

FESTIVAL

ALIMENT TERRE



Notre avenir se joue dans nos assiettes



FICHE FILM

MANGER AUTREMENT, L'EXPÉRIMENTATION

Andrea Ernst et Kurt Langbein / ARTE / 2018 / 90' / Français

08/10/2021



AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



FESTIVAL EN LIGNE ORGANISÉ AVEC **IMAGO** LA PLATEFORME GRATUITE DE LA TRANSITION



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 Triballat Noyal. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

SOMMAIRE

SYNOPSIS	4
NOTRE AVIS	4
LES RÉALISATEURS	4
INTENTION	5
SÉQUENÇAGE.....	5
PROTAGONISTES.....	8
POUR ALLER PLUS LOIN	8
État des lieux du bio en France	8
État des lieux des circuits courts en France	9
État des lieux des circuits courts en France	Erreur ! Signet non défini.
POUR PRÉPARER LE DÉBAT	9
Profil d'intervenants potentiels	9
Questions pour entrer dans le débat.....	10
Lien avec les interdépendances Nord/Sud	10
Idées d'animation avant/après la projection	10
Ecueils à éviter.....	11
Fiches thématiques	11
BIBLIOGRAPHIE.....	12

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.

Parmi les outils proposés aux organisateurs, 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 événement ALIMENTERRE, n'hésitez pas à contacter le coordinateur ALIMENTERRE présent sur votre territoire.

SYNOPSIS

Manger autrement, l'expérimentation / Andrea Ernst et Kurt Langbein / ARTE /90' / 2018

Modèle alimentaire européen, externalités, expérimentation, habitudes de consommation, habitudes alimentaires, alternatives

Autriche, Allemagne, Indonésie, Espagne, Corée du sud

En Autriche, des chercheurs ont entrepris une expérience inédite : cultiver la totalité de ce que mange un Européen moyen dans un champ de 4 400 mètres carrés. Il est rapidement apparu que les cultures fourragères et les produits importés occupaient deux fois plus de surface que les produits végétaux et locaux. Un documentaire porteur d'espoir pour démontrer la nécessité de se nourrir autrement. Si tout le monde s'alimentait comme nous le faisons en Europe, une deuxième planète serait nécessaire. Aussi l'Université des ressources naturelles et des sciences de la vie de Vienne a mis en place une expérience scientifique pour mettre en évidence, à taille et en temps réels, la dimension spatiale de nos habitudes alimentaires.

L'expérience a ainsi démontré que nous accaparons une surface deux fois supérieure à celle dont nous disposons, et que notre alimentation rejette autant de gaz à effet de serre que l'automobile. Comment se nourrir autrement ? Trois familles ont alors essayé de réduire leur part de surface cultivable en adoptant une alimentation plus responsable, moins riche en viande et alignée sur la production locale et saisonnière.

NOTRE AVIS

Le documentaire suit trois familles et aborde ainsi les enjeux de la consommation responsable de façon pédagogique. A travers l'utilisation d'un champ de référence, le lien entre consommation et production est mis en lumière et se matérialise. Les interdépendances, entre nos choix "ici" et les impacts "là-bas" sont omniprésentes et permettent de parcourir diverses régions du monde.

Le cadrage expérimental permet d'interroger la responsabilité des consommateurs, sans tomber dans la culpabilisation. Une telle approche rend accessible le film à tous les publics.

LES RÉALISATEURS

Andrea Ernst et Kurt Langbein

Après un travail de production sur le film documentaire « For All the World to see » (sur les violences faites aux femmes) en 2017, Andrea Ernst a été réalisatrice dans le cadre du film « Manger autrement, l'expérimentation » avec Kurt Langbein. Depuis, ils ont créé une émission de télévision intitulée « Le piège à nourriture » et diffusée à partir de mars 2021 en Autriche.

Kurt Langbein est un journaliste scientifique, réalisateur et producteur de films autrichiens. Il a beaucoup travaillé sur des questions de santé.

INTENTION

Interview de Kurt Langbein, réalisée le 2 juin 2021.

