informer

Alimentation durable

25.10.2011 – Réseau BRISE

CRIOC

Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Sommaire

- Durable?
- Nos habitudes?
- L’importance de nos choix alimentaires?
- A nous de jouer!

CRIOC
Centre de Recherche et d’Information des Organisations de Consommateurs

Durable?

- S'alimenter sans compromettre la capacité des générations futures à s'alimenter
- Problématique « multisectorielle »:
  - Fertilité des terres
  - Epuisement des ressources
  - Transport
  - Aspects sociaux
  - Impact sur la santé

Définition

•"Le développement durable est un développement qui **répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs"**

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos habitudes?

Tendances actuelles :

- +15% contenu énergétique depuis 1960
- Plus de viande
- Moins de pommes de terre
- Moins de céréales

- Plus de plats préparés
- Plus d'aliments exotiques
- Plus de snacks, d'encas, sodas
- Plus de repas hors domicile

- Mondialisation de la production
- Intensification de la production

Dérives:

Equilibre alimentaire

Chaine de transformation et distribution

Méthodes de production

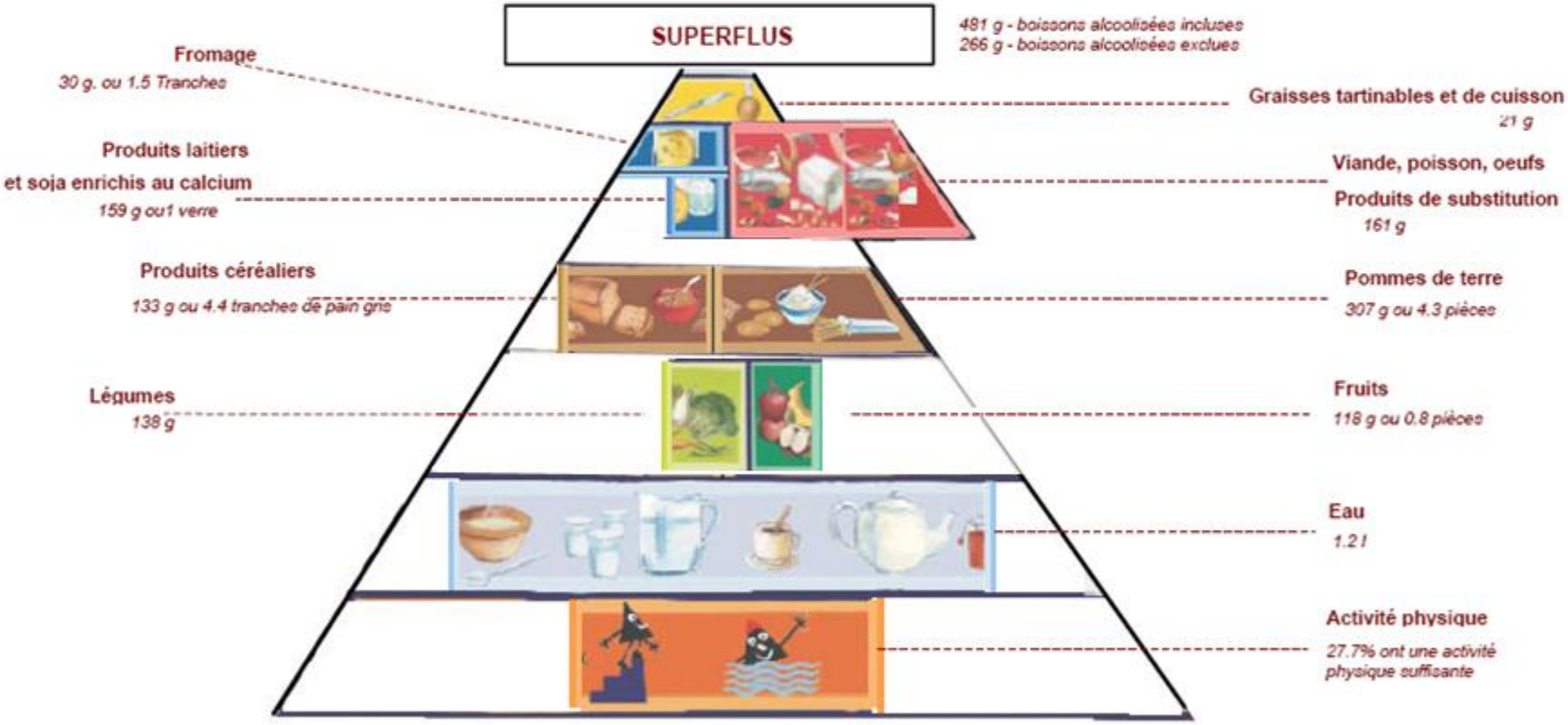
CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos habitudes - Dérives Alimentaire

