



ALIMENTERRE



Crédit photo : 10 Billion, what's on your plate? Festival ALIMENTERRE édition 2016

FICHE THEMATIQUE **EMPREINTE ALIMENTAIRE**

Mise à jour : Juillet 2018

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, de 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

INTRODUCTION.....	4
POURQUOI JE M'IMPLIQUE	4
Notre empreinte alimentaire n'est pas soutenable	4
Le gaspillage et son impact	5
Des changements d'habitude alimentaires incontournables	7
J'AGIS POUR MOI, POUR NOUS, POUR LA PLANETE.....	7
Je diversifie mes repas	8
J'ajuste mes apports en protéines animales	8
Je gaspille moins	10
Je consomme local et équitable	10
J'achète de saison et bio	11
Je décrypte les étiquettes	12
ORIENTATIONS PEDAGOGIQUES.....	13
Questions d'entrée dans le débat	13
Exemples d'outils d'animation	13
Filmographie	13
Bibliographie	13

L'accès à une alimentation suffisante et de qualité est un enjeu partagé par tous les pays alors que le système alimentaire, de plus en plus mondialisé, ne parvient pas à y répondre. Pour faire face aux défis économiques, sociaux et environnementaux, la souveraineté alimentaire, l'agroécologie et le consommer local ouvrent des perspectives prometteuses. L'appropriation par les citoyens des enjeux alimentaires du local au global est primordiale afin qu'ils contribuent à la construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

Le CFSI propose sur sa plateforme alimenterre.org des outils pédagogiques à destination des acteurs de la formation, de l'éducation et de la sensibilisation qui partagent les messages et valeurs portés par le CFSI. Un kit de 15 fiches thématiques, régulièrement actualisées, permettent de saisir : les principaux enjeux; les leviers pour faire changer les choses ; des conseils pour préparer le débat ; des idées de jeux et d'animation en fonction du public visé ; une bibliographie pour aller plus loin.

Ces fiches sont un support pour organiser un évènement dans le cadre du Festival **ALIMENTERRE** (15 octobre au 30 novembre), mais aussi toute l'année. Si vous souhaitez être accompagnés dans l'organisation de votre évènement, n'hésitez pas à contacter la coordination **ALIMENTERRE** présente sur votre territoire.

www.alimenterre.org/le-reseau-alimenterre

INTRODUCTION

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 la réappropriation du système alimentaire par les citoyens ne sont soutenues qu'à la marge par les politiques publiques. Pourtant, le citoyen en tant que « mangeur-consommateur » a une place cruciale dans le système alimentaire. Pour rééquilibrer le système à la faveur d'une alimentation saine et durable accessible à tous, l'implication des citoyens est incontournable pour tendre vers une véritable démocratie alimentaire. Nos goûts et nos pratiques alimentaires ne sont pas sans incidence. En effet, le bilan écologique de notre alimentation peut avoir de lourdes répercussions (émissions de GES, pollutions...) et souvent à l'autre bout du globe.

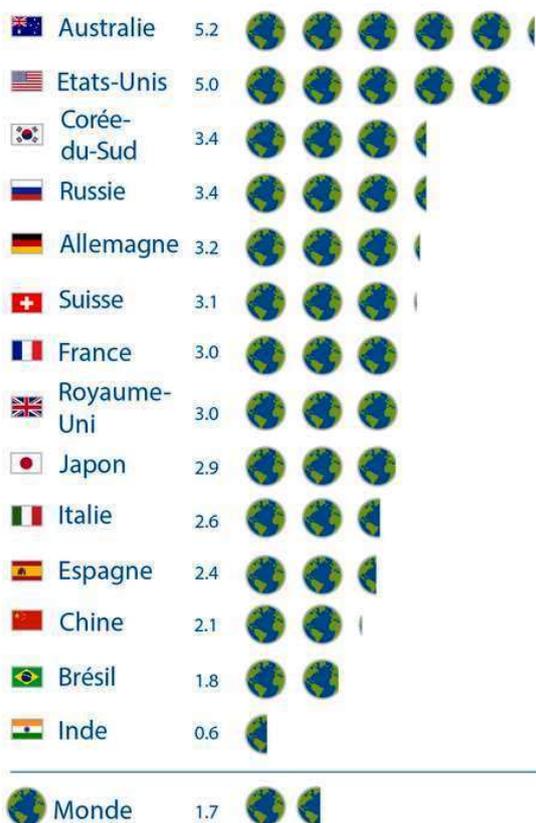
Le WWF France, en collaboration avec le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI), Max Havelaar France, le Réseau Environnement Santé (RES) et Slow Food, a lancé en 2016 son calculateur d'empreinte alimentaire, dédié au calcul des impacts de notre alimentation sur la planète. Et pour cause, car on sait désormais que l'empreinte écologique de l'alimentation des Français représente 37% de leur empreinte écologique globale. Comment s'impliquer et agir pour une alimentation durable et solidaire ?

