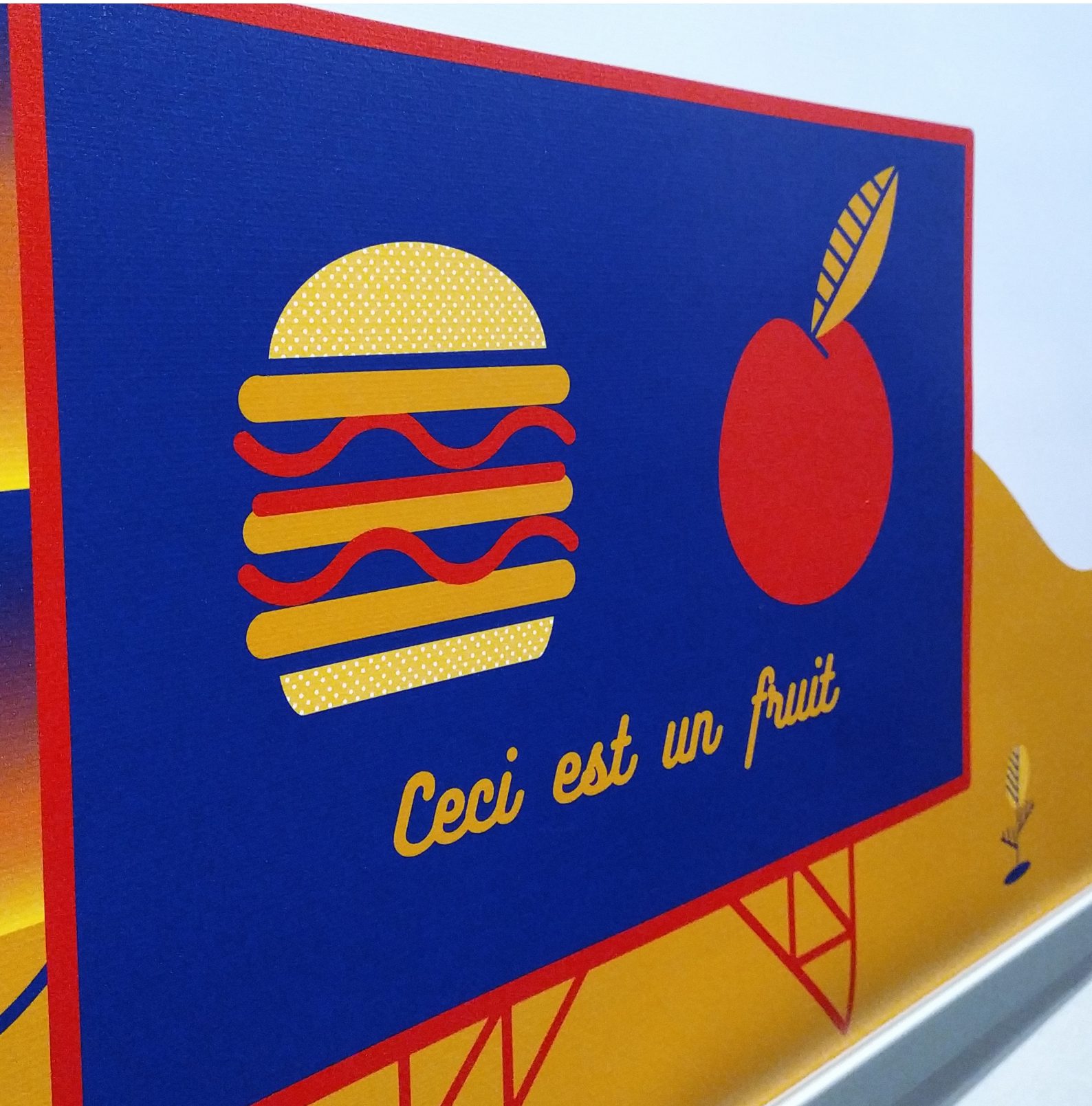
Nourrir la planète : le futur commence aujourd'hui

