

# FESTIVAL

---

# ALIMENTERRE

---

Notre avenir se joue dans nos assiettes



## FICHE DE PRÉSENTATION DU FILM

### RECETTES POUR UN MONDE MEILLEUR

**Benoit Bringer / Premières Lignes Télévision, Java Films et France Télévision / 2019 / 70' / Français**

Sélection du festival ALIMENTERRE 2020  
24/07/2020

AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



ILS COORDONNENT ALIMENTERRE SUR LES TERRITOIRES :



Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Agence Française de Développement, du fonds de dotation Biocoop, de la Fondation Daniel et Nina Carasso, de la Fondation Léa Nature Jardin Bio et de Tribalat Noyal. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

## SOMMAIRE

---

<b>SYNOPSIS</b> .....	<b>4</b>
<b>L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION</b> .....	<b>4</b>
<b>LE REALISATEUR</b> .....	<b>5</b>
<b>INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE</b> .....	<b>5</b>
<b>SÉQUENÇAGE</b> .....	<b>7</b>
<b>PROTAGONISTES</b> .....	<b>9</b>
<b>CHIFFRES CLÉS</b> .....	<b>9</b>
<b>POUR PRÉPARER LE DÉBAT</b> .....	<b>12</b>
<b>Questions potentielles pour entrer dans le débat</b> .....	<b>12</b>
<b>Profil d'intervenants potentiels</b> .....	<b>12</b>
<b>Idées d'animation avant/après la projection</b> .....	<b>12</b>
<b>Outils pédagogiques</b> .....	<b>13</b>
<b>Fiches thématiques</b> .....	<b>13</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>14</b>

Coordonné par le CFSI et mis en œuvre par le réseau ALIMENTERRE, le festival ALIMENTERRE est organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Il a pour ambition l'appropriation par les citoyens des enjeux alimentaires du local au global afin qu'ils contribuent à la construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

**Le CFSI a réalisé une fiche de présentation pour chacun des films** de la sélection. Cette fiche est à utiliser avec un choix de **16 fiches pédagogiques** régulièrement actualisées, pour approfondir la ou les thématiques des films et préparer le débat.

Si vous souhaitez être accompagnés dans l'organisation de votre évènement ALIMENTERRE, n'hésitez pas à contacter le coordinateur ALIMENTERRE présent sur votre territoire.

## SYNOPSIS

---

***Recettes pour un monde meilleur / Benoît Bringer / Premières Lignes Télévision, Java Films et France Télévision / 2019 / 70' / Français***

*Habitudes de consommation / Changement climatique / Santé / Agriculture biologique / Restauration collective / Gaspillage alimentaire / Gastronomie.*

Notre assiette est le levier le plus puissant pour lutter contre le réchauffement climatique et garder un monde vivable. Aujourd'hui, notre système alimentaire est le principal responsable des menaces qui pèsent sur la planète. Il existe pourtant des solutions à portée de main. Aux quatre coins du monde, le journaliste d'investigation Benoît Bringer part à la rencontre de femmes et d'hommes qui inventent un nouveau modèle alimentaire respectueux des personnes et de la nature. Ce documentaire porteur d'espoir montre comment chacun d'entre nous peut être acteur du changement et révèle les recettes pour une transition alimentaire économiquement viable.



© Premières Lignes Télévision - 2019

## L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION

---

Ce documentaire militant éveille nos papilles et présente des solutions réalistes à grande échelle pour changer nos habitudes de consommation. La question alimentaire est au centre du combat contre le réchauffement climatique. Le film montre l'importance d'éduquer les enfants à « bien manger » et fait le lien avec la pauvreté en présentant le programme brésilien « Fome Zero » qui a amélioré les conditions de vie de personnes vulnérables. Manger différemment relève d'une prise de position ferme, au niveau individuel mais aussi collectif : le rôle des décideurs politiques est central pour marquer le changement vers des systèmes alimentaires plus justes et durables. Tout public, adapté en visionnage en lycée et collège.

## LE REALISATEUR

---

### **Benoit Bringer, journaliste et réalisateur**

*Interview de Benoit Bringer réalisée le 24/04/2020*

#### **Pouvez-vous vous présenter et dire ce qui vous a amené à faire ce film ?**

Je suis réalisateur, et aussi journaliste. J'ai d'abord travaillé comme reporter, puis correspondant étranger au Pakistan et en Afghanistan pour Radio France, Arte et le Journal du dimanche. Puis j'ai fait des documentaires à la télévision, notamment pour Cash Investigation. J'ai réalisé plusieurs numéros et été investigateur en chef pendant un ou deux ans. J'ai réalisé le Cash Investigation sur les *Panama Paper* en faisant partie de l'équipe qui a travaillé en secret là-dessus.



