



Alimentation Durable

Rencontre Citoyenne – 30 Mai 2023



« Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines »

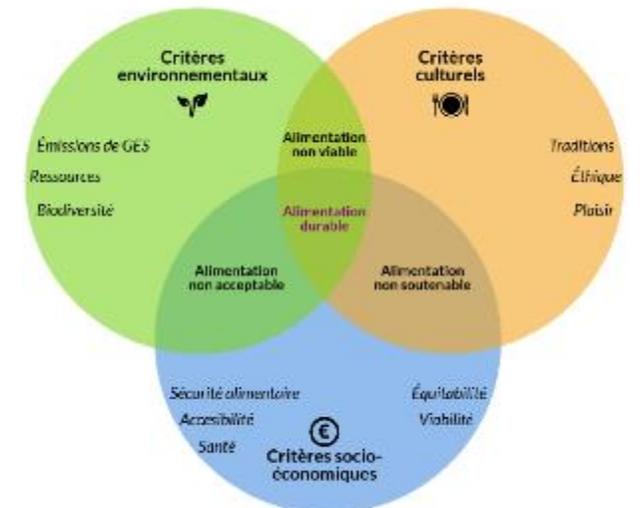


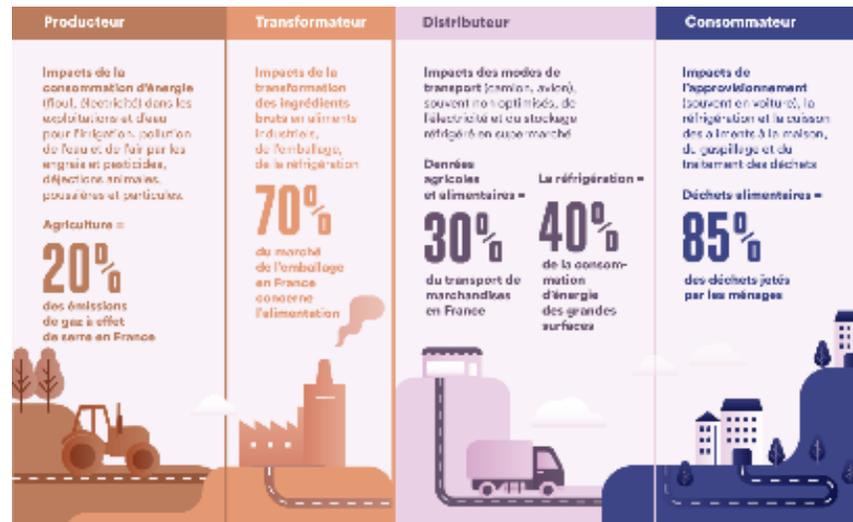
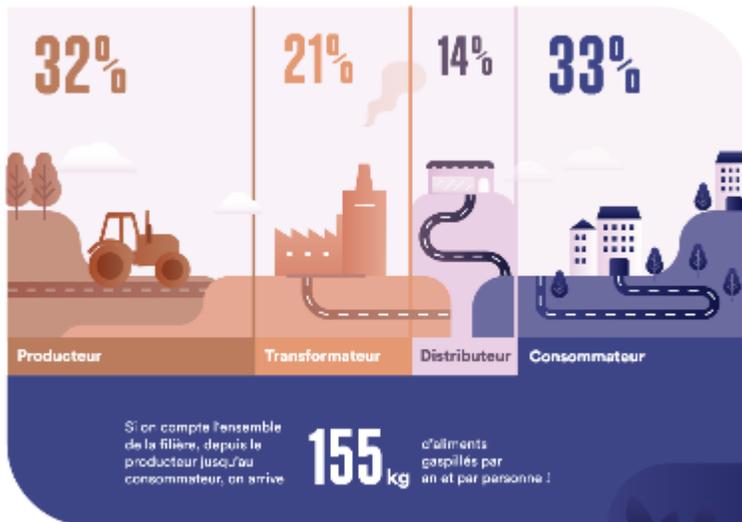
Figure 1 : Les 3 sphères de l'alimentation durable

Notre alimentation a un impact fort

Gaspillage Alimentaire
155 kg / an / personne
= 10 millions de tonnes / an

Impact environnemental
Alimentation = 20 à 30% des GES

Impact sur la santé
17% des français obèses
12% en insécurité alimentaire



Gaspillage - focus

10 millions de tonnes jetés = 16 milliards d'euros

30 kg de nourriture gaspillée au foyer / an
Dont 7 kg encore emballé

En Ile de France = 20 euros / semaine

Loi Agec (loi anti gaspillage pour une économie circulaire)

Loi Garot





Gaspillage – quels axes de réflexion ?