POURQUOI JE M'IMPLIQUE

Notre empreinte alimentaire n'est pas soutenable

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. En 2013, l'empreinte écologique mondiale était de 2,9 hectares par habitant pour une capacité de 1,7. La pression des pays riches est disproportionnée, 60 pays sont responsables de cette dette. Le Qatar a la plus forte empreinte (11,7 hectares par hab.), devant le Koweït et les Emirats arabes unis. La France est 23^{ème} avec une empreinte de 4,9 hectares par habitant. Il faudrait 3 planètes si toute l'humanité adoptait le mode de vie d'un Français, 5 planètes pour celui d'un Américain.

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



Source : Global Footprint Network, *L'empreinte écologique par pays, 2017*

Or, 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). Des aliments qui nécessitent toujours plus d'énergie et de surface pour être fabriqués, produits et transformés, une surconsommation de protéines animales, des produits jetés encore emballés... Tous ces facteurs conduisent à accroître notre empreinte alimentaire alors même qu'ils pourraient être évités.

Si l'empreinte écologique idéale totale d'un être humain est de 1,8 hectare, les Français ont ce niveau d'impact par leur seule alimentation ! Idéalement, pour permettre à tous les habitants de la planète de se nourrir convenablement, l'empreinte alimentaire de chaque individu ne devrait pas dépasser 0,9 hectare. Un équilibre délicat à trouver entre ce que nous consommons et rejetons et les quantités respectives que la Terre, notre unique planète, est capable de produire et d'absorber.

Le gaspillage et son impact

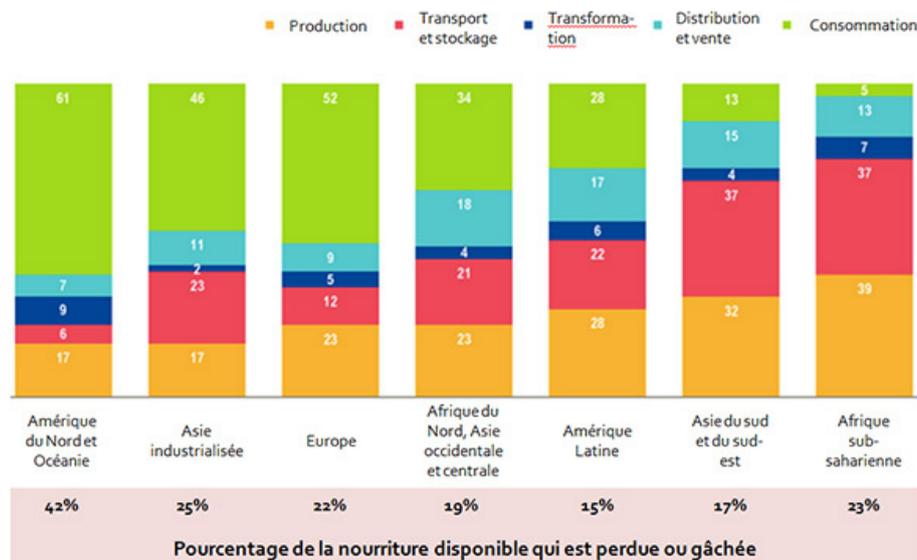
Environ un tiers des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine chaque année est perdu ou gaspillé¹.

Chaque année, les consommateurs des pays riches gaspillent presque autant de nourriture (222 millions de tonnes) que la production totale nette de l'Afrique Sub-Saharienne (230

¹ FAO <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/fr/>

millions de tonnes). Les fruits et légumes, plus les racines et tubercules ont le plus fort taux de perte parmi tous les aliments (45 %).