Et puis après je me suis divertie sur des choses qui étaient plus personnelles, et notamment sur la question de l'alimentation, qui m'a vraiment intéressée. Après la naissance de mon fils, j'ai vu les choses différemment sur notre responsabilité à nourrir les enfants, notre impact sur la planète et sur la société. J'ai réalisé le documentaire « Faut-il arrêter de manger des animaux ? » et ensuite on m'a demandé de travailler sur la restauration collective, un sujet qui m'a été proposé par la société de production Première Ligne. Donc j'ai repris cette idée, l'ai élargie et adaptée car je voulais avoir une vision plus large. C'était l'occasion de pousser encore plus loin ce que j'avais fait dans le premier documentaire « Faut-il arrêter de manger des animaux ? » pour montrer à quel point notre alimentation est l'un des premiers facteurs des dérives et menaces qui pèsent sur la planète. C'est aussi un des principaux leviers pour agir et changer les choses, car l'alimentation a un impact très fort sur la planète et sur notre santé. C'est un sujet qui est central et sur lequel tout le monde peut agir.

## INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE

---

*Interview de Benoit Bringer réalisée le 24/04/2020*

#### **Ce message est plutôt adressé aux citoyens-consommateurs ou aux décideurs politiques ?**

C'est vraiment adressé aux deux. D'abord à ceux qui vont regarder le documentaire, donc beaucoup de citoyens. Le sujet de l'alimentation est un sujet sur lequel on peut tous agir, c'est un scandale sur lequel on peut avoir une influence. Effectivement, si on est seul à agir l'impact sera faible, mais s'il y a une prise de conscience importante, si la société arrive à un point de maturité sur ces sujets, c'est-à-dire si elle a accès à suffisamment d'informations et qu'elle s'adapte, alors il peut y avoir un changement. Les acteurs économiques suivront la demande. Et même influencée par la publicité ou les lobbies, la demande est créée par les citoyens. Donc c'est important que les citoyens agissent en conscience avec toutes les informations, pour qu'ils soient acteurs et pas seulement spectateurs de la catastrophe environnementale qui est en train de se jouer. L'idée est de combattre la fatalité. Ensuite, bien sûr, le fait que les citoyens puissent agir dépend aussi des pouvoirs politiques. Et là je conseille à la fin de ce documentaire, de s'adresser aux élus, de faire pression, faire son travail de citoyen actif pour les faire bouger. C'est aussi important je pense de montrer les initiatives qui marchent à grande échelle, qui sont construites, élaborées, testées, approuvées, et économiquement viables. Je pense que cela peut être une bonne source d'inspiration pour la société et pour les élus.

#### **Pensez-vous que manger bio est à la portée de tous ?**

Je pense que c'est plus accessible que ce qu'on pense, à plusieurs conditions. Cela demande de changer les aliments qu'on achète, changer sa manière de cuisiner, être plus attentif au gaspillage. Ce sont des clés que je donne dans ce documentaire, pour montrer que le bio peut être accessible à condition de consommer différemment, d'acheter de saison, local et en direct du producteur. D'apprendre à valoriser des aliments en entier et ne pas en jeter la moitié. Tout ça permet de faire des économies. C'est ce que j'ai voulu montrer avec l'exemple de Mouans-Sartoux, qui dans la restauration collective arrivent à faire du 100 % bio pour moins cher que du non bio. Ce que j'espère c'est que les gens aillent dans cette direction, qu'ils essaient. En fonction de leurs moyens ils peuvent déjà faire les premiers pas, et ça peut être déjà ça. Encore une fois, si on est nombreux à le faire, ça peut avoir un impact.

**Vous dites qu'on peut changer le monde avec sa fourchette. Mais le passage à la bio demande aussi plus de main d'œuvre agricole. Est-ce que le changement ne passe pas aussi par la fourche ?**

Oui en effet, et c'est une question que j'ai davantage abordée dans « Faut-il arrêter de manger des animaux ? ». Pendant des années, les agriculteurs ont reçu des messages des pouvoirs publics, de l'industrie, des grands groupes de semenciers, qui leur disaient comment avoir des productions plus rentables avec de meilleurs rendements. En faisant mon documentaire, j'ai eu plusieurs retours d'agriculteurs et éleveurs qui disaient « Moi j'ai fait différemment, et ça fonctionne aussi ». C'est aussi un message aux agriculteurs, pour leur donner envie de faire différemment, leur montrer que ça peut fonctionner et créer des débouchés. Et il y en a beaucoup qui ont compris qu'aujourd'hui la demande était en bio, dans les circuits courts, et c'est tant mieux. Alors ce n'est pas simple de faire une conversion, et ça demande de changer le modèle agricole. C'est pour ça que les pouvoirs publics doivent aussi être impliqués. Ça dépend aussi du terrain. On voit aujourd'hui beaucoup de gens qui ont envie de vivre autour de la terre. Je ne dis pas ce que ça va être facile mais il y a une voie possible et c'est important que ce genre de documentaire puisse l'encourager.