- Manger à sa faim
- Rester sobre, faire preuve de tempérance
- Se méfier du marketing
- Dates de péremption : DLUO vs DLC
- Faire des menus
- Ne pas faire ses courses quand on a faim
- Doser les quantités
- Acheter de saison et de qualité pour éviter le pourrissement
- Congeler
- Donner
- Mieux conserver les aliments

Le gaspillage en restauration collective

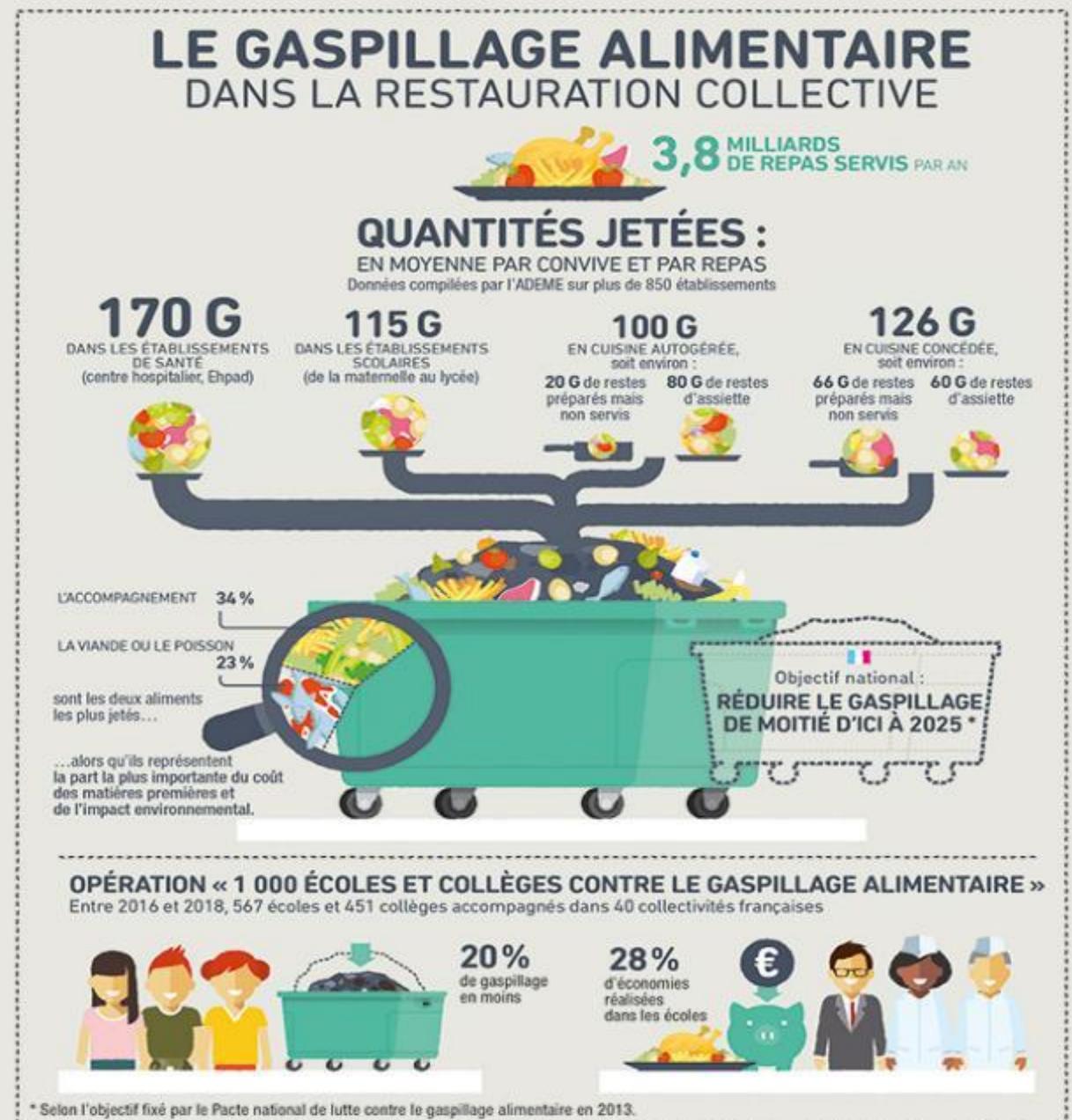
4 moyens d'en finir (3 janv. 2022)

1 - Ajuster l'offre à la demande : ...

