

Healthy diets for people and the planet



Dawna Royall, MSc, RD, FDC
EDITOR

Une alimentation saine à la fois pour les gens et pour la planète

There has been much media coverage of sustainable diets given the challenge of feeding a growing global population with healthy diets from sustainable food systems (SFS). What is a healthy and sustainable diet? (Consider the recent viewpoint, [Can plant-based-meat alternatives be part of a healthy and sustainable diet?](#)) The widely cited definition of SFS developed by the Food and Agriculture Organization includes: economics (e.g., affordability), social (e.g., cultural and societal value) and environmental (e.g., planet friendly) to support nutrition and food security for future generations [1]. Describing and designing food patterns that achieve all sustainability criteria can produce contradictory results as few foods satisfy all criteria. Furthermore, the measures used to assess environmental impact are inconsistent or lack data, making it difficult to compare environmental footprints of individual food products [2]. For example, most studies assessing environmental impact consider only greenhouse-gas emissions and fail to evaluate other core environmental dimensions such as biodiversity, animal welfare, nutrient leaching, and use of chemicals.

Recognizing the challenges of describing healthy diets for people and the planet, the dietetic profession has an important role to play in supporting SFS. Dietitians of Canada (DC) has a [SFS initiative](#) to support a strategic role and set priorities for the profession. A DC role paper on SFS and diets is forthcoming to identify roles and recommended actions for dietitians in various sectors to affect positive change. In this issue of the Journal, [Carlsson et al.](#) report on research that begins to set out common language defining SFS in Canada and the places in systems where dietitians can most effectively intervene. This work was done through a Delphi process of participants self-selected for their interest in the field. A collective vision of SFS in Canada is presented that represents a multidimensional understanding of the issue of food system sustainability and an approach to integrating this into professional practice. Ongoing research is needed to map what measurement tools and resources are needed by dietitians to support this work.

(Can J Diet Pract Res. 2019;80:163)

(DOI: [10.3148/cjdpr-2019-028](#))

Published at [dcjournal.ca](#) on 18 November 2019

References

1. High Level Panel of Experts (HLPE). Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the high level panel of experts on food security and nutrition on world food security. Report No. 8. United Nations Food and Agriculture Organization, Rome, Italy; 2014 [cited 2019 Oct 24]. Available from: <http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf>.
2. Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019 Feb 2;393(10170):447–492. doi: [10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](#). Epub 2019 Jan 16.

Il a beaucoup été question d'alimentation durable dans les médias, étant donné le défi auquel fait face la planète pour nourrir une population mondiale croissante au moyen d'aliments sains issus de systèmes alimentaires durables (SAD).

Mais qu'est-ce qu'une alimentation saine et durable? (Consultez le récent point de vue [Can Plant-Based Meat Alternatives Be Part of a Healthy and Sustainable Diet? \[Les substituts de la viande à base de plantes peuvent-ils faire partie d'une alimentation saine et durable?\]](#)). La définition des SAD créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, une définition très souvent citée, inclut des aspects économiques (p. ex. l'abordabilité), sociaux (p. ex. les valeurs culturelles et sociétales) et environnementaux (p. ex. des systèmes respectueux de la planète) afin de soutenir la nutrition et la sécurité alimentaire des futures générations [1]. Or, décrire et concevoir des modèles alimentaires qui répondent à tous les critères de développement durable peut mener à des résultats contradictoires, puisque peu d'aliments satisfont à tous les critères. De plus, les mesures employées pour évaluer l'impact environnemental sont incohérentes ou sont basées sur des données insuffisantes, rendant difficile la comparaison de l'empreinte environnementale des produits alimentaires individuels [2]. Par exemple, la plupart des études évaluant l'impact environnemental considèrent seulement les émissions de gaz à effet de serre et ne tiennent pas compte d'autres aspects environnementaux cruciaux tels que la biodiversité, le bien-être animal, le lessivage des nutriments et l'utilisation de produits chimiques.

Reconnaissant les défis que pose la description d'une alimentation saine pour les gens et pour la planète, la profession diététique a un rôle important à jouer pour soutenir les SAD. À cet égard, Les diététistes du Canada (DC) ont mis sur pied une [initiative propre aux SAD](#) afin d'établir des priorités pour la profession et de soutenir son rôle stratégique. Les DC publieront d'ailleurs prochainement un document sur les SAD et l'alimentation afin de cibler les rôles et les actions recommandées pour les diététistes de divers secteurs en vue d'entraîner des changements positifs. Dans le présent numéro de la Revue, [Carlsson et ses collègues](#) font état des recherches qui commencent à établir un langage commun pour définir les SAD au Canada et discutent des endroits dans les systèmes où les diététistes peuvent mener les interventions les plus efficaces. Les travaux ont été effectués au moyen de la méthode Delphi avec des participants qui se sont eux-mêmes sélectionnés à la lumière de leur intérêt pour le domaine. Une vision collective des SAD au Canada y est présentée. Celle-ci représente une compréhension multidimensionnelle de l'enjeu de la durabilité des systèmes alimentaires et une approche pour intégrer ce concept dans la pratique professionnelle. Des recherches supplémentaires doivent être menées pour schématiser les outils de mesure et les ressources dont les diététistes ont besoin pour soutenir ce travail.

(Rev can prat rech diétét. 2019; 80:163)

(DOI: [10.3148/cjdpr-2019-028](#))

Publié au [dcjournal.ca](#) le 18 novembre 2019

Références

1. Groupe d'experts de haut niveau (HLPE). Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition. Rapport 8. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, Italie; 2014 [cité le 24 octobre 2019]. Accessible au : <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>.
2. Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019 Feb 2;393(10170):447–492. doi: [10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](#). Epub 2019 Jan 16.

2019–2020 Editorial Board

Marcia Cooper, PhD, RD
Ottawa, ON

Karen Davison, PhD, RD
Mission, BC

Heather Keller PhD, RD
Waterloo, ON

Julia Wong, PhD, RD
Boston, MA

Comité de rédaction

Wendy Dahl, PhD, RD
Gainesville, Florida

Melissa Fernandez, PhD, RD
Edmonton, AB

Daphne Lordly, DEd, Pdt
Halifax, NS