Enquête de consommation alimentaire en Belgique 1 - 2004

Consommation observée de la population de 15 ans et plus

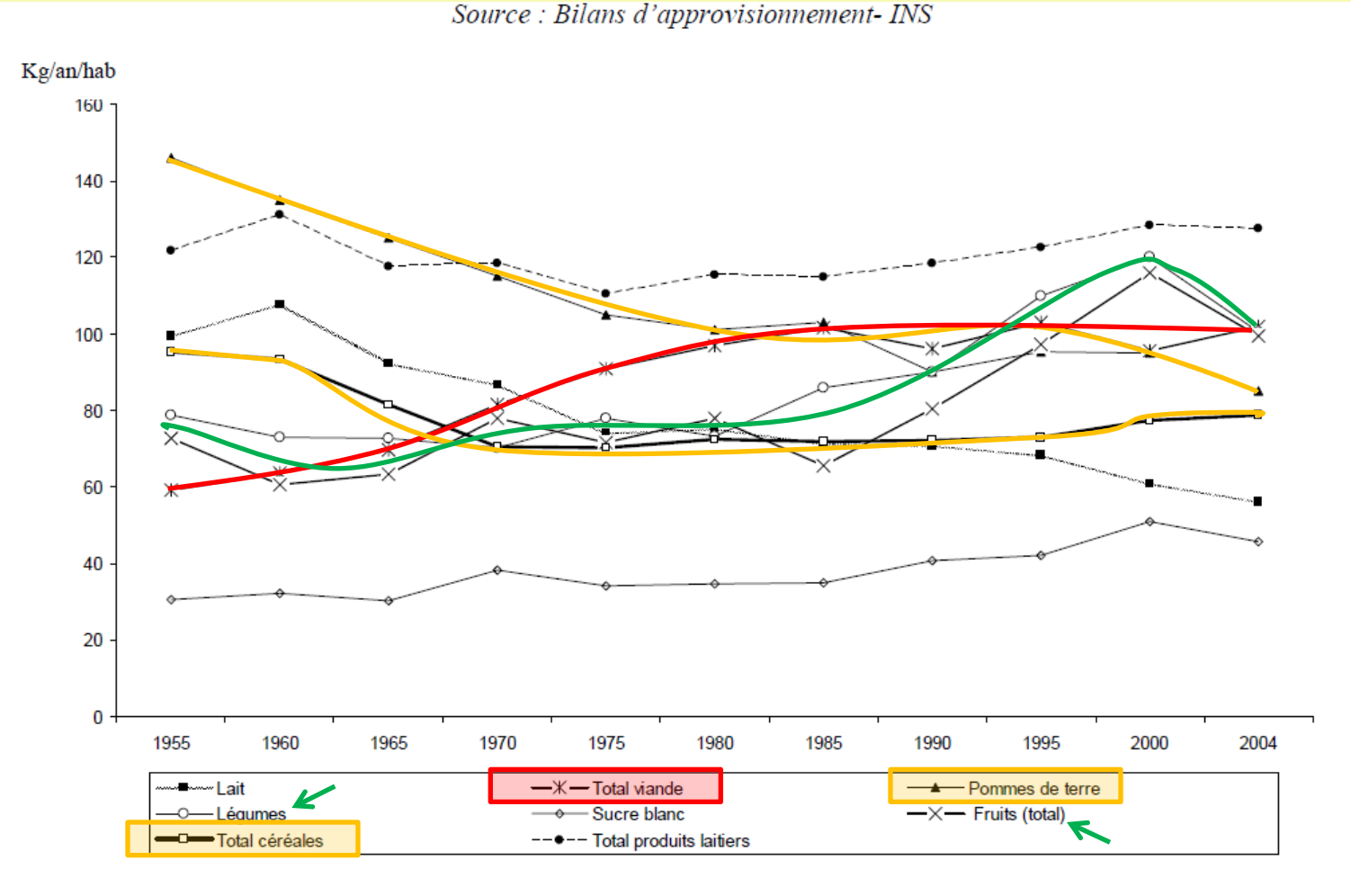
La pyramide alimentaire active



Source :http://www.iph.fgov.be/epidemio/epifr/foodfr/food04fr/foodrefr.pdf

VIG

Nos habitudes - Dérives Alimentaire



CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos habitudes - Dérives de la Chaine de Transformation et Distribution

Constats:

- Allongement des chaines de distribution (intermédiaires mais aussi distances)
- Diversification/uniformisation
- Offre alimentaire déséquilibrée
- Discours alimentaire aux mains des lobbies et de la publicité

Exemples de causes:

- Recherche constante des coût de production les plus bas
- Economie d'échelle
- Rythme de vie
- La consommation, moteur de croissance

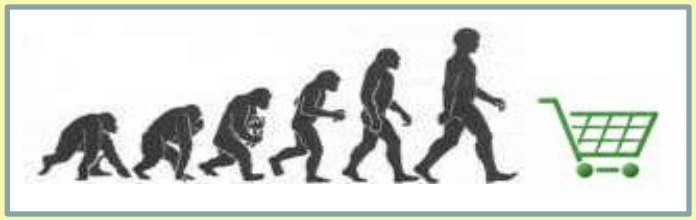
CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos habitudes - Dérives de la Chaine de Transformation et Distribution

Constats:

- Allongement des chaines de distribution (intermédiaires mais aussi distances)
- Diversification/uniformisation
- Offre alimentaire déséquilibrée
- Discours alimentaire aux mains des lobbies et de la publicité

En 1960, une épicerie proposait 2000 produits différents. Aujourd'hui un supermarché en propose plus de 15000.



CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos habitudes - Dérives des systèmes de production

Maitrise de la production

- Engrais
- Pesticides
- Culture hors-sol
- Culture en serre

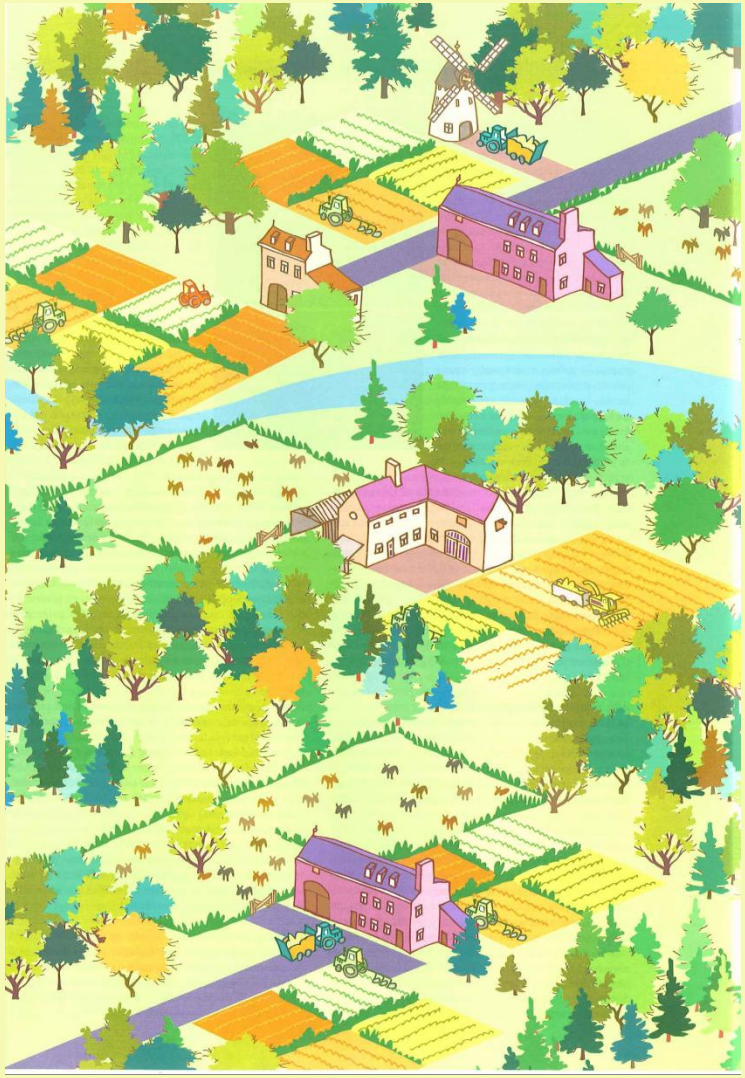
Diminution des coûts

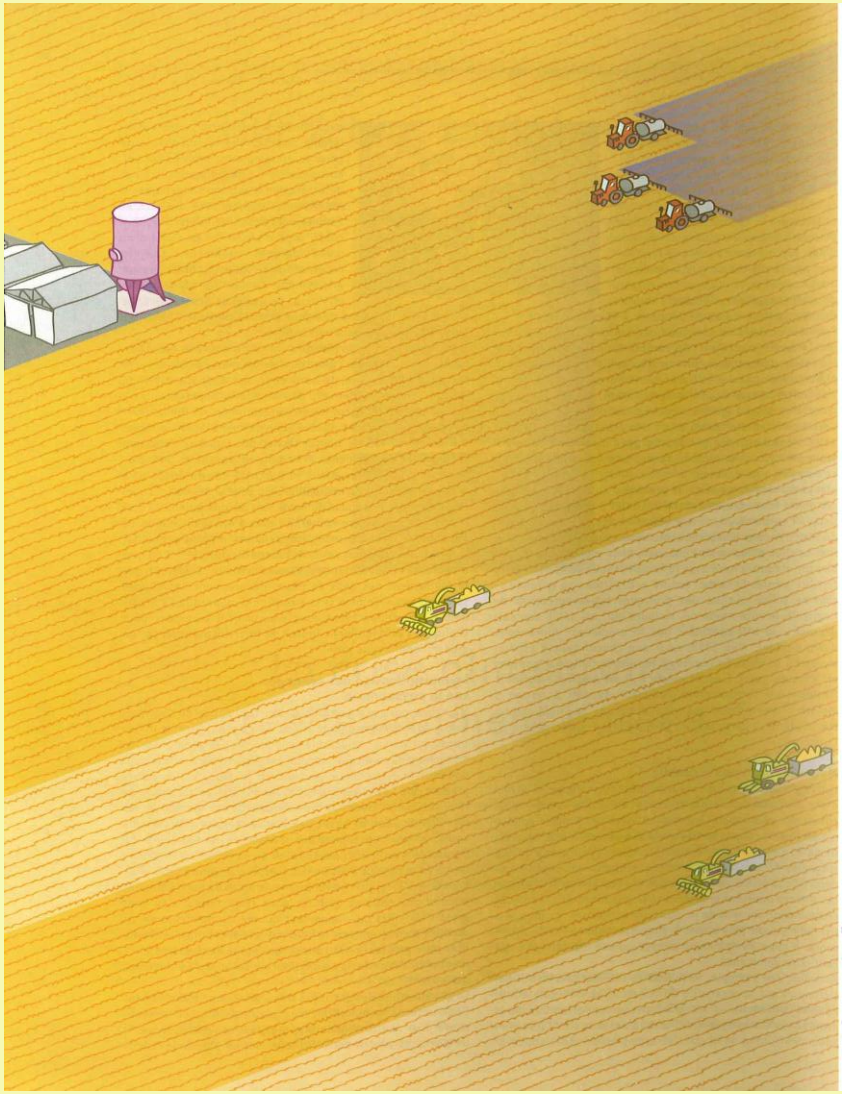
- Mécanisation
- Augmentation de la taille de l'exploitation
- Spécialisation

Dépendance

- Energétique
- en amont: intrant
- En aval: chaine de transformation

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs





Source : Nature et Progrès

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

L’importance de nos choix alimentaires?