2 - Améliorer la qualité des repas proposés à la **cantine** : ...

3 - Sensibiliser les élèves et leurs parents aux enjeux du **gaspillage alimentaire** à la **cantine** : ...

4 - Valoriser les excédents et les déchets **alimentaires** à l'école



Pour en savoir plus : en 2018, l'ADEME a compilé les données de plus de 850 établissements en restauration collective.
<https://presse.ademe.fr/2018/10/la-restauration-collective-mobilisee-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

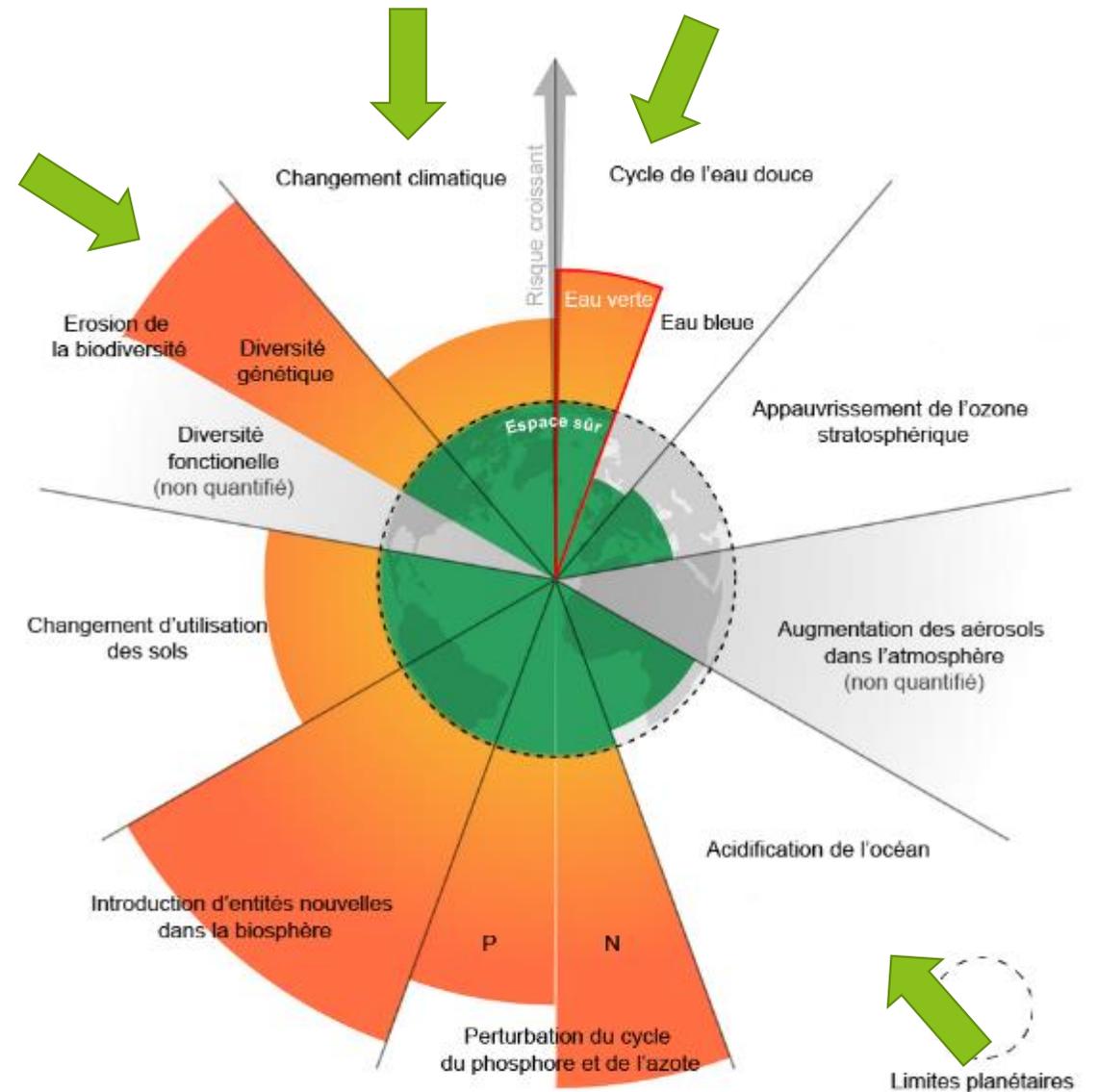
Sur l'opération dans les établissements scolaires,

www.ademe.fr/bilan-loperacion-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire



Impact de l'alimentation sur les écosystèmes

- Des terres sauvages transformées en champs
- Un nombre d'espèces animales et végétales limité
- Emission de gaz à effet de serre & acidification des océans
- Consommation d'eau massive
- Contamination des eaux avec les pesticides / engrais



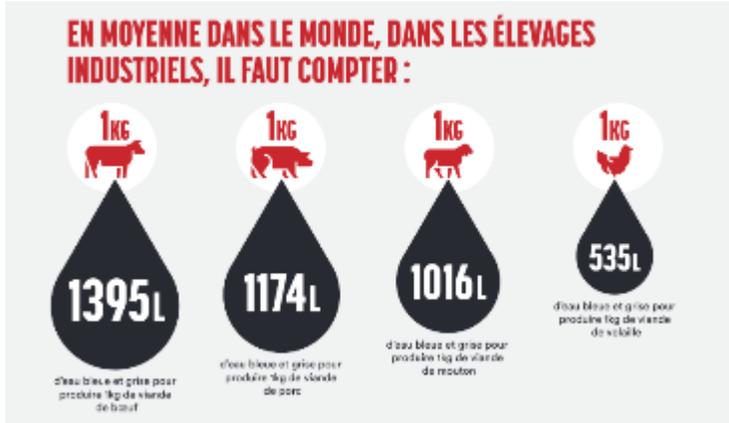
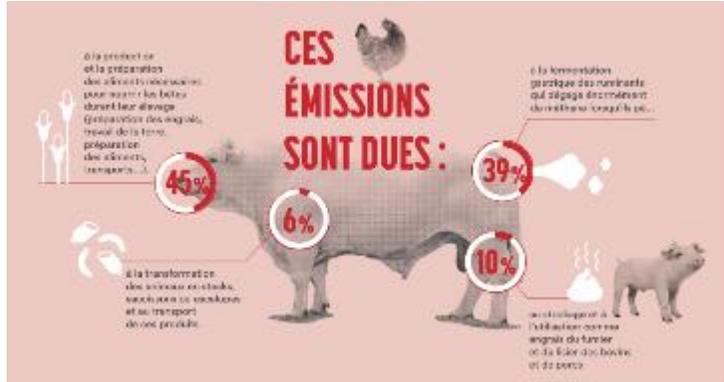
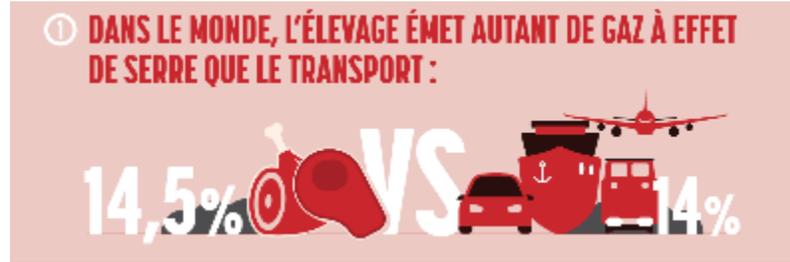
La limite planétaire concernant l'utilisation d'eau douce (eau verte) a été franchie. Elle rejoint les 5 autres déjà dépassées, dont la dernière avait été officiellement dépassée en janvier 2022.

