

DREAL Alsace
Semaine de l'Environnement

L'alimentation et le développement durable

Elisabeth Kulus, directrice

Fanny Pruvost, animatrice « alimentation durable »

Centre d'Initiation à la Nature et à l'Environnement de Bussierre
Strasbourg - Robertsau



DREAL Alsace

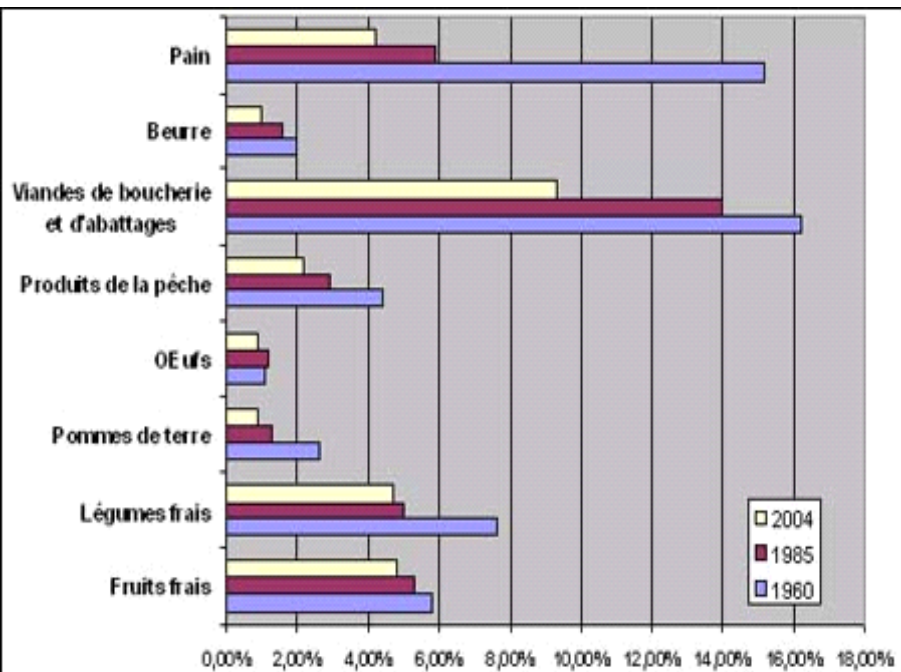
Mercredi 3 avril 2013

L'alimentation et le développement durable

- 1. Petit survol de notre alimentation**
- 2. Les impacts de l'alimentation sur l'environnement et la santé**
- 3. Vers une alimentation plus « durable »**
- 4. Des exemples d'actions du CINE de Bussierre**