- Sur la santé et le bien-être

Mais aussi

- Sur les conditions de travail et de vie des autres citoyens de la planète
- Sur l'environnement, les ressources, la biodiversité

CRIOC
Centre de Recherche et d’Information des Organisations de Consommateurs

Allemagne – Dépenses en nourriture pour la semaine : 500 dollars

Nos Choix – Impact Social

- 20% de la population consomme 80% des ressources alimentaires mondiales
- Près d'1 milliard de personnes dans le monde souffrent de la faim; ¾ sont des paysans.
- Cultures vivrières (destinée à l'autoconsommation) remplacées par des cultures industrielles destinées à l'exportation.
- L'échange des denrées au niveau mondial est faussé par les Subsides d'une part et le coût de production faussement bas de l'autre

→ **Sécurité et souveraineté alimentaire**

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Tchad – Dépenses en nourriture pour la semaine : 1,23 dollars

d'Information
nsommateurs

Nos Choix – Impact environnemental

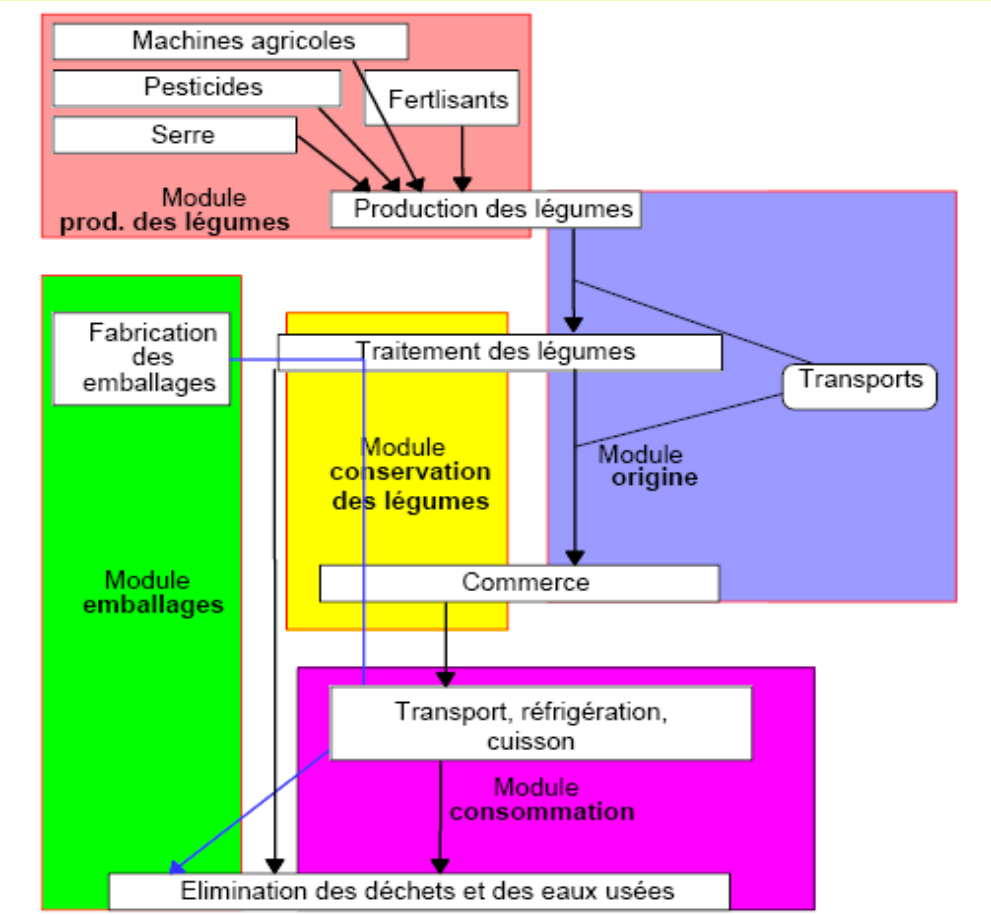
- Impacts directs, dus aux activités des ménages
  - Transport des courses, stockage, préparation, cuisson des aliments, déchets alimentaires
- Impacts indirects
  - Production agricole, transport, transformation, emballage...
- Energie, ressources en eau, biodiversité

→ Approximativement, 1/3 des impacts environnementaux d'un ménage sont liés à la consommation de nourriture et de boissons (Danish EPA, 2002); 10% de la consommation énergétique des ménages sont liés aux activités alimentaires.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental

Cycle de vie d'un légume



Source : N. Jungbluth, 2004

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Transport

- Diversification de l'offre en fruits et légumes
- Mondialisation de la production

→ Des km en plus dans nos assiettes

- Citrons – Mexique : 9.000 km
- Papayes – Ghana : 5.000 km
- Mangues – Nigeria : 5500 km
- Bananes – Rwanda : 6.500 km
- Kiwis - Nouvelle Zélande : 19.000 km

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Transport

Ces longs trajets consomment beaucoup d'énergie fossile, produisent des émissions de CO_2 et participent ainsi au réchauffement du climat

Une fraise importée par avion et achetée en France en mars consomme 24 fois plus d'énergie que le même fruit acheté en juin et cultivé localement.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Transport

- Pour transporter 100 kg d'oranges d'Espagne en Belgique (2000 km), les émissions de CO_2 s'élèvent à
  - 3 à 6 kg si le voyage se fait par bateau
  - 6 kg par train
  - 33 à 35 kg par voiture (6X plus)
  - 42 à 286 kg par camion (48X plus)
  - 114 à 316 kg par avion (53Xplus)
- Emissions identiques pour transporter 100 kg de pommes de terre sur 100 km par camion ou sur 1000 km par train.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Transport