Quel était le but de la réalisation de ce film ?

Après mes films "Land grabbing" et "Utopia revisited", nous avons cherché un concept pour raconter des histoires sur les habitudes des consommateurs et les processus de transformation. Les recherches menées par l'Université de Vienne sur les terres nécessaires à la production de chaque aliment et sur les pays d'où ils proviennent ouvrent cette possibilité de manière singulière.

Comment êtes-vous entrés en contact avec les familles ?

Andrea Ernst et moi avons lancé un appel à candidatures via les réseaux sociaux et de nombreuses familles ont répondu. Nous avons choisi celles qui avaient des habitudes moyennes.

Avez-vous continué à suivre les familles après le film, ont-elles conservé certaines pratiques pour réduire l'impact environnemental et social de leur alimentation ?

Oui, elles ont conservé certaines habitudes modifiées, mais pas toutes.

Étiez-vous conscients des impacts de nos modes de consommation mis en évidence dans le film ?

Oui.

Pensez-vous que ce sont les consommateurs qui détiennent le pouvoir de changer le système alimentaire ?

Les habitudes de consommation sont un facteur important, mais la politique et les lois sont les seconds facteurs importants pour changer le système alimentaire.

Pensez-vous que "l'alimentation durable" (bio, commerce équitable, circuits courts, etc.) soit à la portée de tous ?

Pas encore. Il faut une politique sociale efficace pour réduire la pauvreté et assurer l'égalité des chances pour les pays du Sud. Et il faut des moyens de distribution autres que l'industrie et les supermarchés.

Quels liens peut-on faire entre ce qui est mis en évidence dans le film, les impacts de la consommation des ménages européens, et le niveau international ?

Nous avons besoin de lois pour des chaînes sociales et écologiques équitables de production et de distribution de nourriture. Nous avons besoin de conditions optimales pour les petits agriculteurs du monde entier. C'est la seule façon d'assurer une production et une consommation alimentaires durables.

SÉQUENÇAGE

Introduction

0:00:00 à 00:02:57

Si tout le monde consommait comme un européen, il nous faudrait une deuxième planète. L'agro-industrie produit autant de gaz à effet de serre que l'industrie automobile. Ces constats ont poussé 3 familles à manger autrement. Leur consommation alimentaire par personne et annuelle est matérialisée sur un champ en Autriche, en partenariat avec l'Université des ressources naturelles et des sciences de la vie et de la terre. La consommation moyenne d'un allemand ou autrichien utilise 4 400 m² de surface par an, il faudrait atteindre 2 200 m² pour que ce soit viable à l'échelle planétaire.

Présentation de 2 familles et de leur consommation

00:02:56 à 00:09:48

Chez les Richter en Allemagne, la priorité lors des courses est le prix alors que pour les Kovacs en Autriche c'est la rapidité, non seulement des courses mais aussi du temps passé dans la cuisine. La consommation a un impact au-delà des ménages : elle façonne les paysages, elle participe au changement climatique et elle profite à l'industrie agro-alimentaire, surtout avec l'augmentation de la consommation de plats cuisinés et industriels.

Le problème des produits industriels

00:09:48 à 00:14:36

Ces produits sont faits à partir d'une matière première et d'une main d'œuvre très bons marchés, comme des migrants qui ont des conditions de travail et de vie déplorables. Ils doivent aussi se conserver longtemps puisqu'ils font de plus en plus de kilomètres avant d'atterrir dans nos assiettes. Ils sont donc faits chimiquement avant d'être envoyés dans des supermarchés. Ceux-ci font pression pour que les coûts soient les plus bas possibles, ce qui nuit aux petits producteurs. D'autant plus que les lois ne vont pas dans le sens d'une production écologique et rentable, à cause du pouvoir considérable exercé par les lobbys des grands groupes alimentaires.

Quelles solutions pour y remédier ?