COMPRENDRE LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION



Nourrir la planète : le futur commence aujourd'hui

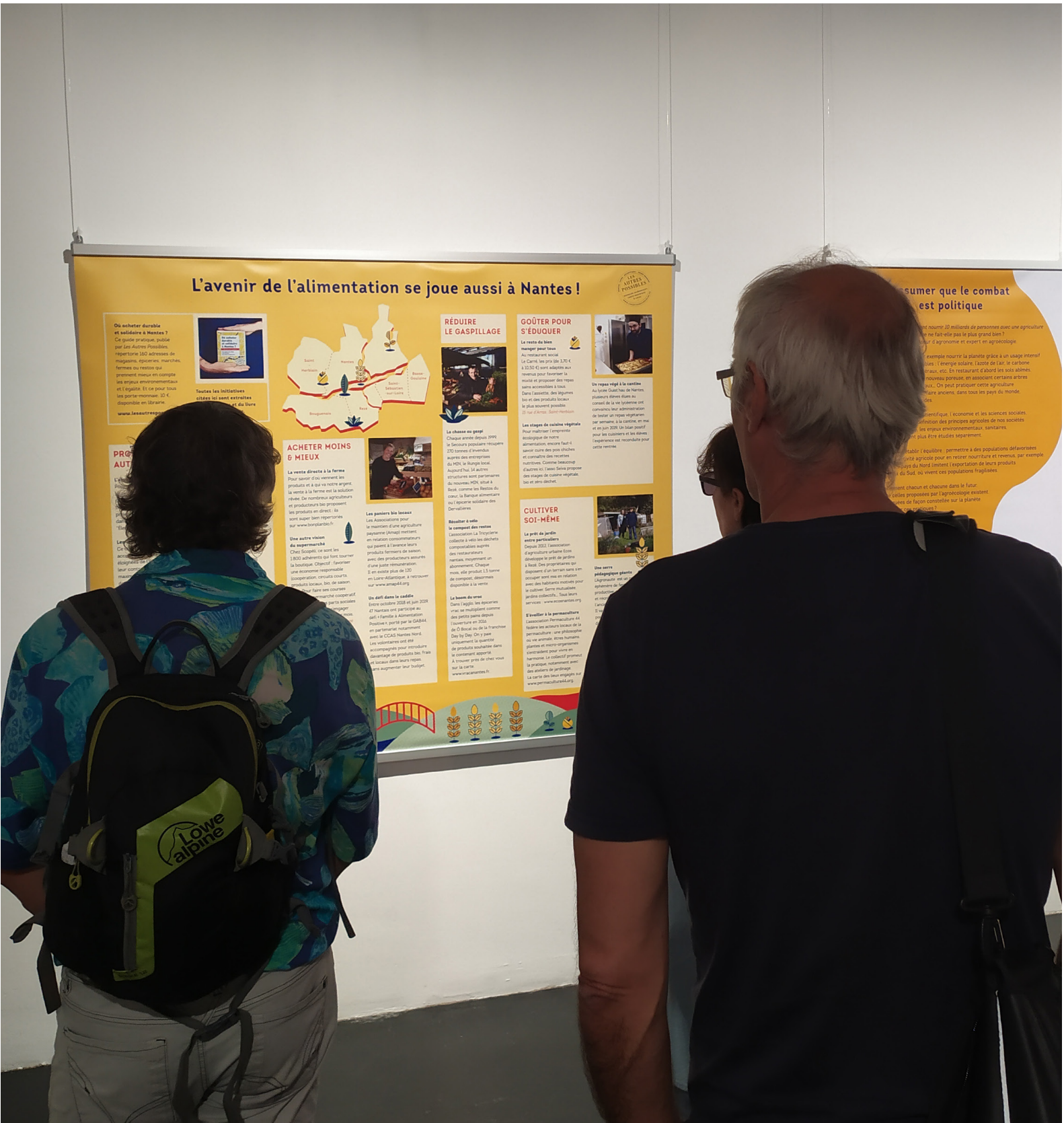
COMPRENDRE LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION

Nourrir la planète : le futur commence aujourd'hui

COMPRENDRE LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION

Nourrir la planète : le futur commence aujourd'hui

COMPRENDRE LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION



EXTRAITS DES 15 PANNEAUX PEDAGOGIQUES GRAND PUBLIC

Une exposition en 3 parties pour comprendre les enjeux mondiaux de l'alimentation :

-Limiter les conséquences de l'alimentation sur l'environnement tout en produisant davantage

-Répartir équitablement les denrées et assurer la sécrutié alimentaire de tous

-Être libres et égaux face à l'alimentation

Stopper cet indécent gaspillage

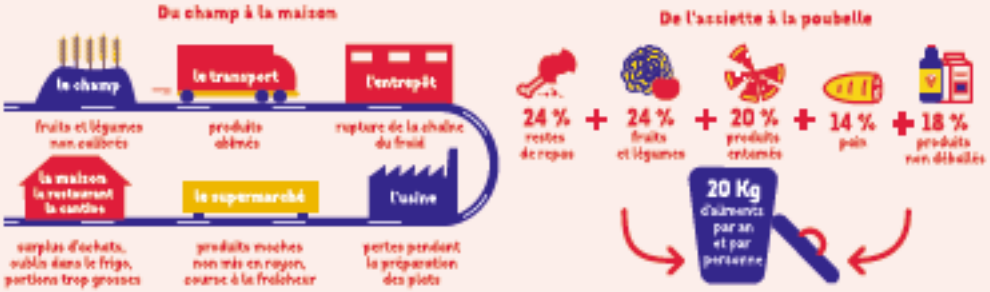
Chaque année, environ un tiers des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé. La responsabilité du gaspillage est endossée par tous les maillons de la chaîne : producteurs (surplus…), transformateurs, distributeurs (invendus…) et surtout consommateurs (restes, péremption…). De l'énergie est également dépensée à la fois pour produire mais aussi incinérer ces aliments jetés… qui sont à 90 % composés d'eau.

