

Octobre 2026

îles de paix

Analyse

# Relocalisation : chaines de valeur invisibles et accès à une alimentation de qualité

En Wallonie et à Bruxelles, nos assiettes nous relient à des territoires parfois lointains, via l'importation de denrées produites, notamment, en Afrique et en Amérique latine. Ce constat amène Astrid Genard, sympathisante d'Iles de Paix installée au Rwanda, à s'interroger sur les effets de notre demande sur les régions productrices. Les financements destinés à augmenter la qualité des produits sur place répondent-ils vraiment aux besoins des populations locales ? Que reste-t-il à ces dernières pour leur propre alimentation ?

Cette analyse met en perspective, d'une part, la place donnée aux circuits locaux au Rwanda et en Afrique de l'Est et, d'autre part, les enjeux d'accès à une alimentation de qualité en Belgique.

Astrid Genard

© Portraitor - Pixabay

Découvrez
nos autres publications

Avec le soutien de
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES



© Astrid Genard

**Iles de Paix, c'est toi, moi, elle, lui, elles, eux... en un mot : nous !**

Par l'élaboration et la diffusion d'études, analyses et outils socio-culturels d'Éducation Permanente, Iles de Paix soutient le développement, chez l'ensemble des citoyens de la FWB, d'une citoyenneté active et critique. Dans cette même optique, l'association donne périodiquement la parole à des citoyennes et citoyens, qu'ils soient volontaires ou sympathisants, dont les contributions enrichissent notre réflexion et élargissent notre perspective.

# Relocalisation : chaînes de valeur invisibles et accès à une alimentation de qualité

*Chaînes de valeur invisibles, qualité alimentaire et dignité, entre Afrique et Europe*

## Une intuition née sur une route

*En Wallonie et à Bruxelles, nos assiettes nous relient à des territoires parfois lointains. En 2022, le WWF estimait que l'empreinte de l'alimentation en Belgique mobilisait l'équivalent de 1,7 fois la biocapacité du pays, notamment via ses importations. Ce constat m'amène à interroger les effets de notre demande sur les régions productrices : que reste-t-il pour leur propre alimentation ? À partir de mon expérience au Rwanda et en Afrique de l'Est, je propose d'examiner la place donnée aux circuits locaux, avant de revenir aux enjeux d'accès à une alimentation de qualité en Belgique.*

J'habite aujourd'hui dans une petite ferme, au Rwanda, en face du lac Kilimbi, dans la région du Bugesera. Nous l'avons appelée *Kilimbi Farm*. C'est un espace encore en construction, où nous essayons de pratiquer une agriculture différente, sans produits ajoutés, en recréant progressivement une forêt fruitière avec des espèces locales. C'est là, sur cette route que je prends presque chaque jour, que la réflexion que je vous partage dans cet article a commencé.



© Kilimbi Farm

L'autrice
**Astrid Genard**

Astrid Genard est sympathisante d'Iles de Paix depuis de nombreuses années. Elle a eu l'occasion d'observer de près les programmes de l'association au Burkina Faso, au Bénin, en Équateur, au Pérou, en Ouganda et en Tanzanie. Titulaire d'un master en économie et d'un master en pédagogie, elle vit au Rwanda. Consultante indépendante, elle accompagne des projets de formation, d'agroécologie et de développement local en Afrique. Elle est également cofondatrice du Biodiversity Centre, qui associe la conservation, la sensibilisation et le travail avec les communautés pour prévenir les conflits entre les humains et la faune sauvage, notamment les risques liés aux serpents pour les agriculteurs et les enfants. À Kilimbi Farm, elle participe au développement d'une ferme agroécologique alliant la production alimentaire, la restauration de la biodiversité et l'apprentissage. Elle publie régulièrement ses réflexions sur l'évolution du secteur de la coopération sur sa page LinkedIn : linkedin.com/in/astridgenard

En me rendant à la ferme, je traverse souvent le village de Mwendo. J'y observe des scènes simples qui, au fil du temps, ont commencé à m'interroger. L'une des premières choses qui m'a marquée, c'est le marché du soir. Ici, pas de chaîne du froid. La récolte se fait en fin de journée et est directement amenée au marché. Les courses se font le soir, à la lampe-torche, sous un grand arbre que l'on pourrait presque appeler le "supermarché du coin". On y trouve des tomates, des patates douces, du manioc, parfois des carottes ou des aubergines. La diversité se compte sur les doigts des deux mains.

