

QUIZZ « La roue des systèmes alimentaires »

Tournez la roue pour aborder de nombreux enjeux liés à notre système alimentaire mondial.

Mots clés : faim ; sécurité alimentaire ; modes de production ; occupation des sols ; systèmes agricoles ; distribution des produits ; conséquences sur les mangeurs et mangeuses ; alternatives possibles ; souveraineté alimentaire.

Chaque question est une petite porte d'entrée pour discuter du sujet très vaste de l'alimentation.

Ce quizz a été réalisé par Starting Block au cours de l'année 2023 suite à une demande de sensibilisation sur la thématique de l'alimentation durable. Cette demande a fait écho à la thématique des Festival ALIMENTERRE, et du Festival des Solidarités (FESTISOL).

Certaines questions de ce quizz sont issues de ceux sur le [commerce équitable d'Artisans du Monde](#), sur les [semences paysannes de SOL](#), et sur la souveraineté alimentaire du [RECIDEV](#).



Photo d'Alexis Anice, photographe de l'évènement Responsib'all day

Année 2023

Objectifs :

- Questionner ses représentations sur la faim, l'alimentation, et les modèles agricoles
- Acquérir des connaissances sur notre système alimentaire de la production des produits jusqu'à leur consommation.
- Réfléchir collectivement à des alternatives sur différentes échelles

Durée :

2h-2h30 si l'on souhaite faire toutes les questions en discutant des enjeux et des alternatives.

Conçu pour un format stand, sa durée est évolutive.

Public : Adulte, public lycéen

Matériel :

- Les cartes questions plastifiées
- Les cartes réponses
- Un *paper board* « Mur des alternatives »
- Une grande roue avec 4 couleurs / Un dé avec des faces de 4 couleurs différentes

En format quizz en équipe, prévoir en plus :

- Des panneaux réponse effaçables + des marqueurs effaçables et de quoi nettoyer les panneaux entre chaque réponse

Comment l'utiliser ?

Prise en main par l'équipe d'animation :

Le quizz peut être animé par une seule personne, en fonction de la configuration choisie.

La personne animant le quizz aura pris connaissance des fiches réponses en amont, pour pouvoir faire des ponts entre les différentes questions et rebondir si nécessaire. Le quizz

Année 2023

est un prétexte à l'échange, plus qu'un outil de divulgation d'information.

Quand l'utiliser ?

Ce quizz a été conçu pour un stand en extérieur, mais il est adaptable à de nombreux contextes.

En version stand, les participant·es peuvent tirer et répondre à une ou quelques questions. Chaque question est suivie d'un temps de debriefing comprenant un échange sur les alternatives. Les questions qui ont déjà été piochées peuvent rester visibles sur la table pour alimenter le débat des personnes suivantes.

Dans une séance en salle, les participant·es se mettront en équipe et répondront sur des ardoises. Les questions peuvent être sélectionnées pour correspondre au public.

Le debriefing ?

Le débriefing est un temps d'échange important où les personnes participantes sortent du jeu. Les questions posées peuvent être choisies et adaptées en fonction du public et en fonction des objectifs de la séance.

L'équipe d'animation devra prêter une attention particulière afin de ne pas culpabiliser le public et prendre en compte le pouvoir d'action de chacune et chacun (par exemple : moyens économiques, pouvoir de décision, âge...).

Variante débrief 1 - forum

Après chaque question, prenez un temps de débriefing en partant du ressenti des personnes participantes puis en confrontant les idées de chacun et chacune pour ouvrir sur les leviers d'action collectifs et individuels.

Un *paperboard* peut être laissé à disposition pour permettre aux participants et participantes d'écrire l'alternative discutée, les personnes suivantes pourront donc voir les idées des autres.

Année 2023

Vous pouvez également rappelez que toutes les sources du quizz sont disponibles en ligne et laisser un espace sur le mur des alternatives pour que tous et toutes proposent des ressources sur la thématique.

Variante débrief 2 - en classe

Lorsque toutes les questions sélectionnées sont posées, formez des groupes de personnes pour le debriefing. Chaque groupe aura une ou deux cartes du quizz.

1 - Ressenti

Pour faciliter la prise de parole, vous pouvez commencer le debriefing en partant des ressentis des participants et participantes et leur demander ce qui les a surpris, choqué ou au contraire conforté dans leur position.

2 - Réfléchir collectivement sur les enjeux soulevés par la carte.

Chaque groupe travaille sur une ou deux cartes : ils doivent discuter des causes et des conséquences qui sont liées à cette carte.

Pour cela, l'arbre à problème peut être une feuille de route : un arbre dont les racines sont les causes et les branches les conséquences. Ou vous pouvez utiliser une version plus complexe comme détaillée dans cette fiche pédagogique..

<https://www.centraider.org/fiche-technique-n4-larbre-a-problemes-un-outil-danalyse-prospective/>

3 - Recherche d'alternatives

Enfin, tous et toutes sont amenées à rechercher des alternatives.

Cette partie peut être faite directement en sous-groupes ou bien en plénière.

4 - Ressources

Si vous le souhaitez, vous pouvez imprimer une deuxième version des cartes choisies pour que les participants et participantes puissent en emporter une.

La posture ?

Année 2023

Nous conseillons à l'équipe d'animation d'instaurer un cadre bienveillant propice à la prise de parole, facilitant le questionnement et le débat. Nous vous proposons de vous questionner sur l'accessibilité des supports pour les adapter aux spécificités du public (handicap, niveau scolaire etc.).

Les cartes réponses sont parfois complexes, vous pouvez sélectionner celles qui correspondent le mieux à votre public. Il est également possible de préparer les supports vidéos (liens dans le tableau ou QR codes) ou photos (infographies, images,.. etc) pour remplacer la lecture des cartes.

Année 2023

Contenu du quizz et ressources pour aller plus loin

Les informations en verts ne sont pas contenues dans le quizz mais peuvent être creusées pour aller plus loin. Ce tableau peut être complété par l'animateur·ice pendant sa préparation et par les propositions des participant·es.

Paradoxe de la faim

Question	Carte Réponse	Éléments supplémentaires pour alimenter le débat
<p>1 Quel pourcentage de la population mondiale souffre de la faim ?</p> <p>2% ? 8% ? 11% ?</p>	<p>11% de la population mondiale, soit 1 personne sur 9.</p> <p>En effet, sur 7,8 milliards d'habitant·es, 821 millions souffraient de la sous-alimentation en 2018 (selon les chiffres de la FAO).</p> <p>Source :</p> <p>https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/hunger/</p>	

<p>2 Comment évolue le pourcentage de la population mondiale souffrant de la faim ces dernières années ?</p> <p>Il diminue, stagne, augmente ?</p>	<p>Selon la FAO, le nombre de personnes sous-alimentées a recommencé à augmenter depuis 2014.</p> <p>La crise du CoVID-19 accélère cette augmentation : 100 millions de personnes supplémentaires pourraient avoir déjà basculé dans une situation de faim chronique.</p> <p>Pourtant, il s'agit de l'objectif n°2 des Objectifs de Développement Durable « Faim Zéro ».</p> <p>Source : https://www.sosfaim.be/wp-content/uploads/2021/08/Kit-Alimenterre-Sur-le-Champ.pdf</p>	
<p>3 Parmi les personnes dans le monde qui souffrent de la faim, quel pourcentage sont des agriculteurs et</p>	<p>« Nous sommes plus de 7,5 milliards d'être humains sur Terre... Notre planète possède toutes les ressources pour pouvoir produire de la nourriture pour chacun d'entre nous, et</p>	

<p>agricultrices, pêcheurs.euses, éleveur.euses ou membres de leurs familles ?</p> <p>30 60 ou 80 % ?</p>	<p>pourtant plus de 800 millions de personnes souffrent de la faim, soit 1 personne sur 9. 80% des personnes qui ont faim sont des agriculteur.ices, des éleveur.ses ou des pêcheur.ses, ainsi que leurs familles. Produire de la nourriture et ne pouvoir se nourrir suffisamment... on appelle cela le paradoxe de la faim »</p> <p>Source : https://paradoxedelafaim.org/</p>	
<p>4 Combien de kg de déchets alimentaires un.e américain.e chaque année?</p> <p>25, 59 ou 86 ?</p>	<p>59</p> <p>Un rapport de 2021 évalue cette perte à 59 kg par personnes et par ans aux USA, contre 72kg/pers/an au Pérou, 84 au Ghana, 64 au Japon, 81 au Danemark ou encore 102 en Australie. Le plus élevé du classement est 189</p>	<p>Le fait que des quantités substantielles de nourriture soient produites mais non consommées par les humains a des impacts négatifs importants : environnementaux, sociaux et économiques. Les estimations suggèrent que 8 à 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre sont associées à des aliments qui ne sont pas consommés.</p>

	<p>au Niger. (1)</p> <p>« Les pays, riches ou pauvres, perdent à peu près la même quantité de nourriture. Mais pour l'Europe et l'Amérique du Nord, plus de 60 % des pertes se produisent au niveau de la distribution et du consommateur alors que, dans les pays en développement, 70 % des pertes ont lieu au moment de l'après-récolte et du transport. »</p> <p>Les pertes et le gaspillage alimentaires participent à une importante dilapidation des ressources, notamment l'eau, la terre, l'énergie, le travail et le capital, et produit inutilement des émissions de gaz à effet de serre, contribuant au réchauffement mondial et au changement</p>	<p>https://www.unep.org/fr/resources/rapport/rapport-2021-du-pnue-sur-lindice-du-gaspillage-alimentaire</p> <p>59 par personnes par an aux USA</p> <p>72 au Perou</p> <p>84 au Ghana et 189 au Niger</p> <p>64 au Japon</p> <p>81 au Danemark</p> <p>102 en Australie</p>
--	---	--

climatique. De plus, une fois à la poubelle, cette nourriture devenue déchet est une charge pour la collectivité.

Source :

(1)<https://www.unep.org/fr/resources/rapport/rapport-2021-du-pnue-sur-lindice-du-gaspillage-alimentaire>

(2)https://www.alimenterre.org/system/files/inline-files/fiche-them-emprunte-ali-2018-mise-en-page_0.pdf

En 2011, un rapport de la FAO estimait que le gaspillage moyen d'un consommateur se situe entre 95 et 115 kg par an en Europe et en Amérique du Nord, tandis qu'en Afrique Sub-Saharienne, en Asie du Sud et du Sud-Est, chaque personne jette seulement 6 à 11 kg par ans.

<https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/en/>

<https://www.thespruceeats.com/13-numbers-about-food-waste-in-america-5119244>

		<p>https://www.nrdc.org/sites/default/files/wasted-2017-report.pdf</p>
<p>5 La souveraineté alimentaire :</p> <p>a) Est défini par : « Le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaire »</p> <p>b) Est composée de : l'accès à la nourriture ; la disponibilité ; la qualité ; la</p>	<p>... est définie par « Le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaire ».</p> <p>Elle a été théorisée par la Via Campesina en 1996, en marge du Sommet mondial de l'alimentation. Elle apporte une dimension politique à la question de l'alimentation.</p> <p>La sécurité alimentaire est composée de quatre dimensions : l'accès à la nourriture ; la disponibilité (quantités suffisantes) ; la qualité (nutritionnel et sanitaire) ; la stabilité des trois autres dimensions dans le temps.</p>	

<p>stabilité des trois autres dimensions dans le temps.</p> <p>c) Est la capacité pour un pays ou un territoire de subvenir aux besoins de sa population en produisant lui-même les ressources alimentaires</p>	<p>L'autosuffisance alimentaire est la capacité pour un pays ou un territoire de subvenir aux besoins de sa population en produisant lui-même les ressources alimentaires).</p>	
<p>ó La sécurité alimentaire :</p> <p>a) Est un des 17 objectif de développement durable adoptés par les États Membres de l'ONU en 2015 dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030</p>	<p>Toutes les réponses sont vraies !</p> <p>Le deuxième Objectif du Développement Durable s'intitule «Faim Zéro ».</p> <p>L'article 25 de la DDH de 1948 traite de la faim : "Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation [...]" (article 25).</p>	

<p>b) Est inscrite dans la Déclaration Universelle des droits de l'homme et du citoyen de 1948</p> <p>c) A fait l'objet d'un pacte international</p> <p>d) Toutes les réponses précédentes</p>	<p>Plusieurs pactes ont été signés : le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (en vigueur depuis 1976) affirme le droit à une nourriture suffisante, instrument juridique obligatoire pour les parties qui y adhèrent ; le Pacte mondial de sécurité alimentaire (1985) ; la Déclaration de Barcelone (1992) ; les Déclarations de Rome sur la nutrition (1992 et 2014) et le Plan d'action pour favoriser une croissance mondiale équitable favorable aux pays vulnérables ;</p>	
<p>7 Au niveau commercial, les produits agricoles sont considérés comme des produits comme les autres.</p> <p>Vrai ou Faux ?</p>	<p>Les aliments sont considérés comme les autres sur le marché mondial (bourse, interdiction de protectionnisme par l'Organisation Mondiale du Commerce)...</p> <p>Il est cependant légitime de penser que cela ne</p>	<p>Fiche AlimenTERRE sur le commerce mondial</p> <p>Libéralisation des échanges agricoles</p> <p>En 1994, les accords de Marrakech instaurent un nouveau cadre aux échanges mondiaux :</p>

devraient pas être le cas car ils conditionnent la survie, et sont en lien avec la culture. Un plaidoyer autour de l'alimentation comme bien commun se développe en ce sens.

Source : Fiche thématique ALIMENTTERRE sur le Commerce International et Q-Sort Nourrir le monde RED 2016 , retrouvez les sur la plateforme du festival !

Pour aller plus loin sur cette question : CORIAT, B., N. LEGROUX, N. LE GUEN, S. LEYRONAS and M. TORO (2019), « Faire de l'alimentation un « bien commun » : les enseignements tirés de trois expériences de lutte contre la malnutrition », Papiers de Recherche AFD, n° 2019-114, October.

l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Remplaçant les cycles de négociation du Gatt, l'OMC ouvre la libéralisation des échanges à l'agriculture. Les paysans du monde entier sont placés en concurrence directe sur le marché mondial. Le prix de revient du plus compétitif, c'est-à-dire le plus productif, fixe le prix international qui s'impose à tous. On assiste à une tendance générale à la baisse des prix agricoles mondiaux.

L'alimentation un bien commun

<https://www.afd.fr/fr/ressources/faire-de-lalimentation-un-bien-commun-les-enseignements-tires-de-trois-experiences-de-lutte-contre-la-malnutrition>

« Faire de l'alimentation un bien commun, c'est penser les conditions de l'institutionnalisation du droit à l'alimentation. Il s'agit de sortir de l'illusion que la réalisation de ce droit à l'alimentation pourra reposer sur le « bon vouloir » des États, et travailler à promouvoir des initiatives multiples, émanant notamment de la société civile. » - CORIAT, B., N. LEGROUX, N. LE GUEN, S. LEYRONAS and M. TORO (2019), « Faire de l'alimentation un « bien commun » : les enseignements tirés de trois expériences de lutte contre la malnutrition », Papiers de Recherche AFD, n° 2019-114, October.

		Lien avec le plaidoyer sur l'eau comme bien commun
<p>8 L'UE est agro exportatrice car elle satisfait largement à ses besoins alimentaires.</p> <p>Vrai ou Faux ?</p>	<p>L'UE exporte beaucoup mais importe également des aliments. On considère qu'elle utilise l'équivalent de 35 000 ha dans les pays du sud pour satisfaire ses besoins avec importation d'huile, de sucre, etc.</p> <p>Par ailleurs, l'agriculture de la France ou de l'UE est dépendante d'importation d'énergie et d'azote (tourteaux de soja)</p> <p>Source : Fiche thématique ALIMENTERRE</p>	<p>Selon les statistiques de la FAO, la valeur annuelle moyenne des échanges de produits agricoles et alimentaires est passée de 34 milliards de dollars en 1961-1963 à 885 milliards de dollars en 2006-2008, soit une multiplication par 25 en un peu plus de 40 ans. L'importance des exportations agricoles est moindre dans les pays les plus avancés (moins de 10 % du total des exportations). Toutefois, l'alimentation étant un enjeu stratégique, l'Europe et les États-Unis se sont livrés à une concurrence féroce sur le marché mondial, entraînant toujours plus de soutiens à leurs producteurs agricoles et des crises de surproduction à la fin du XXe siècle.</p>

		<p>https://www.alimenterre.org/system/files/2019-10/fiche-them-commerce-international-2019.pdf</p>
<p>9 Qu'est-ce que la faim ?</p> <p>a. Le manque d'énergie alimentaire</p> <p>b. La malnutrition</p> <p>c. La sous-alimentation</p> <p>Ce qui arrive quand on saute le petit-déjeuner</p>	<p>Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la faim est une sensation physique inconfortable ou douloureuse causée par une consommation insuffisante d'énergie alimentaire. Elle devient chronique lorsque la personne ne consomme pas une quantité suffisante de calories (énergie alimentaire) sur une base régulière pour mener une vie normale, active et saine. La « faim » peut donc également être qualifiée de sous-alimentation.</p> <p>La malnutrition peut être liée à la faim, mais pas nécessairement.</p> <p>Par «malnutrition», on entend les carences, les</p>	<p>(https://unric.org/fr/jai-faim-quest-ce-que-ca-signifie/) Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la faim est une sensation physique inconfortable ou douloureuse causée par une consommation insuffisante d'énergie alimentaire. Elle devient chronique lorsque la personne ne consomme pas une quantité suffisante de calories (énergie alimentaire) sur une base régulière pour mener une vie normale, active et saine. La « faim » peut donc également être qualifiée de sous-alimentation.</p> <p>La malnutrition peut être liée à la faim, mais pas nécessairement.</p> <p>(https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition) Par «malnutrition», on entend les</p>

excès ou les déséquilibres dans l'apport énergétique et/ou nutritionnel d'une personne.

Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.

carences, les excès ou les déséquilibres dans l'apport énergétique et/ou nutritionnel d'une personne. Ce terme couvre 3 grands groupes d'affections :

la dénutrition, qui comprend l'émaciation (faible rapport poids/taille), le retard de croissance (faible rapport taille/âge) et l'insuffisance pondérale (faible rapport poids/âge);

la malnutrition en matière de micronutriments, qui comprend la carence en micronutriments (manque de vitamines et de minéraux essentiels) ou l'excès de micronutriments;

le surpoids, l'obésité et les maladies non transmissibles liées à l'alimentation (par exemple, les cardiopathies, les accidents vasculaires cérébraux, le diabète et certains

		cancers).
<p>10 Combien de personnes l'obésité touche-t-elle dans le monde ?</p> <p>132 millions</p> <p>672 millions</p> <p>945 millions</p>	<p>672 millions de personnes souffrent de l'obésité. Les causes de surpoids et d'obésité sont multiples mais cela est également un symptôme du dysfonctionnement actuel de notre système alimentaire industriel.</p> <p>Le nombre de personnes en surpoids, quant à lui, s'élève à 2 milliards, tandis que près de 2 milliards de personnes souffrent de carences alimentaires.</p> <p>Il n'est pas rare d'observer simultanément la dénutrition et l'obésité dans un même pays, une même communauté, voire une même famille. En effet, certains pays continuent de faire face aux problèmes des maladies infectieuses et de la</p>	

	<p>dénutrition, et connaissent en même temps une augmentation rapide des facteurs de risque pour l'obésité et le surpoids, notamment en milieu urbain.</p> <p>Source : https://www.sosfaim.be/wp-content/uploads/2021/08/Kit-Alimenterre-Sur-le-Champ.pdf</p> <p>https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight</p>	
<p>11 - Nous produisons suffisamment de nourriture pour nourrir le monde.</p> <p>Vrai ou Faux</p>	<p>VRAI</p> <p>Nous pouvons déjà reposer le constat que près 25 % de la nourriture produite dans le monde est perdue et gaspillée.</p> <p>Pour être plus précis, selon Marc Dufumier,</p>	<p>Selon Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur français, pour que tous les humains soient nourris correctement, il faut produire 200 kilos de céréales par habitant et par an, ou leur équivalent en pommes de terre, manioc etc., «quitte à ce qu'une petite partie seulement de cette production soit destinée à l'alimentation animale». Or justement, on</p>

agronome et enseignant-chercheur français, pour que tous les humains soient nourris correctement, il faut produire 200 kilos de céréales par habitant et par an, ou leur équivalent en pommes de terre, manioc etc., «quitte à ce qu'une petite partie seulement de cette production soit destinée à l'alimentation animale». Or justement, on produit sur la planète l'équivalent de 320 à 330 kilos de céréales par an et par personne.

Le problème ne vient donc pas de la production mais bien de la répartition : gaspillage, sur-consommation de certains (l'auteur rappelle qu' «Au Brésil, un hectare de terre peut nourrir 50 végétariens, mais 2 carnivores») et usages des productions les

produit sur la planète l'équivalent de 320 à 330 kilos de céréales par an et par personne.

Le problème, selon Marc Dufumier, c'est que toute cette nourriture ne va pas aux gens qui ont faim, mais aux «gaspilleurs» (rappelons le chiffre qui tue: un tiers de l'alimentation produite pour les hommes dans le monde qui finit à la poubelle), aux «gloutons» (qui consomment du lait et de la viande en trop grandes quantités, produits à partir de d'animaux qu'il faut nourrir: «Au Brésil, un hectare de terre peut nourrir 50 végétariens, mais 2 carnivores») et enfin aux «agrocarburants», qui sont pour l'auteur une «fausse bonne idée».

<https://www.slate.fr/life/83985/agriculture-production-nourrir-monde>

	<p>agrocarburants.</p> <p>Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.</p> <p>https://www.slate.fr/life/83985/agriculture-production-nourrir-monde</p>	
<p>12 Qui nourrit le monde ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les petit·es paysan·nes - L'agro-industrie <p>Les deux à part presque égale</p>	<p>Réponse : A - Les petit·es paysan·nes</p> <p>Contrairement à une idée répandue, ce n'est pas l'agro-industrie qui nourrit la plus grande part de l'humanité. Les personnes issues du monde paysan assurent 70 % de la production alimentaire mondiale. Les petites exploitations (en moyenne moins de 5ha) représentent environ 25 % de la surface agricole mondiale et elles produisent environ la moitié de la</p>	<p>Deux études récentes, reprises par la FAO, viennent à l'encontre de cette donnée admise depuis des années et évoquent que les petites exploitation agricoles exploiteraient 12% des terres et fourniraient 35% de la production alimentaire mondiale.</p> <p>https://www.fao.org/news/story/pt/item/1396563/i code/</p> <p>Les grandes associations de défenses des petits</p>

nourriture mondiale. Cela signifie que si l'on inclue les pêcheurs artisanaux, les producteurs urbains, les chasseurs-cueilleurs et les petits éleveurs et bergers, la part des petits agriculteurs dans la production alimentaire mondiale atteint environ 70 %.

Il est également reconnu que le modèle de production paysan·ne a moins d'impact sur l'environnement, le climat et la santé des consommateurs. Il s'agit également d'un modèle plus performant pour garantir la sécurité alimentaire des bénéficiaires à long terme.

producteurs sont en profond désaccord avec ces études et s'offusquent que la FAO participe à cette redéfinition. Ils critiquent des biais dans la manière de définir les petits producteurs (taille d'exploitation ridicule, non prise en compte des pêcheurs, cueilleurs, bergers, ... et de manière général de la production informelle), dans la représentativité des données (données issues majoritairement de pays riches) et de calculer la contribution dans la production mondiale (par valeur commerciale et non volume de consommation).

Une lettre ouverte a été publiée (<https://www.pressenza.com/fr/2022/03/les-petits-agriculteurs-et-l'alimentation-mondiale-changement-de-cap-aux-nations-unies-et-lettre-ouverte-a-la-fao/>)

et un document explicatif produit : <https://www.etcgroup.org/content/backgrounder-small-scale-farmers-and-peasants-still-feed-world> (en

	<p>Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.</p>	<p>anglais ou espagnol)</p>
<p>13 Quelle part de la population mondiale travaille dans l'agriculture ?</p> <p>a. 5%</p> <p>b. 15%</p> <p>c. 25%</p>	<p>C - 25%</p> <p>D'après la FAO, quelque 866 millions de personnes travaillent dans l'agriculture. Il s'agit de plus d'un quart de la main-d'œuvre mondiale.</p> <p>Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.</p> <p>https://news.un.org/fr/story/</p>	

	<p>2022/12/1130532</p>	
<p>14 - La souveraineté alimentaire encourage un modèle agricole plus écologique et durable ?</p> <p>Vrai ou faux</p>	<p>De manière générale, les systèmes alimentaires actuels sont très sensibles aux chocs qu'ils subissent et s'adaptent difficilement aux changements brutaux (ex : guerre en Ukraine, Covid, phénomènes climatiques). Ils mettent en danger la santé de la population et de la planète et sont à l'origine de niveaux de pollution et de gaspillage non soutenables. Il est essentiel d'avoir des systèmes alimentaires sains, durables et inclusifs pour atteindre les objectifs mondiaux de développement.</p> <p>Le développement de l'agriculture est l'un des leviers les plus puissants sur lequel agir pour mettre fin à l'extrême pauvreté, renforcer le partage des richesses et nourrir les 9,7 milliards de personnes que comptera la planète en</p>	<p>De manière générale, les systèmes alimentaires actuels sont très sensibles aux chocs qu'ils subissent et s'adaptent difficilement aux changements brutaux (ex : guerre en Ukraine, Covid, phénomènes climatiques). Ils mettent en danger la santé de la population et de la planète et sont à l'origine de niveaux de pollution et de gaspillage non soutenables. Il est essentiel d'avoir des systèmes alimentaires sains, durables et inclusifs pour atteindre les objectifs mondiaux de développement.</p> <p>Le développement de l'agriculture est l'un des leviers les plus puissants sur lequel agir pour mettre fin à l'extrême pauvreté, renforcer le partage des richesses et nourrir les 9,7 milliards de personnes que comptera la planète en 2050.</p> <p>https://www.banquemondiale.org/fr/topic/agricultur</p>

	<p>2050. https://www.banquemondiale.org/fr/topic/agriculture/overview</p> <p>La souveraineté alimentaire encourage, au niveau local, le maintien d'une agriculture de proximité destinée en priorité à alimenter les marchés locaux, régionaux et nationaux. Elle privilégie des techniques agricoles promouvant l'autonomie des paysans et un plus grand respect de l'environnement.</p> <p>Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.</p>	<p>e/overview)</p> <p>La souveraineté alimentaire encourage, au niveau local, le maintien d'une agriculture de proximité destinée en priorité à alimenter les marchés locaux, régionaux et nationaux. Elle privilégie des techniques agricoles promouvant l'autonomie des paysans et un plus grand respect de l'environnement. Elle est donc favorable aux agricultures biologiques et refuse l'utilisation des plantes transgéniques (https://ccfd-terresolidaire.org/souverainete-alimentaire/)</p>
<p>Initiatives positives / Alternatives en terme de souveraineté alimentaire</p>	<p>https://www.ritimo.org/Resistances-et-alternatives-depuis-l-alimentation-ancestrale-a-Cusco-Perou</p>	<p>Province thaïlandaise de Chachengsao, où des paysan·nes agroforestier·ères œuvrent en communauté pour cultiver des plantes vivrières, des</p>

arbres, et des herbes médicinales. Les membres de la communauté partagent les fruits de leurs récoltes et les répartissent pour fournir un revenu quotidien à toutes et tous. Le bois peut servir d' « argent urgent » en cas de besoin ou d'épargne à plus long terme pour la vieillesse ou pour financer les études des plus jeunes. L'idée fondamentale est que les paysan·nes peuvent vivre avec la forêt. Celle-ci n'est alors plus considérée comme un simple bien à écouler sur les marchés. Ces paysan·nes utilisent en outre ce modèle pour lutter contre l'accaparement des forêts dans le cadre des mécanismes de marché internationaux promus par les organisations internationales.

<https://www.ritimo.org/En-Thailande-les-paysan-nes-construisent-la-souverainete-alimentaire-par-la>

		<p>https://www.ritimo.org/Resistances-et-alternatives-depuis-l-alimentation-ancestrale-a-Cusco-Perou</p> <p>https://souverainetealimentaire.org/huit-pays-dont-le-senegal-partagent-leurs-experiences-en-matiere-de-plaidoyer-en-faveur-de-systemes-alimentaires-locaux-territorialises-salt-dans-le-cadre-de-la-transition-agroecologique-tae/</p>
<p>Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire ?</p> <p>a. La capacité d'un pays à être autosuffisant en produits alimentaires</p>		<p>La souveraineté alimentaire est un concept développé dans les années 1980 et présenté pour la première fois par Via Campesina lors du Sommet de l'alimentation organisé par la FAO à Rome en 1996. Il a depuis été repris et précisé par divers courants altermondialistes lors de différents Forums Sociaux</p>

b. La possibilité pour un gouvernement de protéger la production nationale d'aliments en limitant les importations

c. Le droit des peuples à une production durable d'aliments de qualité et en quantité suffisante pour se nourrir, selon les principes du développement durable

Mondiaux.

Selon Via Campesina, c'est le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires. (<https://foodsecurecanada.org/fr/qui-sommes-nous/la-souverainete-alimentaire-quest-ce-que-cest>)

La souveraineté alimentaire est présentée comme un droit international qui laisse la possibilité aux populations, aux États ou aux groupes d'États de mettre en place les politiques agricoles les mieux adaptées à leurs populations sans qu'elles puissent avoir un effet négatif sur les populations d'autres pays. Elle se construit à l'origine dans l'objectif de permettre le respect des [droits des paysans](#).

<p>Avec quelles notions la souveraineté alimentaire a-t-elle des liens ?</p> <ul style="list-style-type: none">a. Droit à l'alimentationb. Politique agricolec. Autosuffisance alimentaire	<p>Réponse : Toutes</p>	<p><u>Droit à l'alimentation</u> : selon l'ONU, c'est le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit aux moyens d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne. https://www.ohchr.org/fr/special-procedures/sr-food/about-right-food-and-human-rights</p> <p><u>Politique agricole</u> : c'est un ensemble de mesures réglementaires, dispositifs structurels, moyens financiers et humains interdépendants, mis en œuvre par la puissance publique pour contribuer à la progression du secteur agricole. https://www.inter-reseaux.org/publication/41-42-lagriculture-en-quete-</p>
--	-------------------------	--

		<p>de-politiques/politiques-agricoles-de-quoi-parle-t-on/</p> <p><u>Autosuffisance alimentaire</u> : capacité d'un territoire (région, pays, continent...) à satisfaire les besoins alimentaires de sa population en utilisant sa seule production.</p>
--	--	---

Production agricole

Question	Carte Réponse	Elements supplémentaires pour alimenter le débat
<p>1 Sur combien d'espèces végétales repose les 3/4 de l'alimentation mondiale ?</p>	<p>12 espèces végétales assurent les 3/4 de l'alimentation mondiale. Dans l'ordre du tonnage : canne à sucre, maïs, riz, blé, pommes de terre, soja, manioc, tomates,</p>	

184 / 56 / 12

bananes, oignons, pommes, raisin.

En tout 150 espèces seulement nourrissent la plus grande partie de l'humanité alors que l'Homme a cultivé jusqu'à 10 000 espèces différentes de légumes, grâce aux semences paysannes.

Une **semence paysanne** est une semence (graine, buble, bouture, greffe) qui a subi des milliers d'années d'évolution. Sa méthode de sélection et de reproduction, opérée par les paysan·nes, est traditionnelle et même ancestrale !

Les semences paysannes constituent un bien commun, elles sont inappropriables par un droit de propriété.