00:14:36 à 00:19:41

Nous retrouvons François Pasteau sur le plus grand marché européen de fruits frais, à Rungis. Il préconise d'acheter directement aux producteurs, localement ce qui permet non seulement de les rémunérer au juste prix mais aussi de diminuer le transport et donc les émissions de CO₂. Il faudrait aussi essayer de réduire la consommation de viande et d'augmenter l'utilisation de protéines végétales, notamment avec les légumineuses qui sont disponibles toute l'année et peu chères.

Le problème de la viande

00:19:41 à 00:31:24

Nous rencontrons la famille Allain qui veut réduire sa consommation de viande. En effet, 2/3 des surfaces nécessaires à notre alimentation servent à nourrir les animaux que nous mangeons. D'autant plus que les conditions de vie des animaux en élevage intensif sont critiquables. La consommation de viande a été multipliée par deux depuis 50 ans et elle s'accompagne d'une augmentation de la production de produits carnés transformés. Le maïs, très utilisé pour nourrir les animaux, pompe beaucoup d'eau et de nutriments et représente donc un danger pour la fertilité des terres agricoles. La production de soja, qui sert massivement à nourrir les animaux d'élevage, est néfaste pour l'environnement et les producteurs locaux qui n'ont pas les moyens du matériel pour la culture de soja.

Quelles solutions face à la consommation de viande ?*00:31:24 à 00:36:55*

Il existe des alternatives à la viande. C'est ce que propose Andreas Gebhart avec son entreprise de substituts végétaux : 100% des matières premières viennent d'Europe et ont besoin de moins de surface cultivable. Consommer moins de viande est aussi plus sain.

Le problème de la pêche*00:36:55 à 00:41:32*

Les stocks de poissons sont menacés par la pêche et les chalutiers font des dégâts sur les fonds marins. Les contrôles manquent donc les quotas de pêche ne sont souvent pas respectés. L'aquaculture est une des solutions possibles mais elle n'est pas pleinement satisfaisante puisqu'elle peut être une industrie gigantesque et parfois des traces de pesticides sont retrouvées dans les poissons. Il faut privilégier les petits bateaux qui n'abîment pas les fonds et ne pas consommer de poissons trop petits qui n'ont pas eu le temps de se reproduire.

Les contraintes de la restauration collective*00:41:32 à 00:48:10*

La restauration collective fait face à un défi : adapter des plats pour un grand nombre à une démarche écoresponsable, sachant que le coût du repas doit rester très faible. On peut acheter des produits locaux et de saison, tout en les utilisant entièrement pour éviter la perte. Les menus doivent être adaptés à l'approvisionnement, la saison, les produits trouvés...

Comment remplacer les aliments à forte empreinte carbone ?*00:48:10 à 00:51:43*

Certains aliments ont une plus forte empreinte carbone que d'autres, il faut essayer de les remplacer. Claudia Richter prend donc un cours de cuisine végétarienne.

Le problème de l'huile de palme*00:51:43 à 00:57:02*

L'huile de palme est l'huile la plus consommée et 80% de sa production vient d'Indonésie et Malaisie. Elle y entraîne de nombreux défrichements. Sa production est très industrialisée ce qui implique un rendement très élevé. Les familles ont du mal à éviter l'huile de palme puisqu'elle se trouve dans 60% des produits de supermarché.

Le problème des avocats*00:57:02 à 00:59:07*

Les avocats ont une forte empreinte carbone puisqu'ils sont souvent importés de loin et ils nécessitent une forte consommation en eau ce qui provoque un assèchement des fleuves en Amérique du Sud, là où il est exploité. Les pluies entraînent ensuite une érosion des sols.

Des solutions à ces problèmes : consommer en circuits courts ou coopératives et produire avec des méthodes traditionnelles*00:59:07 à 01:19:28*

Martin Häusling préconise la remise en cause de tout le système de masse, avec des formes d'agriculture moderne, comme l'agroécologie, et des circuits courts comme des coopératives. L'absence d'intermédiaires permet aux producteurs d'avoir des revenus plus conséquents. Nous nous retrouvons à Séoul, au cœur de la coopérative Hansalim. Les produits sont frais, régionaux et sans pesticides, cultivés sur des petits champs et à la main. Les prix sont fixes

sur une année, mais ont été discutés par des représentants des producteurs et des consommateurs, indépendamment des prix du marché mondial. Les coopératives sont aussi un lieu de contact entre producteurs et consommateurs.