Crédit : Wang-Erlandsson et al. (2022)
Stockholm Resilience Center

Traduction Sydney THOMAS pour @BonPote

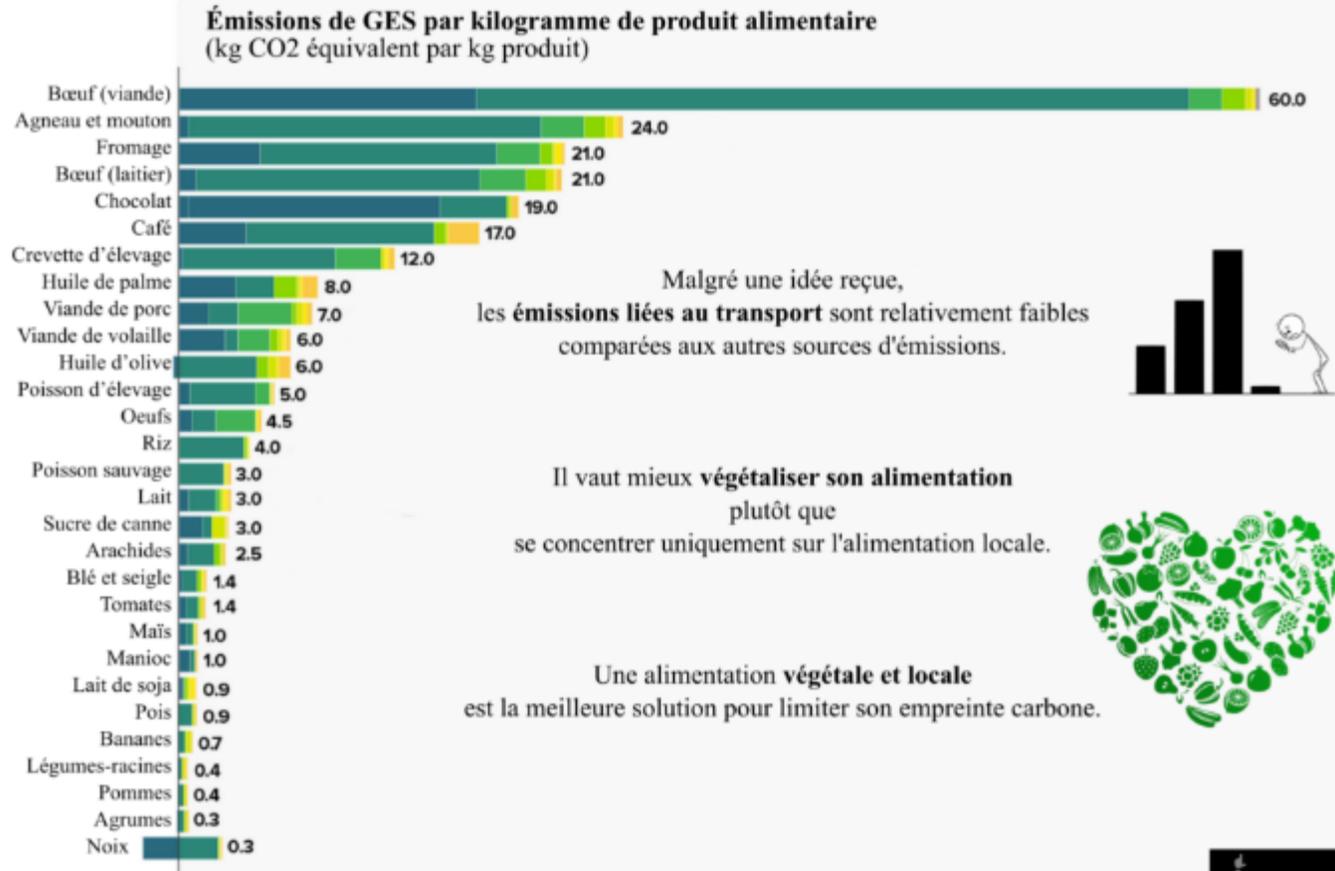


L'exemple de la viande



Impact des différents aliments sur les GES

ALIMENTATION / Émissions de GES à travers la chaîne d'approvisionnement



Note : Les émissions de gaz à effet de serre sont données en tant que valeurs moyennes mondiales sur des données concernant 38 700 exploitations agricoles commercialement viables dans 119 pays.
 Data source : Poore and Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science.Images sourced from the Noun Project. OurWorldInData.org - Research and data to make progress against the world's largest problems.
 Adapté en français pour @BonPote par Maxime Allibert. Graphisme original : My world in Data





Bio ou Local ?