Dans les pays les moins riches, la majeure partie des pertes (40 %) se produisent juste après la récolte et pendant la transformation. La faute aux techniques de récolte inadaptées, à des contraintes financières, ainsi qu'à la qualité des installations de stockage et de refroidissement. Alors que dans les pays à revenus moyens et élevés, plus de 40 % des pertes ont lieu au moment de la vente au détail et de la consommation en restaurant ou chez les particuliers.

150 kg

Du producteur au consommateur, chaque année en France près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées, soit l'équivalent de 150 kg par personne et par an (dont 20 kg rien que chez nous). C'est 6 à 11 kg en Asie du Sud et du Sud-Est ou en Afrique subsaharienne.

DU GASPILLAGE À TOUS LES ÉTAGES



Que faire ?

Optimiser les techniques de récolte et de la chaîne de transformation dans les pays les moins riches. Dans les pays les plus aisés, c'est notamment au consommateur de prendre les choses en main !

Par exemple

En achetant sans emballage, on gère mieux la quantité de nourriture, donc on en jette moins.

LES START-UP DE L'ANTIGASPI

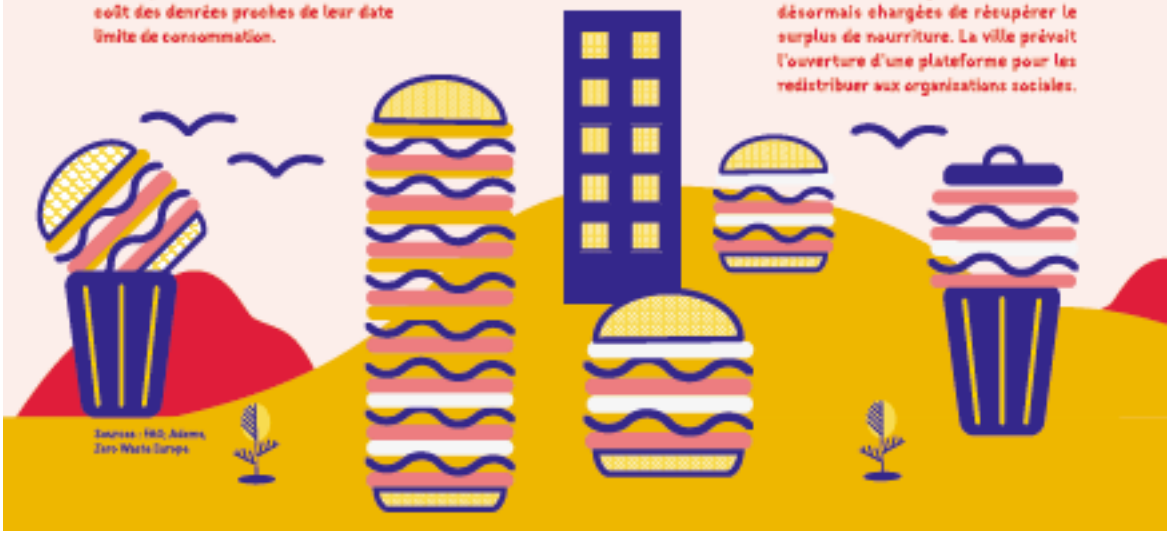
À Philadelphie (États-Unis), Ugly Misfits vend des abonnements de fruits et légumes hors calibre, achetés directement à la ferme. Ils sont vendus 30 à 50 % moins cher que les prix habituels et ne sont pas jetés. En France, les applications Too Good To Go ou Phenix permettent d'acheter à moindre coût des denrées proches de leur date limite de consommation.

FACTURER LE POIDS DES POUBELLES

À Séoul, capitale de la Corée du Sud, 6 000 poubelles pèsent automatiquement les déchets alimentaires au fur et à mesure de leur dépôt et les facturent aux résidents à l'aide d'une carte à puce. La ville affirme avoir ainsi réduit ses déchets organiques de 47 000 tonnes en six ans.

L'INSPIRATION D'AILLEURS

À Bruges, 750 000 kg d'aliments comestibles étaient gaspillés chaque année par les magasins et supermarchés. Trois organisations sont désormais chargées de récupérer le surplus de nourriture. La ville prévoit l'ouverture d'une plateforme pour les redistribuer aux organisations sociales.



Sources : FAO, Ademe, Zero Waste Europe

Penser les assiettes du futur

« Mangez cinq fruits et légumes par jour », « ne mangez pas trop gras, trop sucré, trop salé »... Les injonctions sont nombreuses, même si la recette idéale pour la santé et pour la planète fait encore débat.

Si l'on retient quelques-uns des grands principes préconisés par l'Anssa, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, il faudrait privilégier :
- des légumes de saison, locaux, si possible bio ;
- des fibres, primordiales dans la prévention de maladies (diabète, obésité, cancer du côlon...) donc : des légumes secs (pois chiche, lentilles, haricots secs...) et des féculents complets ;
- des fruits à coque (noix, amandes, noisettes, noix de cajou...) pour leur apport en oméga 3.