**Est-ce que relocaliser la production agricole, notamment autour des villes, permet de répondre à la demande alimentaire ?**

On voit avec la crise du coronavirus à quel point c'est important d'avoir une autonomie alimentaire. Dans les soixante dernières années, on a révolutionné les manières de produire et consommer. Et il faut changer ce système. C'est enfoncer des portes ouvertes que dire que le système mondialisé actuel cause de graves soucis en termes économiques, social, environnemental, en termes d'égalité. Donc il faut changer. Aller vers un modèle de production plus local, multiplier les circuits courts, ce qui permet aussi de créer de l'emploi, allouer des terres municipales à l'agriculture. Avec le local on voit qu'on peut créer de l'emploi, avoir un impact social important, un impact environnemental en réduisant sa dépendance au pétrole et ses émissions de carbone liées au déplacement, un impact gastronomique aussi car la tomate qui vient d'Afrique du Sud n'a pas le même goût que celle achetée au maraîcher du coin. Les produits congelés pendant plusieurs semaines pendant le transport n'ont pas les mêmes qualités gustatives et nutritives. Avoir des chaînes alimentaires plus courtes redonne du sens à notre façon de manger.

**En quoi les solutions que vous montrez dans le film renforcent-elles la résilience face aux crises ?**

En agriculture, un éleveur qui fait pousser ses propres céréales pour nourrir son bétail va moins dépendre du coût des matières, des céréales, des intrants etc. A un moment où le système alimentaire est en crise, c'est bien sûr l'autonomie qui permet de faire face. Le local est une solution.

**Par quel levier peut-on changer les choses ?**

Ce que j'ai mis en avant dans ce documentaire, c'est le levier de la restauration collective et des cantines scolaires. Il s'agit de milliers de repas. Cela a un impact considérable en terme social, en créant de l'emploi pour donner à tous les enfants l'accès à une nourriture saine et nutritive. Cela faire vivre une filière bio. L'objectif actuel de 20 % est facilement atteignable et ce n'est pas suffisant pour dynamiser la filière. Il faut voir plus loin, plus haut, à 80 % voire 100 % de bio dans les cantines. C'est aussi important car les enfants vont prendre ces habitudes, grandir avec, les transmettre à leurs enfants à leur tour. C'est vraiment ce levier

de la restauration collective que j'ai voulu mettre en avant. Mais aussi chacun, chez nous, pouvons apprendre à changer nos habitudes alimentaires. Et cela a un impact.

### **Mais les menus de la restauration collective ne dépendent pas de nous. Comment agir à notre échelle ?**

En effet, ce n'est pas nous qui décidons la part de bio dans les cantines scolaires. Mais en tant que citoyens, nous avons un pouvoir de pression sur les élus. Maintenant presque tous les candidats aux municipales parle d'alimentation bio dans les cantines car les parents le demandent. Mais il ne faut pas être timide : on peut aller plus loin et viser plus haut. En Suède ils ont réussi à passer de 80 % de bio dans les cantines scolaires à 100 %. Le citoyen peut demander plus. Je crois qu'on peut avoir un pouvoir de pression plus fort sur les élus.

### **Votre film donne l'eau à la bouche. Etait-ce intentionnel de votre part ?**

Oui, je voulais que le film donne envie. Souvent on voit la cuisine végétarienne comme quelque chose d'ennuyant. Alors je voulais montrer que ce n'est pas le cas, qu'on peut cuisiner beaucoup de choses bonnes et savoureuses. Montrer la cuisine végétarienne sous son aspect gastronomique. Je voulais que le film soit appétissant !

## **SÉQUENÇAGE**

---

### **Introduction de l'histoire de ces femmes et ces hommes qui croient que nous pouvons changer le monde avec notre fourchette**

00:00:00 à 00:02:40

Nos enfants grandissent dans un monde où nous sommes habitués à avoir accès à tout type de consommation, à n'importe quelle période de l'année. Mais ce monde est aussi en proie à de grands bouleversements planétaires. Selon Johan Rockström, l'alimentation explique tous les risques de déstabilisation de la planète auxquels nous devons faire face : nous devons maintenant accomplir une révolution alimentaire globale pour garder une planète vivable. C'est notre responsabilité de le faire car nous sommes « la première génération qui sait et la dernière qui peut agir ».

