



## QUESTIONNAIRE CM1/CM2 DEVELOPPEMENT DURABLE ET ALIMENTATION

*Renseigné par Isabelle Richaud, chargée de mission formation au ministère de l'écologie et Christophe Magdeleine, animateur du site [notreplanete.info](http://notreplanete.info).*

- **Pourrait-on mieux répartir les ressources alimentaires entre les pays pauvres et les pays riches pour réduire les inégalités ?**

Souvent, les pays pauvres ne manquent pas de ressources naturelles pour produire leur nourriture. Il s'agit d'un problème de répartition des richesses et des terres. Dans ces pays, les paysans pauvres ont peu de moyens techniques (machines) et de terres à disposition, ce qui limite leur production. Et surtout, ils n'ont pas assez d'argent pour acheter leur nourriture. Paradoxalement, la plupart des personnes qui souffrent de malnutrition travaillent dans l'agriculture. Ils ne produisent pas assez pour leur propre famille et préfèrent parfois vendre leur production parce que ça leur rapporte davantage. De plus, dans certains pays, les terres sont accaparées par des grandes firmes qui produisent des céréales ou du soja qui sont vendus pour nourrir les animaux d'élevage que vont manger les plus riches. Donc la question n'est pas tant de mieux répartir les ressources alimentaires que de mieux répartir les richesses, de faire en sorte que tous les paysans du monde puissent vivre dignement de leur travail et avoir accès à des terres productives.

- **Certains aliments peuvent-ils être envoyés dans ces pays et que faire pour les aliments périssables ?**

Envoyer de la nourriture dans les pays pauvres peut être utile en cas de famine exceptionnelle, mais c'est une solution de court terme qui ne résoudra pas les problèmes de pauvreté et d'accès aux terres pour l'agriculture vivrière (celle qui permet aux paysans de se nourrir de leur production).

- **Quelles autres solutions peut-on envisager pour diminuer les inégalités alimentaires nord-sud ?**

Il faudrait que le marché de l'alimentation soit plus équitable, c'est-à-dire que les petits producteurs soient mieux rémunérés. Pour cela, il faudrait qu'ils puissent vendre leur production à un prix juste. Malheureusement cela n'est pas toujours possible, car souvent les plus gros producteurs peuvent se permettre de vendre leurs produits à un prix plus bas car ils ont les moyens d'en produire beaucoup plus (économies d'échelle). Et parfois, ce sont les pays riches qui viennent vendre à bas



prix leurs produits dans les pays du Sud car ils bénéficient de subventions (comme les aides de la PAC en Europe). Il faudrait donc commencer par empêcher ce système et soutenir les plus petits agriculteurs. C'est l'objectif du commerce équitable par exemple. Il faudrait aussi faire en sorte que les terres dans ces pays soient davantage mobilisées pour produire des aliments destinés aux populations locales et moins à l'exportation ou aux animaux d'élevage.

- **Que peut-on faire pour éviter le gaspillage alimentaire en utilisant ces aliments ? (à la maison, dans les supermarchés)**

Les aliments sont gaspillés pour environ un tiers au niveau des consommateurs, pour un tiers au niveau de la distribution et pour un tiers au niveau de la production. Nous avons donc chacun une grande responsabilité pour réduire le gaspillage. D'abord, en tant que consommateurs, il ne faut acheter que ce qu'on est sûr de manger, donc pas en trop grosses quantités, surtout pour les aliments qui se périment vite. Ensuite, il faut se forcer à finir son assiette ou à garder les restes pour les manger le lendemain. Au niveau de la distribution, depuis 2016, les plus grands supermarchés sont obligés de donner les aliments qu'ils n'ont pas vendus et qui s'approchent de la date limite de consommation à des associations, au lieu de les jeter, ce qui a permis de réduire des gaspillages honteux tout en permettant à des personnes pauvres de bénéficier de repas gratuits. Au niveau de la production, des efforts devraient être faits pour réduire les pertes, par exemples liées à des aliments mal conservés. Enfin, l'une des plus grandes sources de gaspillage consiste à produire des céréales pour nourrir les animaux d'élevage. 40 % des céréales et 90 % du soja produits dans le monde sont utilisés pour nourrir les animaux de ferme ! Or il faut au moins 10 kg de céréales pour produire un seul kg de viande de bœuf par exemple. Si nous utilisions ces céréales pour nourrir directement des humains, nous aurions beaucoup moins de problèmes de disponibilité alimentaire !