* Le Nutri-Score est une échelle de cinq lettres et couleurs (de vert à rouge et de A à E) pour repérer rapidement la qualité nutritionnelle des aliments. Les fruits, légumes, noix, fibres et protéines rapportent des bons points quand les graisses saturées, les sucres et le sodium font baisser la note. En France, c'est l'Oqali, Observatoire de l'alimentation géré par l'Inra et l'Anssa, qui le délivre.

LES ASSIETTES ACTUELLES VS L'ASSIETTE IDÉALE

Si les assiettes sont très différentes selon les régions du monde, nous mangeons globalement **trop de viande, œufs et féculents et pas assez de légumes, graines complètes, noix et légumineuses.**

Analyses issues de l'étude d'un régime mondial publiée dans la revue scientifique The Lancet.

Une alimentation saine et durable pour la planète devrait être composée en grande partie de **légumes, graines complètes et légumineuses,** assorties de petites quantités de protéines animales, de produits laitiers, de féculents et de sucres.

Que faire ?

En finir avec les idées reçues. Qu'on se le dise, il n'existe aucun aliment miracle ni « alicament » (médicament-aliment), les féculents ne font pas grossir, les légumes surgelés n'ont pas perdu tous leurs nutriments en route...

Par exemple

En simplifiant son approche de la cuisine, par exemple avec des aliments frais et variés. Oublier donc l'ultra transformé pour aller vers les « vrais » aliments qui n'ont pas besoin de colorants, sucres, texturants et/ou exhausteurs.

UN GÉANT SE LANCE DANS LE NUTRI-SCORE

Nestlé (Nestea, KitKat, Buitoni, Nesquik...) a fait partie en 2017 des six multinationales (avec Coca-Cola, PepsiCo, Mars, Mondelez et Unilever) qui refusaient le Nutri-Score* et appelaient à utiliser un autre système basé sur une approche par portions. Le leader mondial de l'agroalimentaire a finalement accepté en 2019 d'adapter le Nutri-Score pour tous ses produits vendus en Europe...

CONNAÎTRE LES PROTÉINES

Il existe quatre façons d'obtenir des protéines dans un repas, selon le cuisinier végétal Gilles Daveau :
- le mélange de légumes, céréales et légumineuses typique des cuisines du monde, avec un petit peu de viande ou de poisson (ex. couscous) ;
- la formule végétarienne, avec céréales et légumineuses complétées par des œufs et des produits laitiers (ex. pizza au fromage) ;
- la formule végétalienne avec des protéines issues du pain et des pois chiches (ex. falafel) ;
- la classique, à base d'animaux (ex. steak-frites ou poisson-riz).

L'INSPIRATION D'AILLEURS

Grenoble France

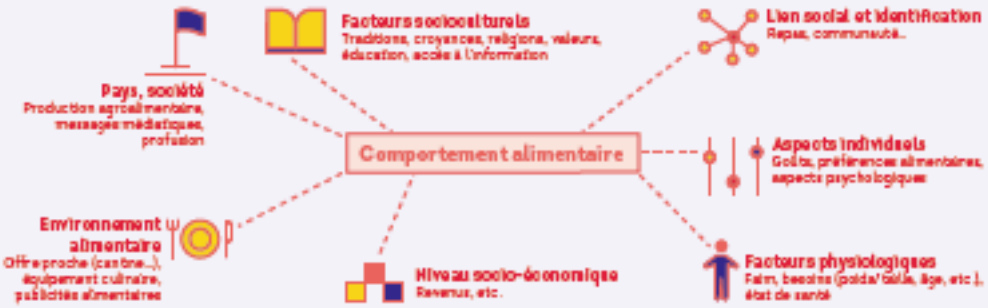
Pour favoriser l'accès à une alimentation plus saine, le service de santé de la mairie de Grenoble a mis en place en 2009 une distribution hebdomadaire de paniers de fruits et légumes issus de l'agriculture locale et raisonnée, vendus selon une tarification solidaire, de 4 € à 9 € le panier de 3,5 kg. Depuis, plus de 15 000 paniers sont depuis distribués chaque année.

Sources : Anses, Union européenne, hebdomadaire Le J

Éduquer par la terre et l'assiette

Les interventions des États en matière d'alimentation reposent, pour beaucoup, sur l'idée qu'il suffit de convaincre les consommateurs d'abandonner des comportements alimentaires nuisibles à leur santé. Le résultat ? Un succès limité des campagnes de prévention. En fait, l'éducation alimentaire se joue sur d'autres plans, bien au-delà de la seule approche « santé ».

D'OÙ VIENNENT LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ?



Que faire ?

Tenir compte des inégalités sociales, qui s'accentuent : selon son statut social, la vision de l'alimentation change, tout comme les modes de consommation. Il faut donc améliorer l'accessibilité aux lieux d'achat et à l'information.