Source : question issue du quizz « Prends en

	<p><i>de la graine » de l'association SOL, disponible en ligne</i></p>	
<p>2 Quelle surface artificialise-t-on chaque année en France ?</p> <p>20 000, 60 000 ou 110 000 hectares ?</p>	<p>60 000</p> <p>Depuis 30 ans, la dynamique d'artificialisation est constante. La France artificialise chaque année entre 50 000 et 60 000 hectares soit l'équivalent d'un terrain de foot toutes les 7 minutes.</p> <p>Entre 1990 et 2007, les pays dits industrialisés ou en transition ont perdu 3,2 millions d'hectares de terres arables par an, à cause de changements d'affectation de leurs sols et de dégradations. Cela a pour conséquence des pressions foncières dans les pays du Sud.</p>	

<p>3 Combien de fermes disparaissent chaque semaines en France ?</p> <p>50, 100 ou 200</p>	<p>Chaque semaine, 200 exploitations professionnelles disparaissent faute d'avoir trouvé un·e successeur·ses ou un·e nouvel·le exploitant·e.</p> <p>Cette baisse du nombre d'exploitations agricoles en France s'est engagée de longue date.</p> <p>Depuis le début des années 1950, le nombre de fermes a été divisé par cinq ; il restait encore plus de deux millions d'exploitations en 1955. Au cours des dernières années, le rythme de disparition est de 3 % par an. On compte aujourd'hui 500 000 exploitations dont 326 000 sont considérées professionnelles.</p>	<p>Et ailleurs dans le monde ?</p> <p>En Europe : « Le nombre de fermes dans l'Union européenne devrait passer de 10 à 3,9 millions entre 2016 et 2040 selon une étude européenne. »</p> <p>https://www.reussir.fr/perde-de-6-millions-dexploitations-agricoles-dici-2040-quel-pays-resistera-le-mieux-en-europe?fbclid=IwAR2EO08kjd9fBSYjBc6d2J5MaHqaWildlv0v-ngJRP1MvVcwN9qISXufsrA</p>

	<p>En parallèle, la surface moyenne des exploitations professionnelles augmente régulièrement : elle est passée de 42 ha en 1988 à 66 ha au début des années 2000 pour s'établir aujourd'hui à 78 ha. La tendance à l'agrandissement s'observe quelle que soit l'orientation de l'exploitation.</p> <p><i>Source : lafranceagricole.fr</i></p>	<p>Pas de données trouvées pour l'instant concernant la disparition des fermes hors Europe.</p>
<p>4</p> <p>Quelle proportion des terres cultivées en France sont possédées par leur agriculteurs·rices?</p> <p>20, 40 ou 60 %</p>	<p>20 %, moins d'un quart des agriculteurs·rices sont propriétaires de leurs terres. La plupart des surfaces agricoles sont litées par les agriculteurs·rices, ce qu'on appelle le fermage.</p> <p>De nombreux enjeux sont soulevés par la question de la propriété des terres. En effet, par leurs décisions et leurs choix, les</p>	<p>Lien avec ailleurs dans le monde :</p> <p>https://www.landcoalition.org/fr/uneven-ground/shocking-state-land-inequality-world/</p> <p>La ruée vers les terres qui s'opère depuis 2000 et qui fait l'objet de nombreuses observations touche principalement les économies agraires d'Afrique et</p>

	<p>propriétaires peuvent entraver ou faciliter la transmission des fermes et l'installation de nouveaux projets agricoles.</p> <p>Qu'advient-il des 13 millions d'hectares de terres détenues par des propriétaires de plus de 65 ans dont les enfants ne sont pas agriculteur-rices ? En quoi la multiplication des terres en indivision peut-elle compliquer le travail des agriculteur-rices ? Quel place est laissée à l'agriculture de ferme dans laquelle les intérêts financiers prennent le pas sur les considérations alimentaires ?</p> <p>Retrouvez tout le rapport de Terre de lien sur la question ici :</p>	<p>d'Asie. Les terres qui, au début des années 2000, n'attiraient qu'un intérêt marginal de la part des investisseurs, ont tout à coup été très demandées, principalement par des investisseurs internationaux, cette demande atteignant un sommet en 2010.</p> <p>Dès 2018, la Land Matrix avait recensé près de 1 000 transactions à grande échelle portant sur des terres agricoles, couvrant 26,7 millions d'hectares de terre dans le monde (Land Matrix, 2018). L'Afrique représente 42 % de ces transactions et près de 10 millions d'hectares, soit une taille équivalente à l'Islande. Même si la ruée mondiale vers les terres s'est ralentie, de nouvelles transactions sont encore enregistrées, qui contribuent à une hausse des pressions exercées sur les habitants des zones rurales et leurs terres.</p>
--	---	---

Une analyse menée par Oxfam dans 15 pays d'Amérique latine montre que le 1 % le plus important d'exploitations détient plus de la moitié de l'ensemble des terres agricoles (Oxfam, 2016[AH1]). En d'autres termes, ce 1 % d'exploitations occupe plus de terres que les 99 % restantes. Ces grandes exploitations occupent en moyenne plus de 2 000 hectares (soit 4 000 terrains de football), même si elles sont beaucoup plus étendues dans les pays du Cône Sud (Argentine, Chili et Uruguay). Par exemple, en Argentine, le 1 % le plus important d'exploitations s'étend en moyenne sur plus de 22 000 hectares. La Colombie représente le cas le plus extrême : dans ce pays, les exploitations couvrant plus de 500 hectares - qui ne représentent que 0,4 % du total des exploitations - occupent 67,6 % des terres productives (Oxfam, 2016).

		<p>Globalement, les recherches menées dans le cadre de ce projet ont conclu que les 10 % les plus riches de la population rurale dans les pays de l'échantillon accaparent 60 % de la valeur des terres agricoles, tandis que les 50 % les plus pauvres, généralement plus dépendants de l'agriculture, ne contrôlent que 3 % de cette valeur (Bauluz <i>et al.</i>, 2020).</p>
<p>5 L'agriculture raisonnée, c'est comme l'agriculture biologique : Vrai ou Faux ?</p>	<p>Faux</p> <p>La confusion est fréquente.</p> <p>Toutes les deux sont des méthodes de production agricoles alternatives à l'agriculture intensive.</p>	

L'**agriculture biologique** exclut le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse, elle est garantie par la certification d'un organisme officiel.

L'**agriculture raisonnée** prend en compte le respect de la santé des consommateurs·ices, de l'environnement et du bien-être animal. Cependant, elle peut utiliser des pesticides sans limitation du nombre de traitement. En France, l'agriculture raisonnée est cadrée depuis 2002 par un référentiel et prévoit depuis 2012 le logo Haute Valeur Environnemental.

On peut noter que l'agriculture dite raisonnée est définie uniquement en droit français alors que l'appellation d'agriculture biologique est appliquée partout dans tout le territoire européen.

Source :

	<p>https://guide-agriculture.com/connaissiez-vous-la-difference-entre-lagriculture-raisonnee-et-lagriculture-biologique/</p>	
<p>ó Quelle proportion de la main d'œuvre agricole exerçant en France est-elle d'origine étrangère ?</p> <p>15 % 25 % 65 % ou 80 %</p>	<p>Près de 80% de la main d'œuvre salariée est d'origine étrangère (Chiffres 2016, source Office Français de l'Immigration).</p> <p>La situation de ces personnes est très souvent plus que précaire (logements indignes, mépris du droit du travail, heures supplémentaires non rémunérées).</p> <p>Le documentaire « Partir à l'aventure », réalisé par Colombine Proust Christine Forestier Lucie Hautbout Gabrielle Bichat, produit « Les champs au-delà des frontières ! » porte un éclairage sur cette thématique. Il fait partie de</p>	<p>https://www.alimenterre.org/partir-a-l-aventure</p>

	la selection ALIMENTERRE 2023 !	
<p>7 De 1900 à 2000, quel est le pourcentage de la biodiversité cultivée perdue ?</p> <p>75 % 45 % 25 % 10 %</p>	<p>75 %. Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), depuis le début du siècle dernier, les trois quarts environ de la diversité génétique des plantes et céréales cultivées ont été perdus.</p> <p><i>Source : Chiffres de la FAO</i></p>	
<p>8 Combien de fois par ans sont traitées les pommes en moyenne ?</p> <p>10 / 35 / 70</p>	<p><u>Réponse : les pommes sont traitées en moyenne plus de 35 fois par an</u></p> <p>« La face cachée de notre alimentation est celle de l'utilisation de millions de tonnes de pesticides à l'échelle mondiale. »1</p> <p>« Comme près de 4000 variétés de fruits et de</p>	

	<p>légumes, la culture de la pomme dépend entièrement de la pollinisation. Les pommiers fournissent un nectar sucré très prisé, en particulier par les abeilles. C'est un véritable cercle vicieux : alors qu'elle a besoin des abeilles pour exister, la pomiculture industrielle utilise cinq pesticides tueurs d'abeilles ».²</p> <p>Source : 1 <i>fiche thématique ALIMENTERRE sur les pesticides</i></p> <p>² https://www.greenpeace.fr/pomme-souvent-empoisonnee-pesticides/</p>	
<p>9 Qu'est ce qu'un pesticide ?</p> <p>a- un insecticide (pour tuer les insectes)</p> <p>b- un produit qui élimine les</p>	<p>Un pesticide est le terme générique pour définir les biocides (ils détruisent toute forme de vie).</p>	

<p>bactéries (bactéricide)</p> <p>c- un fongicide (pour tuer les champignons)</p> <p>d- un herbicide (pour tuer les mauvaises herbes)</p>	<p>« La France est le 2ème plus gros consommateur européen avec 75 300 tonnes annuelles. Certes, les intrants chimiques ont, en partie, permis d'augmenter la production agricole mais pas d'éradiquer la faim dans le monde. La dépendance aux intrants chimiques dangereux est une solution de court terme qui porte atteinte au droit à une alimentation suffisante et de qualité, ainsi qu'à la santé des générations actuelles et futures et à leur environnement. La réglementation relative aux pesticides est diverse selon les pays et souffre de lacunes et d'incohérences. »</p> <p><i>Source : fiche thématique ALIMENTERRE sur les pesticides + site internet de la semaine sans pesticides</i></p>	
---	--	--

<p>10 - La surpêche est illégale. VRAI ou FAUX ?</p>	<p>« Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, la surpêche peut être une activité tout à fait légale. Elle est autorisée, en toute conscience, par les organisations internationales de gestion des pêches »</p> <p>La pêche pirate est aussi une forme de surpêche, illégale.</p> <p>« La surpêche affecte les économies locales et les équilibres sociaux. Les premiers touchés sont les populations les plus pauvres et les femmes en particulier, notamment en Afrique de l'Ouest (en Mauritanie et au Sénégal, par exemple), où 1 % des navires réalisent 50 % des prises à eux seuls ! Ils sont donc peu nombreux à faire de gros dégâts. »</p> <p>De nombreuses mesures pourraient être prises</p>	<p>https://www.fao.org/3/cc0461fr/online/sofia/2022/consumption-of-aquatic-foods.html</p> <p>Au niveau mondial, 80 % des stocks de poissons commerciaux sont soit surexploités soit pleinement exploités</p> <p>l'Union européenne (UE) s'était fixée collectivement pour objectif une pêche 100 % durable en 2020.</p> <p>https://www.greenpeace.fr/peche-durable-continuer-a-pecher-mettre-danger-oceans/</p> <p>La pêche durable permet de répondre à nos besoins du moment tout en préservant les océans pour les</p>
--	---	---

pour rendre la pêche durable, et des collectifs se mobilisent en ce sens.

Source : <https://www.greenpeace.fr/surpeche-fleau-oceans/>

générations à venir. Pour cela, elle doit répondre aux critères suivants :

- Ne pas cibler les espèces les plus menacées.
- Ne pas se dérouler dans des zones fragiles.
- Pouvoir être pratiquée sans limite dans le temps.
- Prendre en compte tout l'environnement, les impacts sur toutes les espèces et considérer les écosystèmes dans leur ensemble.
- Respecter les avis scientifiques : quantités de poissons à pêcher, durée de la saison de pêche, etc.
- Utiliser des méthodes de pêche sélectives pour ne prendre que le poisson nécessaire.
- Ne pas utiliser de méthodes destructrices comme le chalutage de fond.
- Assurer une traçabilité complète depuis la zone de capture jusqu'au point de vente.

		<p>https://www.greenpeace.fr/reserves-marines-mer-mediterranee/</p> <p>antibiotiques :</p> <p>https://www.who.int/fr/news/item/07-11-2017-stop-using-antibiotics-in-healthy-animals-to-prevent-the-spread-of-antibiotic-resistance</p> <p>https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0007996017300986</p> <p>Lien avec la loi européenne de restauration de la nature</p> <p>un amendement crucial pour l'océan est passé entre les mailles du filet. Cet amendement crucial, c'est</p>
--	--	---

		<p>l'amendement 15, qui instaure une obligation de protection et de restauration des écosystèmes marins et place la Commission européenne aux manettes en cas de défaillance.</p> <p>https://bloomassociation.org/bilan-marin/</p>
<p>11 - Quelle est la première cause d'accaparement des terres dans les pays en développement (acquisition de terres pour produire des denrées destinées à l'exportation) ?</p> <p>A - La production de café et de chocolat</p>	<p>« On parle donc d'accaparement de terres lorsqu'il y a acquisition² (location, concession, achat...) de terres par des firmes ou des États de vastes zones cultivables (>10.000 hectares) à long terme (souvent 30-99 ans) pour produire des denrées de base destinées à l'exportation. »</p> <p>« Selon une étude de 2012 associant recherche, organisations internationales et ONG, les agrocarburants sont la première cause des accaparements des terres. ».</p>	<p>Lire la fiche ALIMENTERRE sur le sujet</p> <p>https://www.alimenterre.org/system/files/2019-09/fiche-thematique-accaparement-terre-2019.pdf</p> <p>Sur les agro-carburants : « leur impact sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES) fait débat, surtout si l'on tient compte des changements d'affectation des sols (CAS) directs ou indirects dus à l'expansion des terres cultivées. Au</p>

<p>B - La production de soja pour l'alimentation animale</p> <p>C - La production d'agro-carburants</p> <p>D - La production de canne à sucre</p>	<p>L'utilisation de terre disponible pour l'agro-carburant entraîne des changements d'affectation des sols pour d'autres cultures (parcelles de forêts primaires rasées pour produire canne à sucre, soja ou cultures vivrières).</p> <p>Concernant le soja : « Selon l'étude du centre OPERA de 2014, les importations brutes européennes de soja, destinées à l'alimentation bétail, mobilisent à elles seules près de 20 millions ha de terres à l'étranger, avec des importations avoisinant chaque année les 34 millions de tonnes de soja. »</p> <p><i>Source : Fiche thématique ALIMENTTERRE sur l'accaparement des terres</i></p>	<p>Brésil par exemple, la forêt primaire est rasée pour produire la canne à sucre, le soja ou encore les cultures vivrières déplacées par les plantations d'agrocarburants. Or, les forêts primaires sont des puits de carbone, c'est-à-dire qu'elles stockent le CO2 de l'air. Leur destruction augmente les émissions de GES. L'Inra a recensé toutes les publications scientifiques tenant compte des effets indirects : dans plus de la moitié des évaluations, les émissions associées aux agrocarburants sont supérieures à celles du carburant fossile. »</p>
---	---	--

<p>12 Quel pourcentage des terres agricoles européennes est destiné à nourrir du bétail ?</p> <p>43 % 56 % 71 %</p>	<p>71 % des terres agricoles européennes sont destinés à nourrir du bétail.</p> <p>« Parmi ces 71 %, la moitié sont des prairies permanentes qui peuvent apporter des bénéfices indéniables en termes de préservation de la biodiversité et de captage du carbone.</p> <p>Cependant, et c'est ce qui est le plus problématique, l'autre moitié sont des terres arables (2) qui pourraient en partie être utilisées pour produire fruits, légumes, légumes secs ou céréales destinées aux populations et non au bétail. Selon ce rapport, sur l'intégralité des terres arables européennes, 63 % sont ainsi destinés à l'alimentation du bétail. Un chiffre qui démontre la place démesurée prise par</p>	

	<p>l'élevage ces dernières décennies. »</p> <p>Source : https://www.greenpeace.fr/espace-presse/de-terres-agricoles-destinees-a-lelevage-europe/</p> <p>https://www.soulution.fr/lagriculture-en-quelques-chiffres/</p>	
<p>13 - Par jour, combien de litres de lait supplémentaires une vache européenne produit-elle par rapport à une vache burkinabaise ?</p> <p>A - 5 L</p> <p>B - 10 L</p> <p>C - 25 L</p>	<p>« Alors qu'une vache burkinabaise produit entre 1 et 5 litres de lait par jour, une vache européenne en produit entre 25 et 30 litres. »</p> <p>Problématique de la vente du lait en poudre</p> <p>L'Europe produit énormément de lait (20 % du</p>	<p>QR code de la vidéo dans question paradoxe de la faim n°3 catégorie rouge</p> <p>La production laitière est frappée par de fortes inégalités en termes de productivité :</p> <p>- en Europe le troupeau moyen est 10 fois plus petit qu'aux USA. En France le troupeau type est de 50 vaches sortant au pâturage au printemps et produisant</p>

	<p>lait mondial) et l'exporte (25 % des exportations mondiales), notamment sous forme de poudre de lait.</p> <p>La mise en concurrence de tous les producteur.ices de lait au niveau mondial entraine alors une vulnérabilité pour certaines populations : les consommateur.ices burkinabais.e achetera plus de lait européen moins cher que du lait local.</p> <p>Cet exemple est détaillé dans la vidéo de SOS faim sur le paradoxe de la faim (2'15 à 3'20)</p> <p><i>Source : vidéo « le paradoxe de la faim » de SOS faim et la fiche thématique ALIMENTERRE</i></p>	<p>7 000 kg de lait. Au Danemark, il est de 200 vaches à l'auge toute l'année et produit plus de 9 000 kg de lait.</p> <p>L'UE produit 20 % du lait mondial (18 % pour l'Inde). Les deux premiers exportateurs sont la Nouvelle Zélande et l'Union européenne et représentent respectivement 27 et 25 % des exportations.</p> <p>Conséquence pour les producteur.ices burkinabaises :</p> <p>Les producteur.ices sont alors obligées de baisser leurs prix et certains quittent ce secteur. Cela les rend alors dépendant du marché international : si les prix</p>
--	---	---

