


		<h1>Les Filières Alimentaires Durables : Les Réels Enjeux liés à l'Alimentation</h1>	
---	---	--	---

<p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ</p> <p>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</p>	<p>C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien</p> <p>C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p> <p>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</p>
--	---

- **Mes objectifs :** à la fin de la séance, je dois être capable de :
 - Identifier les acteurs de la filière agro-alimentaire
 - Mesurer l'impact de son alimentation sur l'environnement
 - Calculer l'empreinte carbone de 3 menus
 - Comprendre les leviers d'action en sa possession pour orienter les modes de production actuels vers des modes plus respectueux de l'homme et de l'environnement

	<p>Contexte professionnel :</p> <p>Objectif faim zéro : faire en sorte que toutes les personnes, notamment les enfants et les plus vulnérables, aient accès à une alimentation suffisante en quantité et en qualité, nécessite d'encourager des pratiques agricoles durables. Les disparités technologiques et les écarts de productivité existant entre les pays industrialisés et ceux en voie de développement ont fait émerger une réflexion en vous.</p> <p>En France, les circuits courts contribuent au développement d'une consommation durable et responsable par le maintien de l'agriculture périurbaine, l'amélioration de la compréhension de l'agriculture par les consommateurs et, dans un certain nombre de cas, la promotion de pratiques favorables à l'environnement.</p>
---	---

Situation professionnelle : Un jeune est un consommateur, et en tant que citoyen il peut agir ! Il peut être acteur d'une filière plus responsable en se posant les bonnes questions sur son alimentation, en favorisant les aliments qui sont produits de façon responsables, bons pour la santé, pour l'environnement, pour l'économie du territoire et qui favorisent le lien social qui peut exister entre producteur et consommateur.

Problématique : Quelles sont les solutions qui s'offrent à vous jeune consommateur ?

Activité 1 : Les filières agricoles et l'éco-conception

- ➔ Visionner la vidéo de l'ADEME « L'éco-conception dans les filières alimentaires ».

<https://www.youtube.com/watch?v=B256Mc7VkjK>



- ➔ Identifier les différents acteurs de la filière agro-alimentaire.

Prise de notes :

Activité 2 : Manger mieux en 7 gestes



Comme nous l'avons précédemment évoqué, l'alimentation témoigne de notre culture et de nos traditions, de nos plaisirs et de nos goûts, elle affecte notre santé mais aussi le bien-être animal et notre environnement. L'alimentation représente 36% des émissions de gaz à effet de serre en France, sans compter les importations. Elle doit diviser par 4 ses émissions de gaz à effet de serre d'ici 2050. Pour cela, il faut sans tarder privilégier les modes de production agricoles qui émettent moins de gaz à effet de serre (l'agriculture biologique par exemple), tout comme certains aliments (la production de viande émettant beaucoup plus que celle des légumes et légumes secs).