Par exemple

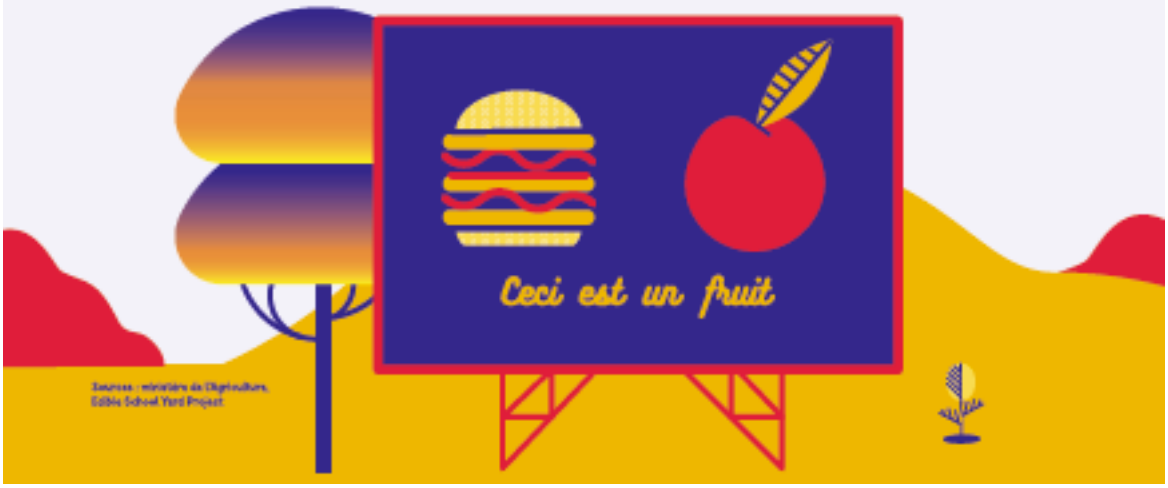
Les initiatives citoyennes d'agriculture urbaine, en plein boom, se placent à la croisée de ces questions. Pour une prévention à la racine, elles s'attellent au lien social et à l'éducation. Retrouver un lien à son assiette, de la graine à la récolte, devient une façon de prendre conscience des enjeux qui entourent chaque citoyen (conservation de la nature, gaspillage, choix politiques, etc.).

EN VILLE LES MAINS DANS LA TERRE

Dans 500 villes de 25 pays du monde, le mouvement des Incroyables Comestibles fédère des urbains autour de potagers collectifs au pied des immeubles et dans l'espace public. Les plantations sont accessibles à tous et ne sont pas commercialisées. Cette action a amorcé le développement de l'agriculture urbaine depuis une dizaine d'années.

L'INSPIRATION D'AILLEURS

Le premier jardin scolaire connu aux États-Unis, le Edible Schoolyard Project, a été lancé en 1995. Le réseau s'est depuis étendu dans 75 pays. Les élèves sont amenés à y développer leur curiosité, leur sens du travail en équipe, mais aussi à s'éveiller à la diversité et à mieux comprendre l'alimentation.



Sources : ministère de l'Agriculture, Edible School Yard Project

Comprendre la politique agricole commune

Pour assurer leur compétitivité sur le marché mondial et soutenir les prix pour les consommateurs, de nombreux États financent leur agriculture : États-Unis, Russie, Japon, Corée du Sud, etc.
En Europe, la politique agricole commune (PAC) aide les agriculteurs depuis 1962.
La PAC a des objectifs sur les rendements, le niveau de vie des agriculteurs, les tarifs à la consommation ou encore le développement des territoires ruraux. Formidable ?
Pas forcément, à en juger le malaise grandissant des agriculteurs.

LA SITUATION DES AGRICULTEURS EN FRANCE

3 %
c'est la part d'agriculteurs parmi les actifs en 2016 (contre 30 % en 1955).

+ 25 %
de suicides chez les agriculteurs par rapport à la moyenne de la population française (2007-2011).

50 %
c'est la part d'exploitations qui auraient un revenu brut négatif si elles ne touchaient pas de subventions (2016).

1 110 €
c'est le salaire moyen des exploitants agricoles non salariés (2016).

LA PAC EN EUROPE, COMMENT ÇA MARCHE ?

Les aides sont redistribuées en fonction de la production agricole des États. Puis, au sein de chaque pays, la plupart sont réparties en fonction de la taille des exploitations, sans prendre en compte ce qu'elles produisent et la manière dont elles le font. Ce sont donc surtout les plus grosses structures qui en bénéficient, au détriment des petites exploitations.

LES 5 PLUS GROS BÉNÉFICIAIRES
(en milliards d'€, en 2015)

LA RÉPARTITION DES AIDES POUR LES AGRICULTEURS

2/3 de l'enveloppe sont consacrés au soutien des marchés et des prix agricoles
Aides directes versées aux agriculteurs, selon la surface des exploitations. L'aide de base était de 134 € par hectare en 2015.

LA PAC représente
40 %
du budget de l'Union européenne, soit 55,5 milliards d'euros.

1/3 est consacré au développement rural et au soutien à l'investissement
Aides indirectes versées aux États avant d'être redistribuées.

Que faire ?

Les débats sont nombreux sur le système de subvention. Assurer un revenu décent aux agriculteurs relève de la volonté politique. Selon les producteurs, la nouvelle loi Agriculture et alimentation 2018 censée mieux les prendre en compte, n'a pas (encore ?) eu d'effet concret.