- 71% du transport des marchandises se fait par la route (Belgique, 2003)
- Transport routier = 20% des émissions de CO_2 en Belgique
- Nombre de km parcourus sur les routes belges a triplé entre 1970 et 2003, idem en Europe (EU-25)
- 40% du trafic routier serait dû au transport des aliments

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Transport

Pour transporter 1 tonne de bananes depuis la Colombie

	Bateau	Avion
Distance parcourue	9100 km	9158 km
Energie	63 kg eq pétrole	1126 kg eq pétrole
Emission GES	217 kg eq CO_2	10.300 kg eq CO_2

Importation de fruits et légumes par avion:
- 1% du tonnage importé
- 10% de la consommation d'énergie
- 24% des émissions de gaz à effet de serre

Source : Bioservice, ADEME, 2009

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental – Saison

Il n'y a pas que le transport qui permet de fournir des fruits et légumes toute l'année:

- La culture sous serre chauffée permet d'allonger les périodes de production
- Les méthodes de conservations en chambre froide et/ou à l'aide de conservateurs (anti-levée, anti-germination, atmosphère contrôlée – O_2+N_2,…)

La culture sous serre chauffée consomme 10 à 100 fois plus d'énergie que la culture à ciel ouvert. En Andalousie, la culture sous serre occupe 35 000 ha, et participe à la désertification:

- Consommation d'eau importante tout en supprimant l'effet sur l'atmosphère de la transpiration du sol et des plantes
- Emprisonnement du rayonnement

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Saison

Consommation d'énergie pour la production d'1 tonne de légumes
En kg équivalent pétrole

Légume	Culture à ciel ouvert	Culture sous serre chauffée
Salade	81.3	3825.3
Concombre	6.6	756.4
Tomate	94.6	946.0

Source : Bioservice, ADEME, 2009

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Saison

- L'agriculture belge utilise chaque année environ 10.000.000 kg de pesticides ou l'équivalent d'1 kg de pesticides par habitant.

- Les pommes peuvent recevoir jusqu'à 32 traitements par cycle de production.

- Les résidus de pesticides ont des effets nuisibles sur les sols, les cours d'eau, les animaux mais aussi sur la santé humaine.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Viande

L'élevage a connu de profonds changements. D'élevages à petite échelle, destinés essentiellement à la consommation locale, on est passé à des élevages de grande taille plus importants, recourant à des méthodes industrielles et orientés vers la vente.

- En 1920, nous mangions environ 30 kg de viande par an.
- Aujourd'hui, nous mangeons en moyenne 270 g de viande par jour, soit plus de 100 kg par an.
- Nous figurons ainsi parmi les plus "gros" mangeurs de viande.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Viande

Les élevages industriels utilisent des aliments enrichis favorisant une croissance rapide.

La production de ces aliments monopolise une large partie des terres agricoles mondiales.

Les cultures industrielles sont gourmandes en espaces, en engrais et en pesticides.

- Aujourd'hui la production des aliments pour animaux et l'élevage occupent 78% des terres agricoles mondiales.
- 60% de l'ensemble des cultures de céréales, de maïs et d'orge sont destinés à l'alimentation animale ainsi que 90% des cultures de soja.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Viande

Beaucoup d'énergie

•Produire un hamburger de 400 calories nécessite 8.000 calories d'énergie (World Watch Institute)

•1 kg de veau = 220 km en voiture – (*150)

•1 kg de bœuf = 80 km en voiture – (*50)

•1 kg de porc = 20 km en voiture

•1 kg de poulet = 10 km en voiture

Les mêmes produits d'origine biologique consomment moins d'énergie * (J-M Jancovici)