	<p>sur l'élevage.</p>	<p>montent, les consommateur.ices ne peuvent plus acheter et peuvent tomber dans l'insécurité alimentaire.</p>
<p>14 - Parmi ces modèles, lesquels sont basés sur l'introduction de la diversité dans les systèmes de cultures ?</p> <p>A- Permaculture B- Agro-foresterie C - Géo-ingénierie</p>	<p>L'agro-foresterie associe des arbres à une culture agricole et/ou de l'élevage.</p> <p>La permaculture «un système de culture intégré et évolutif s'inspirant des écosystèmes naturels. »</p> <p>L'agroécologie, englobe ces deux notions puisqu'elle «conçoit une approche globale qui concilie agriculture, écologie, productivité, activité humaine et biodiversité ». Elle est basée sur l'introduction de la diversité dans les systèmes de production agricole.</p>	<p>https://souverainetealimentaire.org/revivez-notre-webinaire-du-13-juin-2023-des-pratiques-agroecologiques-a-grande-echelle-lexemple-du-burkina-faso/</p> <p>https://terre-humanisme.org/association/agroecologie/</p> <p>https://www.agroforesterie.fr/agroforesterie-definition/</p>

	<p>La géo-ingénierie quant à elle « regroupe les techniques utilisées par les humains pour contrôler, modifier et maîtriser l’environnement terrestre, c’est-à-dire le climat, les cycles naturels ou les écosystèmes ». Cela correspond plutôt à une vision « techno-solutionniste » de la crise environnementale : « on mise sur une technologie nouvelle capable de résoudre nos problèmes écologiques sans avoir à remettre en cause nos modes de développement. »</p> <p>Sources :</p> <p>https://dicoagroecologie.fr/</p> <p>https://youmatter.world/fr/definition/geo-ingenierie-definition-exemples-technologies-limites/</p>	<p>« Par définition, l’agroforesterie recouvre l’ensemble des pratiques agricoles qui associent, sur une même parcelle, des arbres (sous toutes leurs formes : haies, alignements, bosquets, etc.) à une culture agricole et/ou de l’élevage. De la ferme au bassin versant, du champ ouvert (Ager) à la forêt domestique ou au bois pâturé, une bonne intégration des arbres et des haies en agriculture permet à la fois d’augmenter la production, de diversifier les revenus et les services écologiques et d’assurer la préservation et le renouvellement des ressources naturelles : l’eau, les sols et leur fertilité, la biodiversité...»</p> <p>https://youmatter.world/fr/definition/geo-ingenierie-definition-exemples-technologies-limites/</p>
--	---	--

--	--	--

Transformation et Distribution

Question	Carte Réponse	Elements supplémentaires pour alimenter le débat
<p>1 Quelle proportion des pertes de nourritures sont perdues pendant la transformation, le transport et la distribution des produits ?</p> <p>A - Autour de 50 % en Asie,</p>	<p>Les pays, riches ou pauvres, perdent à peu près la même quantité de nourriture. Mais pour l'Europe et l'Amérique du Nord, environ 60% des pertes se produisent au niveau de la personne consommatrice alors que, dans les pays en développement, plus de 70 % des</p>	

<p>Afrique et Amérique Latine</p> <p>B- Autour de 25 % en Amérique du Nord, Océanie et Europe</p> <p>C - Autour de 30 % en Asie, Afrique et Amérique Latine</p> <p>D - Autour de 40 % en Amérique du Nord, Océanie et Europe</p>	<p>pertes ont lieu au moment de l'après-récolte et du transport.</p> <p>Dans les pays en développement, les pertes alimentaires s'expliquent par les contraintes techniques, financières et de gestion des techniques de récolte, de stockage et de réfrigération. Le soutien direct aux producteur·ices, les investissements dans les infrastructures et les transports, ainsi que le développement de l'industrie alimentaire et du conditionnement pourraient réduire la quantité de pertes et gaspillage alimentaires.</p>	
<p>2 Parmi les propositions suivantes, laquelle n'est pas un principe du commerce équitable ?</p>	<p>Les organisations de commerce équitable peuvent faire des bénéfices... mais elles doivent les réinvestir dans des actions de commerce équitable !</p>	

<p>A- La protection de l'environnement</p> <p>B - La promotion de l'égalité Femme-Homme</p> <p>C - Le paiement d'un prix juste et stable</p> <p>D - L'obligation de non-lucrativité</p>	<p>Le commerce équitable est une méthode pour assurer des conditions de travail dignes et décentes. Il est défini depuis 2005 dans la loi française et se base sur trois critères :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un engagement des partenaires sur la durée (3ans) 2. Un prix rémunérateur basé sur les coûts de production 3. L'octroi d'un bonus destiné aux projets collectifs. 	
<p>3 1KG de confiture d'ananas équitable est produit au Laos et consommé en France. Parmi ces étapes, laquelle participe le + au changement</p>	<p>Prendre en compte l'ensemble du cycle de vie d'un produit est important pour évaluer son impact.</p> <p>Dans le cas d'1KG de confiture d'ananas équitable produit au Laos et consommé en</p>	

<p>climatique ?</p> <p>A - La fabrication de la confiture</p> <p>B- La production des ananas</p> <p>C - Le transport en bateau</p> <p>D- Le transport en camion</p>	<p>France, c'est le sucre de Thaïlande, la fabrication du verre et le butane (cuisson) qui contribuent le plus au changement climatique.</p>	
<p>4 Qu'est ce qu'une AMAP ?</p> <p>A - Association Maraichère pour un Avenir Paysan</p> <p>B - Association Mondiale d'aide aux producteurs</p> <p>C - Association pour le maintien d'une agriculture paysanne</p>	<p>En achetant à l'avance, les consommateur·ices préfinancent la campagne agricole. L'AMAP participe ainsi au maintien d'une agriculture de proximité.</p> <p>Depuis que le phénomène des AMAP s'est installé en France en 2001, le succès ne se dément pas. Il en existe 2 200 en 2021 pour plus de 200 000 mangeurs et mangeuses et</p>	

<p>D - Association de Mise en lien des Agriculteurs Patriotes</p>	<p>environ 3700 fermes.</p>	
<p>5 Combien de bovins sont abattus par heures en abattoir mobiles vs en abattoir classique ?</p> <p>12 vs 40 bovins</p> <p>6 vs 80 bovins</p> <p>40 vs 80 bovins</p>	<p>Selon le ministère de l'Agriculture, il existe 234 abattoirs de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcins, équins) en France. Ils étaient un millier dans les années 1970. Conséquence : les bêtes parcourent bien souvent des centaines de kilomètres, entassées dans des camions, avant d'être abattues à des cadences industrielles.</p> <p>L'article 73 de la loi Egalim de 2018 a ouvert la voie à la mise en place de l'expérimentation de l'abattage mobile en France.</p> <p>L'abattoir mobile consiste en une <u>structure modulable et transportable qui se déplace de ferme en ferme sous la forme de camions</u></p>	

mobiles. Ce système dispose de l'infrastructure nécessaire à l'abattage des animaux et au conditionnement des carcasses. Les carcasses sont ensuite envoyées dans un atelier de découpe et de préparation des commandes.

L'abattoir mobile, c'est également une meilleure rémunération pour l'éleveur : environ 25 % de plus que lorsqu'il passe par un abattoir traditionnel.

La première entreprise à avoir tenté de développer ce concept en France s'appelle le Boeuf éthique.

<https://guide-agriculture.com/connaissez-vous-la-difference-entre-lagriculture-raisonnee-et-lagriculture-biologique/>

<p>6 Combien de personnes demandent l'aide alimentaire en France ?</p> <p>2,1 millions</p> <p>3,5 millions</p> <p>7,2 millions</p>	<p>L'insee estime que 2 à 4 millions de personnes demandent l'aide alimentaire en France. Le chiffre exact dépend de la méthode de calcul utilisée : 3,9 millions en partant du chiffre de personnes inscrites dans des associations d'aide alimentaire, entre 2 et 3,5 millions selon des enquêtes réalisées par l'INSEE.</p> <p>Parmi ces personnes, 25 % ont moins de 25 ans.</p> <p>La sécurité sociale de l'alimentation est une alternative à l'aide alimentaire, soutenue et expérimentée par des collectifs de citoyen.nes.</p>	<p>Sécurité Sociale de l'alimentation</p> <p>https://securite-sociale-alimentation.org/le-blog/</p>
<p>7 Un avocat est produit au chili et vendu en France. A quel point son transport en avion est-il plus polluant que</p>	<p>Selon le WWF, un kilo d'avocats du Chili par bateau représente 600 grammes de CO2 et par avion plus de 20 fois plus (13 kilos).</p> <p>L'empreinte écologique mesure l'impact de</p>	<p>L'avocat un désastre écologique (consommation d'eau)</p>

<p>son transport en bateau ? 5, 10 ou 20 fois plus</p>	<p>l'activité humaine sur la biosphère. Il s'agit de déterminer la surface terrestre nécessaire à l'absorption du CO² et à la production de ressources renouvelables liées à la présence humaine.</p> <p>Il faudrait 3 planètes si toute l'humanité adoptait le mode de vie d'un·e français·e, 5 planètes pour celui d'un·e américain·e !</p> <p>Notre alimentation représente environ 37% de notre empreinte écologique, soit la part la plus importante (les autres sources étant tous les autres biens de consommations, le transport et l'habitat).</p> <p>Si l'empreinte écologique idéale totale d'un·e être humain·e est de 1,8 hectare, les français·es ont ce niveau d'impact par leur seule alimentation!</p>	<p>https://www.courrierinternational.com/article/enquete-lavocat-un-delicieux-desastre-ecologique</p> <p>https://www.amnesty.ch/fr/sur-amnesty/publications/magazine-amnesty/2021-3/au-chili-pas-de-long-fleuve-tranquille</p>
--	--	---

	<p><i>Source : fiche thématique ALIMENTERRE sur l'empreinte alimentaire</i></p>	
<p>8 Combien de temps se conserve un bocal de légumes stérilisé ?</p> <p>A - 1 an</p> <p>B - 3 mois</p> <p>C - 5 semaines</p>	<p>1 an !</p> <p>Les légumes ou fruits mis en conserves (stérilisées) peuvent se consommer plus d'un an après.</p> <p>Faire des bocaux permet à la fois d'éviter le gaspillage et de conserver des fruits et légumes, pour moins d'énergie que la congélation.</p> <p>La mise en bocal conserve également les qualités gustatives des aliments !</p>	

	<p>Source :</p> <p>https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/bien-manger/cuisinez-en-toute-occasion/bocaux-maison-c-est-la-saison-toute-l-annee</p>	
<p>9 Quelle part des produits alimentaires est commercialisée dans les grandes distributions (en 2018) ?</p> <p>A - 85 %</p> <p>B - 65 %</p> <p>C- 55 %</p>	<p>65 %</p> <p>Selon une enquête de l'INSEE, « En 2018, 65 % des produits alimentaires sont commercialisés par les grandes surfaces d'alimentation générale. Depuis 2010, leur part de marché baisse cependant au profit de la vente à distance. »</p> <p>Selon un classement de l'association WWF des 25 entreprises françaises qui impactent le plus les écosystèmes mondiaux, Carrefour occupe</p>	

	<p>la première place du podium, suivie par Auchan et Casino. WWF les a identifié comme « prioritaires pour une transformation rapide des marchés car elles impactent le plus les écosystèmes terrestres et marins ».</p> <p>Source :</p> <p>https://www.insee.fr/fr/statistiques/4473482</p> <p>https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-07/16_synthese_25_entreprises_francaises_qui_impactent_le_plus.pdf</p>	
11 Question sur les additifs alimentaires		

Consommation

Question	Carte Réponse	Elements supplémentaires pour alimenter le débat
<p>1 Quelle est la consommation moyenne de sucres ajoutés par</p>	<p>L'adulte, l'adolescent·e et l'enfant américain·es moyens consomment environ 17 cuillères à café</p>	<p>Lobby du sucre :</p>

<p>américain·e par jour ? 5, 9 ou 17 cuillères à café ?</p>	<p>de sucre ajouté par jour (soit environ 85 grammes et 270 calories).</p> <p>En France, la moyenne est presque similaire (19 cuillères pour les enfants et 13 pour les adultes).</p> <p>La limite recommandée par les autorités de santé est d'environ 6 cuillères à café (24 grammes) pour la plupart des femmes adultes et environ 9 cuillères à café (36 grammes) pour la plupart hommes adultes.</p> <p>La plupart du sucre ajouté provient d'aliments transformés et préparés, des boissons et collations sucrées. Les contributeurs moins évidents mais significatifs sont les céréales pour petit-déjeuner et le yaourt.</p>	<p><u>Centre d'Étude et de Documentation du Sucre (CEDUS)</u></p> <p>qui se cache derrière des site d'« information » sur le sucre</p> <p><i>A la poursuite des sucres cachés de A vos assiettes</i></p> <p>« Initié en 2001 et prolongé en 2006, le Programme national nutrition santé (PNNS) avait pour objectif général d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs, la nutrition.</p> <p>Plusieurs objectifs initialement fixés ont été partiellement ou totalement atteints, comme la réduction de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez l'enfant, la réduction de la consommation de sel ou de sucre, l'augmentation de</p>
---	---	---

« La surconsommation de sucre est l'une des causes connues de l'obésité, du diabète de type 2 et des maladies cardiovasculaires. Si la solution semble simple - réduire notre consommation de sucre -, l'Europe peine à inverser la tendance. Une récente étude sur le lobbying de l'industrie du sucre en Europe souligne la responsabilité des industriels de l'agroalimentaire contre toute réglementation contraignante. [Une étude de l'ONG Corporate Europe Observatory](#) (CEO) publiée en 2016 montre l'efficacité du lobbying des industriels du sucre en Europe, qui dépensent chaque année 21,3 millions d'euros pour des activités de lobbying auprès de la Commission européenne. »

Source :

la consommation de fruits chez les adultes. Pour autant, ces améliorations n'ont pas concerné de façon homogène toute la population et la lutte contre les inégalités sociales de santé est un objectif prioritaire du Plan National Nutrition »

	<p>https://www.novethic.fr/actualite/gouvernance-dentreprise/lobbying/isr-rse/face-au-lobby-du-sucre-la-sante-publique-ne-fait-pas-le-poids-144077.html</p> <p>https://www.inc-conso.fr/content/la-consommation-de-sucre</p>	
<p>2 Quelle quantité de plastique ingère-t-on chaque semaine ?</p> <p>35 grammes (bouteille de plastique vide)</p> <p>3 grammes (un bouchon en plastique)</p> <p>5 grammes (une carte de crédit)</p> <p>2 grammes (une punaise de</p>	<p>Nous ingérons 5 grammes de plastique par semaine, soit l'équivalent d'une carte bancaire.</p> <p>Cela équivaut à environ 250g de plastique par an soit 7 bouteilles plastiques (une bouteille pèse 35g)</p>	

bureau)		
<p>3 Limiter sa consommation moyenne de viande de ruminants (bovins, ovins, caprins), permettrait de réduire les émissions totale de Gaz à Effet de Serre de : 8,5% / 3,2% / 14%</p>	<p>8,5</p> <p>Limiter la consommation moyenne de viande de ruminants (bovins, ovins, caprins) à 10 g par jour et la consommation des autres viandes, du poisson et des œufs à 80 g par jour permettrait de réduire de 36 % les émissions de GES d'origine agricole, et de plus de 8,5 % les émissions totales de GES.</p> <p>Source : https://www.viande.info/recommandations-reduction-viande-environnement</p>	<p>Faire le lien avec la carte n°11 Production agricole : 71 % des terres agricoles européennes sont destinés à nourrir du bétail.</p>

<p>4 Combien de grammes protéines contient une portion de 100g de steak haché VS 100g de noix ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • 14 VS 24g ? • 19g VS 11g ? • 36g VS 8g ? 	<p>Un steak de bœuf haché de 100G contient 19g de protéines, contre 11g pour 100g de noix.</p> <p>Les kilocalories contenus dans 100g de noix sont d'ailleurs supérieurs (300kcal pour le steak vs 730kcal pour les noix)</p> <p>La famille des oléagineux est une source riche en protéines. Les noix mais aussi noisettes, amandes, noix de cajou et cacahuètes sont donc recommandées dans le cadre d'une alimentation végétarienne.</p>	
<p>5 Les produits de la mer (poissons, coquillages, crustacés...) ont aussi une saisonnalité ?</p>	<p>VRAI</p> <p>Nous entendons souvent parler de l'importance de consommer des légumes et fruits de saison,</p>	

Vrai ou Faux

et

il en va de même pour les produits de la mer !

En effet, pendant les périodes de reproduction, certaines espèces de poisson sont regroupées dans une zone géographique restreinte. Les pêcher à ce moment là peut alors mettre en danger la population.

Consommer des poissons hors saison de reproduction permet d'amoindrir les risques de diminution voire d'effondrement des stocks halieutiques.