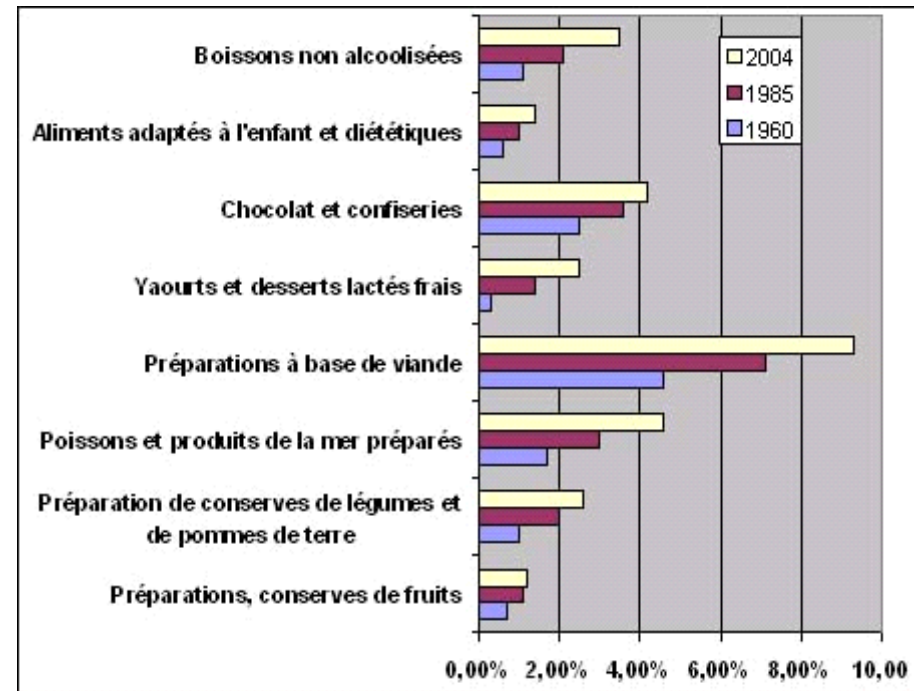
1. Petit survol de notre alimentation

Le contenu de notre assiette a changé



Produits non transformés : évolution des consommations

doc. GDD, source INSEE

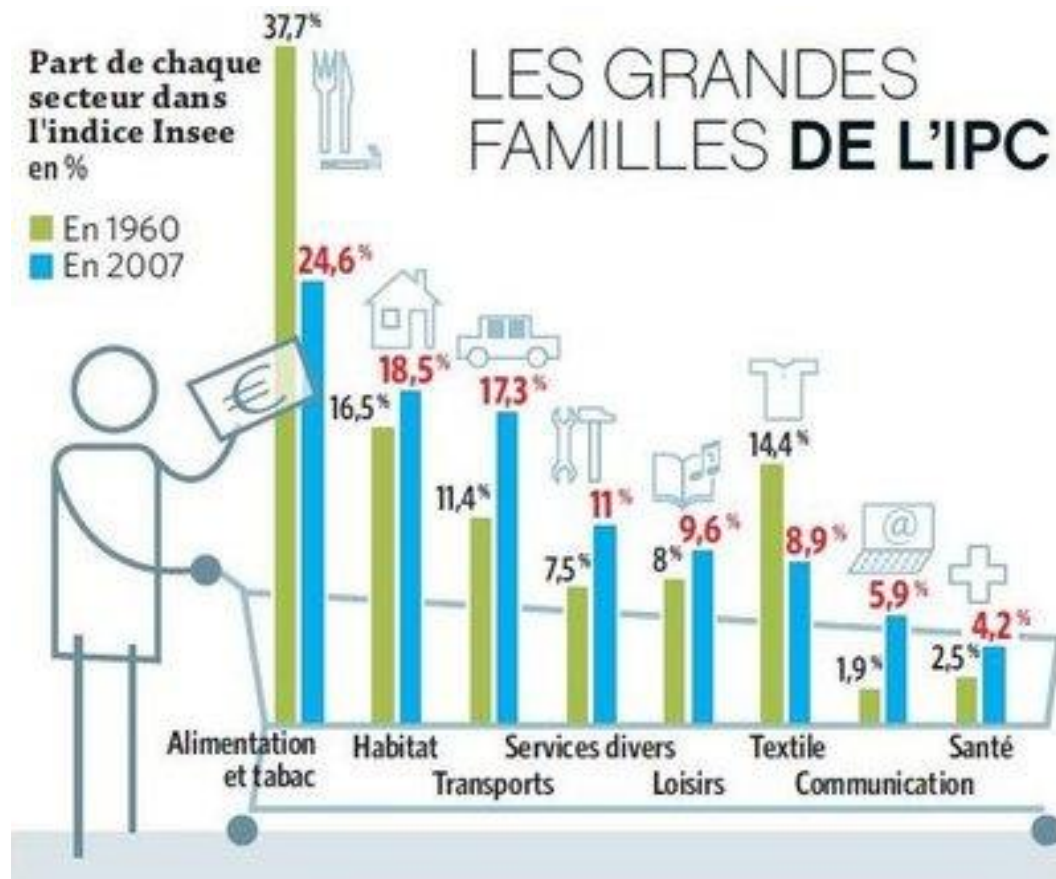


Produits transformés : évolution des consommations

doc. GDD, source INSEE

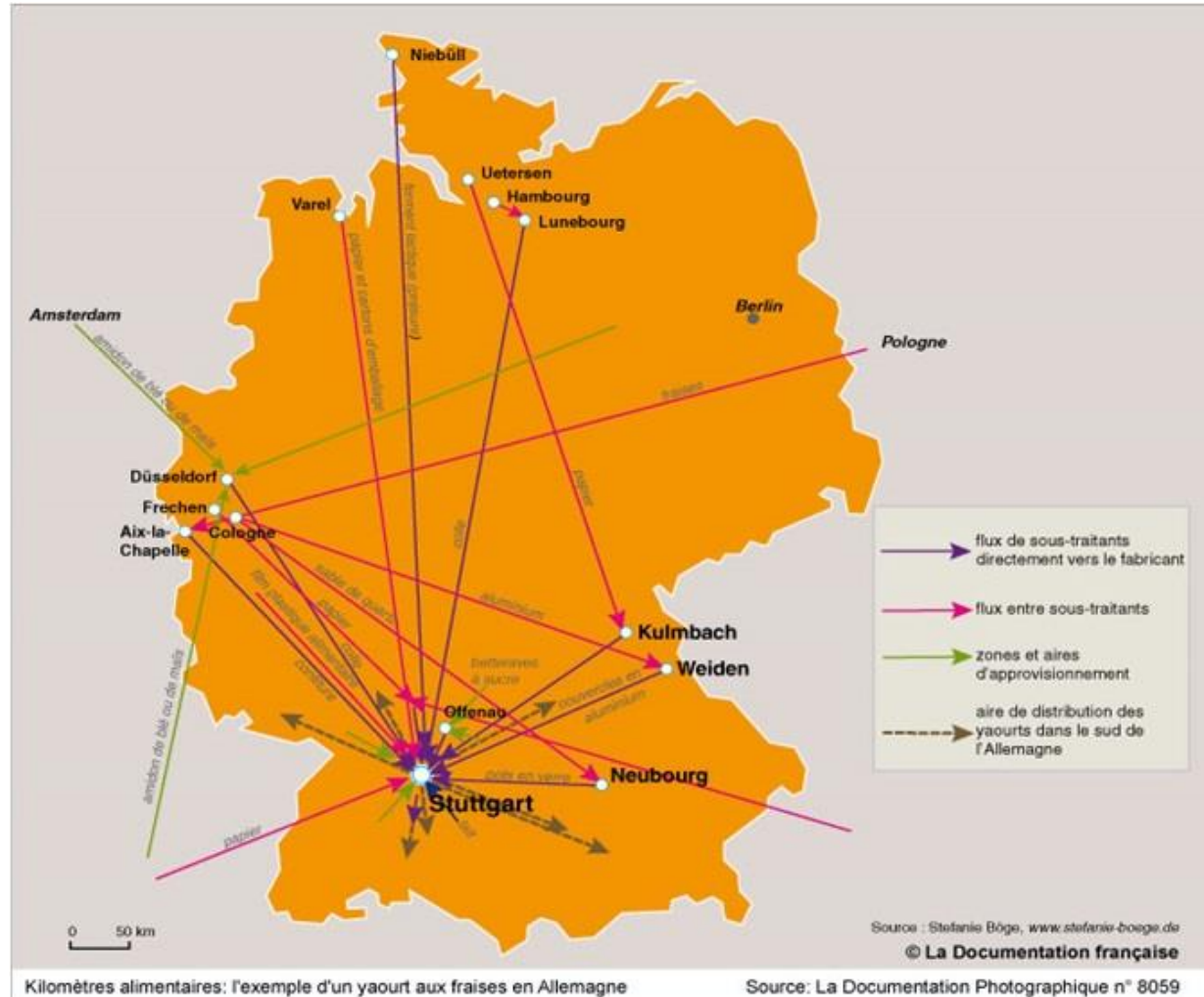
1. Petit survol de notre alimentation

Notre manière de manger a changé



1. Petit survol de notre alimentation

Nos produits alimentaires viennent de plus en plus loin...



1. Petit survol de notre alimentation

Nous mangeons des produits de moins bonne qualité.

Nous consommons beaucoup de produits raffinés (sucre, farine, ...)

En France, plus de 80% des animaux vivent dans des élevages intensifs (Association L214).

52% des fruits et légumes dans lesquels nous croquons contiennent des résidus de pesticides, dont 7,6% au-dessus des limites autorisées par la Répression des fraudes (DGCCRF).



1. Petit survol de l'alimentation en France

Notre alimentation est souvent issue de l'industrie agro-alimentaire.



HACHIS PARMENTIER SURGELÉ

INGRÉDIENTS

Flocons de pomme de terre réhydratés 47% (eau ; pomme de terre ; émulsifiant : E471 ; stabilisant : E450i ; conservateur : métabisulfites de sodium ; extrait d'épices ; antioxygènes : E330, E320), viande de bœuf 32%*, oignons 5%, chapelures (farine de blé, levure, sel, épices, poudre à lever : E503ii), poudre de lait écrémé, carottes 1,5%, emmental 1%, amidon transformé de maïs, fibres de pois, huile de tournesol, sel, vin blanc (dont sulfites), épices et aromates, émulsifiant : E471, épaississant : E461, sucre caramélisé (sucre, maltodextrine), bouillon (sel, arômes (dont céleri), sirop de glucose, matière grasse de palme, sucre, oignon, graisse de bœuf, acidifiant : E330, herbes et épices), arômes, colorant : E100.

*Ce produit ne contient que de la viande provenant de bovins nés, élevés et abattus en France.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

La diversité des produits Marque Repère vous permet de varier votre alimentation et vous aide à construire votre équilibre nutritionnel.

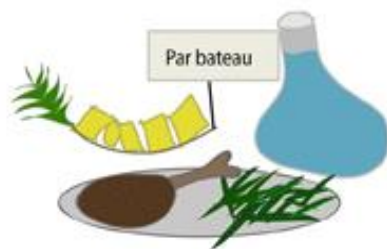
Valeurs nutritionnelles moyennes pour:	100 g	1 portion (300 g)
valeur énergétique	610 kJ (150 kcal)	1840 kJ (440 kcal)
protéines	7 g	21 g
glucides dont sucres	9 g 1 g	27 g 3 g
lipides dont acides gras saturés	9 g 4,5 g	27 g 14 g
fibres alimentaires	1 g	3 g
sodium	0,232 g	0,696 g

2. Les impacts sur l'environnement...

Menu 1

- 1 L d'eau de ville
- 1 cuisse de poulet
- 200 g de haricots verts frais
- 1/4 d'ananas de Côte d'Ivoire (par bateau)

= 0,6 kg equivalent CO₂



Le menu 1 émet l'équivalent de 20 cl d'essence

Menu 2

- 1 L d'eau minérale
- 150 g de boeuf
- 200 g de haricots verts surgelés
- 1/4 d'ananas de Côte d'Ivoire (par avion)

