

THINKING SUSTAINABILITY RESEARCH



© Guto Costa

PATRÍCIA MUNIZ DE MEDEIROS

Biologiste

Brésil – Amérique du Sud

De la forêt à la table : avantages de la consommation durable de fruits sauvages et contributions scientifiques destinées à les rendre populaires.

Traduction française

Dans de nombreuses régions du monde, et notamment dans les zones urbaines, la variété des plantes alimentaires consommées est de plus en plus réduite¹. Par exemple, il est préoccupant, que 51 % des aliments d'origine végétale consommés dans le monde proviennent de trois plantes seulement : le maïs, le blé et le riz. La prédominance de ces céréales dans l'alimentation humaine présente des inconvénients évidents. Tout d'abord, la faible diversité alimentaire est souvent associée à des pratiques agricoles non durables, basées, par exemple, sur des monocultures (culture d'une seule plante sur de vastes étendues de terre) et la suppression de zones de végétation naturelle, telles que les forêts indigènes. De plus, lorsque les systèmes agricoles se concentrent sur quelques plantes, les événements climatiques extrêmes, tels qu'une sécheresse prolongée, peuvent entraîner des pertes de production beaucoup plus importantes que si l'agriculture repose sur une plus grande diversité de plantes. Enfin, les régimes peu diversifiés sont souvent déficients en nutriments, ce qui peut avoir des conséquences sur la santé.

Des scientifiques issus de différents domaines de connaissances ont réfléchi à des solutions pour diversifier l'alimentation des sociétés humaines. Par conséquent, les aliments négligés et sous-utilisés suscitent de plus en plus d'intérêt. Il s'agit notamment d'un certain nombre de fruits

THINKING SUSTAINABILITY*

Un programme conçu par la Fondation Louis Roederer

**Penser le développement durable*

sauvages. Dans le contexte brésilien, l'augmentation de la consommation de fruits sauvages profite également aux populations vulnérables, comme les agriculteurs ou les extractivistes qui tirent souvent leur principale source de revenus du commerce de ces produits.

C'est ainsi que mes recherches ont eu pour but de démystifier les idées véhiculées sur les fruits sauvages. Dans cette optique, mon groupe et moi-même travaillons selon des approches interdisciplinaires, en intégrant des domaines tels que l'ethnobiologie, l'écologie, les sciences des consommateurs et la psychologie environnementale. Nous avons travaillé récemment dans des communautés extractivistes de la municipalité de Piaçabuçu, dans le sud de l'État d'Alagoas (nord-est du Brésil). Nous voulons traiter ici de la consommation et du commerce de ces plantes d'une manière globale, en étudiant l'ensemble des aspects, tout au long de la chaîne alimentaire (des agriculteurs et extractivistes jusqu'aux consommateurs et consommateurs potentiels)².

Nos études avec les agriculteurs et les extractivistes ont permis d'identifier les plantes qui, selon eux, ont le plus grand potentiel pour être intégrées dans l'alimentation, en tenant compte d'éléments tels que le goût, la disponibilité, la valeur nutritionnelle et la vitesse de détérioration. Certains de ces fruits à fort potentiel sont le cambuí, connu de la science sous le nom de *Myrciaria floribunda* (H.West ex Willd.) O.Berg, l'araçá (*Psidium guineense* Sw.) et l'aroeira (*Schinus Terebinthifolia* Raddi.).

Étant donné que la partie de ces plantes qui présente un intérêt alimentaire est le fruit, elles offrent un fort potentiel d'extractivisme durable, conciliant à la fois consommation et maintien des espèces dans leurs écosystèmes naturels. À cette fin, nous avons mené des études écologiques et ethnobiologiques sur les plantes présentant le plus grand potentiel afin de comprendre si l'extractivisme de fruits peut être maintenu ou développé de manière durable. Nos études écologiques sur le cambuí¹, ont montré, par exemple, que toute augmentation de la collecte de fruits pourrait mettre en péril l'espèce dans la région, de sorte que pour les agriculteurs et les extractivistes, le meilleur moyen d'augmenter leurs revenus provenant du commerce du cambuí serait la transformation et la valeur ajoutée, plutôt que l'augmentation de la collecte.

