

LA NUTRITION

PORTÉE PAR DES MÉGATENDANCES FORTES

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Jusqu'à 30% des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues ou gaspillées chaque année¹, avec à la clé une perte de plus de 750 milliards de dollars – soit un montant supérieur au PIB de la Suisse en 2014². Il convient donc de trouver une solution durable par le biais de processus de production, de distribution et de stockage des aliments plus efficaces.

DÉVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE

L'innovation technologique soutient la croissance de production de l'offre grâce au développement d'une agriculture de précision, à de nouvelles variétés de semences et à des produits de protection des cultures respectueux de l'environnement.

MONDIALISATION

L'interconnectivité à l'échelle mondiale et le goût croissant des consommateurs pour les aliments provenant de cultures différentes stimulent le commerce international de denrées alimentaires. La valeur des exportations mondiales de produits agricoles progresse ainsi deux fois plus vite que l'économie depuis les années 1960³.

ACCENT SUR LA SANTÉ

En 2013, environ 20% des décès recensés à l'échelle du globe pouvaient être attribués à une mauvaise alimentation⁴. L'attention croissante qu'Etats et particuliers portent aux bienfaits des aliments présentant une valeur nutritive plus élevée a des effets bénéfiques sur la santé des populations.

ÉVOLUTION DÉMOGRAPHIQUE

Tirée par l'évolution démographique en Chine et en Inde, la population urbaine mondiale devrait augmenter de 1,4 milliard de personnes d'ici à 2030⁵. Mais si l'urbanisation peut améliorer la qualité de vie, offrir des économies d'échelle et réduire les coûts de fourniture des services de base, l'éloignement des lieux de production des aliments par rapport aux consommateurs pourrait en revanche constituer un nouveau défi.

La malnutrition – manger trop ou pas assez – représente l'un des plus lourds fardeaux de notre temps.

D'importants investissements sont nécessaires pour fournir à une population croissante des aliments présentant une valeur nutritive élevée de façon efficace et durable.

Le thème de la Nutrition vise la croissance du capital dans un secteur composé de sociétés contribuant à améliorer la qualité, la durabilité et l'accès à la production alimentaire nécessaire à la santé et à la croissance. Ce thème investit dans des sociétés intervenant tout au long de la chaîne alimentaire, de la ferme à l'assiette.

Note: *Le terme de « mauvaise alimentation » englobe les famines chroniques (800 millions) et l'obésité (500 millions).*

(1) Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (2) Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, Fonds monétaire international (3) Base de données de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, Pictet Asset Management (4) Institute for Health Metrics and Evaluation (5) Swiss Re

LA NUTRITION: INVESTIR DANS DES SOCIÉTÉS CONTRIBUANT À L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Le thème de la Nutrition investit dans des sociétés actives dans le développement de solutions novatrices permettant d'améliorer la qualité et la durabilité de l'offre alimentaire future. Ces solutions visent notamment à améliorer la productivité des cultures, à accroître l'efficacité dans le transport et le traitement des denrées alimentaires et à augmenter la valeur nutritive des aliments.

1

Agriculture

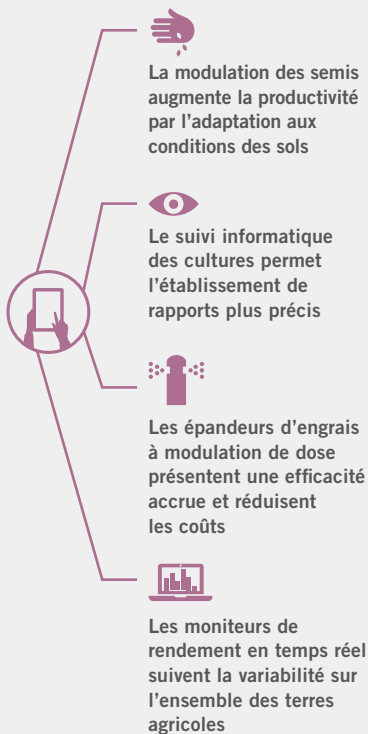
L'amélioration constante des méthodes d'agriculture, notamment via une utilisation plus efficace des sols, jouera un rôle déterminant pour assurer la production alimentaire requise dans les années à venir, tant en termes de quantité que de qualité. Mais les progrès ne doivent pas se faire aux dépens du développement durable. Les sols, par exemple, constituent une ressource essentielle pour 95% des aliments produits. Or 33% sont aujourd'hui dégradés, sans doute de manière irréversible, puisqu'il faut compter jusqu'à 1000 ans pour produire 2 ou 3 cm de terre végétale fertile¹. Mais si

l'état des sols constitue un défi majeur, il représente également une opportunité pour les entreprises capables de proposer des solutions susceptibles d'y remédier, telles que des outils d'analyse de précision permettant l'épandage intelligent d'engrais pour corriger les déséquilibres.