Il y a aussi des périodes très marquées : récemment, les patates douces dominaient largement. À un autre moment, c'étaient les petits pois. À ces périodes, des grossistes arrivent avec leurs camionnettes, qu'ils remplissent à ras-bord pour alimenter des marchés plus grands, à Nyamata, Kigali, ou dans d'autres centres urbains.

Ce système fonctionne. Il est rapide et adapté aux conditions locales. Mais sa contribution essentielle à l'alimentation quotidienne reste peu visible et considérée dans les choix d'investissement des ONG. C'est ce que j'appelle les "**chaines de valeur invisibles**".


© Terry Roiseux

## Le concept de chaine de valeur

Une **chaîne de valeur** désigne l'ensemble des étapes par lesquelles passe un produit, de sa production à sa consommation. Cela inclut les différents acteurs et actrices des systèmes alimentaires ainsi que les transformations qui apportent de la valeur au produit. Chaque étape correspond à une activité précise, comme produire, transformer, transporter ou vendre.

Prenons l'exemple du pain : tout commence avec les semences et les engrais, puis le blé est cultivé, récolté, transformé en farine, puis en pain, avant d'être vendu. À chaque étape, le produit prend de la valeur et des coûts s'ajoutent. Certaines règles européennes visent aussi à responsabiliser les grandes entreprises pour les effets de leurs activités sur les droits humains et l'environnement. La directive européenne sur le devoir de vigilance prévoit ainsi, pour les entreprises entrant dans son champ d'application, l'identification des risques et des mesures pour prévenir les atteintes, les réduire ou y mettre fin. Adopté en 2024, ce cadre a été modifié en 2026 et son application est différée : il ne s'agit donc pas d'une obligation déjà applicable à toutes les entreprises[1].

Par *chaîne de valeur invisible*, je désigne ici les activités de production, de transport, de transformation et de vente qui nourrissent les populations locales, mais dont le rôle est peu reconnu dans certains programmes de développement, statistiques et décisions de financement. Invisibles ne signifie donc pas "inconnues des habitants" : ce sont surtout leur contribution et leurs besoins qui risquent d'échapper aux institutions responsables de l'orientation des moyens.

[1] Directive (UE) 2024/1760 du 13 juin 2024 sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité, modifiée notamment par la directive (UE) 2026/470 du 24 février 2026. Le champ et le calendrier d'application ont été modifiés ; voir Conseil de l'Union européenne, "Corporate sustainability", 2026.

Ce contraste est frappant : des territoires produisent et exportent des denrées agricoles de qualité, tout en connaissant, en même temps, des niveaux élevés d'insécurité alimentaire et de malnutrition. Les revenus tirés des exportations peuvent améliorer l'accès à l'alimentation, mais cet effet dépend de leur répartition et des prix des aliments disponibles localement. **Les systèmes alimentaires mondialisés peuvent, en outre, favoriser une spécialisation agricole au détriment de la diversité des cultures vivrières locales** (HLPE, 2017 ; IPES-Food, 2016). Lorsque cette spécialisation mobilise la terre, l'eau ou le travail au détriment des productions destinées à l'alimentation locale, elle peut fragiliser cette diversité. Une étude menée au Malawi montre une association entre diversité de la production et diversité alimentaire des ménages (Jones et al., 2014). Les effets des exportations dépendent donc des cultures, des revenus et de l'organisation des marchés ; ils ne peuvent être déduits de la seule destination de celles-ci.

*Des territoires produisent et exportent des denrées agricoles de qualité, tout en connaissant, en même temps, des niveaux élevés d'insécurité alimentaire et de malnutrition.*

Cette réflexion sur les systèmes alimentaires que j'observe en Afrique de l'Est rejoint une formule "*Hunger in Africa is man-made*", autrement dit : La faim en Afrique n'est pas naturelle, elle est fabriquée", qui invite à regarder les décisions humaines qui organisent la production et la répartition des aliments, sans nier le rôle des aléas climatiques. Derrière cette expression se cache une forme d'indignation qui n'est pas seulement liée à la quantité de nourriture disponible, mais aussi à sa répartition, à sa qualité et aux logiques économiques qui orientent les flux alimentaires. La question devient alors une **question de dignité** : Qui a accès à des aliments de qualité ? Et que reste-t-il, concrètement, dans l'assiette des populations productrices ?