En plus, les qualités gustatives des produits sont meilleures en saison !

Selon l'ademe, « La saisonnalité est également à connaître lorsque l'on consomme des coquillages (huîtres, moules, palourdes ou

	<p>coques). Elle se base sur les cycles de reproduction et garantit ainsi la protection des espèces.</p> <p>C'est également en fonction de ces saisons que les produits sont les moins chers. »</p> <p>https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/conso/alimentation/manger-local-de-saison-pourquoi-c-est-essentiel</p> <p>https://www.ethic-ocean.org/article-saisonnalite-et-durabilite/</p>	
<p>6 - En France, les cantines scolaires doivent obligatoirement proposer repas végétarien par semaine</p>	<p>VRAI</p> <p>« Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire - de la maternelle au lycée - doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-</p>	<p>Cette mesure avait été en experimentation pendant deux ans avant, et portée depuis longtemps par des citoyen.nes dont l'association assiette végétale.</p> <p>« La végétalisation de l'alimentation individuelle est <u>le moyen le plus efficace</u> de réduire les émissions de</p>

<p>VRAI ou FAUX ?</p>	<p>dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers. »</p> <p>Le secteur de la restauration collective, « avec 3,5 milliards de repas par an, représente un levier majeur pour faire évoluer les pratiques alimentaires »</p> <p>Cependant, d'après Greenpeace, seulement 3% des élèves ont accès à une option végétarienne plus d'une fois par semaine.</p> <p>source : https://agriculture.gouv.fr/egalim-</p>	<p>gaz à effet de serre liées à l'alimentation, en témoigne <u>Valérie Masson-Delmotte</u>, co-présidente du GIEC. »</p> <p>https://assiettesvegetales.org/</p> <p>Initiative Agrilocal</p> <p>« Partie de la Drôme et du Puy-de-Dôme en 2012, l'initiative <u>Agrilocal</u> est aujourd'hui présente dans 23 départements. Il s'agit d'une plate-forme web gratuite sur laquelle les acheteurs publics peuvent passer commande auprès de producteurs locaux, inscrits dans un répertoire géoréférencé, tout en respectant le code des marchés publics. L'idée de départ était de faciliter l'approvisionnement en</p>
-----------------------	--	--

	<p><u>depuis-le-1er-novembre-2019-un-menu-vegetarien-par-semaine-dans-toutes-les-cantines</u></p> <p><u>https://www.greenpeace.fr/espace-presse/cantines-scolaires-avec-la-loi-egalim-71-des-eleves-du-primaire-ont-un-menu-vegetarien-par-semaine</u></p>	<p>circuits courts, et de préférence bio, pour les cantines des établissements (collèges, maisons de retraite...). »</p> <p><u>https://www.alimenterre.org/faciliter-l-approvisionnement-local-des-cantines</u></p>
<p>7 On retrouve des pesticides dans...</p> <p>a- l'eau</p> <p>b- l'air</p> <p>c- la terre</p> <p>d- l'alimentation</p> <p>e- la maison</p> <p>f- toutes ces propositions</p>	<p>Les pesticides sont présents partout. Plusieurs études prouvent le rôle toxique des pesticides sur la santé, avec une action même à très faible dose.</p> <p>« Beaucoup de pays ont légiféré pour tenter d'endiguer les effets nocifs des pesticides. Toutefois, les protections tardent à être effectives. Les procédures d'homologation pour la mise en marché des pesticides présentent d'importantes failles. Il est difficile d'évaluer a</p>	<p>Il est possible de limiter son exposition aux pesticides en évitant les produits de traitements chimiques polyvalents, en aérant, en mangeant des produits non traités (alternatives naturelles).</p>

	<p>priori tous les risques que peut présenter un pesticide. De plus, les études de toxicité n'analysent pas les effets chroniques sur la santé. Il arrive que les études soient soumises, tout comme les élus, à des pressions de la part des lobbies des industries chimiques qui tentent d'empêcher l'interdiction ou d'annuler l'interdiction de substances dangereuses. »</p> <p><i>Source : fiche thématique ALIMENTERRE sur les pesticides + site internet de la semaine sans pesticides</i></p>	
<p>8 A combien s'élève le panier moyen de produits équitables en France ?</p> <p>5, 15, 35 ou 75 euros par</p>	<p>C'est encore (très insuffisant) ! Pourtant, en 10 ans le paniers moyens à été multiplié par 15, ce qui a permis au commerce équitable de dépasser le milliard d'euro de chiffre d'affaire en</p>	

<p>personnes ?</p>	<p>2017. <i>Source : Question issue du quizz sur le commerce équitable d'Artisans du Monde</i></p>	
<p>9 - Dans quels pays le petit déjeuner classique est-il salé ?</p> <p>A - La Bolivie B - Le Cambodge C - La Turquie</p>	<p>Cambodge, Turquie</p> <p>Les repas ne sont pas uniquement un moyen de s'alimenter, ils sont au centre des habitudes culturelles. Les petits déjeuners le prouvent bien !</p> <p>En Turquie, le petit déjeuner classique est le khavalti (prononcé : ka-val-teuh). Il se compose de crudités, de fromage, de fruits secs, d'olives et d'oeuf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La manière d'envisager les repas est également différente en fonction des pays, voire même des familles : moment de rassemblement inmanquables pour certains, ils peuvent être sautés ou pris en décalé pour d'autres. • La nourriture et les repas sont égasouvent au coeur des moments de célébrations. • Connexion du régime alimentaire avec les produits que l'on produit tout près (spécialités

	<p>Au Cambodge, le petit déjeuner peut être composé de plusieurs plats salés (riz accompagné de poisson, de porc ou de poulet, ou nouilles sautées).</p> <p>Dans les campagnes cambodgiennes, le petit déjeuner n'est pas très important, ils préfèrent prendre un vrai déjeuner vers 10 h du matin et un dîner vers 17 h.</p> <p>En Bolivie, le petit déjeuner classique est sucré. Dans la région de La Paz principalement, sur l'altiplano, les enfants prennent au petit déjeuner un «api pastel». L'api est une boisson à base de farine de maïs cuite très longtemps, avec un goût de cannelle, et le « pastel » est un gâteau qui l'accompagne.</p>	<p>locales)</p> <p>LA TURQUIE</p> <p>Le khavaltı (prononcé : ka-val-teuh) est le petit déjeuner turc. Il est assez différent du petit déjeuner français car traditionnellement salé. Il se compose de crudités (souvent tomates, concombres), de fromage kaşar ou beyaz, de fruits secs, d'olives et d'oeuf (dur ou en omelette, avec du fromage, de la saucisse et du piment appelé «menemen»). Il est accompagné de pain, de beurre, confiture et miel. Comme boisson, on prend un jus de fruit frais («portakal suyu», pour le jus d'orange, «nar suyu» pour le jus de grenade) et on boit toujours le traditionnel «çay» (thé). Certains préféreront le célèbre türk kahvesi (café turc) servi avec le marc (pour</p>
--	--	---

	<p>Et nous n'avons même pas évoqué ici de mélanges sucrés-salés !</p> <p>Et vous, quelles sont vos habitudes ?</p> <p>SOURCES D'INFORMATION :</p> <p>Pour la Turquie et la Bolivie, les petits déjeuners nous ont été décrits par des volontaires ou salariés d'associations ayant vécu dans ces différents pays. Nous nous appuyons ici sur leurs expériences !</p> <p>Pour le Cambodge : Site sur la culture</p>	<p>lire l'avenir !).</p> <p>Il existe également des pâtisseries, dont le célèbre «baklava» mais qui ne se consomment pas forcément au petit déjeuner. Elles se mangent tout au long de la journée, accompagnées d'un «çay».</p> <p>La Bolivie</p> <p>Dans la région de La Paz principalement, sur l'altiplano (mais aussi à Cochabamba, Sucre, Oruro...), les enfants prennent au petit déjeuner un «api pastel».</p> <p>L'api est une boisson à base de farine de maïs cuite très longtemps. Concrètement, c'est assez épais avec un goût de cannelle. Il peut être violet ou jaune ou bien mélangé.</p>
--	--	---

	<p>cambodgienne http://vorasith.online.fr/cambodge)</p>	<p>On le mange accompagné d'un gâteau appelé « pastel » (sorte de pâte feuilletée frite avec un peu de fromage à l'intérieur, qui gonfle, le tout saupoudré de sucre glace).</p> <p>A La Paz, il y a dans les marchés des tous petits stands dans lesquels on sert l'api bouillant dès 7h du matin. Certains enfants s'arrêtent sur le chemin de l'école pour prendre ce petit déjeuner. L'avantage ? Très nourrissant !</p> <p>Le Burkina Faso</p> <p>Il y a deux sortes de petit déjeuner que peuvent prendre les Burkinabé à Ouagadougou :</p> <p>La bouillie : du lait concentré, de l'eau et des</p>
--	--	---

		<p>flocons de céréales</p> <p>L'omelette dans le pain : 1 ou 2 œufs battus en omelette, frits dans une poêle (avec éventuellement un peu d'oignons, ou, plus rarement, quelques dés de tomates). L'omelette, bien cuite, est pliée en 2 et mise dans une demi-baguette de pain (plutôt molle car le climat chaud n'est pas propice à la baguette croustillante !)</p> <p>Le Nescafé « à la burkinabé » accompagne le petit déjeuner (et bien d'autres moments de la journée) : 1 ou 2 petites cuillères de Nescafé, deux ou trois sucres, 2 ou trois cuillères de lait concentré, ajouter de l'eau chaude, c'est prêt !</p>
--	--	---

Le Cambodge

« Les citadins prennent leur petit déjeuner en dehors de chez eux, au restaurant ou chez les

marchands de soupe ambulants. Ils prennent soit :

Du baï sach chrouk (riz avec du porc sauté et coupé en lamelles) OU du baï sach maon

(riz au poulet - poulet en petits cubes)

Du Borbor : sorte de porridge de riz accompagné de poisson (borbor treï), de porc (borbor sach chrouk) ou de poulet (borbor maon)

Du kuï tiv (soupe aux vermicelles chinois)

Avec un jus clair de café noir (kafé khmao) ou bien un café au lait glacé.

A la campagne, les paysans petit-déjeunent chez eux avec le reste du riz de la veille (baï kork), ou du riz cuit pour l'occasion, ou de la soupe de riz (borbor sor), tout cela accompagné de prahoc, ou de poisson séché (treï ngit), ou de poisson fumé (treï cha'eu) ou des oeufs de cane salés (pong ti praï).

Chez les paysans, le petit déjeuner n'est pas très important, car ils préfèrent prendre un vrai déjeuner vers 10 h du matin et un dîner vers 17 h. »

SOURCES D'INFORMATION :

A part le Cambodge, les petits

déjeuners nous ont été décrits par des volontaires

		<p>ou salariés</p> <p>d'associations ayant vécu dans ces différents pays. Nous nous appuyons ici sur leurs expériences !</p> <p>Cambodge : Site sur la culture cambodgienne (http://vorasith.online.fr/cambodge) réalisée par le SYFED.REFER (Système Francophone d'Édition et de Diffusion - Réseau Électronique Francophone) de Phnom Penh avec l'aide documentaire du Ministère de la Culture et des Beaux-Arts du Royaume du Cambodge et de la bibliothèque du Centre Culturel Français de Phnom Penh. Texte de Navuth TEP et de Jérôme ROUER</p>
<p>10 Comment manger durable et sain avec un petit</p>	<p>Faire des choix raisonnés de consommation peut permettre d'aller dans le sens de la préservation</p>	<p>Option</p>

<p>budget ?</p> <p>a- remplacer un plat de viande par un plat de légumineuses (légumes secs)</p> <p>b- prévoir des recettes en fonction des saisons</p> <p>c- acheter en groupe (voisin, famille, amis...).</p> <p>d- Faire ses courses chez les grandes franchises bio plutôt que les petits magasins</p>	<p>de l'environnement et de son budget.</p> <p>L'alimentation durable est avant tout une alimentation satisfaisante, il s'agit de manger à sa faim et avec des goûts qui nous correspondent.</p> <p>De manière générale, réduire sa consommation de viande est bénéfique pour l'environnement et pour le budget. Elle peut être remplacée par exemple par des légumineuses.</p> <p>Acheter de grandes quantité en vrac, à partager, peut également permettre de réduire son budget.</p> <p>Les produits sont souvent plus chers hors saisons, que ce soit les légumes, les fruits ou les poissons !</p> <p>Les grandes franchises bio ne sont pas forcément moins chères, et appartiennent parfois</p>	<p>Manger moins → Lien avec la surconsommation</p>
--	--	--

à des groupes que des magasins de grandes productions. Y faire ses courses permet de soutenir l'agriculture biologique, mais d'autres solutions sont moins chères et plus rémunératrices pour les agriculteur.ices (coopératives, AMAP, vente directe, petits magasins...).

Et vous, vous avez d'autres idées ?

Source :

Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D. *et al.* Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* **562**, 519-525 (2018). <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>

<https://www.olivierdauvers.fr/2022/07/21/bio-quelles-sont-les-enseignes-les-moins-cheres/>

<p>Quelle proportion de la population mondiale souffre d'une intolérance au lactose ?</p> <p>26 %, 43 % ou 68 %</p>	<p>Alors que la plupart des nourrissons peuvent digérer le lactose, de nombreuses personnes commencent à développer une intolérance (malabsorption) du lactose - une capacité réduite à digérer le lactose - après la petite enfance.</p> <p>On estime qu'environ 68% de la population mondiale souffre de malabsorption du lactose.</p> <p>Des organisations ont même porté ces données à 80 % de la population mondiale.</p>	<p>Lien à faire avec les préconisations de l'OMS et le lobby des produits laitiers</p> <p>→</p> <p>https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/12/rapport_greenpeace_viande_et_produits_laitiers_a_la_cantine-1.pdf</p>
<p>Qu'est ce qu'une alimentation saine ?</p> <p>A - une alimentation respectant la quantité de calories journalières préconisée</p>	<p>une alimentation de qualité, diversifiée, répondant aux besoins physiologiques</p>	<p>Combien de personnes ne peuvent pas se permettre une alimentation saine dans le monde ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,2 milliard - 2,5 milliards - 3,1 milliards

B - Une alimentation variée

C - Une alimentation de
qualité

Réponse : C - 3,1 milliards

Selon un rapport de la FAO (L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2022 - <https://www.fao.org/3/cc0639fr/cc0639fr.pdf>), près de 3,1 milliards de personnes ne pouvaient pas se permettre une alimentation saine en 2020 (une alimentation de qualité, diversifiée, répondant aux besoins physiologiques). Ce chiffre supérieur de 112 millions à celui de 2019 s'explique par l'inflation des prix à la consommation des produits alimentaires provoquée par les répercussions économiques de la pandémie de covid-19 et des mesures mises en place pour l'endiguer.

Cette problématique touche aussi les pays du Nord : 10% de la population européenne est concernée. (<https://www.oxfamfrance.org/agriculture-et-securite-alimentaire/femmes-et-changements->

climatiques/)

Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté
Alimentaire développé par le RECIDEV.

1. Sur combien d'espèces végétales reposent les 3/4 de l'alimentation mondiale ?

184 / 56 / 12

1. Quelle proportion des pertes de nourritures sont perdues pendant la transformation, le transport et la distribution des produits ?

- A - Autour de 50 % en Asie, Afrique et Amérique Latine
- B - Autour de 25 % en Amérique du Nord, Océanie et Europe
- C - Autour de 30 % en Asie, Afrique et Amérique Latine
- D - Autour de 40 % en Amérique du Nord, Océanie et Europe

2. Parmi les propositions suivantes, laquelle n'est pas un principe du commerce équitable ?

- A - La protection de l'environnement
- B - La promotion de l'égalité Femme-Homme
- C - Le paiement d'un prix juste et stable
- D - L'obligation de non-lucrativité

2. Quelle surface artificialise-t-on chaque année en France ?

20 000, 60 000 ou 110 000 hectares ?

3. Combien de fermes disparaissent chaque semaines en France ?

50, 100 ou 200

3. 1KG de confiture d'ananas équitable est produit au Laos et consommé en France. Parmi ces étapes, laquelle participe le + au changement climatique ?

- A - La fabrication de la confiture
- B - La production des ananas
- C - Le transport en bateau
- D - Le transport en camion

4. Qu'est ce qu'une AMAP ?

- A - Association Maraichère pour un Avenir Paysan
- B - Association Mondiale d'aide aux producteurs
- C - Association pour le maintien d'une agriculture paysanne
- D - Association de Mise en lien des Agriculteurs Patriotes

4. Quelle proportion des terres cultivées en France sont possédées par leur agriculteur·rices ?

20, 40 ou 60 %

**Transformation
et Distribution**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Transformation
et Distribution**

**Transformation
et Distribution**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Transformation
et Distribution**

5. L'agriculture raisonnée, c'est comme l'agriculture biologique :

Vrai ou Faux ?