- **Comment résoudre les problèmes d'accès à l'eau et à la nourriture dans certains pays ?**

Au final, ces questions réclament des réponses politiques. Même si l'eau douce est inégalement répartie sur Terre et que certaines régions ont des sols pauvres difficiles à cultiver, le déterminisme naturel a été remis en question. Nos sociétés sont tout à fait capables de s'adapter et de faire preuve de résilience, même dans un contexte difficile. C'est d'ailleurs ce qui explique que les communautés humaines sont installées sur toute la planète (hors Antarctique).

C'est donc un problème de gestion des ressources, de compétition économique /



énergétique et de conflits qui sont à l'origine des problèmes d'accès. Avec une meilleure gouvernance et une meilleure entente, la malnutrition ne serait plus qu'un mauvais souvenir.

- **Dans certains pays il manque à la fois les aliments, les magasins alimentaires et l'argent. Comment aider ces pays ?**

Cette citation attribuée à Mao Tsé TOUNG « *Ne me donne pas de poisson, apprend moi plutôt à pêcher* » résume la réponse.

Il ne faut pas (sauf cas extrêmes) apporter de nourriture aux pays qui souffrent de malnutrition car ils s'enfoncent dans une dépendance perpétuelle (et voulue) vis à vis des pays développés. Certains pays comme les Etats-Unis trouvent un intérêt financier à inonder les pays pauvres d'aide alimentaire puis de semences brevetées et transgéniques qui vont ensuite obliger ces pays à acheter, chaque année, ces graines non locales et issues de multinationales de l'alimentaire et de la chimie. Le mieux est de les aider techniquement à développer leurs propres cultures vivrières, issues de leurs terroirs et de leur biodiversité. Elles favoriseront, en outre, l'emploi local.

- **En dehors des conséquences sur ma santé, quels sont les autres impacts de l'alimentation ?**

L'alimentation a de lourds impacts sur l'environnement. Ces impacts viennent en partie de la pollution causée par les industries qui transforment nos aliments et les emballent et les transportent (surtout s'ils viennent en avion d'autres parties du monde, comme pour les fruits exotiques). Mais surtout, c'est au niveau de la production, c'est à dire l'agriculture, que les impacts sont les plus importants. L'agriculture est l'une des principales causes d'érosion de la biodiversité, d'émissions de gaz à effet de serre et d'autres polluants pour l'air et l'eau. L'élevage est la pratique agricole la plus néfaste puisqu'il requiert énormément de terres, de pesticides et d'engrais, pour produire les végétaux qui vont nourrir les animaux. La forêt amazonienne et les espèces qu'elle abrite sont en grand danger parce qu'on la coupe pour laisser la place à l'élevage. En plus, les animaux d'élevage émettent des substances polluantes par leurs rots et leur fumier. Ce problème est accentué par le nombre impressionnant d'animaux qui sont élevés chaque année pour produire la viande, le lait et les œufs que nous consommons : 20 milliards ! Ces animaux sont la plupart du temps élevés dans des conditions qui les font souffrir, c'est un autre impact important de l'alimentation. Enfin, la production alimentaire est une activité économique très importante, avec des conséquences sur les personnes qui en vivent et qui souvent sont mal payées pour un travail difficile.

Donc nos choix alimentaires sont un moyen important d'agir sur le monde qui nous entoure. Une alimentation diverse constituée principalement de fruits, légumes, céréales, graines et champignons produits le plus localement et selon les critères de



l'agriculture biologique est un moyen efficace d'être en bonne santé tout en réduisant:

- ❖ l'impact néfaste de l'homme sur l'environnement,
  - ❖ la souffrance animale,
  - ❖ la concentration économique donnant énormément de pouvoir à une poignée de sociétés gigantesques et
  - ❖ les problèmes géopolitiques liés à la crise climatique.
- **Quelles sont les conséquences de l'agriculture intensive ? traditionnelle (extensive) ? et bio ?**

L'agriculture intensive réclame d'importants rendements, quels que soit les aléas climatiques, la nature du sol et la biodiversité présente. C'est pourquoi, les sols sont amendés à l'aide d'engrais, l'irrigation est importante, les ravageurs et les maladies sont repoussés à titre préventif à l'aide des pesticides. Il en résulte effectivement une importante production alimentaire mais aussi un appauvrissement des écosystèmes, de la biodiversité, des paysages et un important gaspillage alimentaire ! En outre, notre santé est affectée par l'ingestion des pesticides qui sont des perturbateurs endocriniens.