## L'exemple de la chaine du froid : un alignement sur des normes externes ?

À un moment de mon parcours, j'ai travaillé sur des projets liés à la chaîne du froid. L'objectif affiché était de réduire les pertes après récolte, dont l'importance varie fortement selon les produits et les conditions de stockage et de transport (FAO, 2011), mais, très vite, un décalage m'est apparu. Dans les zones rurales où je vivais, ces pertes semblaient moins apparentes. La rapidité des échanges locaux pouvait limiter une partie du gaspillage. En revanche, j'ai observé des pertes dans les supermarchés, les restaurants et certains ménages urbains plus aisés. Ces observations ne constituent pas une mesure comparative des pertes : elles m'ont surtout amenée à questionner le diagnostic posé avant d'investir. J'ai également visité plusieurs installations frigorifiques : certaines n'étaient pas utilisées ; d'autres l'étaient,






© Bakarii Photography - Pexels

mais uniquement par des acteurs titulaires de licences d'exportation, sans bénéficier aux petits marchés ni aux producteurs qui les approvisionnent.

À Mwendo, le village rwandais où je fréquente le marché du soir, la vente des produits frais s'organise sans réfrigération. Ces observations m'ont progressivement amené à reformuler la question : et si la chaîne du froid n'était pas tellement une réponse technique à un problème de pertes, mais plutôt un outil d'alignement sur les standards de commercialisation européens ?

Pour certains produits périssables destinés aux marchés internationaux, les acheteurs demandent notamment une température maîtrisée, une traçabilité et des critères de présentation. Les exigences varient selon les produits et les débouchés. Dans cette perspective, une partie des investissements dans la chaîne du froid peut être comprise comme **une manière de sécuriser l'approvisionnement des marchés internationaux**, en garantissant que les produits locaux répondent aux exigences des consommatrices et consommateurs européens. Dans les projets concernés, réduire les pertes et faciliter l'exportation peuvent donc aller de pair. Encore faut-il examiner qui bénéficie des équipements et si les circuits alimentaires locaux peuvent aussi y accéder.


© Astrid Genard

La chaîne du froid n'est cependant qu'un exemple parmi d'autres. Dans la filière de l'avocat, par exemple, de nombreux projets se concentrent sur l'amélioration des pratiques de récolte et de post-récolte : éviter les défauts visuels, améliorer le calibrage et répondre aux normes esthétiques des marchés internationaux. Ces "*good agricultural practices*" se concentrent principalement sur les étapes déterminantes de l'acceptation du produit à l'exportation. En revanche, les étapes à plus forte valeur ajoutée, telles que la transformation, le conditionnement avancé et la création de produits dérivés, restent principalement concentrées dans les pays importateurs. Or, ce sont précisément ces étapes qui génèrent la plus grande part de la valeur économique (Kaplinsky, 2000). Ainsi, si les producteurs sont accompagnés pour produire "correctement" selon les standards internationaux, ils le sont beaucoup moins pour transformer localement, diversifier leurs produits ou capter une plus grande part de la valeur.

*Les producteurs sont davantage accompagnés pour produire "correctement" selon les standards internationaux que pour transformer localement, diversifier leurs produits ou capter une plus grande part de la valeur.*

Ces dynamiques s'inscrivent dans des analyses plus larges portant sur les chaînes de valeur mondialisées, qui montrent que les pays producteurs restent souvent positionnés sur les segments à faible valeur ajoutée, tandis que les activités de transformation et de distribution sont captées ailleurs (Gereffi et al., 2005). Dans ce contexte, la question n'est plus seulement celle de l'efficacité technique. Elle devient une **question de positionnement au sein de la chaîne de valeur** et, plus largement, une question de souveraineté économique et alimentaire.