5. Combien de bovins sont abattus par heures en abattoir mobiles vs en abattoir classique ?

**12 vs 40 bovins
6 vs 80 bovins
40 vs 80 bovins**

6. Combien de personnes demandent l'aide alimentaire en France ?

**2,1 millions
3,5 millions
7,2 millions**

6. Quelle proportion de la main d'œuvre agricole exerçant en France est-elle d'origine étrangère ?

15 % 25 % 65 % ou 80 %

7. De 1900 à 2000, quel est le pourcentage de la biodiversité cultivée perdue ?

75 % 45 % 25 % 10 %

7. Un avocat est produit au chili et vendu en France. A quel point son transport en avion est-il plus polluant que son transport en bateau ?

5, 10 ou 20 fois plus

8. Combien de temps se conserve un bocal de légumes stérilisé ?

**A - 1 an
B - 3 mois
C - 5 semaines**

8. En France, combien de fois par ans sont traitées les pommes en moyenne ?

10 / 35 / 70

**Transformation
et Distribution**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Transformation
et Distribution**

**Transformation
et Distribution**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Transformation
et Distribution**

9. Qu'est ce qu'un pesticide ?

- a- un insecticide (pour tuer les insectes)
- b- un produit qui élimine les bactéries (bactéricide)
- c- un fongicide (pour tuer les champignons)
- d- un herbicide (pour tuer les mauvaises herbes)

9. Quelle part des produits alimentaires est commercialisée dans les grandes distributions (en 2018) en France ?

- A - 85 %
- B - 65 %
- C - 55 %

10. La surpêche est illégale.

VRAI ou FAUX ?

11. Quelle est la première cause d'accaparement des terres dans les pays en développement (acquisition de terres pour produire des denrées destinées à l'exportation) ?

- A - La production de café et de chocolat
- B - La production de soja pour l'alimentation animale
- C - La production d'agro-carburants
- D - La production de canne à sucre

12. Quel pourcentage des terres agricoles européennes est destiné à nourrir du bétail ?

43 % 56 % 71 %

13. Par jour, combien de litres de lait supplémentaires une vache européenne produit-elle par rapport à une vache burkinabaise ?

5 L, 10 L ou 25 L

14. Parmi ces modèles, lesquels sont basés sur l'introduction de la diversité dans les systèmes de cultures ?

- A- Permaculture
- B- Agro-foresterie
- C - Géo-ingénierie

**Transformation
et Distribution**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

**Production
Agricole**

1. Quelle est la consommation moyenne de sucres ajoutés par américain·e par jour ?

5, 9 ou 17 cuillères à café ?

1. Quel pourcentage de la population mondiale souffre de la faim ?

2% ? 8% ? 11% ?

2. Comment évolue le pourcentage de la population mondiale souffrant de la faim ces dernières années ?

Il diminue, stagne, augmente ?

2. Quelle quantité de plastique ingère-t-on chaque semaine ?

35 grammes (bouteille de plastique vide)

3 grammes (un bouchon en plastique)

5 grammes (une carte de crédit)

2 grammes (une punaise de bureau)

3. Limiter sa consommation moyenne de viande de ruminants (bovins, ovins, caprins), permettrait de réduire les émissions totale de Gaz à Effet de Serre de :

8,5% / 3,2% / 14%

3. Parmi les personnes dans le monde qui souffrent de la faim, quel pourcentage sont des agriculteurs et agricultrices, pêcheurs·euses, éleveur·euses ou membres de leurs familles ?

30 60 ou 80 % ?

4. Combien de kg de déchets alimentaires produit un·e américain·e chaque année :

25,59 ou 86 ?

4. Combien de grammes de protéines contient une portion de 100g de steak haché VS 100g de noix ?

1. 14 VS 24g ?

2. 19g VS 11g ?

3. 36g VS 8g ?

**Paradoxe
de la faim**

Consommation

Consommation

**Paradoxe
de la faim**

**Paradoxe
de la faim**

Consommation

Consommation

**Paradoxe
de la faim**

5. Les produits de la mer (poissons, coquillages, crustacés...) ont aussi une saisonnalité ?

Vrai ou Faux

5. La souveraineté alimentaire :

a) Est défini par : « Le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaire »

b) Est composée de : l'accès à la nourriture ; la disponibilité ; la qualité ; la stabilité des trois autres dimensions dans le temps.

c) Est la capacité pour un pays ou un territoire de subvenir aux besoins de sa population en produisant lui-même les ressources alimentaires

6. La sécurité alimentaire :

a) Est un des 17 objectifs de développement durable adoptés par les États Membres de l'ONU en 2015 dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030

b) Est inscrite dans la Déclaration Universelle des droits de l'homme et du citoyen de 1948

c) A fait l'objet d'un pacte international

d) Toutes les réponses précédentes

6. En France, les cantines scolaires doivent obligatoirement proposer repas végétarien par semaine

VRAI ou FAUX ?

7. On retrouve des pesticides dans...

a- l'eau

b- l'air

c- la terre

d- l'alimentation

e- la maison

f- toutes ces propositions

7. Au niveau commercial, les produits agricoles sont considérés comme des produits comme les autres.

Vrai ou Faux ?

8. L'UE est agro exportatrice car elle satisfait largement à ses besoins alimentaires.

Vrai ou Faux ?

8. A combien s'élève le panier moyen de produits équitables en France ?

5, 15, 35 ou 75 euros par personnes ?

**Paradoxe
de la faim**

Consommation

Consommation

**Paradoxe
de la faim**

**Paradoxe
de la faim**

Consommation

Consommation

**Paradoxe
de la faim**

9. Dans quels pays le petit déjeuner classique est-il salé ?

- A – La Bolivie
- B – Le Cambodge
- C – La Turquie

9. Qu'est-ce que la faim ?

- A - Le manque d'énergie alimentaire
- B - La malnutrition
- C - La sous-alimentation
- D - Ce qui arrive quand on saute le petit-déjeuner

10. Combien de personnes l'obésité touche-t-elle dans le monde ?

132 millions
672 millions
945 millions

10. Comment manger durable et sain avec un petit budget ?

- a- remplacer un plat de viande par un plat de légumineuses (légumes secs)
- b- prévoir des recettes en fonction des saisons
- c- acheter en groupe (voisin, famille, amis...).
- d- Faire ses courses chez les grandes franchises bio plutôt que les petits magasins

11. Nous produisons suffisamment de nourriture pour nourrir le monde.

Vrai ou Faux ?

12. Qui nourrit le monde ?

- A - Les petit·es paysan·nes
- B - L'agro-industrie
- C - Les deux à part presque égale

13. Quelle part de la population mondiale travaille dans l'agriculture ?

5%, 15% ou 25%

14. La souveraineté alimentaire encourage un modèle agricole plus écologique et durable.

Vrai ou Faux ?

**Paradoxe
de la faim**

Consommation

Consommation

**Paradoxe
de la faim**

**Paradoxe
de la faim**

**Paradoxe
de la faim**

**Paradoxe
de la faim**

**Paradoxe
de la faim**

1. 12 !



12 espèces végétales assurent les 3/4 de l'alimentation mondiale. Dans l'ordre du tonnage : **cane à sucre, maïs, riz, blé, pommes de terre, soja, manioc, tomates, bananes, oignons, pommes, raisin.**

En tout 150 espèces seulement nourrissent la plus grande partie de l'humanité alors que l'Homme a cultivé jusqu'à 10 000 espèces différentes de légumes, grâce aux semences paysannes.

Une **semence paysanne** est une semence (graine, buble, bouture, greffe) qui a subi des milliers d'années d'évolution. Sa méthode de sélection et de reproduction, opérée par les paysan·nes, est traditionnelle et même ancestrale !

Les semences paysannes constituent un bien commun, elles sont inappropriables par un droit de propriété.

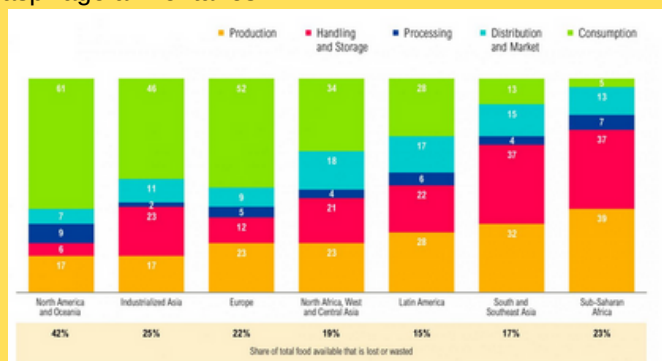
Source : question issue du quizz « Prends en de la graine » de l'association SOL, disponible en ligne



1. Autour de 50 % en Asie, Afrique et Amérique Latine et autour de 25 % en Amérique du Nord, Océanie et Europe

Les pays, riches ou pauvres, perdent à peu près la **même quantité de nourriture**. Mais pour l'Europe et l'Amérique du Nord, environ 60% des pertes se produisent au niveau de la personne consommatrice alors que, dans les pays en développement, plus de 70 % des pertes ont lieu au moment de l'après-récolte et du transport.

Dans les pays en développement, les pertes alimentaires s'expliquent par les contraintes techniques, financières et de gestion des techniques de récolte, de stockage et de réfrigération. Le soutien direct aux producteur·ices, les investissements dans les infrastructures et les transports, ainsi que le développement de l'industrie alimentaire et du conditionnement pourraient réduire la quantité de pertes et de gaspillage alimentaires.



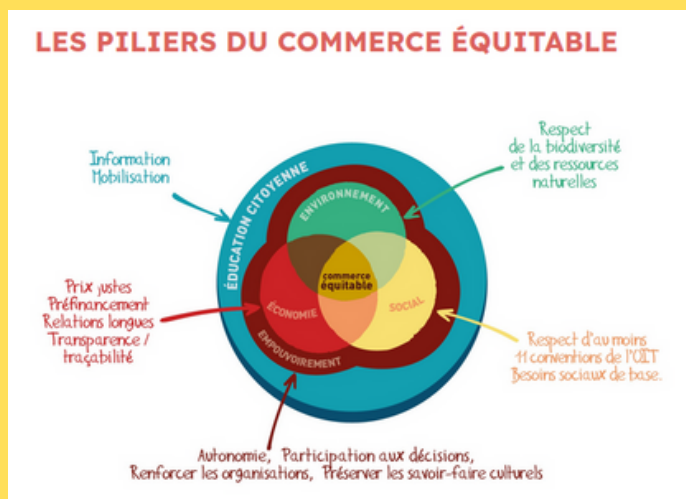
Source : Fiche thématique ALIMENTERRE sur l'empreinte alimentaire

2. L'obligation de non-lucrativité

Les organisations de commerce équitable peuvent faire des bénéfices... mais elles doivent les réinvestir dans des actions de commerce équitable !

Le commerce équitable est une **méthode pour assurer des conditions de travail dignes et décentes**. Il est défini depuis 2005 dans la loi française et se base sur trois critères :

1. Un engagement des partenaires sur la durée (3ans)
2. Un prix rémunérateur basé sur les coûts de production
3. L'octroi d'un bonus destiné aux projets collectifs.



Source : Question issue du quizz d'artisan du monde sur le commerce équitable

2. 60 000

Depuis 30 ans, la dynamique d'artificialisation est constante. **La France artificialise chaque année entre 50 000 et 60 000 hectares soit l'équivalent d'un terrain de foot toutes les 7 minutes.**

Entre 1990 et 2007, les pays dits industrialisés ou en transition ont perdu 3,2 millions d'hectares de terres arables par an, à cause de changements d'affectation de leurs sols et de dégradations. Cela a pour conséquence des pressions foncières dans les pays du Sud.

Sources :

Etat des terres agricoles en France, le premier rapport de Terre de Liens

Fiche thématique ALIMENTERRE sur l'accaparement des terres



1.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

1.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

2.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

2.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

3. 200

Chaque semaine, **200 exploitations professionnelles disparaissent** faute d'avoir trouvé un-e **successeur-ses ou un-e nouvel-le exploitant-e**.

Cette baisse du nombre d'exploitations agricoles en France s'est engagée de longue date.

Depuis le début des années 1950, le nombre de fermes a été divisé par cinq ; il restait encore plus de deux millions d'exploitations en 1955. Au cours des dernières années, le rythme de disparition est de 3 % par an. On compte aujourd'hui 500 000 exploitations dont 326 000 sont considérées professionnelles.

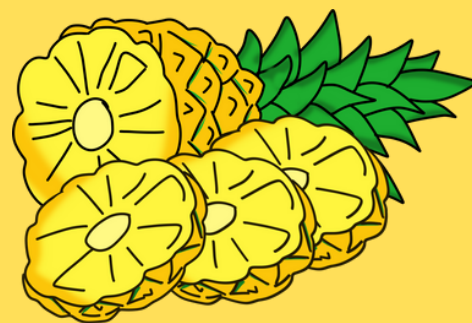
En parallèle, la surface moyenne des exploitations professionnelles augmente régulièrement : elle est passée de 42 ha en 1988 à 66 ha au début des années 2000 pour s'établir aujourd'hui à 78 ha. La tendance à l'agrandissement s'observe quelle que soit l'orientation de l'exploitation.

Source : lafranceagricole.fr

3. Dans l'ordre : La fabrication de la confiture, Le transport en camion, Le transport en bateau, La production des ananas (A - D - C - B)

Prendre en compte l'ensemble du cycle de vie d'un produit est important pour évaluer son impact.

Dans le cas d'1KG de confiture d'ananas équitable produit au Laos et consommé en France, c'est le sucre de Thaïlande, la fabrication du verre et le butane (cuisson) qui contribuent le plus au changement climatique.



Source : Question issue du quizz d'artisan du monde sur le commerce équitable

4. Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

En achetant à l'avance, les consommateur-ices préfinancent la campagne agricole. L'AMAP participe ainsi au maintien d'une agriculture de proximité.

Depuis que le phénomène des AMAP s'est installé en France en 2001, le succès ne se dément pas. Il en existe 2 200 en 2021 pour plus de 200 000 mangeurs et mangeuses et environ 3700 fermes.



Source : Fiche thématique ALIMENTTERRE sur l'empreinte alimentaire sur les circuits courts + site internet de transrural initiatives

4. 20%

20 %, moins d'un quart des agriculteurs-rices sont propriétaires de leurs terres. La plupart des surfaces agricoles sont litées par les agriculteurs-rices, ce qu'on appelle **le fermage**.

De nombreux enjeux sont soulevés par la question de la propriété des terres. En effet, par leurs décisions et leurs choix, les propriétaires peuvent entraver ou faciliter la transmission des fermes et l'installation de nouveaux projets agricoles.

Qu'advient-il des 13 millions d'hectares de terres détenues par des propriétaires de plus de 65 ans dont les enfants ne sont pas agriculteur-rices ? En quoi la multiplication des terres en indivision peut-elle compliquer le travail des agriculteur-rices ? Quel place est laissée à l'agriculture de ferme dans laquelle les intérêts financiers prennent le pas sur les considérations alimentaires ?

Retrouvez tout le rapport de Terre de lien sur la question ici :



3.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

3.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

4.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

4.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

5. FAUX



La confusion est fréquente.

Toutes les deux sont des méthodes de production agricoles alternatives à l'agriculture intensive.

L'**agriculture biologique** exclut le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse, elle est garantie par la certification d'un organisme officiel.

L'**agriculture raisonnée** prend en compte le respect de la santé des consommateurs, de l'environnement et du bien-être animal. Cependant, elle peut utiliser des pesticides sans limitation du nombre de traitement. En France, l'agriculture raisonnée est cadrée depuis 2002 par un référentiel et prévoit depuis 2012 le logo Haute Valeur Environnementale.

On peut noter que l'agriculture dite raisonnée est définie uniquement en droit français alors que l'appellation d'agriculture biologique est appliquée partout dans tout le territoire européen.

Source : <https://guide-agriculture.com/connaissiez-vous-la-difference-entre-lagriculture-raisonnee-et-lagriculture-biologique/>

6. 3,5 millions

L'insee estime que 2 à 4 millions de personnes demandent l'aide alimentaire en France. Le chiffre exact dépend de la méthode de calcul utilisée : 3,9 millions en partant du chiffre de personnes inscrites dans des associations d'aide alimentaire, entre 2 et 3,5 millions selon des enquêtes réalisées par l'INSEE.

Parmi ces personnes, 25 % ont moins de 25 ans.

La sécurité sociale de l'alimentation est une alternative à l'aide alimentaire, soutenue et expérimentée par des collectifs de citoyens.nes.