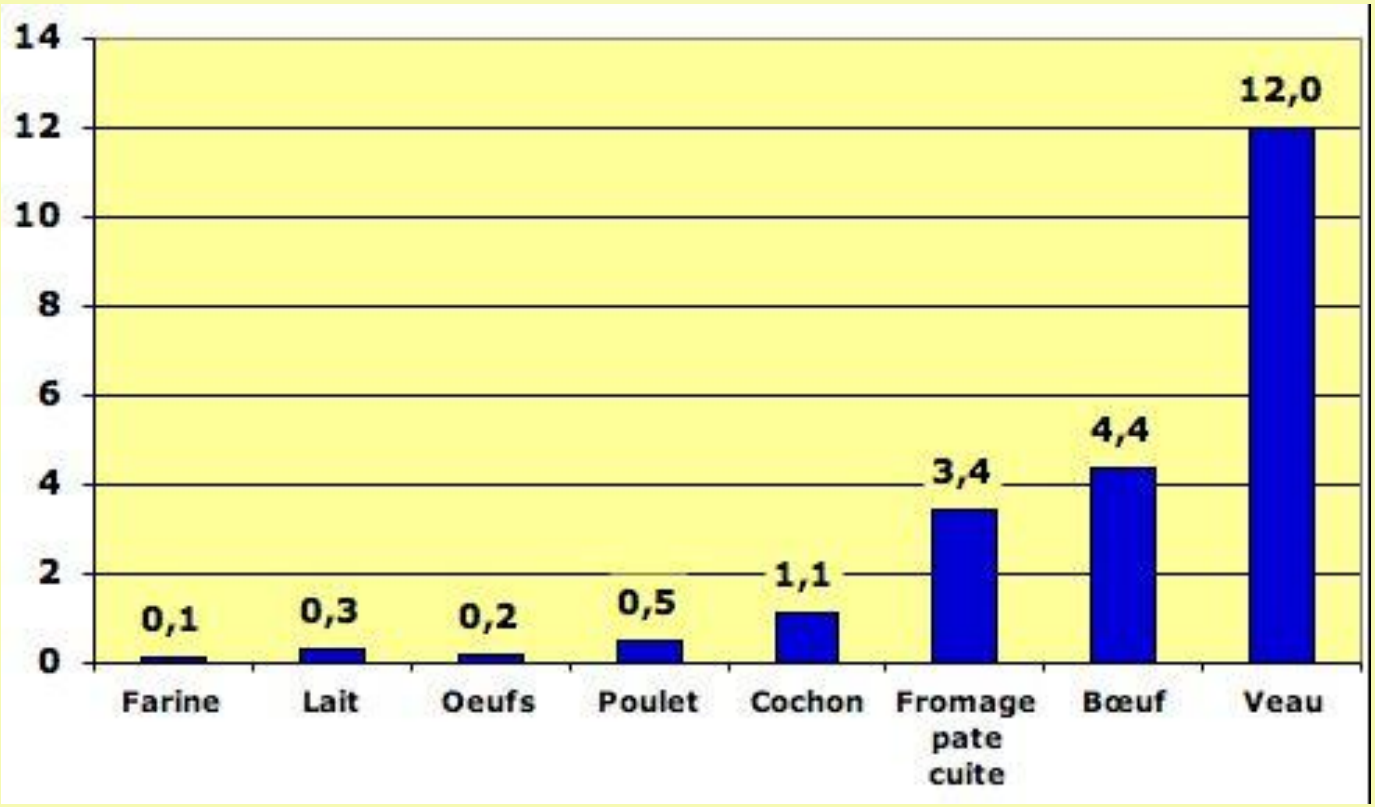
•1kg de veau = 48 kg eq CO_2 soit 70 fois plus qu'1 kg de blé.

•Produire 1 calorie animale = 28 calories d'énergie

•Produire 1 calorie végétale = 3,3 calories d'énergie

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Viande



Emissions de gaz à effet de serre (en kg équivalent carbone)
liées à la production d'un kg de divers produits alimentaires (source : Jancovici, 2004).

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Viande

L'impact de l'élevage sur le réchauffement du climat est très important.

• CO_2 produit par les déforestations, la production et le transport des aliments, la consommation d'énergie par les installations d'élevage,

•Méthane (23X) et oxyde d'azote (296X), provenant des processus de digestion des ruminants et de la décomposition des déjections animales.

•Autres impacts : nitrates, phosphates dans les sols, réserves en eau

Au niveau mondial, l'élevage représente 18% des gaz à effet de serre mesurés en équivalents CO_2.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Viande

•Beaucoup d'eau

Il faut environ 20.000 l d'eau pour produire 1 kg de viande, soit 100 fois plus que pour produire 1 kg de blé.

« On peut économiser plus d'eau en renonçant à la consommation de 450 gr de viande plutôt qu'en ne prenant pas de douche pendant 6 mois »

L'élevage du bétail est responsable de 1/10 de la consommation d'eau au niveau mondial. (FAO)

Notre consommation de viande représente presque 50% de l'impact environnemental de notre alimentation

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Viande

Régime carné / régime végétarien

•7-35 kg de céréales pour produire 1Kg de viande

•½ ha = 10.000 kg de pdt ou 70 kg de bœuf

•100X plus d'eau pour 1 kg de viande que pour 1 kg de blé.

•1 bœuf fournit env. 200 kg de viande, soit 1500 repas. Les céréales qu'il a consommées auraient pu fournir 18.000 repas.

50% de toutes les récoltes alimentaires dans le monde sont consommées par le bétail.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Gaspillage

Les aliments gaspillés :

- Des restes de repas
- Des restes d'aliments dans des emballages ouverts
- Des aliments dans leur emballage fermé.

Combien ?

- Vienne : 60 kg/personne/an
- Londres : 140 kg/personne/an
- Bruxelles : 15 kg/personne/an

13% de la population mondiale souffre de sous-alimentation.

¼ de la nourriture produite est jetée sans être consommée.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental - Emballage

- Les déchets d'emballage (EU 15) représentent

  160 kg /personne /an.
- Plus des 2/3 des emballages que nous consommons sont des emballages alimentaires.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Nos Choix – Impact environnemental

- Transport
- Chauffage des serres
- Refroidissement des frigos
- Pesticides
- Energie de transformation
- Déchets de transformation
- Emballage
- Eau

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Produits de saison:

→ Ont muri dans leur environnement, dans forçage, ils sont souvent moins chers

→ Calendrier des fruits et légumes de saison

Produits locaux:

→ Trajets moins longs

→ Meilleure connaissance des méthodes de production

Plus de fraîcheur
Meilleures propriétés nutritionnelles
Moins d'énergie consommée
Meilleure conservation
Plus de saveurs

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Production BIO et Intégrée

- Utilisation rationnelle des intrants
- Retour vers des bonnes pratiques agricoles: rotation, protection des sols,…
- Interdiction des OGM

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Production BIO et Intégrée

- Les déchets deviennent des intrants (ferme symbiotique)
- Auto-production des intrants (autonomie)
- Choix des races animales et variétés végétales

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Production BIO et Intégrée

- Respect du bien-être animal → qualité de la viande
- Mise en place de filière plus courte entre le producteur et le consommateur

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Commerce équitable

- Ils garantissent que les producteurs ont reçu un juste prix pour leurs produits et qu'ils travaillent dans des conditions décentes et dans le respect de l'environnement.
- Bananes, chocolat, café, riz, miel...