En évaluant les plantes à potentiel, ainsi que la durabilité de l'extractivisme, nous préparons la base de la chaîne de production pour l'introduction éventuelle de ces produits sur le marché. Cependant, il n'est pas possible d'envisager d'accroître l'intérêt pour les fruits sauvages sans se concentrer sur le consommateur et le consommateur potentiel.

De nombreux fruits sauvages sont peu demandés. Notre groupe de recherche a interrogé des consommateurs et des consommateurs potentiels d'aliments négligés et sous-utilisés dans la capitale de l'État d'Alagoas (Maceió)⁴. Nous avons observé que les principaux obstacles à la consommation de ces aliments sont la difficulté de les trouver sur les foires et les marchés, ainsi que le manque d'informations sur leurs apports notamment nutritionnel et gastronomique.

C'est pourquoi les stratégies de diffusion sont essentielles pour susciter l'intérêt du public. Cependant, nous savons que cet intérêt peut varier en fonction du profil du consommateur. Notre groupe a observé, par exemple, lors d'entretiens sur les foires d'Alagoas⁴, que les personnes âgées et celles qui fréquentent les foires bio sont le plus susceptibles de consommer ces produits. En matière de stratégies publicitaires, une étude récente, non encore publiée par notre groupe, a observé que les publicités axées sur les avantages sociaux de la consommation de fruits sauvages (par exemple, la génération de revenus pour les communautés vulnérables), sont plus efficaces que les publicités ciblées sur les avantages nutritionnels ou environnementaux de leur consommation. Nos études ont également révélé que l'association des fruits sauvages avec d'autres fruits plus connus peut être un moyen efficace d'encourager les gens à les consommer³. Nous avons constaté, par exemple, qu'en mélangeant les jus de cambuí et d'araçá avec des fruits tels que l'acérola et la goyave, qui sont largement consommés au Brésil, il y a moins de résistance et une plus grande

acceptation des produits. Bien que cette stratégie soit moins efficace pour certains publics, le fait de donner au fruit sauvage un nom faisant référence à un fruit courant (par exemple, acerola-jasmim au lieu de cambuí) peut également réduire la résistance des consommateurs à accepter un produit qu'ils ne connaissent pas. Mais cette stratégie doit être envisagée avec prudence, car le maintien des noms courants des plantes est très important, notamment en termes de valorisation des cultures à l'origine de la consommation et la commercialisation de ces produits. Ainsi, la complémentarité (par exemple, «*cambuí: a acerola-jasmim*») serait mieux accueillie que la substitution.

Grâce à ces études, nous espérons fournir des informations pertinentes pour allier génération de revenus dans les campagnes, conservation de la nature et diversification alimentaire. Ces efforts s'inscrivent dans le cadre d'un changement de logique de nos systèmes alimentaires pour penser une agriculture plurielle, durable et équitable.

1 : FAO (2019) Directives d'application volontaire pour la conservation et l'utilisation durable des variétés des agriculteurs/variétés locales. Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, Rome.

2 : Gomes, D.L. ; Ferreira, R.P.S. ; Santos, E.M.C. ; Silva, R.R.V. ; Medeiros, P.M. (2020). Critères locaux pour la sélection des plantes alimentaires sauvages destinées à la consommation et à la vente dans l'État d'Alagoas, au Brésil. *Ethnobiol. Conserv.* 9.

3 : Santos, E.M.C. ; Conservation bioculturelle de *Myrciaria floribunda* (H. West ex Willd.) O. Berg : contributions écologiques, socio-économiques et comportementales. Thèse (PhD), Université fédérale d'Alagoas.

4 : Santos, G.M.C., Barbosa, D.M. ; Santos, E.M.C. ; Gomes, D.L. ; Silva, R.R.V. ; Medeiros, P.M. (2020). Expériences d'introduction de plantes alimentaires non conventionnelles dans l'État d'Alagoas, au Brésil. *Ethnoscintia* 5.