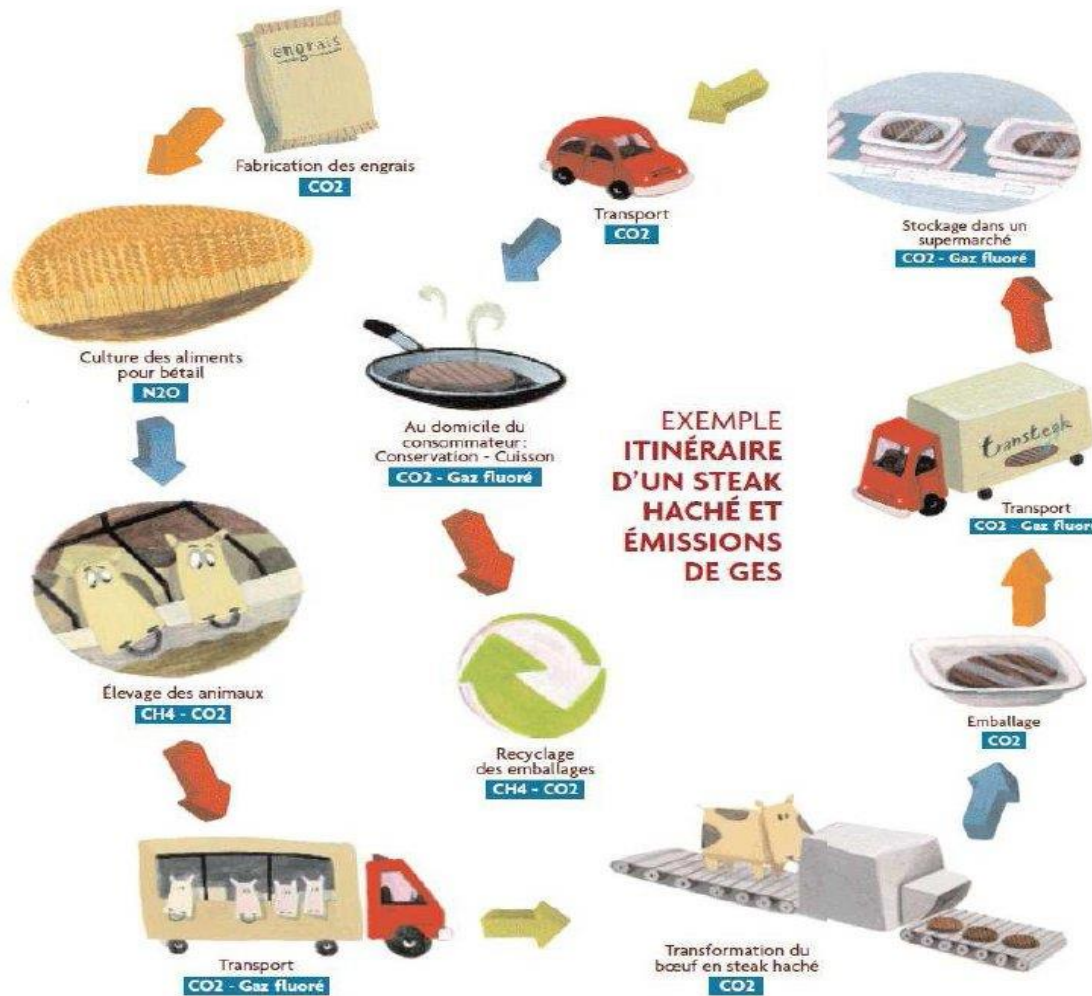
= 5,6 kg equivalent CO₂



Le menu 2 émet autant de gaz à effet de serre que de brûler 2 L d'essence

2. Les impacts sur l'environnement...

Notre alimentation énergivore impacte le réchauffement climatique



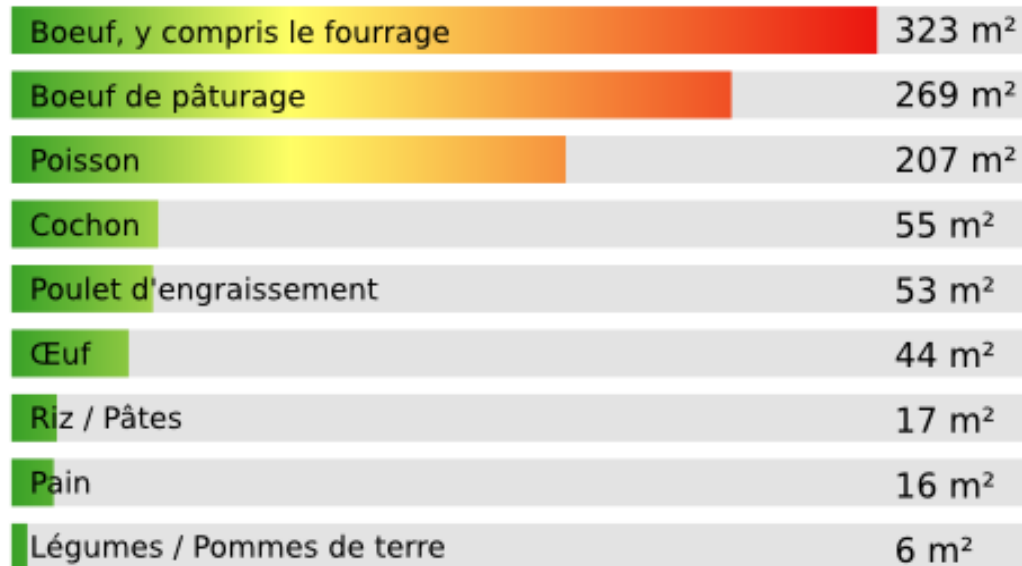
1/3 des émissions de GES dues à l'alimentation dans le monde

Source : réseau action climat France

2. Les impacts sur l'environnement...

Une alimentation consommatrice **d'espaces...**

Surfaces de sol nécessaires pour la production d'un kilo de :



Source : WWF Suisse

Visuel www.L214.com

2. Les impacts sur l'environnement

*Production mondiale
de viande
en millions de tonnes*

1950	45
1961	71
1970	101
1980	137
1990	180
2000	234
2008	280

(FAO)