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.



Source: FAO, food-loss-and-food-waste.

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 an².

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 producteurs, 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. Les pertes de nourriture durant la récolte, le stockage et le transport se traduisent en pertes de revenu pour les petits producteurs et des prix plus élevés pour les consommateurs pauvres.

Dans les pays à revenus moyen et élevés, la nourriture est gaspillée et perdue principalement lors d'étapes ultérieures sur la chaîne d'approvisionnement. L'attitude des consommateurs joue ici un rôle essentiel. Selon la FAO, la sensibilisation des industriels, distributeurs et consommateurs, ainsi que le fait de trouver des utilisations alternatives aux aliments qui sont aujourd'hui jetés, seraient des mesures efficaces contre le gaspillage. Une grande quantité de nourriture est gaspillée à cause de normes de qualité qui insistent trop sur l'apparence.

² FAO, Global Food Loss and Food Waste, 2011 <http://www.alimenterre.org/ressource/global-food-loss-and-food-waste>



« Légumes moches » photo du film *Food Savers* de Valentin Thurn

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.

Même si seulement un quart de ces pertes et gaspillages étaient évités, cela serait suffisant pour nourrir 870 millions de personnes affamées dans le monde. D'après la FAO, « le gaspillage de nourriture constitue un scandale éthique et social ».

Des changements d'habitude alimentaires incontournables

La FAO a mené la première analyse de l'impact d'une transition vers l'élevage biologique à faible intensité d'intrants³. Les premiers résultats révèlent notamment qu'elle permettrait de parvenir en 2050 à une production suffisante en calories sans nuire à l'environnement, mais qu'aucun scénario ne pourrait s'inscrire dans une perspective durable sans une transition globale vers des régimes alimentaires durables (diminution de la consommation de produits d'origine animale). Ces résultats sont confirmés par un rapport du Food Climate Research Network paru en 2017 qui montre que même l'élevage à l'herbe reste émetteur net de gaz à effet de serre⁴.

Ce sont également les conclusions du scénario Afterres 2050⁵, étude réalisée par Solagro qui insiste sur la nécessité de limiter les gaspillages et d'adopter une alimentation moins riche en viande et plus riche en protéines végétales.

J'AGIS POUR MOI, POUR NOUS, POUR LA PLANETE

D'après le guide de la campagne Goûtons un monde meilleur, Mieux manger en 6 gestes : http://www.alimenterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/292_mieux-manger-en-6-gestes.pdf

³ FAO, Impact d'une transition mondiale vers un élevage biologique à faible intensité d'intrants, 2013.

<http://www.alimenterre.org/ressource/impacts-d-une-transition-mondiale-vers-l-elevage-biologique-a-faible-intensite-d%E2%80%99intrants>

⁴ http://www.fcrn.org.uk/sites/default/files/project-files/fcrn_gnc_report.pdf

⁵ Solagro, Le scénario Afterres 2050, pour une utilisation soutenable des terres en France, 2016.

<http://www.alimenterre.org/ressource/afterres-2050-scenario-consolide-2016>

Je diversifie mes repas

Dès que possible, je diversifie mes repas avec des fruits et légumes de différentes variétés, des produits issus d'espèces et de races d'animaux élevés localement, des produits artisanaux issus de petites exploitations et des produits bruts frais, sans préemballage. Je les "transforme" moi-même en cuisinant.

Pour moi : Un régime équilibré à base de produits variés permet de répondre à mes besoins en minéraux, vitamines et antioxydants, présents en quantités variables selon les aliments et de réduire mon exposition à d'éventuels polluants. Diversifier mon alimentation, c'est aussi lutter contre l'uniformisation des goûts.

Pour nous : Manger de tout, c'est solliciter de nombreuses productions et offrir des débouchés aux petits producteurs, en favorisant les économies locales de nos régions.

Pour la planète : Manger diversifié, c'est favoriser la biodiversité. Notre alimentation, issue des champs, des forêts, des mers, des rivières... est le fruit d'un équilibre fragile. Pour assurer la continuité de la grande chaîne du vivant, la multiplicité des espèces est fondamentale.