En Agriculture biologique, les écosystèmes sont davantage respectés, la biodiversité est enrichie (des auxiliaires sont utilisés) et seuls les pesticides d'origine naturelle sont autorisés et uniquement à titre curatif. Résultat : les produits alimentaires sont meilleurs pour la santé et les écosystèmes sont bien moins affectés par les cultures.

- **Comment cultiver sans produits chimiques ?**

Cela demande une très grande technicité et des connaissances solides sur le terroir et les écosystèmes des cultures, mais aussi une culture du risque car il faut accepter et se préparer à la perte de rendements. On utilise des auxiliaires (coccinelles, abeilles, chrysope, syrphes...), des engrais verts (luzerne, sarrasin, phacélie...) et de nombreuses techniques pour protéger ses cultures (comme la permaculture à l'échelle de petites productions) en évitant la monoculture qui les fragilise.

- **Comment avoir moins d'emballages polluants ?**

Les emballages sont utiles pour conserver, protéger et transporter nos aliments. Mais ceux qui recouvrent aujourd'hui nos produits servent davantage des outils de marketing. Ils sont donc bien plus gros, bien plus épais, bien plus colorés que nécessaire, constituant un surcoût pour le consommateur (puisque le coût de l'emballage est intégré au prix du produit) et une vraie plaie pour l'environnement, même lorsqu'ils sont recyclés. Un ménage français jette en moyenne dix emballages par jour ! Ces emballages sont recyclés aux deux tiers ; le reste finit dans une décharge ou en incinérateur.



C'est à chacun d'entre nous de choisir les aliments les moins emballés, par exemple en achetant des produits en vrac et le moins possible en portions individuelles.

- **En mangeant local pour diminuer la pollution des transports, comment manger des fruits et légumes qui ne poussent pas dans notre pays ?**

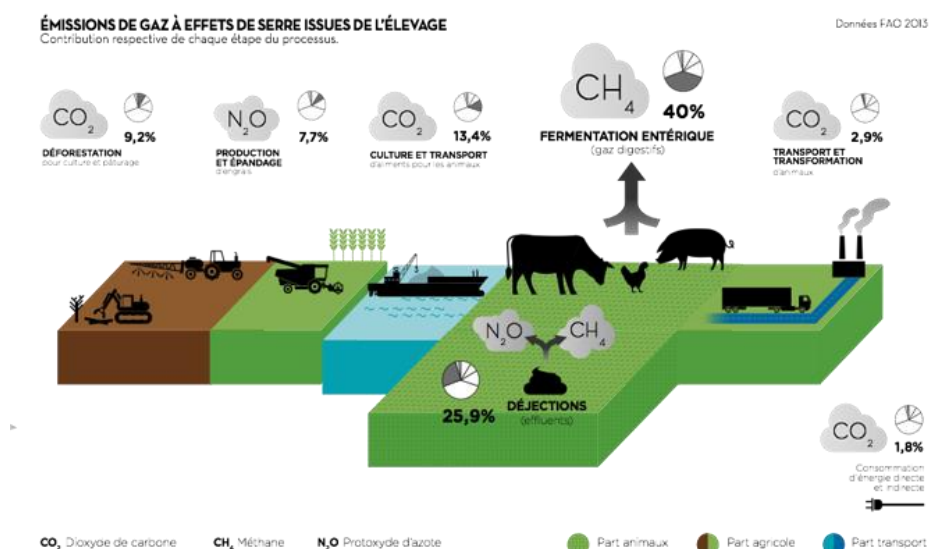
Nous avons la chance de vivre dans un pays tempéré où les cultures sont nombreuses et variées, profitons-en ! Nous pouvons nous nourrir sans problème en évitant les mangues ou les bananes mais en nous régaland de pommes en automne, de clémentines en hiver, de fraises au printemps et d'abricots en été !