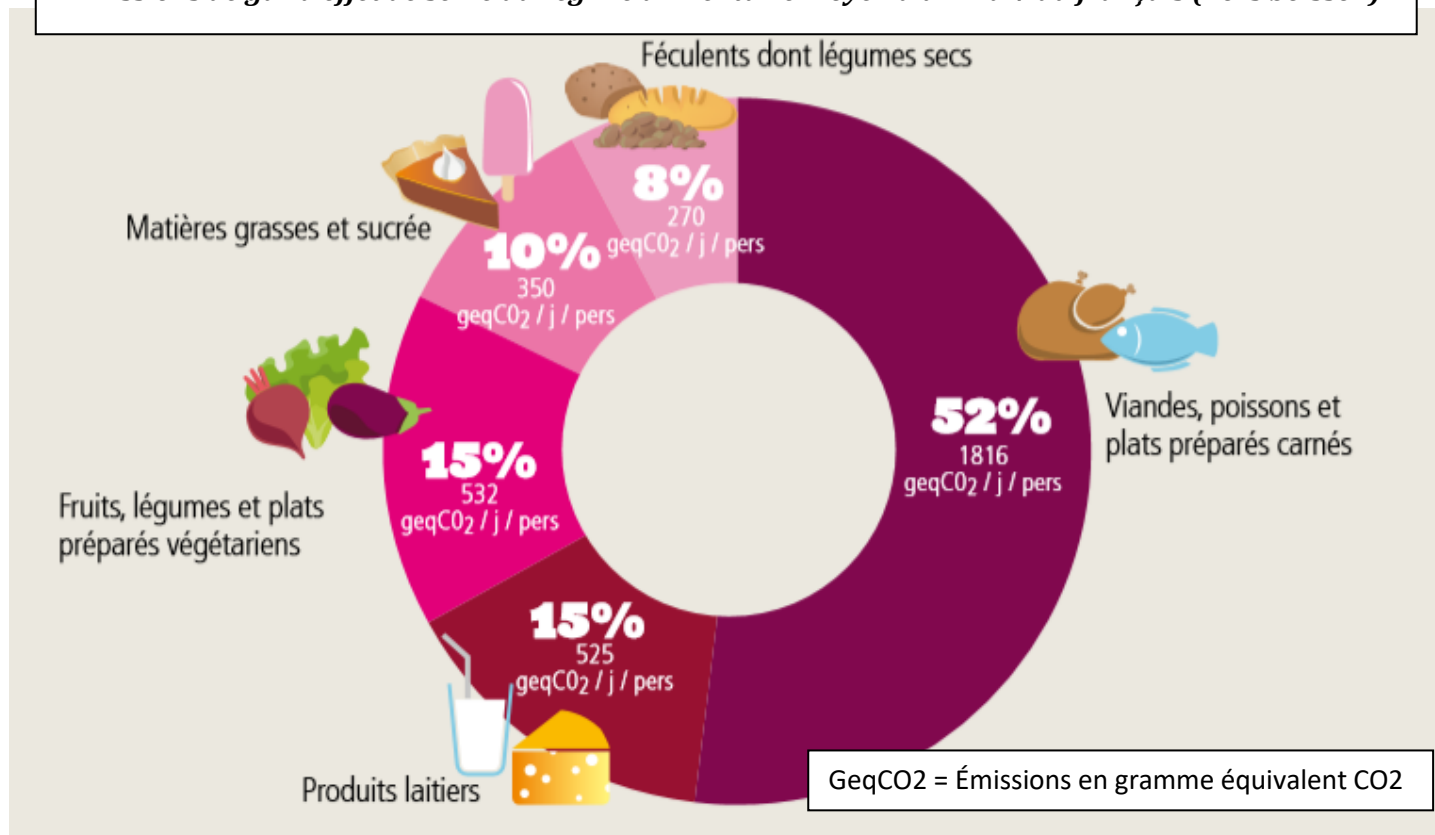


Voici un extrait du guide « Un coup de fourchette pour le climat » réalisé par l'Association Réseau Action Climat France. Il a pour objectif de permettre aux consommateurs que vous êtes, de comprendre les grands enjeux en matière de climat et d'alimentation. Il vous expose 7 fiches pratiques avec des gestes faciles à mettre en place à la maison et lors de vos achats afin de réduire le gaz à effet de serre de notre alimentation !

Source : <https://reseauactionclimat.org/wpcontent/uploads/2017/04/Un-coup-de-fourchette-pour-le-climat-.pdf> - 03/07/19 - 11h45

Avant de commencer, quelques informations utiles !

Émissions de gaz à effet de serre du régime alimentaire moyen d'un individu français (hors boisson)



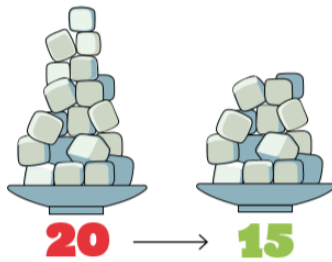
Les consommateurs ont donc un rôle primordial à jouer. Ce sont eux qui peuvent orienter les tendances de consommations et non l'inverse...

➔ Vous êtes chargé(e) de proposer pour chacun de ces 7 gestes, des actions simples à mettre en place.

GESTE 1

Manger moins et moins riche

Tous les nutritionnistes le disent : nous mangeons aujourd'hui trop et trop riche. Nous mangeons en moyenne l'équivalent de 20 morceaux de sucre par jour et par personne alors que les conseils nutritionnels sont de 15. Idem pour les protéines (voir page 6). Ce sont autant d'aliments dont la production émet des gaz à effet de serre.



Blank area for notes related to Geste 1.