J'ajuste mes apports en protéines animales

Je ne fais pas plus de 4 repas avec de la viande par semaine, 2 avec du poisson (pas de poisson dont l'espèce est en danger : thon rouge de Méditerranée, grenadier ou empereur...⁶), des plats végétariens équilibrés le reste du temps.

Pour moi : En réduisant ma consommation et en variant les apports de produits de la mer, des lacs et rivières, je diminue mon absorption de polluants chimiques qui s'accumulent dans la chair des poissons (surtout les poissons gras, carnivores), conséquence de la pollution de l'eau.

De même, en France, notre consommation en viande est supérieure à nos besoins. Or, ma santé peut être mise en danger par la production industrielle massive de viande. Les conditions d'élevage hors-sol sont à l'origine de maladies combattues par un recours plus systématique à des antibiotiques qui génèrent l'apparition de résistances de plus en plus fortes. Parallèlement, la cuisine de plats végétariens me permet de faire des économies qui peuvent me servir à acheter de la viande de qualité.

Une viande de qualité, c'est quoi ? Une viande issue de productions responsables c'est-à-dire respectueuses de l'environnement, des producteurs, du bien-être de leurs animaux d'élevage, eux-mêmes nourris avec des produits de qualité. C'est une viande qui perd beaucoup moins d'eau à la cuisson et qui est plus riche en oméga 3.

⁶ Voir les guides du poisson durable sur http://www.slowfood.com/slowfish/pagine/fra/pagina.lasso?-id_pg=94

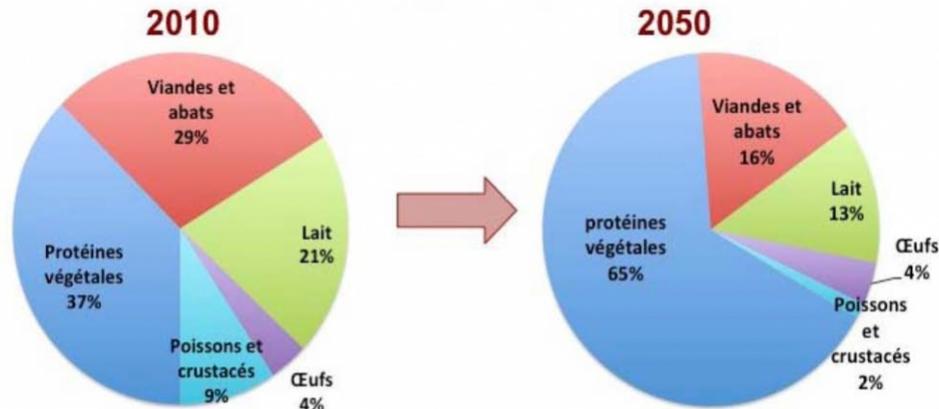


Figure 2 : Évolution de la répartition des protéines dans l'alimentation des français entre 2010 et 2050

Source : Solagro, Scénario Afterres 2050

Pour nous : Un tiers des céréales produites dans le monde est destiné à l'alimentation animale, ce qui pénalise les ressources disponibles pour l'alimentation humaine. Les animaux produisent en effet moins d'aliments qu'ils n'en consomment. Il faut environ 2,5 à 3 calories végétales pour produire une calorie animale en volaille, 3 à 4 pour du porc et 8 à 10 pour du bœuf. La production de nourriture pour l'élevage intensif, ainsi que la pêche industrielle, peuvent avoir des conséquences catastrophiques sur les populations, avec notamment l'expropriation des petits producteurs, la précarisation des petits pêcheurs et la paupérisation des populations locales⁷.

Pour la planète : 2,4 millions d'hectares de forêts par an disparaissent pour produire du soja (Amérique du Sud) qui servira principalement à nourrir les élevages intensifs, où les animaux trouvent des conditions de vie inacceptables, et où la biodiversité domestique se perd par «standardisation des animaux ». Les techniques de pêche pour subvenir à une demande croissante peuvent se révéler destructrices pour l'environnement : sur certains navires de pêche industrielle, 80 % des prises, inadaptées à la demande, sont rejetées à l'eau.



© Société Suisse de Nutrition : La pyramide alimentaire présente en image une alimentation équilibrée.

Les aliments des étages inférieurs sont nécessaires en plus grande quantité, alors que ceux des étages supérieurs suffisent en moindre quantité. Une alimentation saine ne nécessite

⁷ Voir la note de Coordination Sud sur les impacts de nos importations de soja : <http://www.alimenterre.org/ressource/soja-limpact-importations-europeenne-developpement-sud>

aucun interdit. Elle résulte simplement de la combinaison des aliments dans une juste proportion

Je gaspille moins

J'achète et je cuisine des quantités adaptées à mes besoins, je ne recherche pas la date de péremption la plus éloignée pour un produit que je vais consommer rapidement, je distingue la « date limite de consommation »⁸ de la « date limite d'utilisation optimale »⁹, j'optimise restes (cuisine) et déchets (compost), je choisis les produits les moins emballés et consomme aussi des fruits et légumes « imparfaits », naturellement tordus ou irréguliers.

Pour moi : Jeter moins, c'est faire des économies. De nombreux restes peuvent être valorisés (pains perdus, soupes, terrines ...), et me permettent de découvrir de nouvelles saveurs à moindre coût. Le compostage des déchets organiques permet de valoriser une bonne partie des déchets alimentaires (transformation en fertilisant). Quant aux emballages, souvent inutiles, ils se révèlent parfois nocifs (contamination de l'aliment par des produits chimiques issus de l'emballage, comme le bisphénol A).

Pour nous : Dans le monde, tandis qu'une personne sur dix souffre de la faim, 30 % des aliments produits (1,3 milliard de tonnes de nourriture) sont jetés, cela représente un volume équivalent à plus de la moitié de la production céréalière mondiale. En France, la proportion est sensiblement la même. Lutter contre le gaspillage alimentaire permet un meilleur partage des ressources alimentaires sur la planète.

Pour la planète : Acheter les produits le moins emballé possible permet d'éviter les déchets mais aussi l'exploitation de ressources pour produire ces emballages. En luttant contre le gaspillage alimentaire, nous réduisons les émissions de gaz à effet de serre et la surproduction intensive liés à cette fabrication superflue.

La France se mobilise contre le gaspillage alimentaire

En France, un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été lancé en 2013. Il vise à diviser par deux le gaspillage alimentaire en France d'ici 2025.

De plus, depuis 2016, une loi oblige la grande distribution à distribuer les produits encore consommables sous peine d'amende.

Je consomme local et équitable

Je me fournis dans des lieux de vente directe et de proximité (marchés, AMAP, épiceries paysannes...), en aliments cultivés, produits ou pêchés le plus près du lieu où je les achète, ou issus du commerce équitable quand ils sont produits loin : thé, café, sucre...

Pour moi : Manger local, c'est comprendre le métier d'agriculteur ou de pêcheur : en allant à leur rencontre, j'en apprendrai davantage sur les aliments que je mange. De plus, les produits locaux sont généralement plus frais, moins manipulés et ont donc conservé leurs nutriments. Manger équitable c'est manger en confiance, en s'offrant des garanties sur l'origine et le mode de fabrication des produits.

⁸ La DLC (« à consommer avant le... ») concerne tous les produits sensibles : viandes, plats cuisinés, laitages... Dès que la DLC est atteinte, le produit est considéré impropre à la consommation et retiré de la vente.

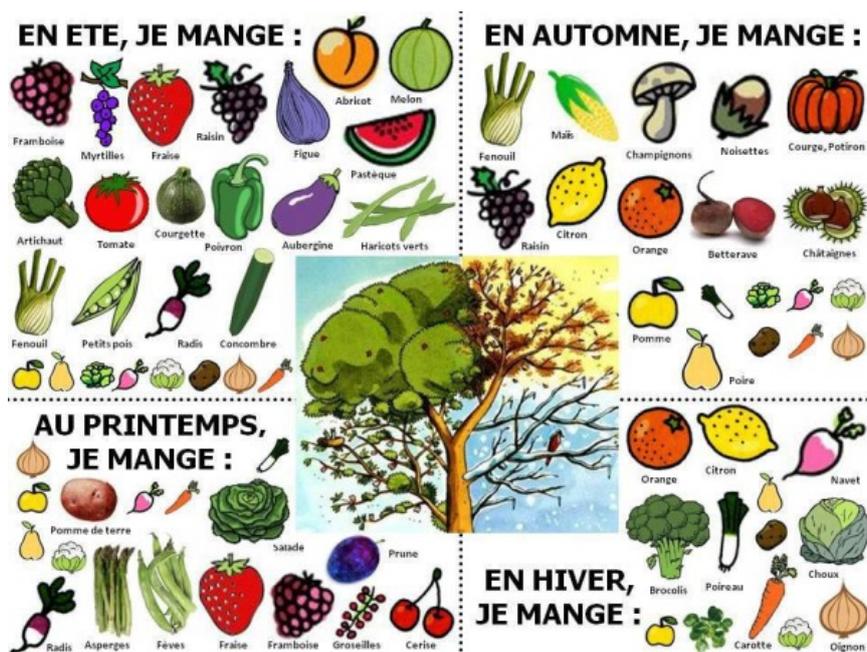
⁹ La DLUO (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer de préférence avant fin... ») figure sur les produits d'épicerie, les conserves, les boissons... Passée cette date, les produits peuvent encore être commercialisés et consommés, mais leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties.

Pour nous : Une production locale, au-delà de générer des emplois, met en valeur le patrimoine culturel et social de la région dont elle est issue. Les circuits courts, en réduisant les intermédiaires entre le producteur et le consommateur, assurent une plus juste rémunération des producteurs tout en recréant un lien social et un lien entre la nature et le consommateur. Les produits du commerce équitable permettent en plus le développement d'une agriculture paysanne et familiale durable à l'étranger.

Pour la planète : Les consommateurs qui choisissent les produits locaux ont à l'esprit une amélioration du bilan carbone grâce à la réduction du transport, bien qu'une distance plus courte ne signifie pas toujours une moindre émission de CO₂. Toutefois, c'est la phase de production qui pèse le plus dans les émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture (29 % du total contre 6 % pour le transport¹⁰). Or, le rapprochement entre l'agriculteur et le consommateur favorise l'engagement dans des schémas de production alternatifs, notamment à faible charge en intrants, et donc moins émetteurs de gaz à effet de serre. A ce titre, les circuits courts sont encouragés par les politiques publiques en France.

J'achète de saison et bio

J'achète des fruits, légumes, viandes et poissons de saison, labellisés bio dès que possible.



Pour moi : Manger au rythme des saisons¹¹, c'est redécouvrir toute la richesse de nos terroirs : je bénéficie en retour d'aliments savoureux, à un prix plus intéressant qu'hors-saison. De même, les pratiques intensives impliquent des risques potentiels pour ma santé car de nombreux résidus chimiques subsistent dans l'alimentation. En optant pour des produits issus de l'agriculture biologique, j'évite d'absorber des polluants chimiques, notamment certains

¹⁰ Voir la note du Ministère du Développement Durable, *Consommer local, les avantages ne sont pas toujours ceux que l'on croit*, 2013, <http://www.alimenterre.org/ressource/consommer-local-avantages-sont-toujours-ceux-lon-croit>

¹¹ <http://www.alimenterre.org/ressource/calendrier-fruits-et-legumes-locaux-saison>

pesticides, les dérivés des nitrates, certains additifs alimentaires et les résidus d'antibiotiques¹².

Pour nous : L'utilisation de produits chimiques sur les exploitations est aussi associée à des maladies graves atteignant les producteurs eux-mêmes (allergies, perturbations endocriniennes, cancers...). Cultiver et élever sans produits chimiques de synthèse est possible. Cela demande cependant un investissement personnel conséquent de la part de l'agriculteur ou du pisciculteur pour comprendre et utiliser les services naturels de l'écosystème. Je les soutiens ainsi dans leurs démarches de production durable en achetant leurs produits.

Pour la planète : Privilégier le bio contribue à préserver l'environnement. Non seulement les animaux bénéficient de conditions d'élevage plus respectueuses de leur bien-être, mais les pesticides, engrais de synthèse, OGM et additifs chimiques y sont interdits. Les produits sans OGM permettent la sauvegarde de la biodiversité.

Je décrypte les étiquettes

Je n'achète pas de produits à l'étiquetage flou (matière grasse hydrogénée, light, additifs...) mais idéalement des produits labélisés (AB, Fairtrade/Max Havelaar, Demeter, Nature et progrès, MSC...) et des aliments issus de productions responsables que je repère en discutant avec les producteurs.