- **Est-ce que le réchauffement climatique va créer plus de sécheresses dans les pays qui manquent déjà d'eau ?**

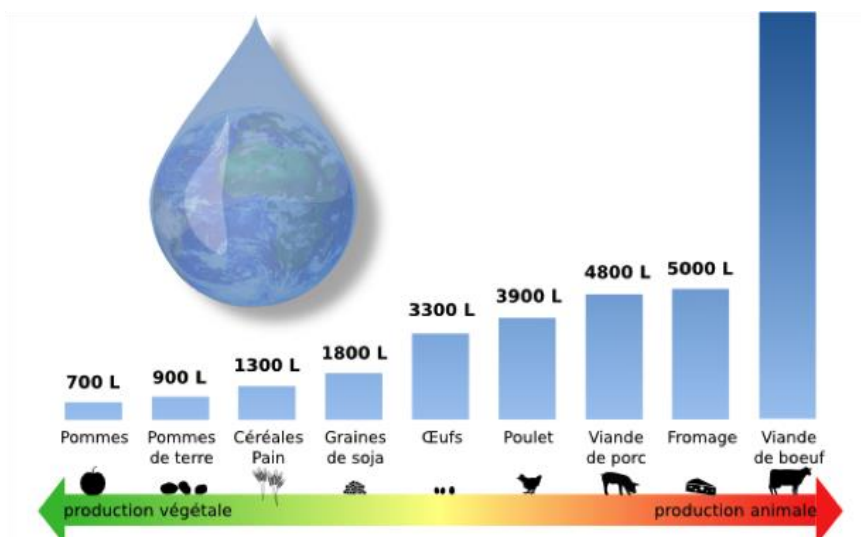
Oui, le réchauffement climatique augmente la probabilité et l'amplitude d'événements météorologiques désastreux: plus d'épisodes de sécheresse mais aussi plus d'ouragans violents, plus d'inondations, plus de feux de forêts, etc. L'effet des gaz à effet de serre est de piéger l'énergie sous forme de chaleur qui trouve ensuite un exutoire dans ces événements violents.

- **On dit que l'élevage a des conséquences sur la planète et qu'il faut manger moins de viande, pourquoi ?**

(voir plus haut)



Consommation d'eau pour la production d'aliments :



- **Même question pour la pêche. Peut-on pêcher seulement les poissons qui seront mangés sans tuer autant d'animaux marins ?**

Globalement, environ 90% des stocks de larges prédateurs, comme le thon, l'espadon, le cabillaud, le flétan, la raie, ou la limande, ont déjà disparu. Les chalutiers doivent s'engouffrer de plus en plus profondément pour capturer des poissons de plus en plus rares, menaçant alors les écosystèmes délicats des fonds marins. Or les espèces vivant en eau profonde sont très vulnérables puisqu'elles tendent à se reproduire tard dans leur cycle de vie et à se développer très lentement. La surpêche ne menace pas seulement les poissons visés. Certaines formes de pêche engendrent des prises accidentelles (des poissons non consommés, des tortues, etc.), dont la plupart sont simplement rejetées par-dessus bord. Pour éviter ça, il faudrait privilégier les formes de pêches les plus petites et artisanales possibles. Sachez que l'aquaculture (élevage de poissons) ne permet pas d'empêcher l'exploitation d'espèces sauvages, puisque celles-ci sont nécessaires pour nourrir les espèces d'élevage. Par exemple, 20 kg de nourriture sous la forme de petits poissons (anchois, hareng, merlan, etc.) sont nécessaires pour produire un seul kilo de thon d'élevage.

- **Comment faire pour nourrir demain de plus en plus d'humains ?**

Il faudrait arrêter de surexploiter les sols (qui du coup perdent de leur capacité à produire) et de polluer l'environnement grâce à des pratiques agricoles moins intensives, réduire les gaspillages alimentaires et privilégier les productions alimentaires efficaces, c'est-à-dire qui demandent moins de terres et d'eau, et adaptées aux climats locaux. Nous avons beaucoup de progrès à faire, car depuis le siècle dernier nous avons adopté la monoculture et des modes de production intensifs et polluants et nous mangeons beaucoup plus de viande.



Surface nécessaire pour produire 1 kg de protéines (m<sup>2</sup>)