L'heure est au bilan

01:19:28 à 01:30:34

Les trois familles sont parvenues à réduire leur surface moyenne par personne par an, et surtout la part dédiée à la consommation animale, malgré certaines résistances au sein de la famille Richter. Tous se demandent ce qu'ils pourraient faire de plus pour faire encore mieux et atteindre le 2 200 m² qu'il faudrait atteindre. Le budget consacré à l'alimentation a augmenté de 10% pour toutes les familles.

PROTAGONISTES

Claudia (mère), Martin (père), Lisa et Yonas Richter – Famille - Allemagne
Benedikt Haerlin – Sociologue à l'Institut pour l'agriculture du futur – Autriche
Nikolett Kovacs (mère), le père et Marton Vajda (fils) – Famille - Autriche
Martin Häusling – Porte-parole de la politique agricole pour « Les Verts/ALE » au Parlement européen
François Pasteau – Chef cuisinier – France
Delphine, Éric Allain et leurs 5 enfants – Famille - France
Andreas Gebhart – Gérant d'une entreprise de substituts végétaux à la viande - Autriche
Valérie Ferrier – Poissonnière - France
Robin Cachet – Cuisinier en restauration collective – France
Francis Raimon – Collègue d'Éric Allain - France
Christa Böhm – Cuisinière végétarienne - Allemagne
John Hartmann – Manager Cargrill
Ricardo Sangüesa – Cultivateur d'avocats - Chili
Dong-Young Yim – Agriculteur Coopérative Hansalim - Séoul
Keum-Soon Kwak – Présidente de la Coopérative Hansalim – Séoul
Gi-Man Jeong – Pêcheur de la Coopérative Hansalim - Corée
Tae-Soo Yoon – Coopérative Hansalim - Corée
Hyeong-Guk Kang – Coopérative Hansalim - Corée
Tanja Kofler - Gérante coopérative – Autriche
Hubert Zankl – Agriculteur bio - Autriche
Lukas Zankl – Agriculteur bio (fils) – Autriche

POUR ALLER PLUS LOIN

État des lieux du bio en France¹

Les surfaces cultivées en bio sont passées de 0,4% de la surface agricole utilisée (SAU) des exploitations françaises en 1995 à 5,7% en 2016 et 9,5% en 2020. Il y a, en 2020, 2,55 millions d'hectares cultivés selon un mode biologique. Plus de 6,5 % de la consommation alimentaire des ménages est consacrée aux produits bio.

La France présente un secteur bio qui a doublé en 5 ans et figure parmi les premiers producteurs et marchés européens.

¹ Agence Bio : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

dont 483 170 ha en conversion (31%) et 1 054 877 ha certifiés en mode biologique et ont la possibilité de mettre leurs produits sur le marché avec le logo « AB ».

En comparaison, en 2016, la part des surfaces bio du territoire agricole de l'UE est de 8,5% en 2020. L'Autriche est le pays de l'UE où la part de la surface bio est la plus importante avec 25% de la SAU.

État des lieux des circuits courts en France²

On parle de circuit court quand le consommateur achète ses aliments directement auprès du producteur ou en passant par un seul intermédiaire. Le circuit court est avant tout un mode de commercialisation, même si la proximité géographique se retrouve souvent dans la pratique.

Circuit court ne veut pas nécessairement dire bio puisque seulement 10 % des exploitations en circuits courts sont en agriculture biologique officiellement (avec le label). Néanmoins, la plupart ont des pratiques agroécologiques et sont soucieuses de leur impact sur l'environnement.

20 % des exploitants agricoles vendent tout ou une partie de leur production en circuit court. Mais la vente directe ne représente que 5 à 10 % de la consommation alimentaire totale en France.