# Chaines locales, régionales, globales : une hiérarchie implicite

J'observe que des chaines de valeur coexistent à plusieurs niveaux au sein des systèmes alimentaires :

- des chaines de valeur locales, courtes, directes, peu formalisées ;
- des chaines régionales, reliant les villages aux villes ;
- des chaines d'exportation, normées, financées, visibles.

Ce qui frappe, ce n'est pas leur coexistence, mais leur hiérarchie et ses effets possibles sur l'alimentation des populations locales, tant en quantité qu'en qualité. Dans les projets que j'ai côtoyés, les chaînes d'exportation occupaient une place importante dans les investissements et les priorités de développement. Par ces priorités, j'entends les orientations des politiques agricoles, des programmes de coopération et des bailleurs :




quels débouchés soutiennent-ils, quelles infrastructures financent-ils et quels résultats valorisent-ils ? Lorsque l'accent est mis sur les volumes exportés et les revenus qu'ils génèrent, la contribution des circuits locaux à l'alimentation quotidienne risque d'être moins reconnue. Or, ces circuits jouent un rôle essentiel dans les systèmes alimentaires (HLPE, 2017).




# Qualité alimentaire : ce qui part, ce qui reste

Les marchés locaux alimentent les marchés régionaux et d'exportation. Dans ces échanges, une sélection s'opère : les produits les plus calibrés, les plus beaux ou répondant à certaines certifications peuvent être orientés vers les débouchés les plus rémunérateurs. Mais la qualité commerciale ne se confond pas avec la qualité nutritionnelle ou sanitaire : un fruit moins régulier n'est pas nécessairement moins nutritif. La question est de savoir quels aliments restent disponibles localement, à quel prix et avec quelle diversité. Pour mesurer l'ampleur des flux, l'Africa Agriculture Trade Monitor 2025 estime à 93,3 milliards de dollars les exportations agricoles africaines en 2023, échanges intra-africains compris. Ce montant renseigne sur la valeur des échanges, pas sur la part des récoltes soustraite à la consommation locale : il comprend des produits très différents et dépend aussi des prix. Il ne suffit donc pas à établir un lien causal entre exportations et faim. Le contraste n'en mérite pas moins d'être interrogé : selon le bilan régional publié par la FAO et ses partenaires en 2023, près de 282 millions de personnes en Afrique, soit environ 20 % de la population, souffraient de sous-alimentation en 2022.

# Une chaine de valeur invisible

Malgré ces critiques, je reste profondément marquée par autre chose. Une moto qui disparaît sous des sacs de haricots. Un jardin transformé en espace de séchage du manioc. Des lumières dans la nuit, au cœur du petit marché. Ces scènes montrent une organisation bien réelle : des familles produisent, des personnes transportent, d'autres transforment ou vendent. Leur travail assure un approvisionnement de proximité. Pourtant, quand les dispositifs de soutien privilégient des entreprises enregistrées, des volumes standardisés ou des débouchés d'exportation, ces activités dispersées peuvent être difficiles à prendre en compte. Les rendre visibles suppose que les collectivités, les services agricoles, les organismes de recherche et les bailleurs les documentent avec leurs acteurs : quels aliments circulent, à quels prix, qui en vit et quels obstacles freinent leur accès ? Cette connaissance doit permettre de financer des besoins concrets, comme des espaces de marché, l'accès à l'eau, le transport ou une conservation adaptée.




Ce que j'observe sur le terrain rejoint en réalité une intuition plus large : celle **des systèmes agricoles qui ne peuvent être compris qu'à l'échelle de l'exploitation familiale dans son ensemble**. Iles de Paix souligne d'ailleurs l'importance d'une **approche intégrée**, tenant compte de la diversité des activités, des interactions entre cultures, élevage et marchés, ainsi que des stratégies économiques propres aux familles rurales (Iles de Paix, 2024). Dans ces systèmes, la diversité n'est pas un luxe. C'est une stratégie.