### **Exemple de la commune de Mouans-Sartoux, sur la côte d'Azur**

00:02:40 à 00:10:50

« Pour se mettre en transition il faut changer une multitude de pratiques quotidiennes », affirme l'adjoint au maire de Mouans-Sartoux. Cette commune de France est la première dont les cantines scolaires (de 8 écoles) sont fournies à 100 % en produits issus de l'agriculture biologique. Commencé en 2008, ce projet a mis quatre ans pour que la totalité des produits alimentaires des cantines soient bio. En plus d'assurer une alimentation saine et locale, cette politique a aussi un effet éducatif sur les enfants en les sensibilisant au respect de l'environnement. Pour résoudre la question de l'approvisionnement, la municipalité a décidé de créer une régie agricole en embauchant trois agriculteurs sur un terrain communal. Mouans-Sartoux est autonome à 85% pour les besoins en légumes des écoles. Les enfants bénéficient donc d'un lien à la terre, en consommant des produits qui viennent directement de la ferme à leur assiette.

### **La transition vers l'agriculture biologique est nécessaire**

00:10:50 à 00:15:00

L'agriculture intensive dégrade l'environnement. Jane Goodall parle de l'évolution des modes de production agricole, de l'essor de la culture industrielle et des monocultures qui entraînent la disparition d'espèces sauvages. Cette agriculture est à l'origine de déforestations qui émettent de grosses quantités de gaz à effets de serre. Elle détruit la nature.

Les enfants font la leçon sur l'importance de soigner son alimentation et la planète, les raisons de choisir de manger bio. La transition vers un autre modèle agricole dépend aussi de nos choix de consommation.

## Apprendre à cuisiner des produits de proximité

00:15:00 à 00:20:20

Chef cuisinier d'un restaurant parisien, François Pasteau travaille avec des produits locaux, notamment issus de l'exploitation maraichère « Laurent Berrurier » à Neuville-sur-Oise. Il explique l'importance de manger les produits de saison, de proximité, de tout utiliser dans le produit pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Sa cuisine met l'eau à la bouche, et son restaurant fonctionne bien.

## Entreprendre une révolution alimentaire globale

00:20:20 à 00:21:21

Un tiers de la production alimentaire mondiale est gaspillée. Il ne suffit pas de manger des aliments sains et bios pour préserver la planète. Selon Johan Rockström il faut encore réduire de moitié nos déchets alimentaires.

## Une transition alimentaire réussie à l'échelle d'une métropole : l'exemple de Malmö en Suède

00:21:21 à 00:27:36

La ville a fait le choix de favoriser le bio dans la restauration collective. En 2020, 100 % des repas servis dans les écoles devront être bio (contre 80 % au moment du tournage). Dans l'école de Limhamn, le repas à la cantine est un moment pédagogique que les enseignants partagent avec leurs élèves. Pour la responsable de l'environnement de Malmö, cette politique est un franc succès, qui a fait croître la production de denrées biologiques. Pour le même budget les enfants mangent mieux, et par rapport à 2002 la ville a réduit de 20 % ses émissions de gaz à effet de serre liés à l'alimentation. En comparaison, la part du bio dans la restauration collective et les cantines scolaires en France est très faible.

## Revoir notre régime alimentaire et réduire notre consommation de viande

00:27:36 à 00:30:32

Notre régime alimentaire joue un rôle sur notre santé. Johan Rockström et Jane Goodhall expliquent pourquoi il est important d'avoir une diète moins carnée. Outre l'argument sanitaire, la production animale est énergivore et, dans un contexte d'épuisement des ressources (pétrole, eau), il faut réduire la consommation de viande si on veut préserver la planète.

## La gastronomie 3 étoiles végétarienne

00:30:32 à 00:33:26

Au restaurant d'Alain Ducasse, Plaza Athénée, on explore la palette des saveurs du végétal. Ce chef fait de la gastronomie sans viande et met à l'honneur la riche diversité des aliments végétaux. Manger en conscience est un acte politique et c'est comme ça qu'on commence à changer le monde. Et cette prise de conscience gagne à être diffusée le plus largement possible.

Se nourrir mieux, c'est dès le plus jeune âge et toute la vie !

## Former le personnel des cantines à la cuisine alternative

00:33:26 à 00:38:50

Pour Gilles Daveau, formateur en cuisine alternative, il faut faire basculer la vision du repas végétarien, comme quelque chose de diversifié et riche. Il est important de faire goûter aux enfants cette cuisine, dès le plus jeune âge.

En Europe, quels Etats proposent ou imposent des repas végétariens dans les cantines scolaires ?

