

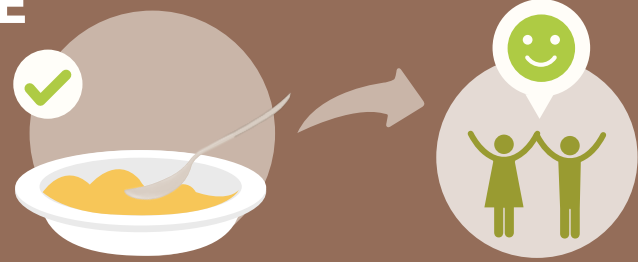


LES LÉGUMINEUSES CONTRIBUENT À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



COMPRENDRE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire se définit comme suit : "une situation qui 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".



PLUSIEURS ÉLÉMENTS MENACENT LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Croissance démographique



La population mondiale s'accroît rapidement et la production agricole doit s'adapter en conséquence, et de manière durable.



Malnutrition généralisée

Dans plusieurs pays, la malnutrition est une question particulièrement importante et de grandes régions de ces pays pourraient être utilisées pour produire des légumineuses.



Dans plusieurs pays, la viande, les produits laitiers et le poisson sont des sources de protéines coûteuses et donc inaccessibles économiquement.



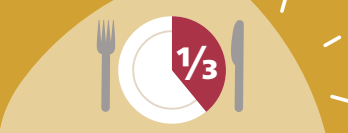
Perte et gaspillage alimentaire



Dans les pays en développement, la plupart des pertes surviennent durant la production ou le transport.



Dans les pays développés une grande partie de la nourriture est gaspillée au stade de la consommation.



de la nourriture produite pour la consommation humaine au monde est perdue ou gaspillée.



COMMENT LES LÉGUMINEUSES CONTRIBUENT-ELLES À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Adéquates à des environnements marginaux



Les variétés résistantes à la sécheresse et celles qui s'enracinent en profondeur peuvent fournir de l'eau souterraine aux cultures voisines quand elles sont plantées dans des systèmes de cultures intercalaires.

Les populations vivant dans des milieux arides où la sécurité alimentaire représente un défi, peuvent augmenter leurs systèmes de production de manière durable en utilisant des légumineuses adaptées à la région.



Source abordable de protéines et minéraux



Les petits exploitants agricoles peuvent cultiver des légumineuses comme :



cultures commerciales, qui sont vendues dans les marchés

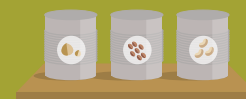
nourriture pour la communauté des petits exploitants agricoles comme une source disponible importante de protéines.



Les protéines obtenues des légumineuses sont considérablement moins chères comparativement aux aliments d'origine animale.



Faible impact sur le gaspillage alimentaire



Les légumineuses peuvent être stockées pendant de longues périodes sans perdre leur valeur nutritionnelle et minimisant les pertes.



La proportion du gaspillage alimentaire des légumineuses due à la détérioration est très basse.