

Alimentation et environnement

Les chiffres clés :

- 90 % des espèces de poissons sont surexploitées dans le monde ;
- 10 millions de tonnes de nourriture sont jetés ou perdus par an en France.

- Notre alimentation a évolué, son impact environnemental a augmenté. Les étapes de production de nourriture est la suivante : production de matières premières, transformation, transport, distribution puis consommateur.

- Un gaspillage alimentaire très important à chaque étape :
 - a. pêche et agriculture : 32% ;
 - b. transformation : 21 % ;
 - c. transport et distribution : 14 %
 - d. à la maison et au restaurant : 33 %.

- ¼ des gaz à effet de serre de la France, avec 50 à 70 % issus de la production agricoles des aliments. Cela est causé par :
 - a. les tracteurs ;
 - b. les bâtiments agricoles ;
 - c. les engrais ;
 - d. le méthane ;
 - e. le stockage et la réfrigération ;
 - f. le transport ;
 - g. la distribution.

- Comment s'alimenter de façon plus durable ? Voici les conseils pour consommer plus responsable :
 - a. manger plus de légumineuses ;
 - b. acheter des produits locaux et de saison ;
 - c. éviter la consommation de produits transformés et de plats préparés ;
 - d. consommer des produits bio et de qualité (AOC, certifié Agriculture Biologique, etc.) ;
 - e. manger les produits esthétiquement imparfaits, voire moches. Privilégier le goût à l'aspect.