MAX HAVELAAR
FAIRTRADE GARANTIE

Oxfam
FAIRTRADE

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Commerce équitable

- Le commerce équitable n'est ni reconnu légalement, ni juridiquement de manière fixe
- Il repose sur un ensemble de critères qui a crée un cadre normatif en évolution
- Des labels et organisations de commerce équitable existent et se multiplient
- Le commerce équitable concerne généralement des produits des pays du Sud (sans exclusive)

Le Commerce Equitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial.
Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud. Les organisations du Commerce Equitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel.»
Source : FINE

MAX HAVELAAR
FAIRTRADE GARANTIE

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Le cadre normatif économique et social

ECONOMIQUE

- Prix équitable couvrant :
  - Coûts de la production
  - Besoins essentiels des producteurs (nourriture, santé, logement, éducation, culture, loisirs)
- Conditions fixées par un contrat
- Préfinancement d'une partie de la production

SOCIAL

- **Respect des normes légales du pays**
- **Respect des normes de l'Organisation Internationale du Travail (OIT)**
- **Organisations démocratiques, participatives, transparentes.**

La liberté syndicale et la libre négociation des conventions collectives de travail doivent être garanties (conventions OIT C87 et C98)
Il ne peut y avoir ni travail d'enfants (convention OIT C138 & OIT 182) ni travail forcé (conventions OIT C29 et C105)
Egalité de traitement (OIT 100 & 111) Les ouvriers doivent avoir droit à la sécurité sociale, la santé et à la sécurité sur les lieux de travail (convention OIT C155 & OIT 164)
Formalisation du Contrat de Travail (OIT 122)

MAX HAVELAAR
FAIRTRADE GARANTIE

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Cadre normatif environnemental

Les organisations doivent respecter la législation nationale et internationale

- L'utilisation, le maniement (stockage, traitement, nettoyage, gestion) des produits phytosanitaires
- La protection des zones humides et cours d'eau
- La forêt vierge et les autres écosystèmes de grande valeur écologique
- La prévention de l'érosion
- La gestion des déchets

Ne peuvent être utilisés :

les pesticides des classes 1a+b de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), les pesticides de la liste (« Dirty dozen ») du Pesticide Action Network,
les pesticides de la liste conjointe (procédure du Prior Informed Consent) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE).

MAX HAVELAAR
FAIRTRADE GARANTIE

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Faire les courses à pied, en vélo, en transports en commun...

- Faire ses courses en voiture peut doubler l'impact environnemental du transport des fruits et légumes.
- Le Belge : 2500 km pour faire les courses, 10% des déplacements en voiture, 2/3 des déplacements liés aux courses dépassent 7 km.
- La météo: pas une bonne excuse pour laisser le vélo au garage

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Manger moins de viande

- limiter la consommation de viande entre 75 et 100 gr par jour, soit maximum 36,5 kg par an.

- Viande rouge : max 300 g par semaine (World cancer research)

2. Varier les types de viande

3. Privilégier la viande de qualité produite localement.

- Etiquetage : naissance, engraissement, abattage

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Eau : bouteille ou robinet ?

- Prix de l'eau minérale naturelle (Spa, Evian, Contrexeville, ...) : 0,57€/l
- Prix de l'eau du robinet : 0,0024€/l

Pour une consommation 1,5 L/jour

Par an	Eau du robinet	Eau en bouteille plastique
Prix	1.3 €	312 €
Déchet Emballage	0 kg	13 kg

Eau du robinet

- 240 fois moins chère
- Aussi bonne qualité,
- Pas de déchets d'emballage
- Moins de pollutions
- (pas de transport routier)

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Pour limiter le gaspillage alimentaire

- Avant de faire les courses : faire des menus, faire une liste d'achat
- Acheter moins et plus régulièrement
- Acheter les quantités correspondant aux besoins du ménage, ne pas constituer de stocks trop importants, prendre en compte la date de consommation
- Régler correctement la température du frigo, aliments emballés à leur juste place
- Consommer les denrées alimentaires selon leur date de consommation, consommer les restes

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Emballage ou suremballage ?

Pommes	6 Pommes emballées	6 Pommes en vrac
Déchets d'emballage	11,2 g de plastique	2,5 g de plastique
Prix	2,13 €	1,63 €

Plusieurs couches d'emballage
Et plusieurs matériaux

1,5 fois plus cher

4,5 fois plus de déchets

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Emballage ou suremballage ?

Confiture	Mini-portions : 3x 50 g	Pot de 450 g
Déchets d'emballage	673,8 g de verre 15,9 g de plastique 41,4 g de métal	206,8 g de verre 11,6 g métal
Prix	2,82 €	1,29 €

Mini-portions : un maximum de déchets
Pour un minimum de produit

2,2 fois plus cher

3,3 fois plus de déchets

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Emballage ou suremballage ?

Dix heures	Lunchable 100 g	Tartine fromage
Déchets d'emballage	13,3g plastique	0,71g papier 0,61 g plastique
Prix	1,69 €	0,33 €

Lunchable ou tartine maison ?

5 fois plus cher

22 fois plus de déchets

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

Pour éviter le suremballage

- Acheter en vrac et à la découpe
- Eviter les mini-portions
- Préférer les grands emballages
- Préférer les emballages réutilisables, puis les emballages recyclables; éviter les emballages jetables
- Pour les dix-heures, pique-niques...utiliser gourde et boite à tartines
- Lors des courses, utiliser un sac ou un caddie solide et réutilisable

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

A nous de jouer !