## Fil rouge : il est nécessaire de changer notre modèle alimentaire pour améliorer notre santé, celle de la planète et lutter contre les inégalités sociales et la pauvreté.

00:38:50 à 00:39:00

### L'exemple du Brésil et son programme d'alimentation scolaire

00:39:00 à 00:52:36

Le Brésil est connu pour son agriculture intensive, les grandes monocultures et les OGM, mais a aussi mis en place un programme d'alimentation scolaire exemplaire. En 2010, le gouvernement de Lula impose qu'un minimum de 30% de l'approvisionnement des cantines scolaires soit de l'agriculture familiale locale. Rencontre avec des productrices et producteurs qui bénéficient de ce programme, partagent leur expérience et leur mode de culture (système d'agroforesterie et agroécologie), et ont pu améliorer leur condition de vie. Ce programme profite à plus de 40 millions d'élèves et jusqu'à présent le gouvernement de Bolsonaro ne l'a pas remis en cause. Il agit de manière efficace pour la sécurité alimentaire des enfants les plus vulnérables.

Dans la Favela Estrutural dans le district de Brasilia, rencontre avec Livia Bacherine, nutritionniste à l'école Estrutural. Certains élèves ne mangent pas en dehors du repas servi à l'école, ou s'alimentent mal. Ce programme pallie à ces inégalités sociales et assure une bonne alimentation aux enfants qui, mieux nourris, ont une meilleure réussite scolaire.

### Conclusion

00:52:36 à 00:15:00

Nous avons 10 ans pour inverser la tendance, aller vers un système alimentaire plus juste, qui respecte notre santé et l'environnement. Et c'est notre pouvoir de consommateur et consommatrice de décider de nous nourrir différemment.

## PROTAGONISTES

---

(par ordre d'apparition)

Johan Rockström - directeur de l'Institut de recherche sur le changement climatique de Postdam ;

Gena - animatrice auprès des élèves ;

Gilles Pérole - adjoint au maire de Mouans-Sartoux, chargé du projet alimentaire ;

Un agriculteur de la ferme communale ;

La maîtresse d'école ;

Jane Goodall - primatologue et anthropologue, auteure de « Nous sommes ce que nous mangeons » ;

François Pasteau - chef cuisinier à Paris ;

Laurent Berrurier - maraicher à Neuville-sur-Oise ;

Henrik Lind - responsable des cuisines scolaires de Malmö ;

Hayley Wood - enseignante ;

Hélène Nilsson - responsable environnement de Malmö ;

Alain Ducasse - chef 3 étoiles ;

Gilles Daveau - formateur en cuisine alternative ;

Producteurs et productrices du Brésil Francis Souzi, Nolde Maria Jesus, Ivoneri Viero Majado ;

Livia Bacherine - nutritionniste à l'école Estrutural.

## CHIFFRES CLÉS<sup>1</sup>

---

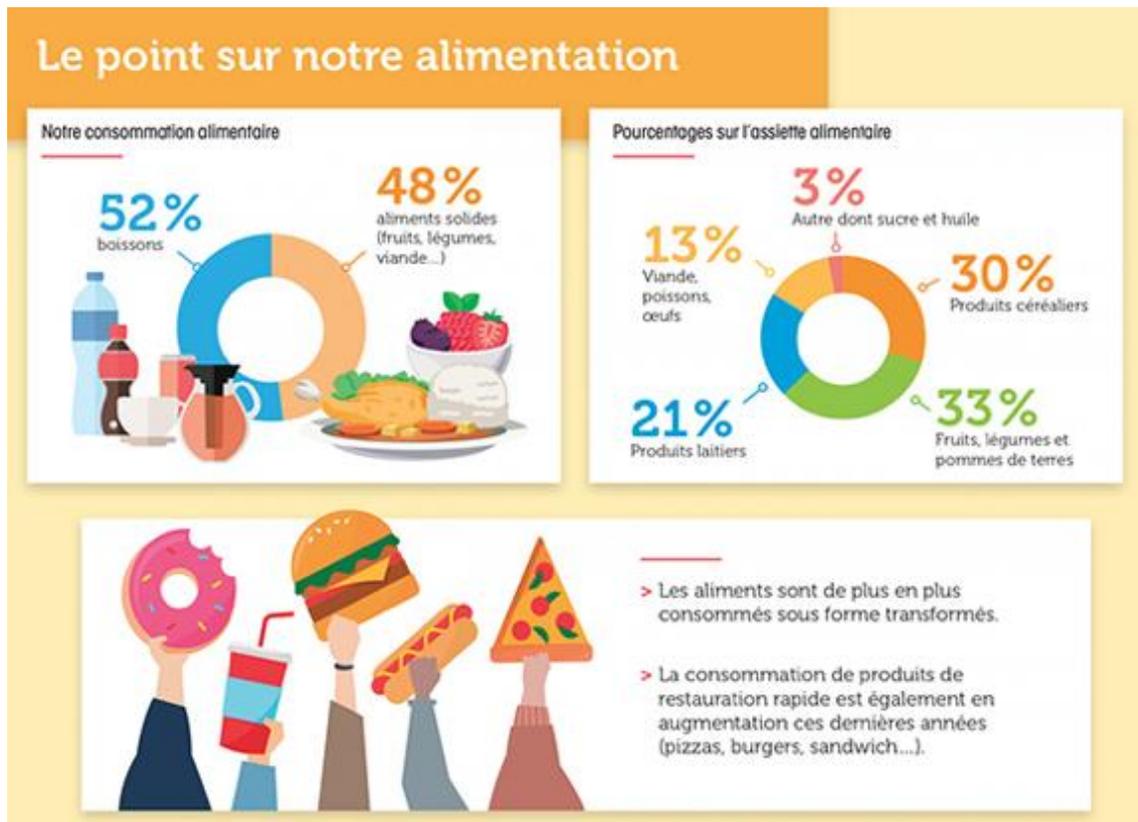
La France produit l'essentiel des aliments qu'elle consomme mais importe 40 % de ses fruits et légumes et 25 % de l'alimentation pour les animaux d'élevage. 54 % de la surface du pays