Local

- Favorise l'économie locale
- De saison
- Réduction du transport
- Autorise les intrants chimiques (impact biodiversité)

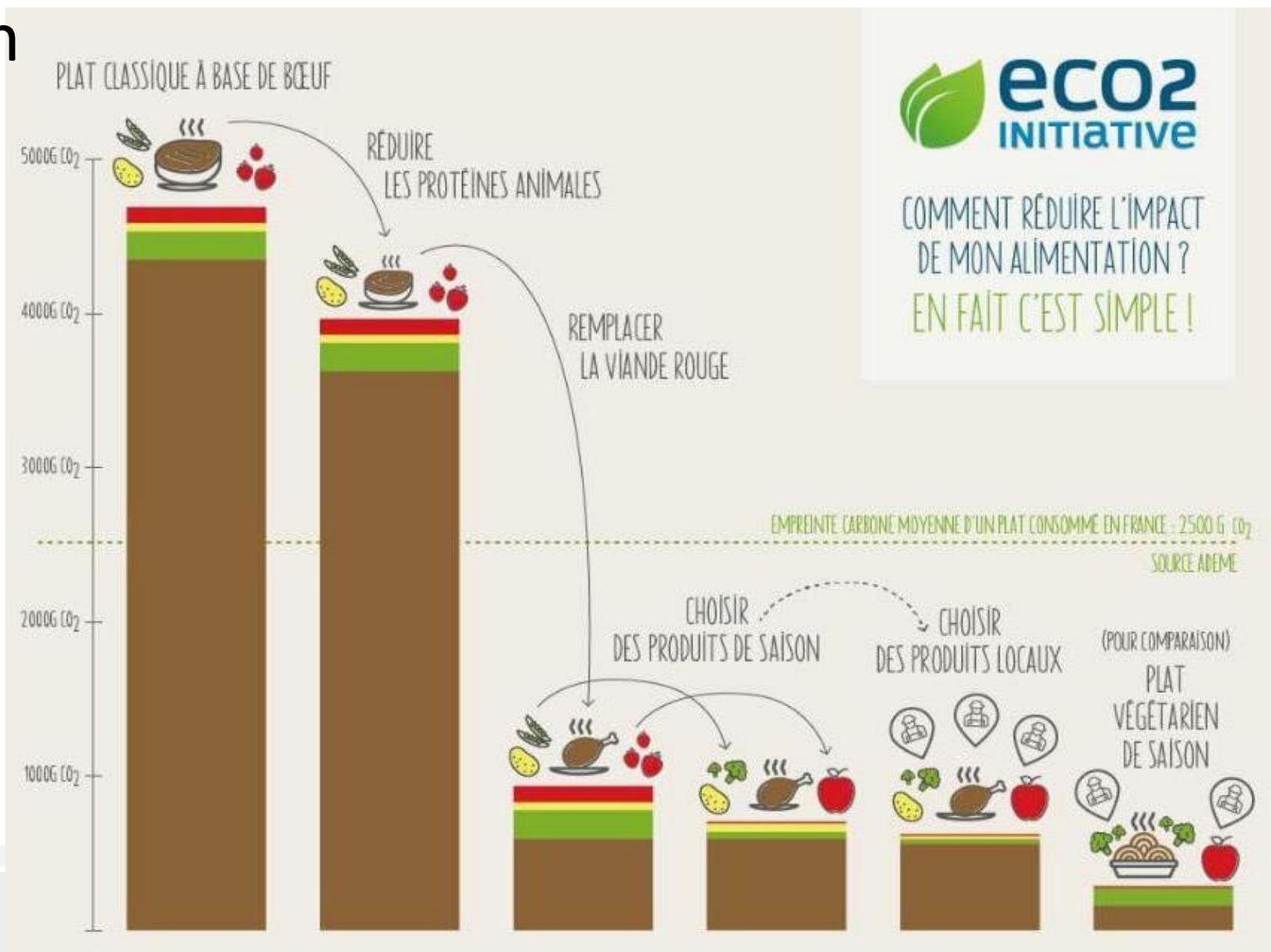
Bio (de plus loin)

- Favorise la biodiversité et l'environnement
- De saison (sur le lieu de production)
- Meilleur pour la santé (sans intrants chimiques)
- Plus de transport

L'idéal = Bio Local

Et à choisir **plutôt le bio** car le transport est marginal dans l'impact de la production agricole, le plus gros impact est à l'étape de production

Piste de solution



Piste de solution



<https://www.cuisinepop.com/>