1. Choisir Local et de Saison
2. Privilégier les produits « Bio » ou issus de l'agriculture intégrée
3. Privilégier les produits issus du commerce équitable
4. Faire ses courses à pied, à vélo ou en transport en commun
5. Manger moins de viande
6. Choisir son eau
7. Eviter les déchets: Gaspillage – Suremballage
8. Envie d'un poulet curry?

Conclusion

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Et si on cuisinait un poulet curry ?

<u>Ingrédients</u>

600 gr Poulet
800 gr Ananas
400 gr Riz
0,4 l Crème fraîche
3 cuillères d'huile

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Quel ingrédient choisir ?

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Et que boire ?

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Des impacts très différents !

	Valeurs minimales	Valeurs maximales
Distance parcourue	16.000 km	60.000 km
Déchets emballage	137 g	633 g
Rejets CO_2 emballage et transport	0,08 kg	2.7 kg
Calories	442	1128
Prix	3.35 €	8.51€

Pour plus d'info : www.observ.be

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Si toutes les familles belges...

- Choisissent la même recette et font le choix le plus durable
  - 26 millions de kg de CO_2 seront épargnés, correspondant à 9 millions de litres de carburant = retirer 11.250 voitures de la circulation pendant 1 an (voiture consommant 8 Litres au 100 km et parcourant 10.000 km par an)
- 2 repas de même contenu énergétique et en protéines :
  - Repas végétarien à base d'ingrédients locaux : 190 g CO_2
  - Repas à base de viande + aliments importés : 1800 g CO_2

(source : Carlsson – Kanyama, 2003)

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

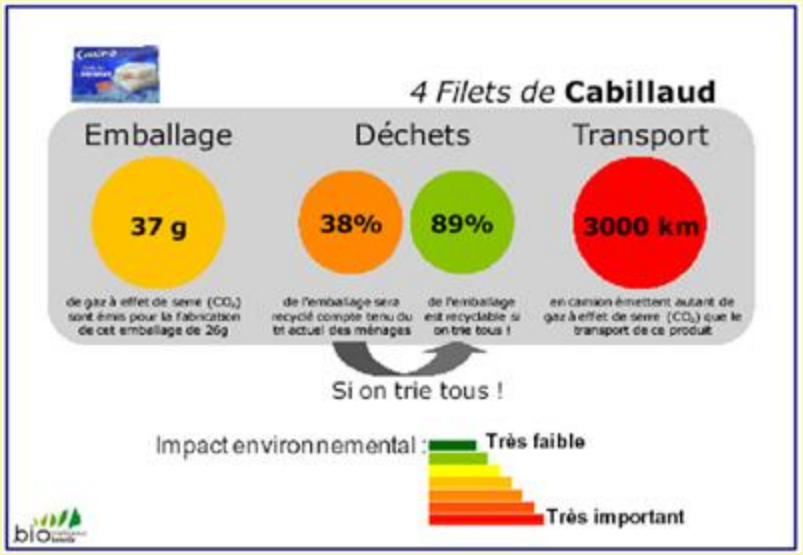
Les autres acteurs aussi : chantiers pour l'action publique

- Développer une politique alimentaire durable en cohérence avec les autres politiques menées
  - Satisfaire les besoins nutritionnels par des choix alimentaires adaptés aux ressources locales.
  - Coordonner les politiques nutritionnelle, alimentaire et agricole
- Concevoir et soutenir les modes de productions et de transformation durables
- Lutter contre le gaspillage
- Mieux encadrer les pratiques publicitaires
- Aider les consommateurs à faire des choix plus durables
  - Informer : étiqueter mais pas seulement
  - Eduquer
- Soutenir les expériences créatives
- Montrer l'exemple

A nous de jouer !

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Informer : étiqueter mais pas seulement



Produits de marque Casino

- 37 g de CO_2 sont émis lors de la fabrication de l'emballage
- 38% de cet emballage sera recyclé compte tenu des taux actuels de recyclage mais 89% pourraient être recyclés si tout le monde s'y met
- Le transport de ce produit a émis autant de CO_2 que s'il avait été transporté par camion sur 3000 km

Casino – Bio Intelligence Service, France

Jus d'orange, ampoule lumineuse, chips, détergent...

Tesco – Carbon Trust, RU

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Conclusions

Alimentation durable :

- Le respect des droits sociaux et humains tout au long des chaînes de production et de distribution, y compris dans le secteur HORECA.
- Le commerce équitable et un juste prix pour le producteur, au Nord comme au Sud.
- La transparence des pratiques, la visibilité et la traçabilité, l'information des consommateurs.
- Le maintien et le développement d'entreprises paysannes et artisanales locales, de circuits courts et le développement de relations de confiance entre producteurs et consommateurs.
- La diffusion et l'échange des cultures culinaires, la transmission des savoirs traditionnels et la promotion de la créativité, la découverte des goûts et des saveurs.
- La création de liens sociaux et conviviaux par la nourriture.

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Pour en savoir plus

- CRIOC :
  - www.crioc.be
- Observatoire bruxellois de la Consommation durable – OBCD :
  - www.observ.be
- Observatoire de la Consommation Alimentaire – OCA :
  - http://www.observatoire-consommation.be/
- Réseau Eco-consommation :
  - www.eco-conso.be
- Réseau Wallon pour une Alimentation Durable :
  - www.pourunealimentationdurable.be

CRIOC
Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs