



HAL
open science

Les systèmes alimentaires locaux sous influence mondiale : le cas de la Guyane

Michael Rapinsky, Damien Davy

► **To cite this version:**

Michael Rapinsky, Damien Davy. Les systèmes alimentaires locaux sous influence mondiale : le cas de la Guyane. Lemag' - La revue numérique de la Fondation de l'Université de Guyane Edition n°12 - décembre 2023, 2023, pp.25-30. hal-04578295

HAL Id: hal-04578295

<https://univ-guyane.hal.science/hal-04578295>

Submitted on 16 May 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

**LA SANTE ET
ECOLOGIE
DE LA SANTE
EN MILIEU
TROPICAL**



RECHERCHE

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES LOCAUX SOUS INFLUENCE MONDIALE : LE CAS DE LA GUYANE

D'après *"Local Food Systems under Global Influence: The Case of Food, Health and Environment in Five Socio-Ecosystems"*, Michael Rapinski, Richard Raymond, Damien Davy, Thora Herrmann, Jean-Philippe Bedell, Abdou Ka, Guillaume Odonne, Laine Chanteloup, Pascal Jean Lopez, Éric Foulquier, et al., Sustainability 2023.



La mondialisation transforme les systèmes alimentaires dans le monde entier. Peu de zones géographiques sont épargnées par l'industrialisation de l'alimentation, et les maladies chroniques ont atteint des proportions pandémiques. La Guyane, notamment, subit de plein fouet la transition nutritionnelle et diététique en termes de santé. En s'appuyant sur des études de cas issues d'un réseau de recherche international, le Labex DRIIHM (<https://www.driihm.fr/accueil>), dont l'Observatoire Hommes-Milieus (OHM) Oyapock du LEEISA est membre, les recherches de Michael Rapinski, docteur de l'Université de Guyane et de l'Université de Montréal, et de ses collègues se sont intéressés à l'influence de la mondialisation sur les systèmes alimentaires locaux, et à leur durabilité.

Un système alimentaire mondial industriel...

Dans la seconde moitié du 20^e siècle, l'essor des réseaux de transports et l'intensification des échanges ont donné naissance à un « système alimentaire mondial » industriel. Les produits alimentaires mondialisés, moins chers et plus disponibles, ont la particularité d'être hautement transformés et manufacturés, présentant des attributs plus gras et plus sucrés que les aliments dits « traditionnels ». En plus de générer des perturbations nutritionnelles ayant de lourdes conséquences sur la santé, cette industrialisation de l'alimentation s'accompagne d'une utilisation excessive d'énergies non renouvelables et d'émissions de gaz à effet de serre qui contribuent aux perturbations climatiques et environnementales.

...qui concerne presque toutes les zones géographiques...

Compte tenu de la place prépondérante de l'alimentation dans la circulation et les échanges mondiaux de marchandises, presque aucune zone géographique n'est aujourd'hui épargnée par sa mondialisation. Avec plus ou moins d'intensité, la disponibilité alimentaire s'est ainsi accrue dans de nombreuses zones géographiques : à l'échelle locale, le choix des produits et la gamme des valeurs nutritionnelles sont plus étendus, tout en contribuant à une uniformisation globale des régimes alimentaires.

...mais disponibilité ne signifie pas consommation

Toutefois, si la disponibilité alimentaire s'est accrue dans de nombreuses régions, disponibilité ne signifie pas consommation, en raison des ressources financières et des pratiques culturelles des populations humaines. Comme le souligne Douglas (1979), les principes de sélection qui guident les êtres humains dans le choix de leurs ressources alimentaires ne sont vraisemblablement pas physiologiques mais culturels. Selon Hubert (1991), les modèles alimentaires et les façons de manger reflètent les valeurs, les croyances et les aspirations d'un groupe social, et ces modèles sont en constante transformation, tout comme la société dont ils font partie.

Evaluer la durabilité des systèmes alimentaires locaux

La sécurité alimentaire est assurée lorsqu'il existe un accès physique, social et économique à des aliments disponibles et sains, consommés en quantité suffisante. Bien qu'elle dépende de l'approvisionnement local en denrées alimentaires, elle est également tributaire du commerce mondial. En raison de la dépendance croissante de nombreux pays à l'égard d'un système alimentaire mondial, la question de la durabilité des systèmes alimentaires locaux se pose, notamment en ce qui concerne l'environnement et la santé humaine.

Abatti brûlis itinérant. Sources : <https://www.parc-amazonien-guyane.fr/>



Une évaluation de cinq études de cas, à travers cinq Observatoires Hommes-milieux

L'objectif de l'étude menée par Michael Rapinski et ses collègues est de mettre en perspective la façon dont les systèmes alimentaires réagissent à la mondialisation, afin d'en saisir la complexité. Pour cela, les chercheurs ont mené cinq études de cas différentes, centrées sur un réseau de recherche international, le Labex DRIIHM : les Observatoires Hommes-Milieux (OHM). Les OHM ont été mis en place dans le cadre du Programme d'investissement d'avenir du gouvernement français. Leur rôle est de permettre l'étude d'écosystèmes anthropisés susceptibles de subir des crises socio-écosystémiques suite à un événement fondateur (pour l'OHM Oyapock, il s'agit de la construction des routes et du pont de l'Oyapock désenclavant le bas Oyapock). La force de ce réseau de recherche réside dans la diversité des socio-écosystèmes : les observations réalisées sur le long terme peuvent contribuer au développement de connaissances locales détaillées, et à la compréhension des dynamiques de changement à l'échelle globale. Ils constituent ainsi l'outil approprié pour l'analyse à long terme des systèmes alimentaires et de leurs transformations.

Dans l'étude, cinq OHM (sur les 13 existants dans le monde) ont travaillé ensemble : l'OHM Téssékéré (Sénégal), l'OHM Oyapock (Guyane), l'OHM Littoral Caraïbes (Guadeloupe), l'OHM Nunavik (Canada), l'OHM Estarreja (Portugal). S'étendant sur quatre continents, ces OHM



“
Avec l'ouverture du réseau routier au début des années 2000 les systèmes alimentaires du cours inférieur de l'Oyapock, jusqu'alors uniquement accessible par avion et par bateau, ont connu une forte diminution de la contribution des aliments issus de l'autoproduction.
 ”

regroupent des populations diverses aux systèmes alimentaires uniques, d'origine autochtone ou non. Elles sont toutes caractérisées par une consommation alimentaire mixte, entre l'utilisation de produits locaux et de produits industrialisés importés et introduits dans les circuits de consommation familiaux.

Dans cet article, ne seront détaillés que les résultats relatifs à la Guyane issus des travaux de l'OHM Oyapock dirigé par Damien Davy, anthropologue au CNRS, membre du laboratoire de recherche LEEISA (CNRS-UG-Ifrermer) à Cayenne.

La transition nutritionnelle

Vers des aliments plus gras...

La transition nutritionnelle est souvent employée de manière large pour décrire les changements de régime alimentaire, des aliments «traditionnels» aux aliments transformés, industrialisés et commercialisés, sous l'influence croissante d'un système alimentaire mondialisé. L'un des principaux changements mondiaux liés aux transitions nutritionnelles est la contribution des graisses et des huiles comestibles à l'apport énergétique. Plus particulièrement, la consommation d'huiles végétales s'est généralisée depuis les années 1940 à la suite d'une politique de production, de subventions et de programmes de développement à travers le monde.



La route nationale 2 relie Matoury à Saint-Georges-de-l'Oyapock à la frontière du Brésil. Elle est surnommée « La Route de l'Est » et elle mesure 185 km. Source Wikipedia loljules, 9/03/2011, CC BY-SA 3.0 https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e2/Passage_%C3%A9cologique.jpg

TABLEAU 1 : Synthèse des facteurs influençant les systèmes alimentaires des régions concernées par un ou plusieurs OHM.

Facteurs d'influence	Exemples de facteurs d'influence
• Socioéconomique	Pouvoir d'achat des individus et des ménages
• Environnement	Changement climatique, pollution industrielle
• Géographique	Niveau d'isolement et de connectivité, proximité des marchés
• La mondialisation	Chaînes de supermarchés, conteneurisation, libéralisation du commerce
• Politique gouvernementale commerce	Développement économique, géographique et industriel, libéralisation du
• Historique	Colonisation, sédentarisation, assimilation
• Identité et culture	Coutumes, pratiques, valeurs, à la fois communes et individuelles
• L'industrie alimentaires	Massification des cultures, transformation et distribution des produits
• Sanitaire	Contamination des aliments (par exemple, polluants), consommation de "bons" et de "mauvais" aliments

...et plus sucrés

Le goût sucré des aliments constitue un deuxième changement majeur à l'échelle mondiale. Les sucres ajoutés provenant des ventes de boissons ont augmenté jusqu'à 40 % dans les pays à revenu intermédiaire, et les sucres ajoutés provenant des ventes d'aliments emballés ont augmenté de 9 % à l'échelle mondiale. Enfin, la contribution du grignotage d'aliments et de boissons à forte densité énergétique et pauvres en nutriments à l'apport énergétique est de plus en plus préoccupante à l'échelle mondiale. Les tendances mondiales des ventes d'aliments et de boissons ultra-transformés ont augmenté entre 2002 et 2016.

Globalement, la transition nutritionnelle décrit des changements où «les régimes riches en glucides complexes et en fibres cèdent la place à des régimes avec une plus grande proportion de graisses, de graisses saturées et de sucres» qui ont été associés à une plus grande prévalence de maladies chroniques comme l'obésité et le diabète de type 2. Ces changements ont été observés dans les populations des pays à hauts et bas revenus.

Le rôle des grands acteurs des systèmes alimentaires mondiaux

Les grands acteurs des systèmes alimentaires mondiaux jouent un rôle important dans cette transition, avec l'importation ou la fabrication sur place de produits transformés, et dans le comportement des consommateurs, en favorisant notamment la consommation hors domicile illustrée par le phénomène des fast-foods. Néanmoins, leur succès au niveau local dépend également des constructions sociales et des représentations entourant les systèmes alimentaires préexistants avec lesquels ils peuvent s'intégrer, rivaliser, coexister ou survivre.

La transition alimentaire

Outre les changements nutritionnels dans les régimes alimentaires, ces changements globaux démontrent également que le processus de transformation des aliments est en train de changer. Appelée par certains la transition alimentaire, (cf tableau 1) cette notion se concentre davantage sur les processus sociaux par lesquels les aliments sont produits et consommés.

Les notions de transitions alimentaires et nutritionnelles sont indéniablement liées, car changer d'aliments implique de changer de nutriments. Au cours du 20^e siècle, toutes les populations vivant dans les régions concernées par les cinq OHM ont connu des changements substantiels de leur environnement et de leurs systèmes alimentaires liés à leurs habitudes de vie.

Un système alimentaire local centré sur les aliments cultivés

En Guyane, en raison de la présence d'une importante population créole, les jardins créoles ont joué un rôle important dans l'élaboration du système alimentaire local, où sont cultivés des fruits, des légumes, des légumineuses et des tubercules. De plus, le système alimentaire guyanais a largement été influencé par le modèle de culture autochtone amérindien centré sur l'abatti et la culture du manioc, ainsi que par la chasse de divers gibiers (mammifères terrestres, gibier à plume, iguanes, tortues), la pêche et la cueillette de plantes sauvages (comme le wassay, le coumou, le patawa)..

... en concurrence avec les importations

Ce n'est qu'avec l'ouverture du réseau routier au début des années 2000 que les systèmes alimentaires du cours inférieur de l'Oyapock, jusqu'alors uniquement accessible par avion et par bateau, ont connu une forte diminution de la contribution des aliments issus de l'autoproduction. Avec le processus de mondialisation, les importations de riz asiatique

TABLEAU 2 : Résumé des prévalences des maladie non transmissibles liée à l'alimentation dans chaque OMH.

Les prévalences en pourcentage (%) pour chaque région sont présentées avec la moyenne nationale entre parenthèses. Les références sont indiquées entre parenthèses. ND = non déterminé

Maladie	Nunavik (Canada)	Guyane française (France)	Guadeloupe (France)	Estarreja ¹ (Portugal)	Téssékéré (Sénégal)
Surcharge pondérale ($30 < \text{IMC} \leq 25 \text{ kg/m}^2$)	29.8 (34)	34 (29)	31 (29)	6.0 (6.4)	13,2 (ND)
Obésité ($\text{IMC} \geq 30 \text{ kg/m}^2$)	28.3 (15)	18 (12)	17 (12)	10.1 (8.0)	3,00 (ND)
Diabète ⁴	,8 (4,8)	8.08 (5)	9.12 (5)	8.3 (7.8)	4,2 (ND)
Rapport (Surpoids+obésité) : Diabète	12 (10)	6.4 (8)	5.3 (8)	1.9 (1.8)	3,9 (ND)

¹ Pourcentage de cas diagnostiqués dans la région de Baixo Vouga où se trouve Estarreja.

ont partiellement pris la place du couac, qui était à la base des régimes alimentaires dans cette région. De la même manière, les importations de poulet et de porc ont supplanté la consommation de gibier sauvage, contribuant ainsi à une diminution des pratiques agricoles et de chasse. Même si la consommation de poissons locaux demeure importante. Si l'isolement géographique a historiquement facilité la préservation du système alimentaire dit «traditionnel» sur le fleuve Oyapock, la proximité du Brésil a toujours permis les échanges et, plus récemment, l'introduction d'aliments ultratransformés. Néanmoins, les systèmes alimentaires de la Guyane française ont

toujours subi l'influence des importations et des pratiques attribuées aux populations hexagonales, ainsi que l'évolution de leur système alimentaire associé. En Guadeloupe, par exemple, cela se traduit par l'existence de plusieurs profils alimentaires tel un profil caractérisé par une faible proportion de produits gras et sucrés et une forte proportion de fruits, légumes, légumineuses, céréales et produits laitiers, qui reflète les recommandations nutritionnelles du Programme national nutrition santé (PNNS), mais aussi par une consommation importante de produits transformés à l'autre extrême.

L'OHM OYAPOCK

L'Observatoire Hommes-Milieu Oyapock en Guyane est un dispositif scientifique créé en 2008 pour développer la connaissance anthropologique et sociologique des populations qui vivent sur les deux rives du fleuve Oyapock, aux confins de la Guyane française et du Brésil, frontière entre les deux pays.

L'espace étudié est entièrement situé en domaine forestier tropical. Il concerne les communes de Ouanary, Saint-Georges-de-l'Oyapock et Camopi, côté français, et la vaste commune d'Oiapoque, côté brésilien. La création de l'OHM Oyapock a été motivée par la construction d'un pont transfrontalier, ouvert à la circulation depuis 2017. Cet événement fondateur est un fait structurant, agissant sur le désenclavement routier d'un espace fluvial transfrontalier en milieu de forêt tropicale, dans une collectivité territoriale d'Outremer français en Amérique du Sud.

La région connaît des dynamiques de populations spécifiques liées au contexte géopolitique transfrontalier. En promouvant les recherches qui permettent de mieux appréhender le territoire vaste et complexe du bassin fluvial de l'Oyapock et les relations Hommes-Milieu qui s'y vivent, l'OHM Oyapock est un acteur majeur des rapports sciences et sociétés en Guyane.

Vue par drone du pont sur l'Oyapock. La rive française est située sur la gauche. A droite du fleuve, le Brésil.
Source <https://www.leeisa.cnrs.fr/plateformes/ohm-oyapock/>



Les conséquences sanitaires des transitions nutritionnelles et alimentaires

Le cas de la Guyane met en évidence des disparités et des inégalités notables en matière de santé par rapport à la France (tableau 2 page 27).