Source : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/source/operation/s2019/presentation>

5. 6 vs 80 bovins

Selon le ministère de l'Agriculture, il existe 234 abattoirs de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcins, équins) en France. Ils étaient un millier dans les années 1970. Conséquence : les bêtes parcourent bien souvent des centaines de kilomètres, entassées dans des camions, avant d'être abattues à des cadences industrielles.

L'article 73 de la loi Egalim de 2018 a ouvert la voie à la mise en place de l'expérimentation de l'abattage mobile en France.

L'abattoir mobile consiste en une **structure modulaire et transportable qui se déplace de ferme en ferme sous la forme de camions mobiles**. Ce système dispose de l'infrastructure nécessaire à l'abattage des animaux et au conditionnement des carcasses. Les carcasses sont ensuite envoyées dans un atelier de découpe et de préparation des commandes.

L'abattoir mobile, c'est également une meilleure rémunération pour l'éleveur : environ 25 % de plus que lorsqu'il passe par un abattoir traditionnel.

La première entreprise à avoir tenté de développer ce concept en France s'appelle le Boeuf éthique.

Source : <https://www.bourgognefranche-comte.fr/elle-cree-le-premier-abattoir-mobile-de-france>



6. 80%

Près de 80% de la main d'oeuvre salariée est d'origine étrangère (Chiffres 2016, source Office Français de l'Immigration).

La situation de ces personnes est très souvent plus que précaire (logements indignes, mépris du droit du travail, heures supplémentaires non rémunérées).



Le documentaire « Partir à l'aventure », réalisé par Colombine Proust Christine Forestier Lucie Hautbout Gabrielle Bichat, produit « Les champs au-delà des frontières ! » porte un éclairage sur cette thématique. Il fait partie de la sélection ALIMENTERRE 2023 !

Source : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/la-covid-19-revele-la-dependance-de-l-agriculture-a-la-main-d-oeuvre-etrangere-3280357>

5.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

5.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

6.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

6.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

8.

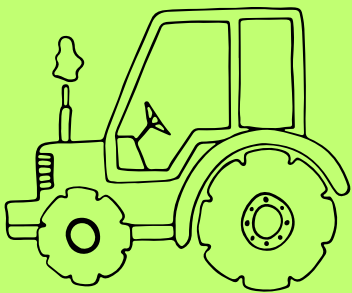
35



Réponse : les pommes sont traitées en moyenne plus de 35 fois par an.

« La face cachée de notre alimentation est celle de l'utilisation de millions de tonnes de pesticides à l'échelle mondiale. »¹

"Comme près de 4000 variétés de fruits et de légumes, la culture de la pomme dépend entièrement de la pollinisation. Les pommiers fournissent un nectar sucré très prisé, en particulier par les abeilles. C'est un véritable cercle vicieux : alors qu'elle a besoin des abeilles pour exister, la pomiculture industrielle utilise cinq pesticides tueurs d'abeilles".²



Source :
1 fiche thématique ALIMENTERRE sur les pesticides
2 <https://www.greenpeace.fr/pomme-souvent-empoisonnee-pesticides/>

8.

1 an !

Les légumes ou fruits mis en conserves (stérilisés) peuvent se consommer plus d'un an après.

Faire des bocaux permet à la fois d'éviter le gaspillage et de conserver des fruits et légumes, pour moins d'énergie que la congélation.

La mise en bocal conserve également les qualités gustatives des aliments !



Source : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/bien-manger/cuisinez-en-toute-occasion/bocaux-maison-c-est-la-saison-toute-l-annee>

7. 20 fois plus

Selon le WWF, un kilo d'avocats du Chili par bateau représente 600 grammes de CO₂ et par avion plus de 20 fois plus (13 kilos).

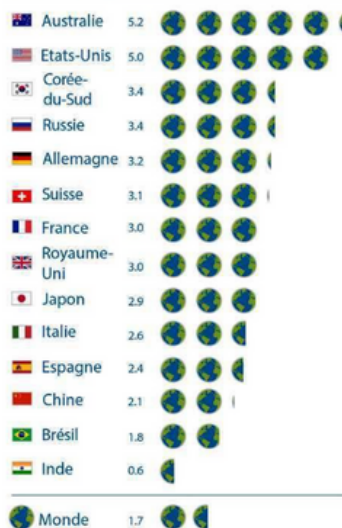
L'empreinte écologique mesure l'impact de l'activité humaine sur la biosphère. Il s'agit de déterminer la surface terrestre nécessaire à l'absorption du CO₂ et à la production de ressources renouvelables liées à la présence humaine.

Il faudrait 3 planètes si toute l'humanité adoptait le mode de vie d'un-e français-e, 5 planètes pour celui d'un-e américain-e !

Notre alimentation représente environ 37% de notre empreinte écologique, soit la part la plus importante (les autres sources étant tous les autres biens de consommations, le transport et l'habitat). Si l'empreinte écologique idéale totale d'un-e être humain-e est de 1,8 hectare, les français-es ont ce niveau d'impact par leur seule alimentation!

Source : fiche thématique ALIMENTERRE sur l'empreinte alimentaire

Combien de planètes Terre faudrait-il si la population mondiale vivait comme les habitants en...



7.

75%

75 %. Selon la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), depuis le début du siècle dernier, les trois quarts environ de la diversité génétique des plantes et céréales cultivées ont été perdus.

Source : Chiffres de la FAO



8.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

8.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

7.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

7.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

9. Les quatre !

Un pesticide est le terme générique pour définir les **biocides (ils détruisent toute forme de vie)**.

« La France est le 2ème plus gros consommateur européen avec 75 300 tonnes annuelles. Certes, les intrants chimiques ont, en partie, permis d'augmenter la production agricole mais pas d'éradiquer la faim dans le monde. La dépendance aux intrants chimiques dangereux est une solution de court terme qui porte atteinte au droit à une alimentation suffisante et de qualité, ainsi qu'à la santé des générations actuelles et futures et à leur environnement. La réglementation relative aux pesticides est diverse selon les pays et souffre de lacunes et d'incohérences. »

Source : fiche thématique ALIMENTERRE sur les pesticides
+ site internet de la semaine sans pesticides



11. La production d'agro-carburants

« On parle d'accaparement de terres lorsqu'il y a acquisition (location, concession, achat...) de terres par des firmes ou des États de vastes zones cultivables (>10.000 hectares) à long terme (souvent 30-99 ans) pour produire des denrées de base destinées à l'exportation. »

« Selon une étude de 2012 associant recherche, organisations internationales et ONG, les agrocarburants sont la première cause des accaparements des terres. ». L'utilisation de terre disponible pour l'agro-carburant entraîne des changements d'affectation des sols pour d'autres cultures (parcelles de forêts primaires rasées pour produire canne à sucre, soja ou cultures vivrières). Concernant le soja : « Selon l'étude du centre OPERA de 2014, les importations brutes européennes de soja, destinées à l'alimentation bétail, mobilisent à elles seules près de 20 millions ha de terres à l'étranger, avec des importations avoisinant chaque année les 34 millions de tonnes de soja. »

Source : Fiche thématique ALIMENTERRE sur l'accaparement des terres

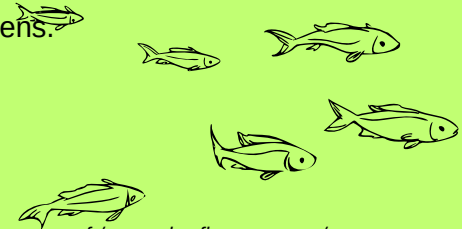
10. FAUX

« Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, la surpêche peut être une activité tout à fait légale. Elle est autorisée, en toute conscience, par les organisations internationales de gestion des pêches »

La pêche pirate est aussi une forme de surpêche, illégale.

« La surpêche affecte les économies locales et les équilibres sociaux. Les premiers touchés sont les populations les plus pauvres et les femmes en particulier, notamment en Afrique de l'Ouest (en Mauritanie et au Sénégal, par exemple), où 1 % des navires réalisent 50 % des prises à eux seuls ! Ils sont donc peu nombreux à faire de gros dégâts. »

De nombreuses mesures pourraient être prises pour rendre la pêche durable, et des collectifs se mobilisent en ce sens.



Source : <https://www.greenpeace.fr/surpeche-fleau-oceans/>

12. 71%

71 % des terres agricoles européennes sont destinés à nourrir du bétail.

« Parmi ces 71 %, la moitié sont des prairies permanentes qui peuvent apporter des bénéfices indéniables en termes de préservation de la biodiversité et de captage du carbone.

Cependant, et c'est ce qui est le plus problématique, l'autre moitié sont des terres arables qui pourraient en partie être utilisées pour produire fruits, légumes, légumes secs ou céréales destinées aux populations et non au bétail. Selon ce rapport, sur l'intégralité des terres arables européennes, 63 % sont ainsi destinés à l'alimentation du bétail. Un chiffre qui démontre la place démesurée prise par l'élevage ces dernières décennies. »

Source : <https://www.greenpeace.fr/espace-presse/de-terres-agricoles-destinees-a-lelevage-europe/>
<https://www.soulution.fr/lagriculture-en-quelques-chiffres/>

10.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

9.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

12.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

11.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

13. 25 litres

« Alors qu'une vache burkinabaise produit entre 1 et 5 litres de lait par jour, une vache européenne en produit entre 25 et 30 litres. »

Problématique de la vente du lait en poudre

L'Europe produit énormément de lait (20 % du lait mondial) et l'exporte (25 % des exportations mondiales), notamment sous forme de poudre de lait.

La mise en concurrence de tous les producteur.ices de lait au niveau mondial entraîne alors une vulnérabilité pour certaines populations : les consommateur.ices burkinabais-es achèteront plutôt le lait européen moins cher que du lait local.



Cet exemple est détaillé dans la vidéo de SOS faim sur le paradoxe de la faim (2'15 à 3'20)

Source : vidéo « le paradoxe de la faim » de SOS faim et la fiche thématique ALIMENTERRE sur l'élevage.

14. Agro-foresterie, Permaculture

L'**agro-foresterie** associe des arbres à une culture agricole et/ou de l'élevage.

La **permaculture** «un système de culture intégré et évolutif s'inspirant des écosystèmes naturels.»

L'**agroécologie**, englobe ces deux notions puisqu'elle «conçoit une approche globale qui concilie agriculture, écologie, productivité, activité humaine et biodiversité ». Elle est basée sur l'introduction de la diversité dans les systèmes de production agricole.

La **géo-ingénierie** quant à elle « regroupe les techniques utilisées par les humains pour contrôler, modifier et maîtriser l'environnement terrestre, c'est-à-dire le climat, les cycles naturels ou les écosystèmes ». Cela correspond plutôt à une vision « techno-solutionniste » de la crise environnementale : « on mise sur une technologie nouvelle capable de résoudre nos problèmes écologiques sans avoir à remettre en cause nos modes de développement. »

vidéo sur l'agroécologie ici

Sources :

<https://dicoagroecologie.fr/>

<https://youmatter.world/fr/definition>

[/geo-ingenierie-definition-exemple](#)

[s-technologies-limites/](#)



9. 65%

Selon une enquête de l'INSEE, « En 2018, 65 % des produits alimentaires sont commercialisés par les grandes surfaces d'alimentation générale. Depuis 2010, leur part de marché baisse cependant au profit de la vente à distance. »

Selon un classement de l'association WWF des 25 entreprises françaises qui impactent le plus les écosystèmes mondiaux, Carrefour occupe la première place du podium, suivie par Auchan et Casino. WWF les a identifiées comme « prioritaires pour une transformation rapide des marchés car elles impactent le plus les écosystèmes terrestres et marins ».

Source :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/4473482>

[https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-](https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-07/16_synthese_25_entreprises_francaises_qui_impactent_le_pl)

[07/16_synthese_25_entreprises_francaises_qui_impactent_le_pl](#)

[us.pdf](#)

14.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

13.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

9.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

1. 17 cuillères

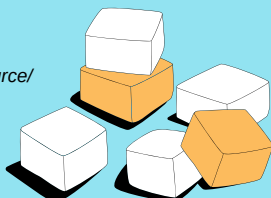
L'adulte, l'adolescent·e et l'enfant américain·es moyens consomment environ **17 cuillères à café de sucre ajouté par jour** (soit environ 85 grammes).

La limite recommandée par les autorités de santé est d'environ 6 cuillères à café pour les femmes adultes et environ 9 cuillères à café pour la plupart hommes adultes.

La plupart du sucre ajouté provient d'aliments transformés et préparés, des boissons et collations sucrées. Les contributeurs moins évidents mais significatifs sont les céréales pour petit-déjeuner et le yaourt.

« La surconsommation de sucre est l'une des causes connues de l'obésité, du diabète de type 2 et des maladies cardiovasculaires. Si la solution semble simple – réduire notre consommation de sucre –, l'Europe peine à inverser la tendance. Une étude de l'ONG Corporate Europe Observatory publiée en 2016 sur le lobbying de l'industrie du sucre en Europe souligne la responsabilité des industriels de l'agroalimentaire contre toute réglementation contraignante. »

Source : <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/carbohydrates/added-sugar-in-the-diet/>

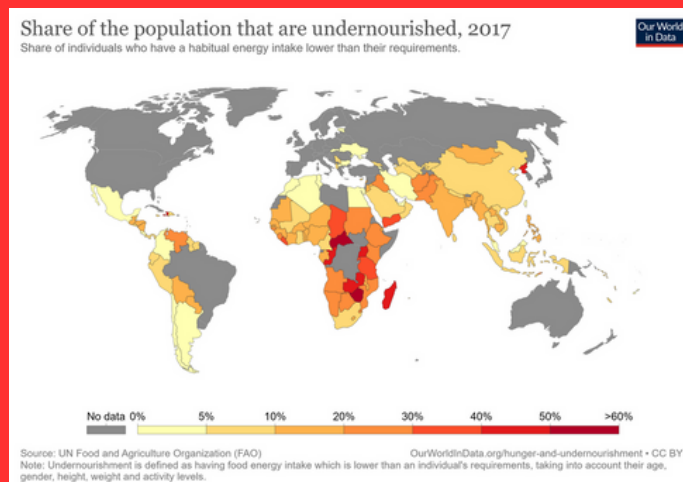


1. 11%

11% de la population mondiale, soit 1 personne sur 9.

En effet, sur 7,8 milliards d'habitant·es, 821 millions souffraient de la sous-alimentation en 2018 (selon les chiffres de la FAO).

Source : <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/hunger/>



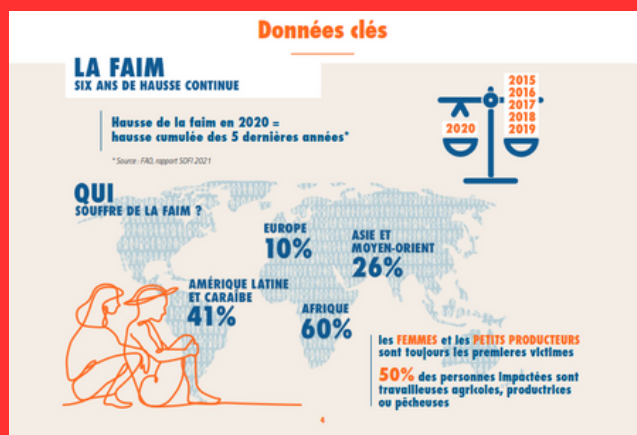
2. Augmentation

Selon la FAO, le nombre de personnes sous-alimentées a recommencé à augmenter depuis 2014.

La crise du CoVID-19 accélère cette augmentation : 100 millions de personnes supplémentaires pourraient avoir déjà basculé dans une situation de faim chronique.

Pourtant, il s'agit de l'objectif n°2 des Objectifs de Développement Durable « Faim Zéro ».

Source : <https://www.sosfaim.be/wp-content/uploads/2021/08/Kit-Alimenterre-Sur-le-Champ.pdf>

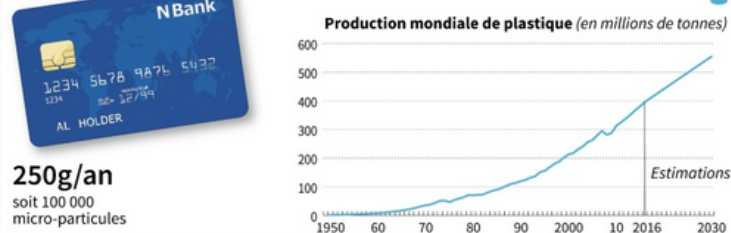


2. 5 grammes

Nous ingérons 5 grammes de plastique par semaine, soit l'équivalent d'une carte bancaire.

