

QUE SE CACHE-T-IL DERRIÈRE MON ASSIETTE ?

1/5

A LA FONDATION GOODPLANET, NOUS CONSIDÉRONS QUE PARLER D'ALIMENTATION C'EST PARLER D'ÉCOLOGIE.

En effet, **1/3 DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE (GES)** à l'origine des changements climatiques sont dûs à notre façon de nous alimenter. Notre modèle agricole et alimentaire est à l'origine de nombreuses pollutions de l'eau, de l'air, et perturbe les écosystèmes et la biodiversité.

Réfléchir à de nouvelles façons de produire et de manger est donc un acte citoyen et écologique !

LES TEMPS FORTS DE L'ATELIER :

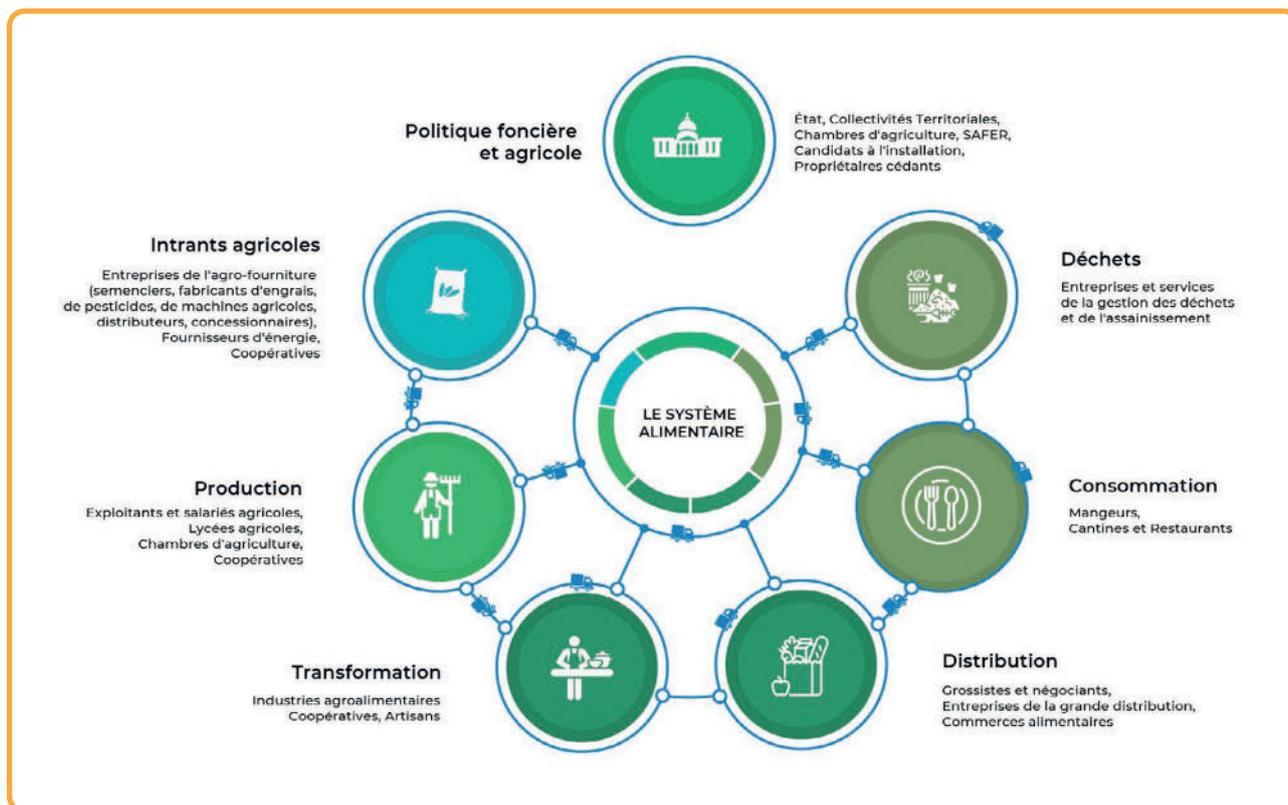
- Découvrir la composition d'un produit transformé de grande consommation
- Appréhender toutes les ressources nécessaires à la fabrication de ce plat
- S'interroger sur les impacts sociaux et environnementaux du modèle agricole industriel



À RETENIR

Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?