<sup>1</sup> ADEME (Agence de la transition écologique)

est dédiée à l'agriculture, dont seulement 4,5 % en « bio » et les méthodes de productions peuvent avoir d'importantes conséquences pour l'environnement.

Notre modèle alimentaire actuel génère ¼ des émissions de gaz à effet de serre des français, soit autant que le transport ou le logement ! Notre alimentation impacte donc le réchauffement de la planète.

70 % de la production agricole de notre pays est transformée par les entreprises agroalimentaires françaises, allant de la PME à la multinationale. Entre la ferme et le magasin, un aliment va connaître de nombreuses étapes : la transformation dans des entreprises agroalimentaires (artisanat, industrie) ; le conditionnement ; le transport parfois réfrigéré vers des lieux de stockage puis vers les magasins. Toutes ces étapes utilisent beaucoup d'énergie et émettent donc des gaz à effet de serre, et la transformation des aliments consomme beaucoup d'eau. Autant de dépenses qui ne servent à rien si les produits sont gaspillés et jetés !



## Les ressources agricoles nécessaires pour couvrir la demande alimentaire

# 26 millions

d'hectares de surfaces agricoles sont nécessaires à l'alimentation des français dont 80% pour les produits animaux (viande, lait).



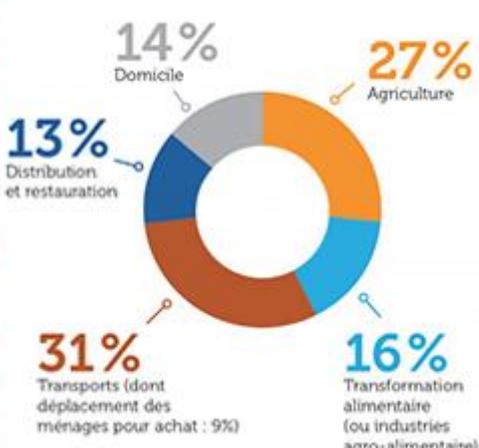
### EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE

> **Au total :**  
La consommation globale d'énergie liée à l'alimentation est de

## 367 TWh

soit l'équivalent de 23% de l'énergie finale consommée par les français.



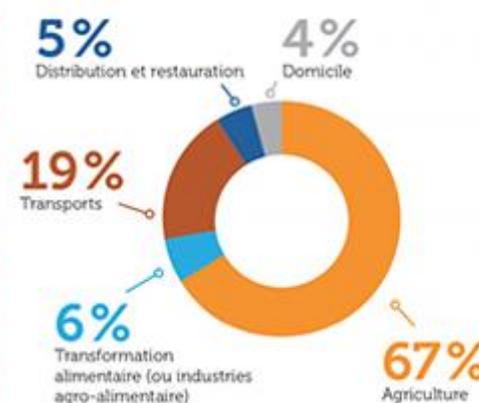


Catégorie	Pourcentage
Agriculture	27%
Transports (dont déplacement des ménages pour achat : 9%)	31%
Distribution et restauration	13%
Domicile	14%
Transformation alimentaire (ou industries agro-alimentaire)	16%

### EMPREINTE CARBONE

> **Au total :** Les émissions de gaz à effet de serre issues de l'alimentation des ménages en France s'élèvent à 163 Millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub> soit 1/4 de l'empreinte carbone des ménages en France (en 2012).