POUR PRÉPARER LE DÉBAT

Profil d'intervenants potentiels

Inviter des intervenants qui connaissent les enjeux Nord et Sud.

- Acteurs impliqués dans l'agriculture bio. Ex : agriculteur connaissant les contraintes et coûts d'une agriculture biologique, confronté quotidiennement aux obstacles inhérents à la pratique de l'agroécologie
- Gérants de magasins Biocoop
- Acteurs impliqués dans les circuits courts. Ex : membres de coopératives
- Acteurs impliqués dans le commerce équitable. Ex : des membres de Commerce Équitable France, Artisans du monde, l'association FAIR[e] un monde équitable...
- Acteurs impliqués dans la restauration collective : cuisine, approvisionnement, production, établissements scolaires (administration, gestion, intendance...)
- Chercheurs et universitaires spécialisés sur les questions d'alimentation durable et de commerce équitable
- Associations et organisations professionnelles agricoles françaises
- Organisations de solidarité internationale ayant une expertise sur ces questions
- Acteurs agricoles et alimentaires des Suds, notamment sur la question de leur « consommer local »

² « Circuits courts : au plus près de votre assiette », Les Dernières nouvelles d'Alsace, 20 janvier 2021 : <https://www.dna.fr/environnement/2021/01/20/circuits-courts-au-plus-pres-de-votre-assiette>

Questions pour entrer dans le débat

- Sondage à mains levées : Qui avait conscience que 2/3 de la surface nécessaire à notre alimentation se situe en dehors de l'Europe ? Quels circuits d'approvisionnement connaissez-vous sur votre territoire ?
- Quelle famille vous a le plus interpellée ? Pourquoi (difficultés/nécessités) ?
- En quoi le « consommer local » est une solution pour limiter l'empreinte environnementale de notre alimentation ? Quelles sont ses limites ? Quelles sont les autres alternatives (moins de produits carnés, manger de saison, exiger des normes, solliciter le politique...) ? Seriez-vous prêts à tenter une expérience comme les familles suivies dans le film ?
- Quelles initiatives aimeriez-vous voir apparaître sur votre territoire ? Comment rendre accessible l'alimentation saine et durable ?
- Quels sont les freins et leviers pour développer des circuits courts entre lieux de production et de consommation ? Quels rôles peuvent jouer les organisations paysannes et les associations de promotion d'une consommation responsable ?
- Quel rôle des pouvoirs publics dans le développement du bio et du local ? Et reste-t-il une place pour les multinationales ? Comment les réglementer ? Peut-on se passer d'elles ?

Lien avec les interdépendances Nord/Sud

- Quelles filières illustrent le mieux les interdépendances Nord/Sud dans le film selon vous ?
- Comment des changements de notre consommation en France, comme la relocalisation de l'alimentation, peuvent affecter positivement les producteurs du Sud ? Et même les conditions des producteurs européens ?
- Est-ce que les sociétés en Afrique consomment local ? Comment professionnels et consommateurs français pouvons-nous contribuer ou pas au consommer local en Afrique de l'Ouest ? Quel(s) modèle(s) sont possibles dans les pays du Sud ?
- Le « consommer local » est-il compatible avec les échanges internationaux ? Quid du commerce équitable ?

Idées d'animation avant/après la projection

Retrouvez tous les outils pédagogiques sur alimenterre.org.

- Préparation d'un repas local et de saison, ex : [Soupe durable et solidaire](#)
- Infographie : [Les pommes de la discorde](#) / Jeu : [Pommes de discorde, jeu pommique](#)
- [Webdoc Commerce équitable et relocalisation de l'alimentation](#)
- Vidéo [Alimentation durable : des idées qui changent la vie !](#)
- Q-sort / « [Parlons bio, parlons bien !](#) »
- Ateliers [La solution est dans notre assiette ?](#)
- [Jeu Alimen'terre](#) pour découvrir l'empreinte écologique de notre alimentation
- [Jeu du commerce alimentaire](#)
- [Quizz « food miles » : pourquoi manger local ?](#)