L'atelier est pour les élèves l'occasion de comprendre comment est produite leur alimentation et de se familiariser avec la notion de **système alimentaire**. Il s'agit de la façon dont les hommes s'organisent pour obtenir et consommer leur nourriture.



Source : Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires - Première édition, 175 pages.

QUE SE CACHE-T-IL DERRIÈRE MON ASSIETTE ?



À RETENIR

Quels sont les conséquences sociales et environnementales de la production agricole ?

DEPUIS LE DÉBUT DU 20ÈME SIÈCLE, et plus encore aux lendemains de la Seconde Guerre mondiale, l'agriculture française a connu de profondes mutations, s'est industrialisée et intensifiée.

Aujourd'hui, l'agriculture est massivement :



1

INDUSTRIALISÉE ET SPÉCIALISÉE

Le secteur agroalimentaire est la plus grosse industrie de **FRANCE**

2

MÉCANISÉE

Au 20ème siècle, de nombreuses machines agricoles ont été développées et adoptées dans les fermes. Conséquemment, les agriculteurs sont moins nombreux qu'avant.



EN FRANCE



EN 1950
1 ACTIF SUR 3

AUJOURD'HUI
1 ACTIF SUR 30



LE NOMBRE DE FERMES EN NETTE DIMINUTION
-33% ENTRE 2000 ET 2016



3

UTILISATRICE D'INTRANTS CHIMIQUES

Les agriculteurs utilisent des pesticides pour se débarrasser des nuisibles et des engrais pour booster la productivité des plants.



4

MONDIALISÉE

Nos aliments font le tour du monde avant d'arriver dans notre assiette.



Si notre système alimentaire et agricole a réussi **LE PARI DE LA PRODUCTIVITÉ** et peut fournir, dans les pays industrialisés, une nourriture en quantité suffisante, il a néanmoins d'importantes conséquences sur notre environnement.

Les conséquences environnementales

À l'origine d'**1/3** des émissions de gaz à effet de serre, le secteur agricole d'aujourd'hui, porte atteinte à :

Cela est principalement dû aux émissions de **MÉTHANE** de l'élevage, de **PROTOXYDE D'AZOTE** liées à l'utilisation d'engrais de synthèse et de **DIOXYDE DE CARBONE** (transport et énergie des machines et des bâtiments).



QUE SE CACHE-T-IL DERRIÈRE MON ASSIETTE ?



À RETENIR

Décryptage du jeu réalisé en classe

① LES CARTES « COMPOSITION DU PRODUIT »

Les élèves créent un premier cercle de cartes avec les ingrédients des lasagnes : viande de bœuf, pâtes, tomates, fromage et sucre, et les additifs !

Ils agrandissent ensuite ce cercle avec les produits bruts nécessaires pour obtenir ces ingrédients : le blé, le lait, et les bœufs et les vaches.



L'ingrédient caché : le SUCRE. Il est ajouté dans de nombreux plats préparés pour mieux conserver, rehausser les goûts, corriger l'acidité ... Toutes ces doses de sucre accumulées ont des effets néfastes sur la santé humaine.



Zoom sur L'ÉLEVAGE : la production de viande est à l'origine de 14,5% des émissions de GES (methane, protoxyde d'azote, Co2 dans l'atmosphère). Elle est aussi à l'origine d'une déforestation importante, par exemple 63% des terres en Amazonie sont déforestées pour ce motif.



Zoom sur LA PRODUCTION DE TOMATES : en France, plus de 90% des tomates sont cultivées sous serre. La culture sous serre est près de dix fois plus émettrice de GES qu'une culture de tomate en saison.



Zoom sur LES ADDITIFS : les industries utilisent de nombreux additifs pour conserver, colorer, exhauster le goût des aliments etc... Sur les 300 autorisés, 87 sont à éviter ou peu recommandables selon l'UFC Quechoisir (par exemple, les nitrates et nitrites (E249, E250, E251, E252) sont associés à un risque accru de cancers)

② LES CARTES « RESSOURCES POUR PRODUIRE »

Les élèves créent un deuxième cercle avec les éléments utilisés pour produire les lasagnes, les conditionner et les acheminer.