GESTE 2

Manger moins de viande et de produits laitiers

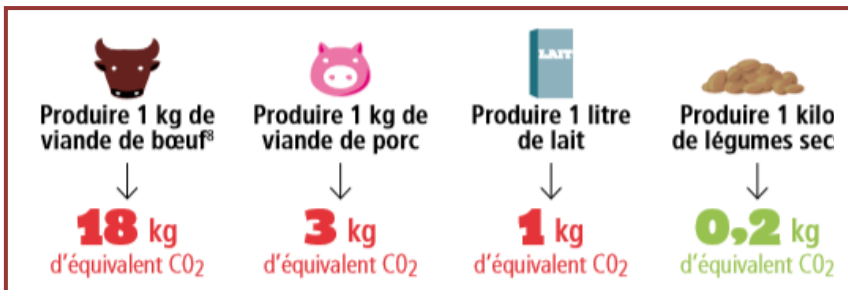
La production de viande représente la moitié des émissions de gaz à effet de serre agricoles en France. Or il est tout à fait possible d'en réduire notre consommation. Les besoins nutritionnels journaliers en protéines sont de 52 gr alors que nous en consommons 90 gr par jour en moyenne.

Régime	Emission de gaz à effet de serre (en kgCO ₂ eq/Jour) ⁷
Gros mangeur de viande (plus de 100 gr par jour)	7,2
Faible mangeur de viande (moins de 50 gr par jour)	4,7
Végétarien	3,8

Les apports protéiques peuvent être complétés par d'autres sources que la viande: l'ensemble des acides aminés présents dans les protéines animales se trouvent également dans les légumes secs et les céréales complètes. Diminuer notre consommation de produits laitiers participe également à la baisse de nos émissions de gaz à effet de serre; le calcium peut être apporté par d'autres sources alimentaires.



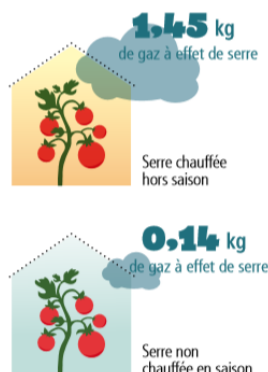
Blank area for notes related to Geste 2.



GESTE 3

Manger de saison

On trouve de tout en toute saison : des tomates et des pêches, des pommes au printemps, etc. Pourtant, manger hors saison a deux conséquences : importer des légumes de l'autre bout du monde et consommer des légumes ou des fruits cultivés sous serre chauffée. Une tomate produite hors saison sous serre chauffée émet jusqu'à 10 FOIS plus de gaz à effet de serre qu'une tomate produite sous serre non chauffée en saison !¹⁰



Blank area for notes related to Geste 3.

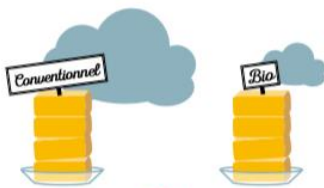


Manger bio

L'augmentation de l'agriculture biologique participe à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Cette pratique interdit notamment d'utiliser des produits de synthèse comme les pesticides et les engrais azotés (dont la production, l'importation et l'utilisation représentent une très grosse part des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture conventionnelle).



1 kilo de bœuf bio = **1/3** de moins de gaz à effet de serre qu'un kilo en production conventionnelle.¹²



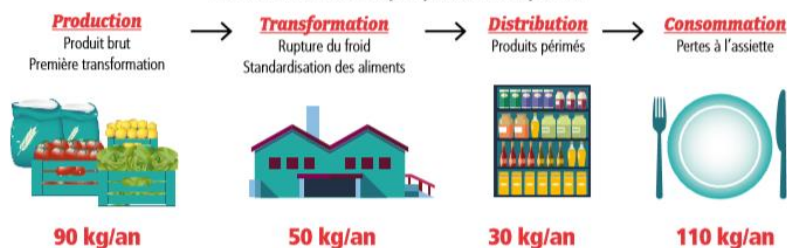
1 kilo de beurre bio = **1/4** de moins de gaz à effet de serre qu'un kilo en production conventionnelle.



Lutter contre le gaspillage

En Europe et en Amérique du Nord **280 kg¹³** de produits alimentaires sont jetés en moyenne par an et par personne entre la ferme et l'assiette. Au niveau mondial, c'est un tiers des aliments qui est jeté chaque année !

Pertes alimentaires par personne et par an¹⁴



Manger local



Le « Manger local » est souvent mis en avant pour des raisons environnementales, et notamment d'économie d'énergie liée au transport des marchandises. Pourtant, ce n'est pas toujours le cas. Dans les circuits de proximité, le transport se fait par petits utilitaires, pas toujours bien remplis, et les consommateurs utilisent souvent leur voiture : rapporté au kilo de produit transporté, les émissions de gaz à effet de serre peuvent être importantes ! Mais il est possible d'optimiser la logistique.