Parallèlement, l'augmentation des revenus dans les pays en développement stimule la demande d'aliments présentant une plus grande valeur nutritive, tels que les protéines animales, dont la production nécessite généralement une utilisation de ressources de base sensiblement plus importante. Le perfectionnement des machines agricoles et des systèmes de production constitue donc un élément essentiel et le thème de la Nutrition favorise l'innovation technologique dans ce domaine. Investir dans des sociétés qui adoptent des méthodes de culture correspondant aux meilleures pratiques favorisera une efficacité accrue, une réduction du gaspillage ainsi qu'une baisse des coûts grâce aux économies d'échelle.

L'agriculture intelligente

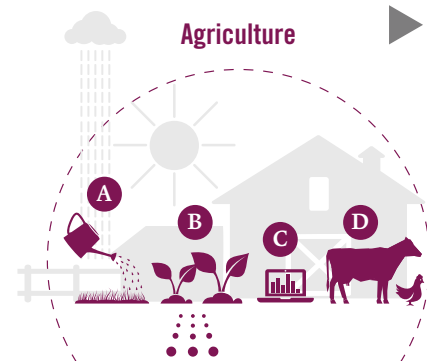
Nées des nouvelles technologies, les « fermes connectées » permettent de gagner en productivité grâce à des outils d'analyse, de contrôle et de gestion des cultures précis.



Si la dégradation des sols se poursuit au rythme actuel,

les terres cultivables auront disparu dans 60 ans

Source: Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2015



- A** Santé des plantes
- B** Production agricole
- C** Technologies agricoles
- D** Santé animale

2

Transformation et distribution

Produire des denrées alimentaires de qualité supérieure là où elles sont le plus nécessaires revêt une importance majeure dans un monde où les habitudes de consommation évoluent de façon radicale. Aujourd'hui, 50% du temps consacré à s'alimenter aux Etats-Unis consiste en la prise d'aliments en dehors des repas, d'où la difficulté de garder une alimentation équilibrée.

Producteurs, distributeurs, consommateurs, nous aurons tous un rôle à jouer. Et parvenir à réduire le gaspillage devra constituer une priorité.

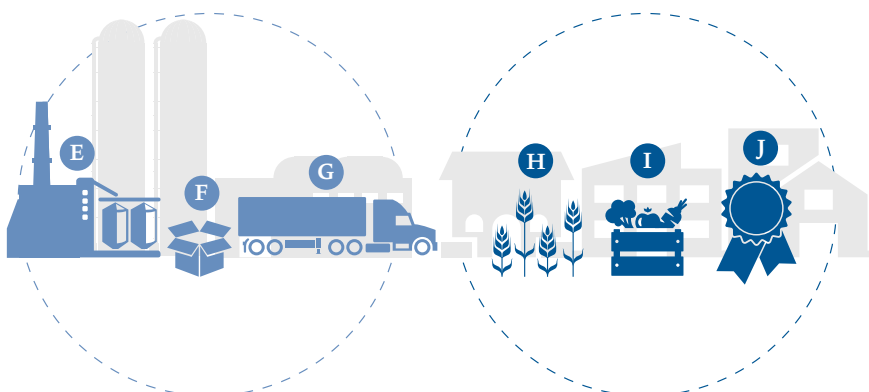
Chaque année, le gaspillage de nourriture représente un coût estimé à 750 milliards de dollars¹.



3 Alimentation

Traitement et logistique

Alimentation



L'innovation technique améliore la qualité et l'efficacité sur toute la chaîne de production alimentaire

- | | |
|--|-----------------------------------|
| E Traitement des matières premières | H Ingrédients alimentaires |
| F Emballage et recyclage | I Denrées de base |
| G Transport et distribution de gros | J Tests et certifications |

Les progrès réalisés dans la production agricole et la distribution alimentaire se sont concentrés de façon disproportionnée sur la production de calories, sans faire grand cas de la qualité. En conséquence, la consommation d'aliments transformés s'est accrue, avec à la clé des effets indésirables – à commencer par une surconsommation de sucre, largement considérée comme une cause majeure d'obésité à l'échelle mondiale. Famines, mauvaise alimentation et obésité coûtent des milliards de dollars en dépenses de santé et en perte de productivité. Une efficacité accrue tout au long de la chaîne d'approvisionnement ne constitue pas la seule réponse à la perte de valeur nutritive. Enrichir les aliments par l'ajout de nutriments, favoriser une prise de conscience par le biais d'un meilleur étiquetage ou même revoir la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire font également partie de la solution. L'attention croissante accordée à la santé, tant dans les pays développés qu'en développement, se traduit par une évolution des habitudes de consommation et des réglementations, favorisant les aliments à plus haute valeur nutritive. Les entreprises qui participent à cette transition en développant des aliments de qualité supérieure, par le biais de meilleurs ingrédients, de nouvelles formulations, d'analyses, de contrôles de qualité ou de certification, sont appelées à profiter de l'attention croissante portée à la santé, ainsi qu'à la provenance et au traitement des aliments.