Par exemple

Certains syndicats ou organismes agissent pour une meilleure répartition des revenus agricoles et une sensibilisation auprès du grand public.

SE RÉAPPROPRIER LES TERRES

L'association Terre de Liens lutte contre la disparition des fermes familiales au profit notamment des géants agricoles. L'organisme acquiert des bâtiments ou des terres grâce à l'épargne citoyenne et aux dons pour y implanter ou y préserver des activités agri-rurales. Une façon de résister au marché qui a permis en 2018 l'installation de 35 fermiers, dont une majorité de femmes.

L'INSPIRATION D'AILLEURS

En pleine crise du lait et de chute des prix, en 2010, une trentaine d'éleveurs du Lot, du Cantal et de l'Aveyron se sont regroupés pour s'assurer un revenu décent toute l'année. Depuis, la coopérative Cant'Avey'Lot commercialise, au prix juste (420 € les 1 000 L, contre 90 € de moins pour la plupart des éleveurs laitiers), plus de 10 millions de litres de lait.

Sources : Insee, INRA, Union européenne, ministère de l'Agriculture

Faire évoluer l'industrie agroalimentaire

En France, l'industrie agroalimentaire a vu le jour après la Seconde Guerre mondiale, lorsque l'agriculture a été modernisée et soutenue, pour atteindre un niveau correct de sûreté alimentaire. Au fil du temps, elle a standardisé et optimisé la conservation des aliments (boîtes de sardines, stérilisation UHT du lait...) : la sécurité des consommateurs et l'hygiène ont nettement progressé.
Soixante ans plus tard, une poignée de grands groupes (Coca-Cola, Nestlé, Danone...) possède la plupart des marques qui rythment le quotidien d'une grande partie de la population mondiale.

Le hic, c'est que leur principal objectif n'est pas de nourrir correctement la planète, mais de gagner de l'argent. Ils proposent donc aux consommateurs toujours plus de nouveautés : aliments, recettes ou emballages... Mais, les différents scandales alimentaires, certaines innovations comme les OGM, les vertus « santé » sans réel fondement ou le développement du bio hors saison sont de plus en plus dénoncés et montrent les dérives de ce système industriel à grande échelle.

LES MAILLONS DE LA CHAÎNE (AGRO)ALIMENTAIRE

L'agroalimentaire est le secteur des entreprises qui transforment des matières premières issues de l'élevage, de la pêche ou de l'agriculture, en aliments, en vue de leur commercialisation, souvent sous une forme facilement transportable. La production automatisée en grandes séries permet de rentabiliser la transformation.

Les fabricants de matériel, d'intrants (pesticides...) et de semences.

Les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, etc.

Les transformateurs (abattage, affinage, extraction, cuisine, conditionnement...).

Les distributeurs (transports, rayonnage, marketing, publicité...).

Le consommateur qui déguste son sandwich sur le quai de la gare.

Que faire ?

Les consommateurs peuvent se réapproprier leurs choix alimentaires et (ré)investir leur cuisine pour se passer d'une partie de l'industrie agroalimentaire.

Par exemple

Certains luttent par le boycott. En arrêtant d'acheter, par exemple, les sodas de Coca-Cola, accusé de polluer le monde entier avec ses emballages en plastique.

JUGER LES MARQUES

L'ONG internationale Oxfam scrute les faits et gestes des industriels de l'alimentation : la plateforme en ligne Behind The Brands note les marques selon plusieurs critères (rémunération des producteurs, accaparement des terres, égalité femmes-hommes, traçabilité des matières premières...). L'acheteur peut alors choisir à qui il donne son argent.

L'INSPIRATION D'AILLEURS

À Londres, Brigaid forme des chefs pour les cantines scolaires de la ville. On y cuisine désormais des produits bruts, frais, non issus de processus industriels pour faire découvrir aux enfants les bases d'une cuisine saine. 800 000 repas ont été servis l'année du lancement, en 2016.

Sources : Oxfam International, ministère de l'Agriculture, brigaid.fr.