- Étude [Le revers de notre assiette](#) → décider collectivement du plat idéal c'est-à-dire quels changements à faire, tout en gardant du plaisir
- Utiliser le champ et le matérialiser d'une manière ou d'une autre pour expliquer la part de chaque culture, à quoi elle sert, son impact et quelles solutions proposer
- Débat mouvant / Se positionner sur deux axes (impact + et - / faisabilité)
- [Escape Game « De l'équi-libre à table »](#)

Ecueils à éviter

- Attention aux labels, tous ne se valent pas (voir biographie) .
- Culpabiliser le public en lui faisant porter toute la responsabilité sous prétexte qu'il a les moyens d'agir.
- Limiter le débat à « il faut consommer local/il n'y a qu'à... » sans prendre en compte les difficultés d'accès à cette alimentation pour certains.
- Négliger les interdépendances Nord/Sud au profit d'un « Tout local ».

Fiches thématiques

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

- **Fiche « [Empreinte alimentaire](#) »**

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](#) »**

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.

- **Fiche « [Climat](#) »**

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.

BIBLIOGRAPHIE

Sur la France :

- Environnement et agriculture – Les chiffres clés – Édition 2018, P. 84 :
<https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/sites/default/files/2019-06/datalab-36-environnement-agriculture-les-cc-edition-2018-juin2018.pdf>
- « Circuits courts : au plus près de votre assiette », Les Dernières nouvelles d'Alsace, 20 janvier 2021 :
<https://www.dna.fr/environnement/2021/01/20/circuits-courts-au-plus-pres-de-votre-assiette>
- Rapport Coopératives, CR Agriculteurs Responsables, juillet 2018 :
<https://www.coordinationrurale.fr/positions/cooperatives.pdf>
- AgriData n°7 Evolution du top 100 des coopératives agricoles en France depuis 2008, Olivier Frey, 2020 :
<https://olivierfrey.com/agridata-n7-evolution-du-top-100-des-cooperatives-agricoles-en-france-depuis-2008>

Sur le pouvoir du consommateur :

- « La révolution citoyenne dans l'alimentation », Olivier de Schutter, TEDxUNamur, vidéo youtube, 9 minutes, mars 2018
<https://www.youtube.com/watch?v=rK7cdxR3vuc>
- « Le Manuel du Consomm'acteur : Le changement est dans l'assiette ! » :
https://www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/manuel_du_consommacteur.pdf

Sur les initiatives à l'étranger :

- « Les batailles du consommer local en Afrique de l'Ouest », David Eloy, Hélène Basquin Fané, Daouda Diagne, CFSI, 2019 :
<https://www.alimenterre.org/les-batailles-du-consommer-local-en-afrique-de-l-ouest>
- « Encourager le consommer local en Afrique de l'Ouest », Patrick Veillard, 2019 :
<https://www.alimenterre.org/encourager-le-consommer-local-en-afrique-de-l-ouest>
- « Au Togo : Promotion du consommer local & certification », Komi Abitor, Jeanne Kossi, 2021 :
<https://www.alimenterre.org/au-togo-promotion-du-consommer-local-certification>
- « Au Burkina Faso : expansion de coopératives solidaires à Kaya », Benoit Naveau, 2019 :
<https://www.alimenterre.org/au-burkina-faso-expansion-de-cooperatives-solidaires-a-kaya>
- « Au Burkina Faso, des circuits courts de fruits locaux », Eugène Millogo, Clémence Pinson, 2016 :
<https://www.alimenterre.org/au-burkina-faso-des-circuits-courts-de-fruits-locaux>

Autres :

- Rapport sur les labels, Greenpeace, WWF, Le Basic
https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2021/09/Etude-demarches-durabilites-GREENPEACE_WWF-BASIC.pdf
- « Les circuits courts 2.0 », Marie Herrault, 2016 :
<https://www.alimenterre.org/les-circuits-courts-20>
- Le ministère de l'agriculture a lancé une plateforme pour retrouver les points de vente directe près de chez vous :
<https://www.fraiselocal.fr/>



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