L'organisation insiste également sur l'absence de solution universelle et sur la **nécessité de partir des réalités locales**, des systèmes productifs existants et des capacités des familles, **plutôt que d'imposer des modèles techniques standardisés** (Iles de Paix, 2024). Dans cette perspective, la chaîne du froid, comme d'autres outils techniques, ne peut être considérée comme une solution en soi. Elle ne devient pertinente que lorsqu'elle s'inscrit dans un système alimentaire cohérent, ancré dans le territoire et répondant à des besoins locaux clairement identifiés. Ces points d'attention, j'ai pu les observer concrètement mis en application.

# Sortir du scepticisme : l'Ouganda et la Tanzanie

Quelques années plus tard, me voilà en Ouganda. Avec la possibilité de me déplacer librement et, parfois, avec quelques surprises, comme une barre de direction qui lâche en pleine route, mais surtout, avec beaucoup d'apprentissages. C'est là que j'ai découvert des initiatives portées par Iles de Paix, notamment Rwenzori Fresh.

Ces initiatives cherchent à :

- soutenir directement les marchés locaux ;
- créer une demande locale pour des produits agroécologiques ;
- valoriser la qualité au niveau du territoire.

Ces réalisations donnent un contenu concret à la relocalisation. Leur pérennité dépend toutefois des conditions de transport, de stockage et de commercialisation, que l'évaluation identifie encore comme des difficultés.

En Tanzanie, j'ai observé des approches similaires : des démarches favorisent la consommation locale de produits de qualité et l'implication des jeunes dans la structuration de ces marchés. Mais il faut nuancer ce constat. Le cas de Modeste, présenté dans le reportage *Graines de changement* (2025), illustre la coexistence d'une production biologique destinée à sa famille et d'une production conventionnelle destinée au marché local. Les




## Rwenzori Fresh en pratique

Dans la région de Fort Portal, les initiatives accompagnées par Iles de Paix et ses partenaires relient pratiques agroécologiques et débouchés locaux. KRC Uganda décrit, en juillet 2025, des activités menées dans cinq écoles publiques : des élèves apportent des légumes, fruits et autres aliments issus des jardins familiaux, présentés comme Rwenzori Fresh, et apprennent à les préparer. L'éducation alimentaire relie ainsi les cultures aux habitudes de consommation. Pour la commercialisation, l'évaluation du programme Feed Good mentionne deux points de vente agroécologiques ouverts à Fort Portal et un troisième en préparation, ainsi qu'un appui aux associations de producteurs pour organiser la vente collective. L'enjeu est de soutenir l'offre locale tout en construisant des débouchés et une demande sur le territoire (KRC Uganda, 2025 ; évaluation Feed Good, 2025).

attentes des acheteurs, notamment visuelles, peuvent ainsi peser sur les choix agricoles, y compris pour un débouché local. Or, comme une belle apparence ne garantit ni la qualité sanitaire ni la qualité nutritionnelle, relocaliser suppose donc aussi de travailler avec les consommateurs sur les critères de qualité et de permettre aux producteurs de vivre de pratiques plus durables.



Découvrez *Graines de changement*, le reportage qu'Iles de Paix a consacré à Modeste et sa famille, agriculteurs en Tanzanie.

Ces initiatives s'inscrivent dans les principes de l'agroécologie, qui mettent l'accent sur la relocalisation des systèmes alimentaires et la diversification (IPES-Food, 2016). Elles ne s'appuient pas sur des modèles fixes, mais s'inscrivent dans une démarche de recherche-action, où les producteurs jouent un rôle actif dans l'innovation, en testant, adaptant et partageant leurs pratiques selon leurs contextes (Iles de Paix, 2024). Cette approche "pas à pas", progressive, contraste fortement avec les approches plus technicistes que j'avais observées auparavant.

## Et en Belgique ? Une cohérence nécessaire

Ces observations soulèvent une autre question fondamentale : si Iles de Paix soutient ces modèles participatifs et adaptatifs dans d'autres contextes, qu'en est-il chez nous ?

En Belgique, l'accès à une alimentation de qualité reste inégal. Certains quartiers urbains sont décrits comme de véritables « déserts de good food », où l'offre de produits frais et durables est limitée ; ailleurs, ces produits sont disponibles, mais restent hors de la portée financière d'une partie des habitants. Le manque de points de vente et le manque de moyens pour y acheter sont deux obstacles distincts.