DES CLEFS DE LECTURE SIMPLES

L'ENJEU

LE CONSTAT

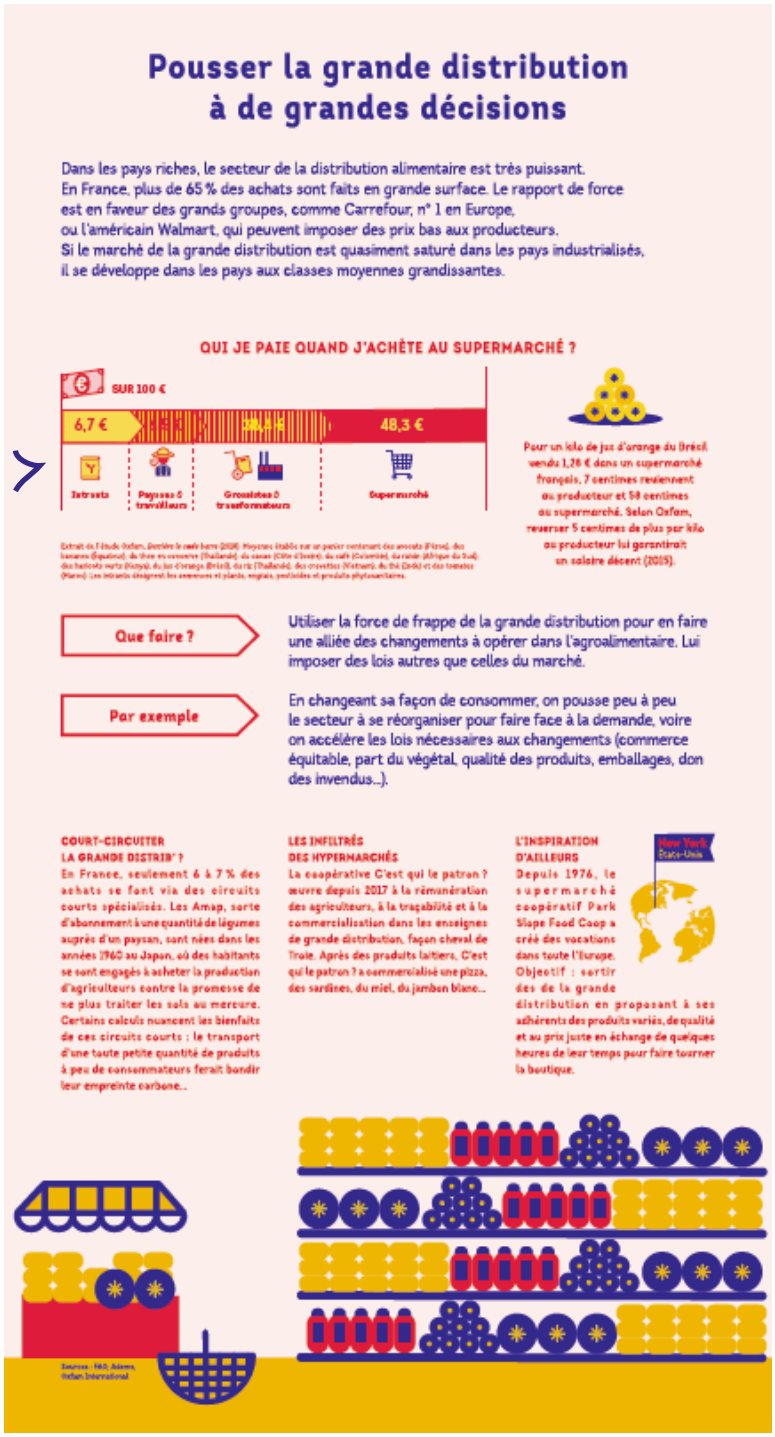
UNE INFOGRAPHIE POUR SE FIGURER LE CONSTAT

DES LEVIERS DE SOLUTIONS

DES EXEMPLES INSPIRANTS

-Actions citoyennes
-Résultats de recherche
-Citations...

LE TOUT ILLUSTRÉ PAR UNE FRISE COLORÉE !



Pousser la grande distribution à de grandes décisions

Dans les pays riches, le secteur de la distribution alimentaire est très puissant. En France, plus de 65 % des achats sont faits en grande surface. Le rapport de force est en faveur des grands groupes, comme Carrefour, n° 1 en Europe, ou l'américain Walmart, qui peuvent imposer des prix bas aux producteurs. Si le marché de la grande distribution est quasiment saturé dans les pays industrialisés, il se développe dans les pays aux classes moyennes grandissantes.

QUI JE PAIE QUAND J'ACHÈTE AU SUPERMARCHÉ ?

Pour un kilo de jus d'orange du Brésil vendu 1,28 € dans un supermarché français, 7 centimes reviennent au producteur et 58 centimes au supermarché. Selon Oxfam, reverser 5 centimes de plus par kilo au producteur lui garantirait un salaire décent (2019).

Que faire ? Utiliser la force de frappe de la grande distribution pour en faire une alliée des changements à opérer dans l'agroalimentaire. Lui imposer des lois autres que celles du marché.

Par exemple En changeant sa façon de consommer, on pousse peu à peu le secteur à se réorganiser pour faire face à la demande, voire on accélère les lois nécessaires aux changements (commerce équitable, part du végétal, qualité des produits, emballages, don des invendus...).

COURT-CIRCUITER LA GRANDE DISTRIB' ?
En France, seulement 6 à 7 % des achats se font via des circuits courts spécialisés. Les Amap, sorte d'abonnement à une quantité de légumes auprès d'un paysan, sont nées dans les années 1960 au Japon, où des habitants se sont engagés à acheter la production d'agriculteurs contre la promesse de ne plus traiter les sols au mercure. Certains calculs nuancent les bienfaits de ces circuits courts : le transport d'une toute petite quantité de produits à peu de consommateurs ferait bondir leur empreinte carbone...