Cela équivaut à environ 250g de plastique par an soit 7 bouteilles plastiques (une bouteille pèse 35g)

Cinq grammes de plastique avalés chaque semaine



Source : <https://wwf.be/fr/communiqués-de-presse/letre-humain-ingere-5-grammes-de-plastique-par-semaine-soit-lequivalent-dune>

1.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

1.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

2.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

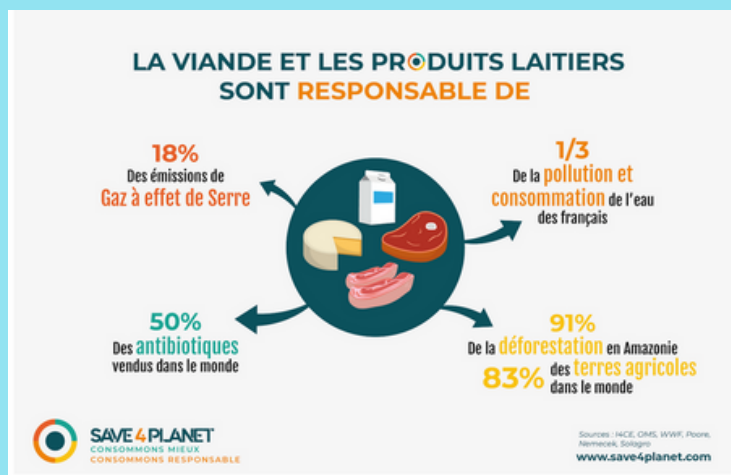
2.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

3. 8,5%

Limiter la **consommation moyenne de viande de ruminants** (bovins, ovins, caprins) à 10 g par jour et la consommation des autres viandes, du poisson et des œufs à 80 g par jour permettrait de réduire de **36 % les émissions de GES d'origine agricole**, et de **plus de 8,5 % les émissions totales de GES**

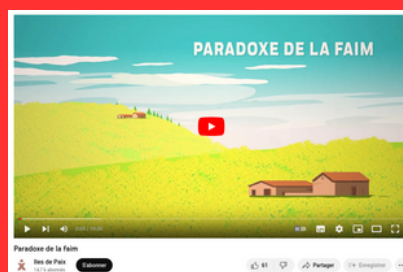
Source : <https://www.viande.info/recommandations-reduction-viande-environnement>



3. 80%

"Nous sommes plus de 7,5 milliards d'êtres humain-es sur Terre... Notre planète possède toutes les ressources pour pouvoir produire de la nourriture pour chacun d'entre nous, et pourtant plus de 800 millions de personnes souffrent de la faim, soit 1 personne sur 9. 80% des personnes qui ont faim sont des agriculteur-ices, des éleveur-ses ou des pêcheur-ses, ainsi que leurs familles. Produire de la nourriture et ne pouvoir se nourrir suffisamment... on appelle cela le **paradoxe de la faim**"

Source : <https://paradoxedelafaim.org/>



Scannez ici pour voir la vidéo



4. 59 kg

Un rapport de 2021 évalue cette perte à 59 kg par personnes et par ans aux USA, et 72kg au Pérou, 84 au Ghana, 64 au Japon ou encore 81 au Danemark ou encore 102 en Australie. Le plus élevé du classement est 189 au Niger. (1)

« Les pays, riches ou pauvres, perdent à peu près la même quantité de nourriture. Mais pour l'Europe et l'Amérique du Nord, plus de 60 % des pertes se produisent au niveau de la distribution et du consommateur alors que, dans les pays en développement, 70 % des pertes ont lieu au moment de l'après-récolte et du transport. » (2)

Les pertes et le gaspillage alimentaires participent à une importante dilapidation des ressources, notamment l'eau, la terre, l'énergie, le travail et le capital, et produit inutilement des émissions de gaz à effet de serre, contribuant au réchauffement mondial et au changement climatique. De plus, une fois à la poubelle, cette nourriture devenue déchet est une charge pour la collectivité.

Source :
(1) <https://www.unep.org/fr/resources/rapport/rapport-2021-du-pnue-sur-lindice-du-gaspillage-alimentaire>
(2) https://www.alimenterre.org/system/files/inline-files/fiche-theme-emprunte-ali-2018-mise-en-page_0.pdf

4. 19 VS 11 g

Un steak de bœuf haché de 100G contient 19g de protéines, contre 11g pour 100g de noix.

Les kilocalories contenus dans 100g de noix sont d'ailleurs supérieurs (300kcal pour le steak vs 730kcal pour les noix)

La famille des **oléagineux** est une source riche en protéines. Les noix mais aussi noisettes, amandes, noix de cajou et cacahuètes sont donc recommandées dans le cadre d'une alimentation végétarienne, plus durable qu'une alimentation très carnée.



Source : <https://www.santemagazine.fr/alimentation/nutriments/guide-des-calories/>

3.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

3.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

4.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

4.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

5. VRAI

Nous entendons souvent parler de l'importance de consommer des légumes et fruits de saison, et il en va de même pour les produits de la mer !

En effet, pendant les périodes de reproduction, certaines espèces de poisson sont regroupées dans une zone géographique restreinte. Les pêcher à ce moment là peut alors mettre en danger la population.

Consommer des poissons hors saison de reproduction permet d'amoinrir les risques de diminution voire d'effondrement des stocks halieutiques.

En plus, les qualités gustatives des produits sont meilleures en saison !

Selon l'ademe, « La saisonnalité est également à connaître lorsque l'on consomme des coquillages (huîtres, moules, palourdes ou coques). Elle se base sur les cycles de reproduction et garantit ainsi la protection des espèces.

C'est également en fonction de ces saisons que les produits sont les moins chers. »

Source : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/conso/alimentation/manger-local-de-saison-pourquoi-c-est-essentiel>
<https://www.ethic-ocean.org/article-saisonnalite-et-durabilite/>

5. La souveraineté alimentaire ...

... est définie par « Le **droit des peuples** à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaire ».

Elle a été théorisée par la Via Campesina en 1996, en marge du Sommet mondial de l'alimentation. Elle apporte une dimension politique à la question de l'alimentation.

La **sécurité alimentaire** est composée de quatre dimensions : l'accès à la nourriture ; la disponibilité (quantités suffisantes) ; la qualité (nutritionnel et sanitaire) ; la stabilité des trois autres dimensions dans le temps.

L'**autosuffisance alimentaire** est la capacité pour un pays ou un territoire de subvenir aux besoins de sa population en produisant lui-même les ressources alimentaires).



Plus d'information sur ce concept sur leur site : <https://viacampesina.org/>

6. La sécurité alimentaire

Toutes les réponses sont vraies !

Le deuxième Objectif du Développement Durable s'intitule «**Faim Zéro** ».

L'article 25 de la DDH de 1948 traite de la faim : "Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, **notamment pour l'alimentation** [...]" (article 25).

Plusieurs pactes ont été signés : le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (en vigueur depuis 1976) affirme le **droit à une nourriture suffisante**, instrument juridique obligatoire pour les parties qui y adhèrent ; le Pacte mondial de **sécurité alimentaire** (1985) ; la Déclaration de Barcelone (1992) ; les Déclarations de Rome sur la nutrition (1992 et 2014) et le Plan d'action pour favoriser une croissance mondiale équitable favorable aux pays vulnérables ;

6. VRAI



« Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers. »

Le secteur de la restauration collective, « avec 3,5 milliards de repas par an, représente un levier majeur pour faire évoluer les pratiques alimentaires »

Cependant, d'après Greenpeace, seulement 3% des élèves ont accès à une option végétarienne plus d'une fois par semaine.

Source :

<https://agriculture.gouv.fr/egalim-depuis-le-1er-novembre-2019-un-menu-vegetarien-par-semaine-dans-toutes-les-cantines>
<https://www.greenpeace.fr/espace-presse/cantines-scolaires-avec-la-loi-egalim-71-des-eleves-du-primaire-ont-un-menu-vegetarien-par-semaine>

5.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

5.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

6.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

6.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

7. Les pesticides sont présents partout.

Plusieurs études prouvent le rôle toxique des pesticides sur la santé, avec une action même à très faible dose.

« Beaucoup de pays ont légiféré pour tenter d'endiguer les effets nocifs des pesticides. Toutefois, les protections tardent à être effectives. Les procédures d'homologation pour la mise en marché des pesticides présentent d'importantes failles. Il est difficile d'évaluer a priori tous les risques que peut présenter un pesticide. De plus, les études de toxicité n'analysent pas les effets chroniques sur la santé. Il arrive que les études soient soumises, tout comme les élus, à des pressions de la part des lobbies des industries chimiques qui tentent d'empêcher l'interdiction ou d'annuler l'interdiction de substances dangereuses. »

Source : fiche thématique ALIMENTTERRE sur les pesticides
+ site internet de la semaine sans pesticides

7. VRAI

Les aliments sont considérés comme les autres sur le marché mondial (bourse, interdiction de protectionnisme par l'OMC)...

Il est cependant légitime de penser que cela ne devraient pas être le cas car ils conditionnent la survie, et sont en lien avec la culture.

Source : Fiche thématique ALIMENTTERRE sur le Commerce International et Q-Sort Nourrir le monde RED 2016 , retrouvez les sur la plateforme du festival !



8. FAUX

L'UE exporte beaucoup mais importe également des aliments. On considère **qu'elle utilise l'équivalent de 35 000 ha dans les pays du sud pour satisfaire ses besoins avec importation d'huile, de sucre, etc.**

Par ailleurs, l'agriculture de la France ou de l'UE est dépendante d'importation d'énergie et d'azote (tourteaux de soja)



Source : Fiche thématique ALIMENTTERRE sur le Commerce International et Q-Sort Nourrir le monde RED 2016 , retrouvez les sur la plateforme du festival !

8. 15 € par personnes

C'est encore (très insuffisant) ! Pourtant, en 10 ans le paniers moyens à été multiplié par 15, ce qui a permis au commerce équitable de dépasser le milliard d'euro de chiffre d'affaire en 2017.

Source : Question issue du quizz sur le commerce équitable d'Artisans du Monde



7.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

7.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

8.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

8.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

9. Cambodge, Turquie

Les repas ne sont pas uniquement un moyen de s'alimenter, ils sont au centre des habitudes culturelles. Les petits déjeuners le prouvent bien !

En **Turquie**, le petit déjeuner classique est le khavaltı (prononcé : ka-val-teuh). Il se compose de crudités, de fromage, de fruits secs, d'olives et d'oeuf.

Au **Cambodge**, le petit déjeuner peut être composé de plusieurs plats salés (riz accompagné de poisson, de porc ou de poulet, ou nouilles sautées).

En **Bolivie**, le petit déjeuner classique est sucré. Dans la région de La Paz principalement, sur l'altiplano, les enfants prennent au petit déjeuner un «api pastel». L'api est une boisson à base de farine de maïs cuite très longtemps, avec un goût de cannelle, et le « pastel » est un gâteau qui l'accompagne.

Et nous n'avons même pas évoqué ici de mélanges sucrés-salés ! **Et vous, quelles sont vos habitudes ?**

*Sources : Pour la Turquie et la Bolivie, les petits déjeuners nous ont été décrits par des volontaires ou salariés d'associations ayant vécu dans ces différents pays. Nous nous appuyons ici sur leurs expériences !
Site sur la culture cambodgienne <http://vorasith.online.fr/cambodge>*

9. Le manque d'énergie alimentaire et la sous-alimentation.

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la faim est une sensation physique inconfortable ou douloureuse causée par une consommation insuffisante d'énergie alimentaire. Elle devient chronique lorsque la personne ne consomme pas une quantité suffisante de calories (énergie alimentaire) sur une base régulière pour mener une vie normale, active et saine. La « faim » peut donc également être qualifiée de sous-alimentation. La malnutrition peut être liée à la faim, mais pas nécessairement.

Par «malnutrition», on entend les carences, les excès ou les déséquilibres dans l'apport énergétique et/ou nutritionnel d'une personne.

*Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.
<https://unric.org/fr/jai-faim-quest-ce-que-ca-signifie/>*

10. 672 millions

672 millions de personnes souffrent de l'obésité. Les causes de surpoids et d'obésité sont multiples mais cela est également un symptôme du dysfonctionnement actuel de notre système alimentaire industriel.

Le nombre de personnes en surpoids, quant à lui, s'élève à 2 milliards, tandis que près de 2 milliards de personnes souffrent de carences alimentaires.

Il n'est pas rare d'observer simultanément la dénutrition et l'obésité dans un même pays, une même communauté, voire une même famille. En effet, certains pays continuent de faire face aux problèmes des maladies infectieuses et de la dénutrition, et connaissent en même temps une augmentation rapide des facteurs de risque pour l'obésité et le surpoids, notamment en milieu urbain.

*Source : <https://www.sosfaim.be/vp-content/uploads/2021/08/Kit-Alimenterre-Sur-le-Champ.pdf>
<https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>*

10. A, B, C

Faire des choix raisonnés de consommation peut permettre d'aller dans le sens de la préservation de l'environnement et de son budget.

L'alimentation durable est avant tout une alimentation satisfaisante, il s'agit de manger à sa faim et avec des goûts qui nous correspondent.

De manière générale, réduire sa consommation de viande est bénéfique pour l'environnement et pour le budget. Elle peut être remplacée par exemple par des légumineuses.

Acheter de grandes quantité en vrac, à partager, peut également permettre de réduire son budget.

Les produits sont souvent plus chers hors saisons, que ce soit les légumes, les fruits ou les poissons !

Les grandes franchises bio ne sont pas forcément moins chères, et appartiennent parfois à des groupes que des magasins de grandes productions. Y faire ses courses permet de soutenir l'agriculture biologique, mais d'autres solutions sont moins chères et plus rémunératrices pour les agriculteur.ices (coopératives, AMAP, vente directe, petits magasins...).

Et vous, vous avez d'autres idées ?

Source : Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D. et al. Options for keeping the food system within environmental limits. Nature562, 519–525 (2018).

9.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

9.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

10.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

10.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

11. VRAI

Près 25 % de la nourriture produite dans le monde est perdue et gaspillée.

Selon Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur français, pour que tous les humains soient nourris correctement, il faut produire 200 kilos de céréales par habitant et par an, ou leur équivalent en pommes de terre, manioc etc., «quitte à ce qu'une petite partie seulement de cette production soit destinée à l'alimentation animale». Or justement, on produit sur la planète l'équivalent de 320 à 330 kilos de céréales par an et par personne.

Le problème ne vient donc pas de la production mais bien de la répartition : gaspillage, surconsommation de certain·es (l'auteur rappelle qu'«Au Brésil, un hectare de terre peut nourrir 50 végétariens, mais 2 carnivores») et la production des agrocarburants.

Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.
<https://www.slate.fr/life/83985/agriculture-production-nourrir-monde>

13. 25%

D'après la FAO, quelque 866 millions de personnes travaillent dans l'agriculture. Il s'agit de plus d'un quart de la main-d'œuvre mondiale.



Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.
<https://news.un.org/fr/story/2022/12/1130532>

12. Les petit·es paysan·nes

Contrairement à une idée répandue, ce n'est pas l'agro-industrie qui nourrit la plus grande part de l'humanité. Les personnes issues du monde paysan assurent 70 % de la production alimentaire mondiale. Les petites exploitations (en moyenne moins de 5ha) représentent environ 25 % de la surface agricole mondiale et elles produisent environ la moitié de la nourriture mondiale. Cela signifie que si l'on inclue les pêcheurs artisanaux, les producteurs urbains, les chasseurs-cueilleurs et les petits éleveurs et bergers, la part des petits agriculteurs dans la production alimentaire mondiale atteint environ 70 %.

Il est également reconnu que le modèle de production paysan·ne a moins d'impact sur l'environnement, le climat et la santé des consommateurs. Il s'agit également d'un modèle plus performant pour garantir la sécurité alimentaire des bénéficiaires à long terme.

Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.

14. VRAI

De manière générale, les systèmes alimentaires actuels sont très sensibles aux chocs qu'ils subissent et s'adaptent difficilement aux changements brutaux (ex : guerre en Ukraine, Covid, phénomènes climatiques). Ils mettent en danger la santé de la population et de la planète et sont à l'origine de niveaux de pollution et de gaspillage non soutenables. **Il est essentiel d'avoir des systèmes alimentaires sains, durables et inclusifs pour atteindre les objectifs mondiaux de développement.**

Le développement de l'agriculture est l'un des leviers les plus puissants sur lequel agir pour mettre fin à l'extrême pauvreté, renforcer le partage des richesses et nourrir les 9,7 milliards de personnes que comptera la planète en 2050.

La **souveraineté alimentaire** encourage, au niveau local, le maintien d'une agriculture de proximité destinée en priorité à alimenter les marchés locaux, régionaux et nationaux. Elle privilégie des techniques agricoles promouvant l'autonomie des paysans et un plus grand respect de l'environnement.

Source : Question issue du Quizz sur la Souveraineté Alimentaire développé par le RECIDEV.
<https://www.banquemondiale.org/fr/topic/agriculture/overview>
<https://ccfd-terresolidaire.org/souverainete-alimentaire/>

12.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

11.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

14.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ

13.

STARTING+BLOCK
PROVOCATEURS DE SOLIDARITÉ