Ce que ces observations révèlent, au fond, c'est une forme de miroir entre les systèmes alimentaires de par le monde. En Afrique, une partie des produits de qualité quitte les territoires pour

pour répondre à une demande extérieure, laissant aux marchés locaux une diversité plus limitée. En Belgique, la situation est différente mais tout aussi révélatrice : les produits de qualité existent, mais restent inaccessibles pour une partie de la population, pour des raisons économiques, géographiques ou symboliques. Dans les deux cas, la question n'est pas uniquement celle de la production. Elle est celle de l'accès. Dans les deux cas, la prise en compte du fonctionnement du système alimentaire dans sa globalité, en partant des différents acteurs locaux, est cruciale.

Le **programme Mangu Sane, mené par Iles de Paix en Belgique**, tente justement de répondre à cette tension : lier l'alimentation durable et la dignité, en soutenant des initiatives locales et en reconnectant producteurs et consommateurs. À Bruxelles, le projet UP! Lokal, porté par l'ASBL Urban Product et soutenu dans ce cadre, s'appuie sur des épiceries de proximité. Des étagères consacrées à des produits bio et locaux déjà bien distribués auprès d'une population favorisée via le réseau des GASAP, notamment, sont installées dans des commerces plus populaires proches de la gare du Midi. Ces épiceries deviennent des relais entre producteurs et habitants : la démarche utilise des lieux d'achat déjà fréquentés pour élargir l'accès à une offre de porduits durables (Iles de Paix, 2025).

Le projet UP! Lokal a fait l'objet d'une analyse publiée en décembre 2025, à retrouver sur ilesdepaix.org.




Cette démarche reflète les initiatives en Afrique de l'Est : elle ne se limite pas à une production différente, mais vise à relier production, distribution et consommation localement, pour que la qualité reste ou redevienne accessible à celles et ceux qui vivent sur ces territoires.

# En conclusion : Réorienter les chaînes de valeur

Ce que ces expériences suggèrent, ce n'est pas d'abandonner l'exportation, ni de rejeter les innovations techniques. C'est de rééquilibrer les priorités et les investissements. Concrètement, cela signifie consacrer aussi des moyens à l'eau et à l'hygiène sur les marchés, au transport de proximité, à la transformation locale et aux équipements de conservation accessibles aux petits producteurs. Cela signifie également évaluer les projets à partir de la diversité et du prix des aliments disponibles pour les habitants, et pas seulement de la valeur des ventes.

*Nourrir localement doit redevenir une priorité, et non une conséquence secondaire de la production destinée à être consommée ailleurs*

Car aujourd'hui, une partie des chaînes de valeur fonctionne comme un entonnoir : la qualité monte, la valeur s'accumule et les bénéfices se concentrent ailleurs. Pendant ce temps, les systèmes locaux continuent d'exister, souvent efficaces, souvent résilients, mais peu soutenus, peu documentés et rarement au cœur des politiques. Réorienter les chaînes de valeur commence ainsi par rendre visibles les circuits qui nourrissent déjà les territoires : par reconnaître leur travail, documenter leur contribution et associer leurs acteurs aux décisions de financement. C'est **accepter que nourrir localement doive redevenir une priorité**, et non une conséquence secondaire de la production. C'est investir dans ce qui existe déjà : les marchés de village, les épiceries de quartier, les circuits courts, les systèmes familiaux diversifiés. Non pas pour les transformer en copies de modèles extérieurs, mais pour les renforcer dans leur propre logique. C'est aussi accepter que la qualité ne soit pas un privilège réservé aux marchés les plus solvables, mais un droit.




Pour aller plus loin, l'étude Relocaliser son alimentation : une solution à toutes les questions ? (à retrouver sur ilesdepaix.org) examine les promesses et les limites de la relocalisation dans les pays à hauts revenus. Elle invite à ne pas confondre proximité géographique et réponse automatique aux enjeux sociaux et écologiques.