LES INFILTRÉS DES HYPERMARCHÉS
La coopérative C'est qui le patron ? œuvre depuis 2017 à la rémunération des agriculteurs, à la traçabilité et à la commercialisation dans les enseignes de grande distribution, façon cheval de Troie. Après des produits laitiers, C'est qui le patron ? a commercialisé une pizza, des sardines, du miel, du jambon blanc...

L'INSPIRATION D'AILLEURS
Depuis 1976, le supermarché coopératif Park Slope Food Coop a créé des vocations dans toute l'Europe. Objectif : sortir des de la grande distribution en proposant à ses adhérents des produits variés, de qualité et au prix juste en échange de quelques heures de leur temps pour faire tourner la boutique.

EXEMPLES D'INFOGRAPHIES :

4 °C
c'est ce que pourrait gagner l'atmosphère terrestre ces 100 prochaines années. Elle a déjà augmenté d'1 degré en 100 ans.

83 %
c'est la part de surface agricole mondiale utilisée pour l'élevage (pâturage, nourriture, etc.), qui produit 18 % des calories et 37 % des protéines de l'alimentation.

130 MILLIONS
c'est, en dix ans, le nombre d'hectares de sols (forêt, etc.) affectés à des usages agricoles ou industriels liés à l'alimentation, notamment au Brésil, exportateur n° 1 de bœuf au monde.

25 % des émissions de GES proviennent de l'alimentation.

58 % de ces GES sont causés par la production de viande.

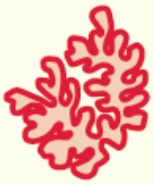
50 % des GES dus à l'élevage viennent du bœuf et de l'agneau.

Ils pourraient être à la mode en 2050

PETITS POIS
À l'instar de beaucoup de légumineuses, leur culture est bénéfique pour les sols, car elle permet d'y fixer l'azote, qui aide à la croissance des plantations.

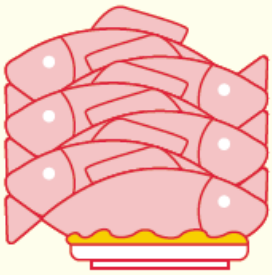
LE NOPAL
Riche en eau et nutriments, il pousse dans toutes les régions désertiques. Ses raquettes et ses fruits sont comestibles.

INSECTES
Ils contiennent des protéines, des vitamines et des acides aminés, et peuvent nourrir aussi bien les humains que les animaux d'élevage.



ALGUES
Sous forme brute ou de compléments alimentaires, elles sont pleines de vitamines et de minéraux. Elles peuvent aussi entrer dans l'alimentation des animaux d'élevage.

La consommation moyenne de poisson par personne dans le monde est passée de



9 kg EN 1961 à **20,2 kg** EN 2015

L'ASIE consomme **2/3** de la production mondiale,

soit **24 kg** PAR PERSONNE/AN EN MOYENNE.

Une exposition réalisée par l'association Les Amis du MAP - Les Autres Possibles

Les Amis du MAP agit pour la médiation des initiatives durables solidaires et citoyennes, et pour la diffusion de la création artistique. Elle publie le magazine indépendant Les Autres Possibles, bimestriel local, organise des événements et anime des ateliers sur l'éducation aux médias et l'expression citoyenne auprès du public. Sa spécialité : mettre la pédagogie et l'inventivité au service de projets à enjeux, c'est dans ce cadre que l'association a collaboré avec l'Espace Cosmopolis de Nantes lors de son cycle «Nourrir la planète» (septembre-octobre 2019).

www.lesautrespossibles.fr

Actions pédagogiques complémentaires :

Pour accompagner cette exposition, notre association propose :

- Une conférence de la journaliste spécialisée sur l'alimentation Anne-Laure Pham, co-rédactrice de l'exposition.

- Des numéros du magazine pédagogique local Les Autres Possibles (à partir de 12 ans), disponibles à l'unité, en lots ou sur abonnement. Au sujet de l'alimentation ou des enjeux environnementaux, plusieurs numéros sont parus :
N° 22 Brisons nos chaînes alimentaires
N° 15 Biodiversité, la petite bête qui gronde, qui gronde, qui gronde...
N° 12 Producteurs d'origine concernés
N° 6 Des jardins dans la ville
N° 4 Quand la récup' donne, donne, donne

- Le guide *Où acheter durable et solidaire à Nantes ?* qui présente 160 adresses autour de la consommation responsable dans l'agglomération nantaise, disponible à l'unité ou en lot.

- Une rencontre avec les autrices du guide *Où acheter durable et solidaire à Nantes ?*, pour présenter les enjeux de la consommation responsable ou de l'économie sociale et solidaire.

- Des atelier d'éducation au média sur les thématiques de l'exposition ou autres thématiques de programme scolaire.

Devis sur demande : exposiiton louable à partir d'une semaine (300€ TTC)
Tarif dégressif les semaines suivantes

Contact
Marie Le Douaran, chargée de diffusion
diffusion@lesautrespossibles.fr
06.34.65.46.69

Les Amis du MAP / Les Autres Possibles
4, place du 51e régiment d'artillerie 44000 Nantes
Siret : 81982912800019 - TVA non applicable art. 293B du CGI