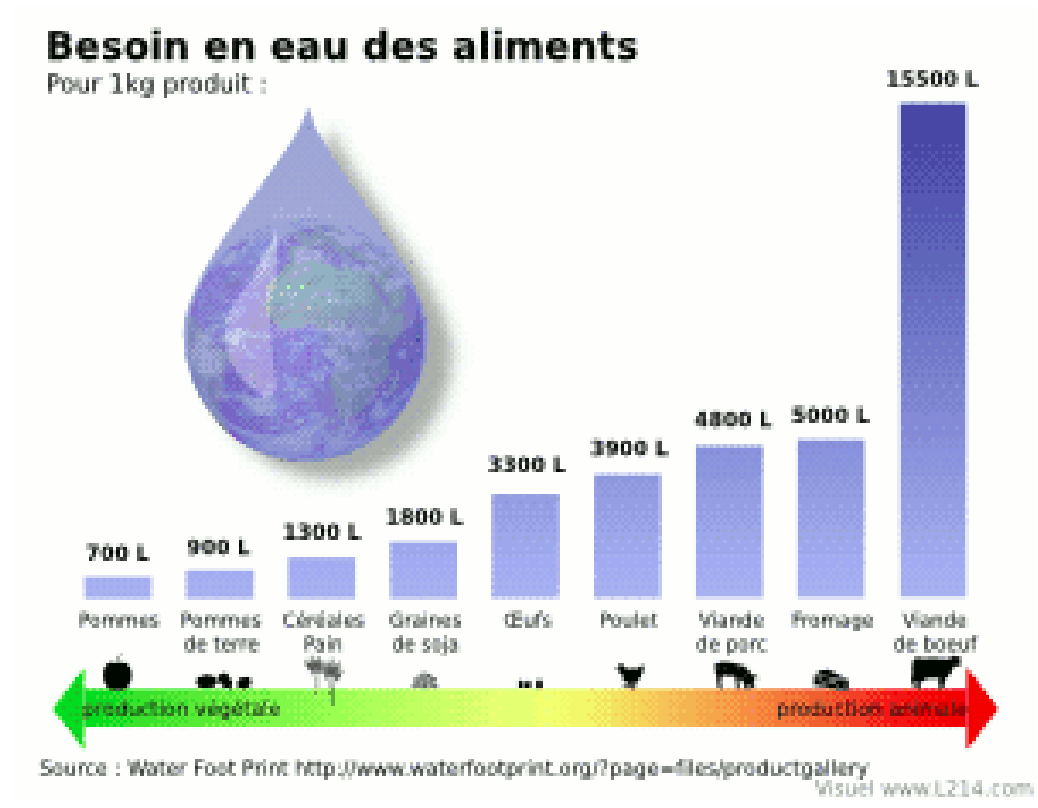
En Europe, on estime que les $\frac{3}{4}$ des terres arables servent à cultiver du fourrage pour les animaux.

(Haut Conseil de la Coopération Internationale).

Déjà 800 000 km² (1,5 fois la France) de forêt amazonienne ont été détruits ces quarante dernières années. (Greenpeace).

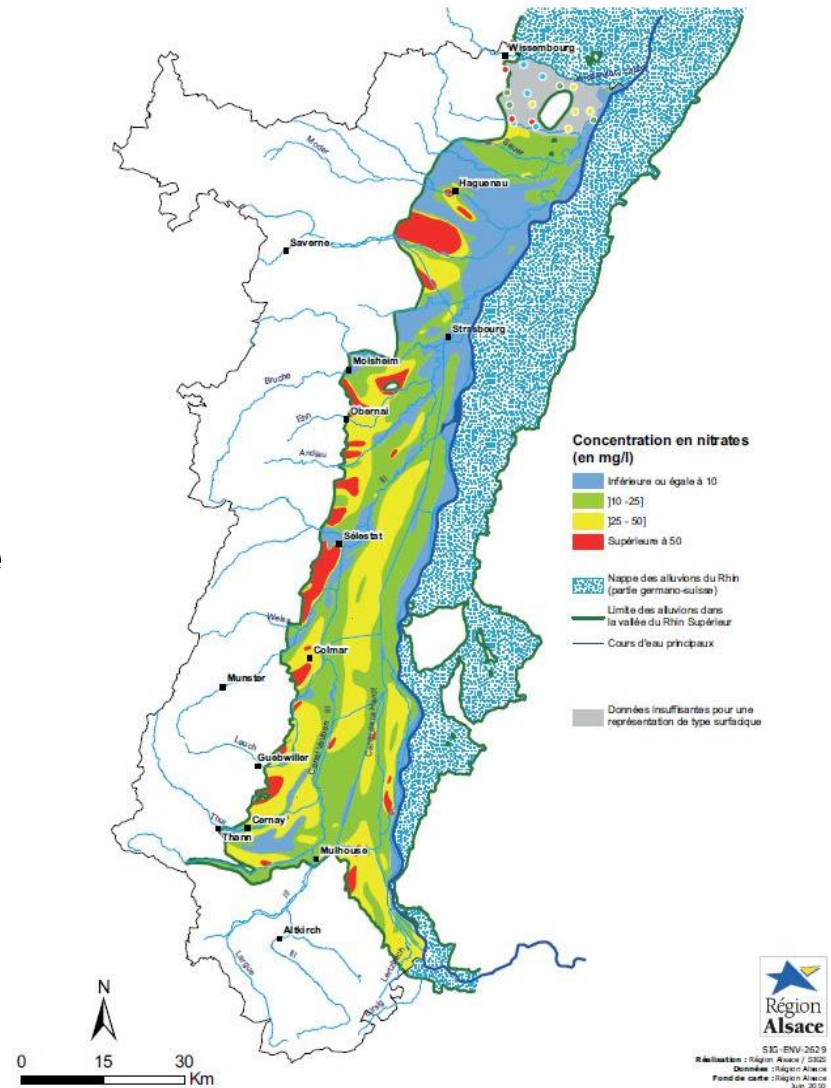
2. Les impacts sur l'environnement...

Une alimentation consommatrice d'eau ...