Le diabète, principal problème de santé

La Guyane a une population diabétique plus jeune que le territoire hexagonal. Ajustée sur l'âge, la prévalence du diabète était 1,6 fois supérieure au taux national en 2015 (Tableau 2). Par ailleurs, plus de la moitié de la population guyanaise (52%) était en surpoids et obèse contre 41% dans le territoire européen de la France. En 2017, les Centres Délocalisés de Prévention et de Soins^[1] rapportaient le plus grand nombre de patients diabétiques traités à Saint-Georges de l'Oyapock sur le fleuve Oyapock. Cette réalité s'exprime à travers le discours des habitants de Saint-Georges qui identifient le diabète comme l'un des principaux problèmes de santé de la population. Les populations autochtones de la région, comme les Palikur, sont particulièrement concernées depuis plusieurs décennies.

La distribution des profils alimentaires créés à la suite de la transition alimentaire et nutritionnelle a été marquée par un effet générationnel, comme en Guadeloupe : les populations les plus âgées ont adopté un profil dit « traditionnel », tandis que les populations les plus jeunes ont eu un profil dit « moderne » transformé et plus calorique. Les conséquences de cette transformation nutritionnelle sont importantes, puisque la première cause de mortalité en Guadeloupe est attribuée au développement de maladies chroniques.

La contamination environnementale

Par ailleurs, l'extraction de l'or est une source préoccupante de dégradation de l'environnement. Ces activités ont entraîné une contamination au mercure des poissons pêchés dans le fleuve Oyapock. En outre, des niveaux élevés de plomb détectés dans le sang ont été associés à la consommation de couac et d'autres produits dérivés du manioc, ainsi que de gros gibier (bien que l'origine de ce contaminant environnemental n'ait pas encore été déterminée). Les inquiétudes liées au saturnisme sont particulièrement

réelles chez les habitants des villages de l'Oyapock, qui dépendent encore en partie des produits de la chasse et de la pêche, ainsi que des produits dérivés du manioc. Ceci est d'autant plus vrai pour les Palikur, qui dépendent de ces modes de subsistance et dont la culture et la consommation de manioc définissent encore leur identité ^[2].

Un système alimentaire traditionnel qui coexiste avec les produits industrialisés

L'évolution des habitudes alimentaires repose sur des événements à long, moyen et court terme qui peuvent avoir un impact durable ou éphémère sur la façon dont certains aliments sont perçus et les préférences justifiées. Ainsi, les habitudes alimentaires, les préférences et les valeurs accordées au capital culturel des aliments (par exemple, aliments traditionnels ou exotiques, aliments locaux ou importés, aliments naturels ou transformés, aliments non contaminés ou contaminés, aliments sains ou non sains) jouent un rôle important dans le maintien, l'amélioration ou la détérioration de l'état de santé, ainsi que dans l'évolution des systèmes alimentaires en général.

Malgré l'omniprésence de la mondialisation alimentaire, les cinq régions étudiées s'accrochent aux particularités de leur système alimentaire traditionnel. En Guyane, cela s'est traduit, en partie, par la création de différentes typologies alimentaires caractérisées, par exemple, par des aliments autochtones et des aliments introduits, qui interagissent les uns avec les autres et peuvent s'hybrider.

La présence d'aliments industrialisés et ultra-transformés s'impose à ces systèmes alimentaires en pleine transition, et leur conséquence sur la santé, conduisant à des prévalences relativement élevées de maladies chroniques, s'inscrit dans le modèle de transition nutritionnelle de Popkin (1993).

[1] Ils dépendent du Centre Hospitalier de Cayenne Andrée Rosemond.

[2] Adaptation in the transformation on cassava (Mahihot esculenta) for consumption in the dietary management of diabetes: the case of Palikur, or Parikwene People , from French Guiana 2 10.3389/fnut/2023.1061611

“

La transition nutritionnelle décrit des changements où «les régimes riches en glucides complexes et en fibres cèdent la place à des régimes avec une plus grande proportion de graisses, de graisses saturées et de sucres», qui ont été associés à une plus grande prévalence de maladies.

”