Catégorie	Pourcentage
Agriculture	67%
Transports	19%
Transformation alimentaire (ou industries agro-alimentaire)	6%
Distribution et restauration	5%
Domicile	4%

## POUR PRÉPARER LE DÉBAT

---

### Questions potentielles pour entrer dans le débat

- En quoi peut-on changer le monde avec sa fourchette ? Quelle est l'importance d'avoir une consommation cohérente avec notre vision du monde ?
- Est-ce qu'il est possible d'approvisionner les cantines des grandes villes à 100 % en bio ?
- Comment revoir l'approvisionnement des collectivités ?
- Comment mettre en place des circuits de distribution locale, qui réduisent les intermédiaires entre la consommation et la production ?
- Comment diversifier la production sur le lieu de la consommation ?
- Quels leviers mettre en action, à notre échelle, pour aller vers une alimentation saine et durable ?

### Lien avec les interdépendances Nord/Sud

- Les cantines scolaires comme moyen de lutter contre la pauvreté, tant au niveau des enfants (santé, réussite scolaire, réduction des inégalités sociales), qu'au niveau des producteurs quand l'approvisionnement est local.
- En privilégiant le local, on court-circuite le système alimentaire mondialisé responsable qui aggrave les inégalités.

### Ecueils à éviter

- Nier les barrières sociales de l'accès à l'alimentation bio. Lire par exemple l'article de la FNCivam « Accès à l'alimentation durable, le discours au grille des pratiques » qui parle de barrières symboliques :

<https://www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/1046-tri-acces-alimentation-durable.pdf>

### Profil d'intervenants potentiels

*Inviter des intervenants qui connaissent les enjeux Nord/Sud.*

- Responsables politiques, maire ou autre élue/élu dans une collectivité
- Cuisiniers ou cantiniers/cantinières
- Environnementalistes
- Nutritionnistes

### Idées d'animation avant/après la projection

- Ateliers de cuisine végétarienne en guise d'avant-goût au débat
- Jeu de la ficelle : <https://www.alimenterre.org/le-jeu-de-la-ficelle-un-outil-pour-dejouer-votre-assiette>
- Jeu de l'énergie : <https://red.educagri.fr/outils/le-jeu-de-lenergie/>
- Jeu "A vos assiettes" : <https://www.alimenterre.org/jeu-a-vos-assiettes>
- La solution est dans l'assiette : <https://red.educagri.fr/outils/la-solution-est-dans-lassiette/>

## Outils pédagogiques

- Kit pédagogique « Dis, c'est-quoi l'agriculture bio ? » : <https://www.alimenterre.org/kit-pedagogique-dis-c-est-quoi-l-agriculture-bio>
- « Qui sont les mangeurs bio ? », web bande-dessinée de BioConsom'Acteur : <https://www.alimenterre.org/qui-sont-les-mangeurs-bio>
- « Parlons bio, parlons bien », web bande-dessinée de Cultures bio : <https://www.alimenterre.org/parlons-bio-parlons-bien>
- « Le petit guide santé du mini gourmet » de l'Association Santé Environnement France : <http://www.asef-asso.fr/wp-content/uploads/2018/12/guidegourmetbd2018.pdf>
- « Travail en bio plutôt que travail en conventionnel : des arguments pour une agriculture biologique, locale et équitable », par BioConsom'Acteur : <https://www.alimenterre.org/travail-en-bio-contre-travail-en-conventionnel-des-arguments-pour-une-agriculture-biologique-locale>

## Fiches thématiques

Pour préparer le débat nous vous invitons à consulter les fiches thématiques ALIMENTERRE :

### ■ Fiche « Climat »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-climat-201809-hb-fd-aft-v2mm.pdf>

L'agriculture fait figure d'accusée quand on parle climat. Elle est directement et indirectement responsable du quart des émissions globales de gaz à effet de serre (GES). Mais elle est également une victime, quand frappent sécheresses et inondations. La déforestation est également pointée du doigt, alors que les forêts sont une partie de la solution. Comment changer de direction ? En transformant le système agricole et alimentaire, pour qu'il soit moins émetteur de GES et permettent l'accès de tous à une alimentation de qualité, en avançant vers une gestion durable des forêts, puits de carbone indispensables et en faisant évoluer les politiques vers plus de cohérence au niveau mondial et local.