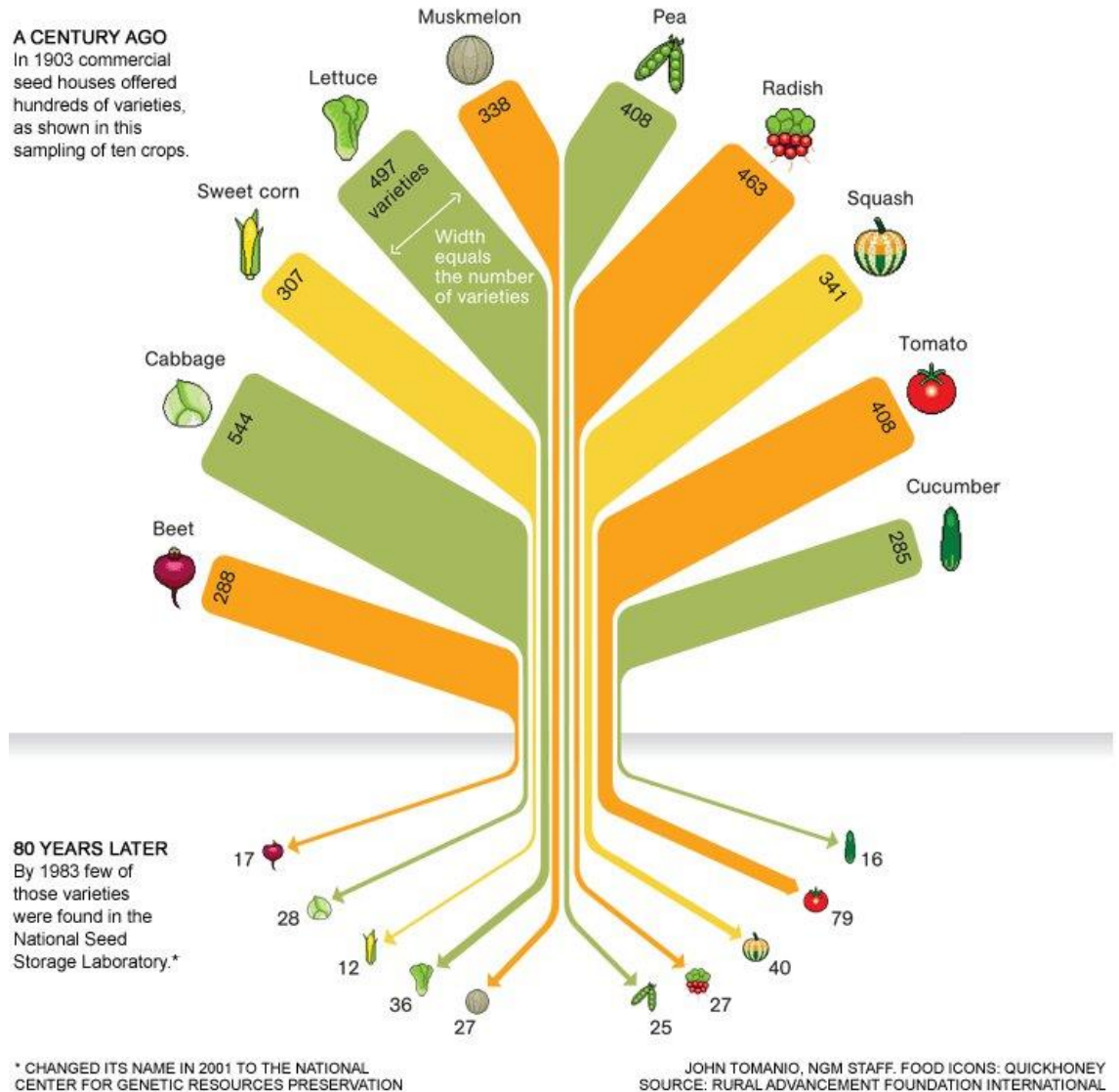


2. Les impacts sur l'environnement...

Inventaire de la qualité de la nappe phréatique de la plaine d'Alsace. Nitrates, 2009.



