculture durable, sans dommage à l'environnement ni préjudice pour les générations futures

LE CONTEXTE :

- **Le réchauffement climatique global**
- **La mondialisation des échanges**
- **L'extension des villes sur les meilleures terres agricoles**
- **La raréfaction de nombreuses ressources naturelles non renouvelables (énergies fossiles, phosphates, etc.) et l'accroissement de leur coût**
- **La pauvreté paysanne, l'exode rural et le chômage croissant**





CARACTÉRISTIQUES DE L'AGROÉCOLOGIE

Rendre intelligible la complexité et le fonctionnement des agroécosystèmes

Usage de l'énergie solaire et du carbone de l'air pour la photosynthèse : couverture végétale maximale et stockage de l'eau dans les sols

Usage de l'azote de l'air pour la fabrication des protéines (coûteuses en énergie) : les légumineuses

Gestion des cycles du carbone et de l'azote en association

Association étroite de l'agriculture et de l'élevage

Apporter les éléments minéraux (P, K, Ca, oligoéléments)

La biologie des sols : vers de terre, bactéries, champignons mycorhiziens, etc.

Le biocontrôle : Pheromones, répulsifs, insectes auxiliaires, etc.

Une autre façon de concevoir la recherche et ses relations avec les producteurs

















MERCI POUR VOTRE ATTENTION