Pour moi : Manger des aliments contenant moins de substances chimiques de synthèse (additifs, édulcorants, résidus de pesticides ou d'emballages...) est meilleur pour ma santé. 52 % des fruits et légumes commercialisés en France en 2007¹³ contiennent des résidus de pesticides et 7,6 % dans des proportions supérieures aux limites maximales autorisées. Grâce aux labels, j'en sais plus sur l'origine des produits et leurs conditions de production et je retrouve ma liberté de choix, perdue petit à petit dans un dédale de produits aux étiquettes souvent incompréhensibles.

Pour nous : Derrière un produit et son prix se cachent toujours un producteur, un savoir-faire et des conditions de travail plus ou moins acceptables. Les labels du commerce équitable garantissent que les producteurs des pays du Sud bénéficient de conditions commerciales plus justes leur permettant de vivre plus dignement.

Pour la planète : La production de produits transformés nécessite des apports divers et un long circuit de transformation. Même un yaourt produit en France passe en moyenne par 7 usines différentes, avec les gaz à effet de serre qui se joignent à ce parcours. La liste des ingrédients s'allonge aussi : soja, huile de palme, additifs... sans compter les éléments invisibles (résidus de pesticides, d'emballages...) dont les effets destructeurs sur la nature se font déjà sentir.

¹² Voir par exemple les conclusions de la publication de l'université de Stanford dans *Annals of Internal Medicine* (sept. 2012) analysant les études existantes : le risque de retrouver des pesticides dans des produits bio est de 30 % inférieur comparé aux aliments classiques, le poulet et le porc bio exposent moins les consommateurs à des bactéries résistantes aux antibiotiques, etc.

Rappelons néanmoins ici que, pour l'instant, l'agriculture biologique repose sur une obligation de moyens, et non de résultats. Les produits bio peuvent contenir des résidus de pesticides provenant d'une pollution persistante de l'environnement.

¹³ Source : Direction de la concurrence et de la répression des fraudes.

ORIENTATIONS PEDAGOGIQUES

Ci-après vous trouverez une sélection de proposition d'outils d'animation, films et bibliographie pour préparer vos événements. N'hésitez pas à contacter le Pôle ALIMENTERRE de votre région pour vous faire accompagner.

Questions d'entrée dans le débat

Comment s'impliquer et agir pour une alimentation durable et solidaire ?

Exemples d'outils d'animation

SOS Faim, CITIM (2016) *La solution dans l'assiette*. En ligne : <http://www.citim.lu/offres-educatives/lernkoffer/la-solution-dans-notre-assiette/>

SOS Faim Luxembourg (2016). Exposition *10 gestes simples et quotidiens pour réduire notre empreinte alimentaire*. En ligne : http://www.changeonsdemenu.lu/wp-content/uploads/2016/07/DEF_SOSFaim_Expo10gestes_WEB.pdf

Empreintes asbl (2015). *Alimen'Terre : un jeu pour découvrir l'empreinte écologique de notre alimentation*. En ligne : <http://www.alimenterre.org/ressource/alimenterre-jeu-decouvrir-lempreinte-ecologique-alimentation>

L'empreinte carbone s'applique aussi à notre assiette. Eco calculateur. URL : <https://www.consoglobe.com/empreinte-carbone-aliments-eco-calculateur-cg>

Filmographie

Fondation Daniel et Nina Carasso, (2016). Vidéo *Alimentation durable : des idées qui changent la vie*. En ligne: <https://www.youtube.com/watch?v=tQ0dwN-oJNU>

Paul Moreira, (2015). Film *Bientôt dans vos assiettes (de gré ou de force)*. En ligne: <http://www.alimenterre.org/film/bientot-assiettes-gre-force>

Bibliographie

ADEM (2015). « *Rapport technique alléger l'empreinte environnementale de la consommation des français en 2030* ». Vers une évolution profonde des modes de production et de consommation. URL : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/rapport_technique-prospective_conso_nov2015.pdf

WWF (2017). « *Vers une alimentation bas carbone, saine et abordable* ». *Etude comparative multidimensionnelle de paniers alimentaires durables : impact carbone, qualité nutritionnelle et coûts* ». ECO2 Initiative. URL: https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-11/171109_rapport_vers_une_alimentation_bas_carbone_saine_abordable_0.pdf



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