2. Les impacts sur l'environnement...

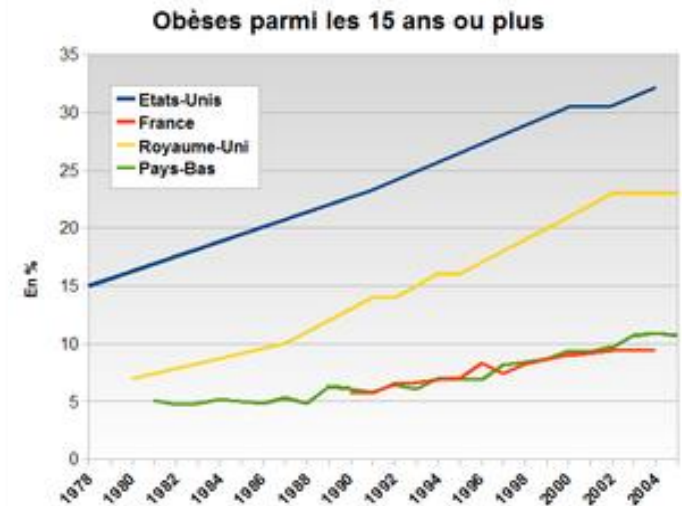
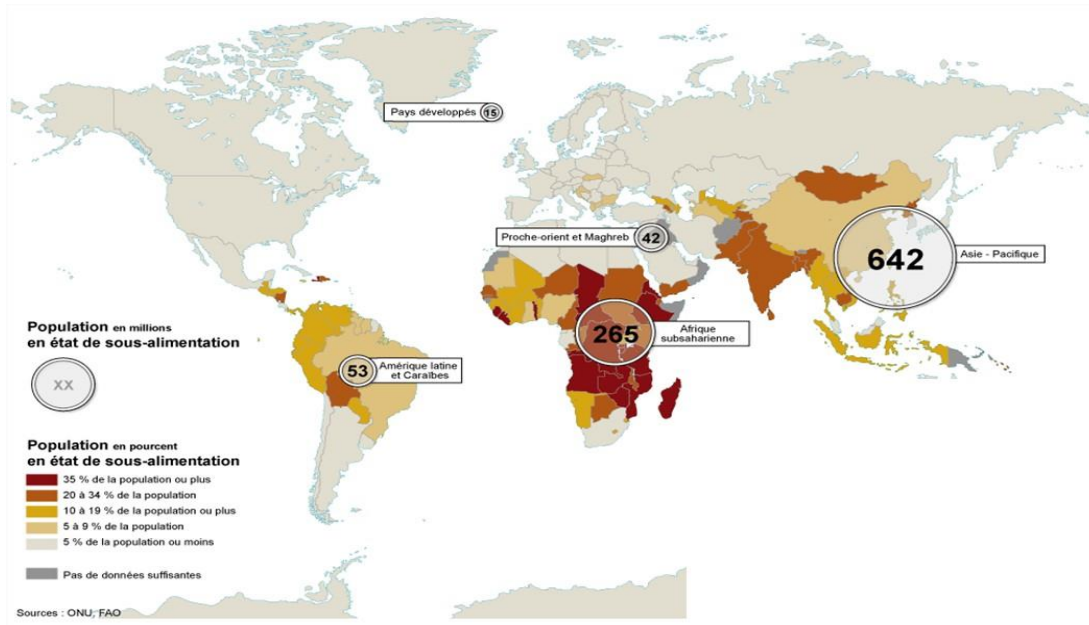


La perte des variétés... et de la biodiversité.

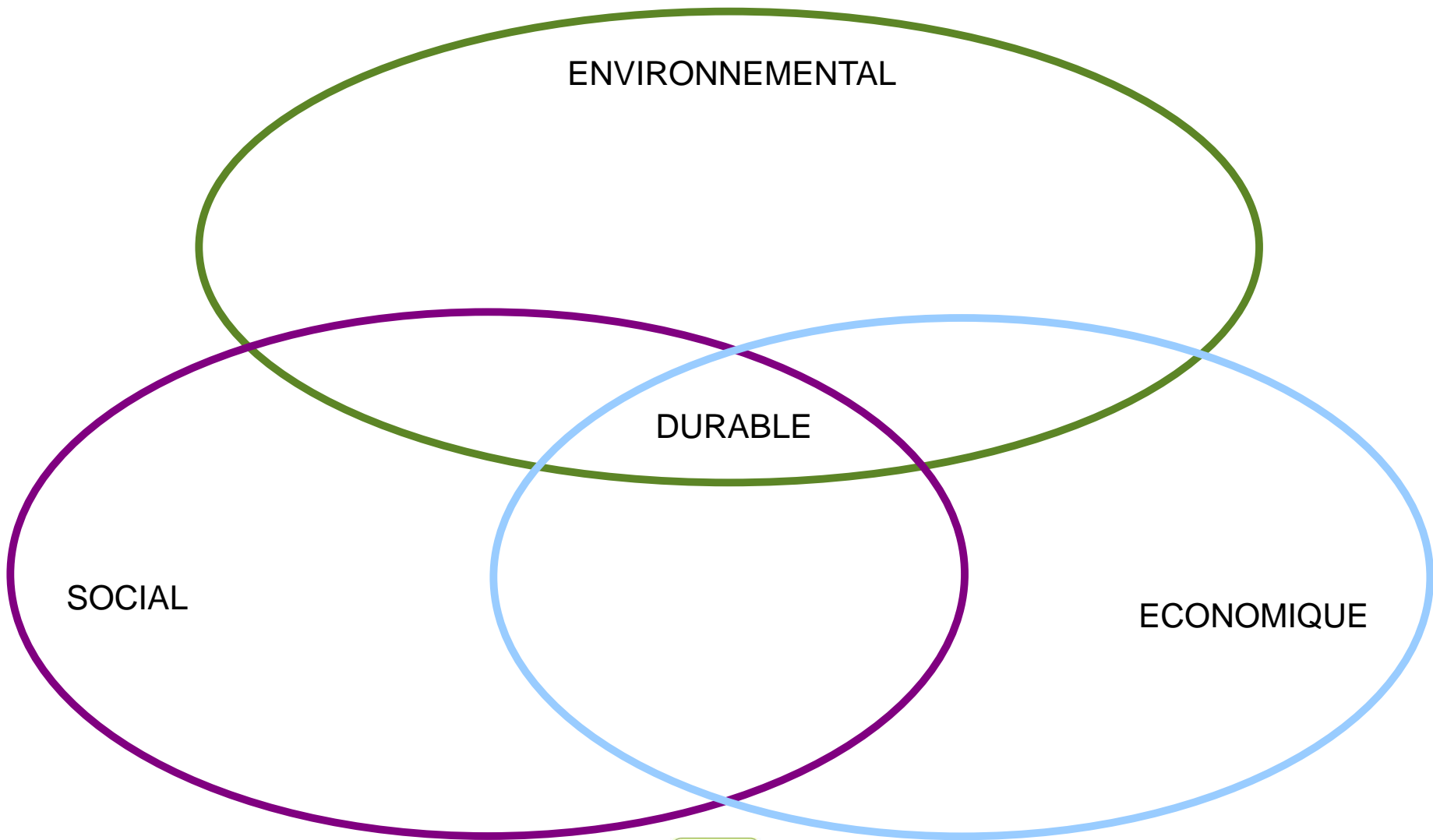
2. Et la santé...