Le circuit court

C'est un circuit avec zéro ou un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Un circuit de proximité est caractérisé par une faible distance entre le producteur et le consommateur.¹⁶




Acheter moins transformé et moins emballé

La fabrication des emballages et la transformation alimentaire représentent **9%** des gaz à effet de serre émis par le secteur agro-alimentaire. **1 KILO** d'emballage plastique correspond à environ **1 KILO** d'émissions de gaz à effet de serre (fabrication et incinération).



Activité 3 : Calculer l'empreinte carbone de son assiette

Vous travaillez par groupe de 6 élèves. Vous disposez de trois menus suivants. Chaque groupe choisit un menu.



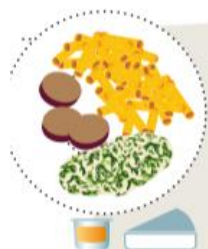
menu 1
à dominante végétale et locale, avec produits laitiers

- Salade verte, tomates, emmental (80g)
- Galette de boulgour (100g)
- Lentilles vertes avec moutarde et oignons (100g)
- Un yaourt (120g)
- Une pomme (110g)

=

Exposer le calcul :

- Calcul émissions de gaz à effet de serre de l'entrée :
- Calcul émissions de gaz à effet de serre du plat :
- Calcul émissions de gaz à effet de serre du dessert :
- ▶ **Total émissions de gaz à effet de serre du menu :**



menu 2
à dominante végétale et locale

- Salade de pâtes (80g)
- Croquettes de tofu (100g)
- Épinards à la crème (100g)
- Un fromage local (20g)
- Compote de poire (120g)

=

Exposer le calcul :

- Calcul émissions de gaz à effet de serre de l'entrée :
- Calcul émissions de gaz à effet de serre du plat :
- Calcul émissions de gaz à effet de serre du dessert :
- ▶ **Total émissions de gaz à effet de serre du menu :**



menu 3
avec un plat viande

- Salade Verte (50g)
- Sauté de porc à la provençale (100g)
- Polenta gratinée (100g)
- Un yaourt (120g)
- Un kiwi (80g)

=

Exposer le calcul :

- Calcul émissions de gaz à effet de serre de l'entrée :
- Calcul émissions de gaz à effet de serre du plat :
- Calcul émissions de gaz à effet de serre du dessert :
- ▶ **Total émissions de gaz à effet de serre du menu :**

À l'aide du tableau ci-dessous, calculer les émissions de gaz à effet de serre de votre menu.

Après résultats, chaque groupe devra défendre son menu et expliquer pourquoi l'impact est différent des autres (question des transports/ produits locaux ou non/ de saison ou non, emballages, produits animaux, bio ou non...).

Mais comment connaître l'impact climat de mon repas ?

Ce tableau pratique et simple d'utilisation, permet de calculer les émissions de gaz à effet de serre de chaque plat.

	Émission de gaz à effet de serre* pour un gramme de produit	ENTRÉE		PLAT		DESSERT	
		Quantité de produit (en g)	Calcul émissions de GES	Quantité de produit (en g)	Calcul émissions de GES	Quantité de produit (en g)	Calcul émissions de GES
Bœuf, production locale	17,7						
Agneau, production locale	14,4						
Porc, production locale	4,8						
Dinde fermière, production locale	3,3						
Poulet, canard ou oie fermiers, production locale	2,6						
Lapin, production locale	2,5						
Beurre, production locale	12						
Fromage de vache à pâte cuite, local	12						
Crème fraîche, production locale	6,1						
Fromage local de vache (pâte crue), de brebis ou chèvre	5,9						
Œuf frais, production locale (1 œuf = 60 g environ)	3,2						
Lait, production locale	1,4						
Crustacés frais issus de pêche locale	2,6						
Poisson frais issu de pêche locale	1,9						
Riz, importé	3						
Céréale, production nationale	0,5						
Légumineuse, légume sec (Europe ou Méditerranée)	0,4			120g	120g x 0,4		
Fruit ou légume frais hors saison importé	3						
Fruit ou légume frais de saison produit localement	0,15						
Huile, production nationale	1,1						
Sucre, importé	1,2						
		Total émissions de l'entrée		Total émissions du plat	48g eq CO ₂	Total émissions du dessert	

*Émissions en gramme équivalent CO₂.

Avertissement : ce tableau propose des valeurs volontairement simplifiées afin d'en faciliter l'usage. Il sert surtout à donner des ordres de grandeurs sur les émissions de gaz à effet de serre de certains aliments consommés.