Les pertes survenant tant au moment de la récolte qu'au cours du traitement, du transport et du stockage des denrées, les possibilités d'optimisation sont multiples. Les innovations sur ce front comprennent les emballages antimicrobiens, qui contribuent à prévenir les détériorations en cours de transport et à assurer la sécurité des aliments, ainsi que des détecteurs placés sur les emballages, permettant d'éviter les confusions liées à la date limite de consommation et donc de réduire le gaspillage d'énormes quantités de nourriture.

Matière à réflexion

Le thème de la Nutrition repose sur une approche positive, visant à tirer profit des solutions et non des problèmes car il n'investit pas dans les matières premières et ne spéculé pas sur les pénuries alimentaires. Le thème se concentre sur l'identification de sociétés qui proposent des solutions pour assurer la pérennité de la production alimentaire, et qui par conséquent représentent des opportunités d'investissement durable pour les investisseurs.

Contribuer à prévenir et soigner les maladies par l'alimentation¹



DES ALIMENTS DE MEILLEURE QUALITÉ

En l'espace de quarante ans, nous sommes passés d'un monde où les personnes en sous-poids étaient deux fois plus nombreuses que les personnes obèses, à un monde où les obèses sont en surnombre.

Partout, les consommateurs recherchent des aliments de qualité supérieure, produits selon des processus plus transparents. Les effets de l'alimentation sur la qualité de vie font l'objet d'une attention croissante, tant dans les pays développés qu'en développement, entraînant une modification des habitudes de consommation. En Amérique du Nord, par exemple, les aliments biologiques deviennent progressivement des produits de consommation courante, avec une augmentation des ventes dans la région de plus de 10% en 2014, à près de 40 milliards de dollars².

ACCÈS À L'ALIMENTATION

Nos comportements alimentaires ont radicalement changé au cours des dernières décennies. Prendre ses repas hors du domicile est devenu chose courante, stimulant la croissance des services d'alimentation et de la distribution alimentaire. Mais tout le monde n'a pas accès à des produits de qualité, même au sein d'une même ville (illustration 2).

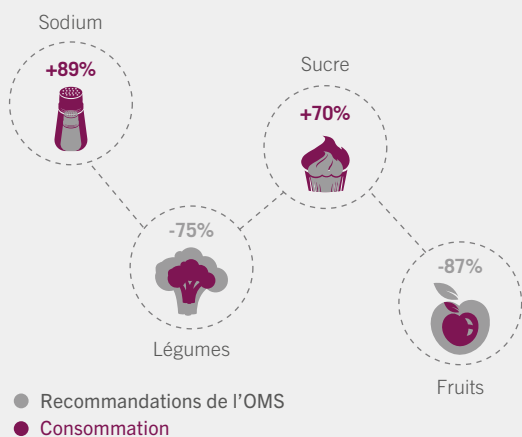
L'avènement du numérique contribue également à l'évolution de nos habitudes de consommation. Les achats de réapprovisionnement des ménages, qui comptent aujourd'hui pour 30% à 40% des achats, devraient être en grande partie effectués en ligne à l'avenir, exerçant des pressions toujours plus fortes sur les marges des distributeurs traditionnels. Face à cette transition, les commerces devront présenter l'alimentation non plus comme un service mais comme une expérience.

UNE CHAÎNE ALIMENTAIRE DURABLE

Le secteur agricole, premier utilisateur d'eau, d'énergie et des terres, concentre les innovations visant une utilisation plus efficace de ces ressources. Car une «intensification durable» s'impose pour nous permettre de produire davantage sur le même sol avec un impact environnemental moindre.

Une grande partie des denrées alimentaires nécessaires aux besoins accrus d'une population mondiale croissante peut être obtenue par une plus grande efficacité tout au long de la chaîne de production. Entre la ferme et la table, plus d'un milliard de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées chaque année³. Optimiser la chaîne d'approvisionnement permettrait de mieux satisfaire la demande sans accroître les coûts environnementaux.

III. 1 – La malnutrition est la première cause de maladie dans le monde



Source: OMS, recommandations nutritionnelles du département américain de la santé

III. 2 – Le niveau de revenu détermine l'accès à une alimentation équilibrée et le risque de maladie

	South Los Angeles	West Los Angeles
Habitants par magasin d'alimentation*	5957	3763
Marchés de producteurs locaux	6	16
Restaurants: pourcentage d'établissements de restauration rapide**	72%	41%
Magasins de vins et spiritueux par mille carré (env. 2,6km ²)	9	2

Note: *magasin de 4000m² ou plus **ou service limité
Source: Community Coalition South L.A.

Source:

(1) Thomas Edison, «Le médecin du futur ne traitera pas le corps humain avec des médicaments, mais guérira et préviendra plutôt les maladies grâce à l'alimentation.»
(2) Organic Trade Association (3) Organisation pour l'alimentation et l'agriculture