Selon les statistiques de la Croix-Rouge, dans le monde en 2010 :

- 1,5 milliard de personnes souffraient d'obésité
- 925 millions souffraient de malnutrition.

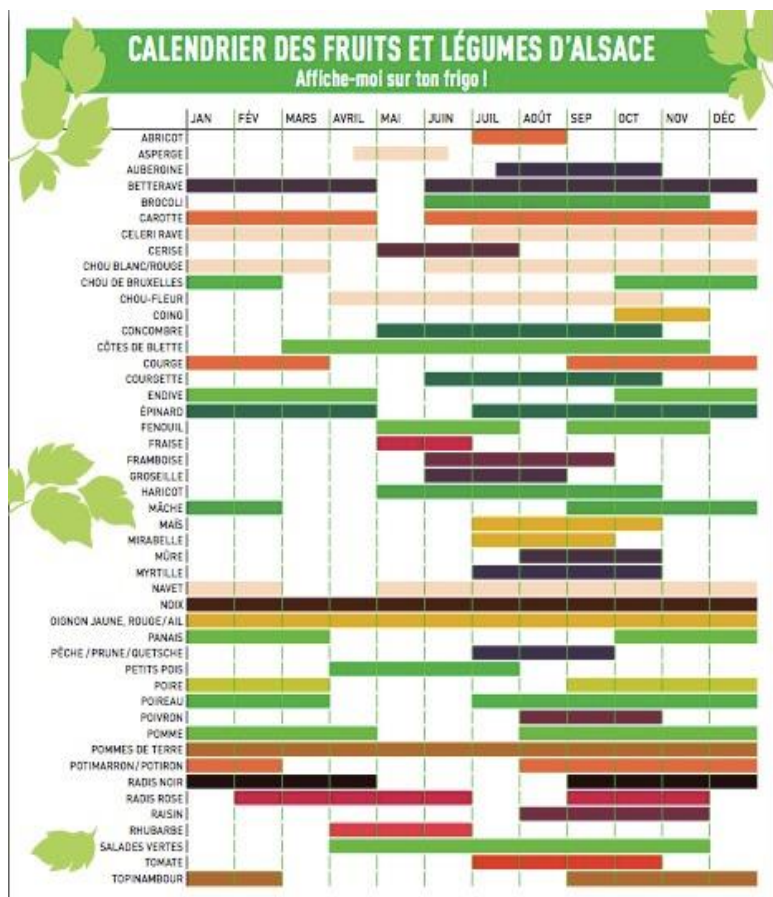


3. Une alimentation durable ?

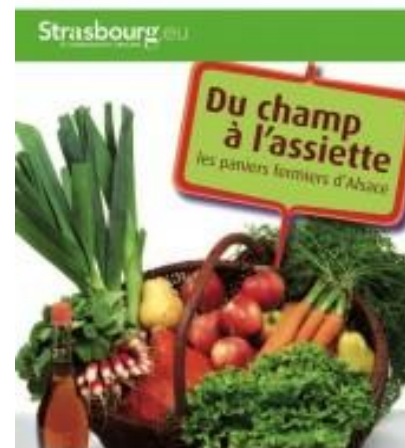


3. Une alimentation durable ?

Retrouvons le rythme des saisons !



- Calendrier des fruits et légumes de saison d'Alsace sur www.ademe-alsace.org
- Paniers fermiers d'Alsace : du champ à l'assiette (CUS / Chambre d'agriculture et Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace)...
- Annuaire des AMAP en Alsace sur <http://www.reseau-amap.org>



Des exemples d'actions au CINE de Bussierre

Les publics scolaires : Education au goût, à la saisonnalité, dégustations et confection de petits mets de saison, lien entre le jardin et l'assiette...

Le public familial : atelier pour faire soi-même, cueillettes, sensibilisation à la saisonnalité, et partage d'un plaisir simple (temps de repas en commun)

Vendredi 9 août
Le sureau - 2^e partie
Les baies de sureau remplissent les haies et font déjà la joie des oiseaux. Après la cueillette, les fourneaux ! Nous réaliserons un repas aux saveurs de ces baies.
*Atelier pour adultes de 9h à 14h. Tarif : 6 €.
Sur inscription.*

Samedi 19 octobre
Le retour des légumes oubliés
Topinambours, pommes de terre violettes, panais, crosnes... Des légumes anciens, et pourtant ils représentent de vrais atouts pour varier nos repas avec l'arrivée de la saison hivernale. Sans compter les bienfaits qu'ils procurent à la santé.
*Atelier pour adultes, de 9h à 14h.
Tarif : 6 €. Sur inscription.*

Vers des publics spécifiques : accompagnement de la restauration collective du CIARUS vers l'alimentation durable.

Nous contacter au CINE de Bussierre

elisabeth.kulus@sinestrasbourg.org

fanny.pruvost@sinestrasbourg.org

**Association Strasbourg Initiation Nature et Environnement
Centre d'Initiation à la Nature et à l'Environnement de Bussierre**

155 rue Kempf
67000 STRASBOURG – Robertsau

Tél. 03 88 35 89 56
www.sinestrasbourg.org