PRODUIRE : engrais, pesticides, énergie, eau



CONDITIONNER : usine, papier, emballage carton, pétrole, emballage plastique, déchets



ACHEMINER : pétrole, transports, autoroutes

QUE SE CACHE-T-IL DERRIÈRE MON ASSIETTE ?

4/5

Zoom sur des cartes transversales



ENERGIE

L'ensemble des étapes de production fait appel à de l'**ÉLECTRICITÉ** et de nombreuses **ÉNERGIES FOSSILES** pour chauffer les bâtiments, produire les intrants chimiques, faire fonctionner les machines agricoles, transporter les produits etc.



EAU

70% de la consommation d'eau au niveau mondial, principalement pour l'irrigation des cultures.

③ LES CARTES « CONSÉQUENCES »

Le dernier cercle créé par les élèves comprend les cartes des conséquences de la fabrication industrielle des lasagnes.

POLLUTION DE L'EAU

66% de la pollution des eaux est due à l'agriculture. Les **ENGRAIS CHIMIQUES** infiltrent les sols et contaminent les cours d'eau et les nappes phréatiques.



POLLUTION DE L'AIR

L'épandage de pesticides et l'utilisation d'engrais azotés polluent l'atmosphère.

DÉGRADATION DU PAYSAGE

Afin de faciliter le passage des machines mécanisées, les terres agricoles ont été réaménagées. Cette pratique a fortement modifié l'apparence des campagnes françaises et diminué la diversité des paysages.

PERTURBATION DE LA BIODIVERSITÉ

Le sol est une matière vivante : sur **30 CM** d'épaisseur, il concentre **80 % DES ÊTRES VIVANTS DE LA PLANÈTE**. Un labourage répétitif perturbe la biodiversité des sols. Cette biodiversité terrestre transformant les matières végétales en une terre, les terres s'en retrouvent ainsi beaucoup moins fertiles et riches.



RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

L'agriculture est l'une des causes du réchauffement climatique, elle en est également l'une des victimes. Il est prévu que la température globale aura augmenté de **2 À 6 DEGRÉS D'ICI LA FIN DU 21^{ÈME} SIÈCLE**. Cela pourrait impacter fortement la production de certaines plantes commercialisées comme le blé.

QUE SE CACHE-T-IL DERRIÈRE MON ASSIETTE ?



Pour aller plus loin !



... DÉCRYPTER DES ÉTIQUETTES

Pour aller plus loin sur les questions de nutrition

<https://fr.openfoodfacts.org/>

<https://www.additifs-alimentaires.net/additifs.php>



... EXPOSÉ DES ÉLÈVES SUR L'UNE DES THÉMATIQUES ABORDÉES PENDANT L'ATELIER

Au choix :

-manger de saison

-manger local

-comment prendre soin des sols ?

-manger moins de viande, un cadeau pour la planète ?

-manger zéro déchet, comment faire ?

-agriculture et énergie

-agriculture et gestion de l'eau



... COMPRENDRE LA TRANSITION AGRICOLE

Pour une transition agricole et alimentaire durable - WWF

https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-10/20191015_Rapport_Pour-une-transition-agricole-alimentaire-durable-min.pdf



... LIVRE GÉNÉRAUX SUR L'AGRICULTURE

Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Première édition.

Des racines et des gênes, une histoire mondiale de l'agriculture. Denis Lefèvre



... L'ELEVAGE INDUSTRIEL ET SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Élevage industriel : un effet bœuf sur l'environnement

<https://www.greenpeace.fr/elevage/>



... LE GUIDE DU BON CONSOMMATEUR

Calculateur de l'empreinte carbone de notre assiette

<https://www.bonpourleclimat.org/leco-calculateur/>

Notre consommation en quelques chiffres

<https://www.qqf.fr/infographie/39/mieux-manger-moins-gaspiller-moins-polluer>

Vous avez aimé ce support ou vous avez des questions ?
Dites-le nous par mail à RESERVATION@GOODPLANET.ORG !