Et peut-être, au fond, c'est revenir à une question simple, presque inconfortable : dans un monde où tout circule, pourquoi la qualité circule-t-elle autant… sauf vers celles et ceux qui produisent ? Tant que cette question restera ouverte, la transformation des systèmes alimentaires demeurera incomplète. Et pourtant, des alternatives existent déjà. À petite échelle, souvent. Discrètes, parfois. Mais bien réelles. Comme ces marchés de nuit à Mwendo, au Rwanda. Comme ces initiatives locales à Fort Portal, en Ouganda, à Arusha, en Tanzanie, ou à Bruxelles. Peut-être que la transition ne commencera pas par de grands systèmes. Mais par l'accumulation de ces "îles de cohérence".

Et par une attention renouvelée à ce qui, aujourd'hui encore, reste dans l'assiette.

*Pourquoi la qualité circule-t-elle autant… sauf vers celles et ceux qui la produisent ?*

# Références


Africa Agriculture Trade Monitor. (2025). Rapport 2025, chapitre 1, section 2, Overview of Africa's Agricultural Trade. https://www.resakss.org/sites/default/files/AATM%202025_Full%20Report%20December%202025.pdf

De Schutter, O. (2014). *The right to food: Final report.* United Nations Human Rights Council.

FAO. (2011). *Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention.* Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO. (2018). *The 10 elements of agroecology: Guiding the transition to sustainable food systems.* Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP, & WHO. (2023). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023.* Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO, CEA, CUA et PAM. (2023). *Africa Regional Overview of Food Security and Nutrition 2023*. Voir également le communiqué de la FAO du 7 décembre 2023, *Alarm bells ignored as Africa continues to face deepening food crisis.*

Feed Good. (2025). *Évaluation à mi-parcours du programme en Ouganda*, 16 mai 2025, p. 14–15. Rapport publié par Iles de Paix.

Gereffi, G., Humphrey, J., & Sturgeon, T. (2005). The governance of global value chains. *Review of International Political Economy*, 12(1), 78–104.

HLPE. (2017). *Nutrition and food systems.* High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition.

Iles de Paix. (2024). *Balises pour la promotion de systèmes de production agricole durables.*

Iles de Paix. (s. d.). *Mangu Sane.* https://www.ilesdepaix.org/decouvrir/activites/mangu-sane/

Iles de Paix. (2025). *UP! Lokal : améliorer l'accès à la « good food » grâce aux épiceries de quartier.* Décembre 2025. https://www.ilesdepaix.org/nous-connaitre/actualites/up-lokal-ameliorer-lacces-a-la-good-food-grace-aux-epiceries-de-quartier/

Iles de Paix. (2025). *Graines de changement.* Reportage et dossier pédagogique sur la Tanzanie. https://www.ilesdepaix.org/enseignement/offre-thematique/

Iles de Paix. (2025). Mangu Sane : un programme pour lier alimentation et dignité en Belgique. *Transitions*, n°148.

IPES-Food. (2016). *From uniformity to diversity: A paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems.* International Panel of Experts on Sustainable Food Systems.

Jandrain, A. (2024). *Relocaliser son alimentation : une solution à toutes les questions ?* Collection Phosphore n° 3. Autre Terre, Humundi et Iles de Paix.

Jones, A. D., Shrinivas, A., & Bezner-Kerr, R. (2014). Farm production diversity is associated with greater household dietary diversity in Malawi. *Food Policy*, 46, 1–10.

Kaplinsky, R. (2000). Globalisation and unequalisation: What can be learned from value chain analysis? *Journal of Development Studies*, 37(2), 117–146.

Kimenju, S. C., & Qaim, M. (2016). The nutrition transition and indicators of child malnutrition. *Food Policy*, 60, 1–10.

KRC Uganda. (2025). *Newsletter de juillet 2025.* https://krcuganda.org/wp-content/uploads/July-newsletter2.pdf

Union européenne. Directive (UE) 2024/1760 du 13 juin 2024 sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité, modifiée notamment par la directive (UE) 2026/470 du 24 février 2026.

WWF-Belgique. (2022). *Ce 26 mars, la Belgique est en déficit écologique.* https://wwf.be/fr/actualites/ce-26-mars-la-belgique-est-en-deficit-ecologique

Éditeur responsable
Iles de Paix ASBL
Rue du Marché 37
4500 Huy
085 23 02 54
education.permanente@ilesdepaix.org
www.ilesdepaix.org