### ■ Fiche « Empreinte alimentaire »

[https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-them-emprunte-ali-2018-mise-en-page\\_0.pdf](https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-them-emprunte-ali-2018-mise-en-page_0.pdf)

Notre planète alimentaire ne tourne pas rond. Une personne sur dix continue à souffrir de la faim tandis qu'une part croissante de la population est atteinte de maladies liées à la suralimentation. Les initiatives visant à se réapproprié un système alimentaire déficient ne sont soutenues qu'à la marge par les politiques publiques. Pour rééquilibrer le système à la faveur d'une alimentation saine et durable accessible à tous, l'implication des citoyens est incontournable. Car nos goûts et nos pratiques alimentaires ne sont pas sans incidence.

### ■ Fiche « La relocalisation de l'alimentation »

<https://www.alimenterre.org/system/files/2018-10/fiche-thematique-circuits-courts-201807-v2mm.pdf>

De plus en plus de voix s'élèvent pour s'opposer à un modèle où les agriculteurs ne peuvent pas vivre dignement de leur travail, et où la qualité de l'alimentation et de l'environnement se dégradent (résidus chimiques, flou sur la provenance, perte de qualités gustatives, pression sur les ressources). Au Nord comme au Sud, des agriculteurs, des citoyens et des responsables locaux s'engagent dans des initiatives alliant production d'aliments de qualité et reconquête des marchés par une agriculture familiale durable, ou les échanges mondiaux sont utiles mais non prioritaires. Au Sud, l'enjeu est de changer le regard sur les produits locaux.

Les fiches thématiques sont consultables sur [www.alimenterre.org](http://www.alimenterre.org).

Autres ressources sur la plateforme ALIMENTERRE :

■ **« Manger autrement et le Programme national nutrition santé – web conférence de Solagro »**

<https://www.alimenterre.org/manger-autrement-et-le-programme-national-nutrition-sante-web-conference-de-solagro>

En adaptant notre alimentation, il est possible de réduire de 50 % son impact sur l'environnement et contribuer à la prévention de maladies chroniques. Emmanuelle Kesse-Guyot, Denis Lairon et Philippe Pointereau présentent les enseignements de l'étude BioNutriNet-Santé et la comparaison entre les recommandations nutritionnelles des deux derniers Programmes nationaux nutrition santé.

■ **« Calculez l'empreinte écologique de votre alimentation »**

<https://www.alimenterre.org/calculateur-d-empreinte-alimentaire>

A l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation en 2016 et dans le cadre de la campagne Goûtons un monde meilleur, le WWF France, en collaboration avec le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI), Max Havelaar France, le Réseau Environnement Santé (RES) et Slow Food, lance son calculateur d'empreinte alimentaire.

## BIBLIOGRAPHIE

---

Pour en savoir plus sur les limites planétaires, l'agriculture et l'environnement :

- « L'agriculture et l'environnement », rapport abrégé de la FAO « Agriculture mondiale : horizon 2015-2030 » : <http://www.fao.org/3/y3557f/y3557f11.htm>
- « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France », Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, Paris, IDDRI, 24p., 2019 [https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Hors%20catalogue%20Iddri/Empreinte-Carbone\\_Alimentation\\_France\\_VF\\_0.pdf](https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Hors%20catalogue%20Iddri/Empreinte-Carbone_Alimentation_France_VF_0.pdf)

Des clés pour agir :

- « Manger mieux, gaspiller moins », ADEME, <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-mieux-gaspiller-moins.pdf>
- « Alimentation et environnement. Champs d'action pour les professionnels », ADEME, <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/alimentation-et-environnement-champs-dactions-pour-les-professionnels.pdf>

Sur les recommandations nutritionnelles nationales et les politiques publiques en matière de restauration :

- « Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective », ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 21 janvier 2020 : <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>
- Le programme national « Nutrition Santé » : [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4\\_2019-2023.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)

- Communiqué de presse de l'INRAE, « Suivi des recommandations nutritionnelles : un impact positif confirmé sur l'environnement », mars 2020  
<https://www.inrae.fr/actualites/CP-recommandation-nutrition-positif-environnement>

Pour aller plus loin, vers la résilience alimentaire :

- « Le revers de notre assiette » Solagro, [https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f85\\_le-revers-de-notre-assiette-web.pdf](https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f85_le-revers-de-notre-assiette-web.pdf)
- blog Afterres 2050 pour retrouver toute l'actualité du scénario de transition agricole, alimentaire et climatique construit par Solagro : <https://afterres2050.solagro.org/>
- « Résilience alimentaire : le pouvoir des collectivités territoriales face aux menaces globales », Greniers d'Abondance, 2020 : <https://resiliencealimentaire.org/>



COMITE FRANÇAIS POUR  
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier  
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50  
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : info@cfsi.asso.fr  
[www.cfsi.asso.fr](http://www.cfsi.asso.fr)

