

S'alimenter bien

Quand est-ce qu'on s'y met ?

En réponse aux questions contemporaines relatives au développement durable, nos sociétés se démènent pour proposer des solutions à un problème majeur qui affecte toutes les populations : l'alimentation durable.

L'alimentation, mais à quel enjeu ?

L'alimentation, qui s'impose au centre de notre vie quotidienne, représente en réalité l'un des enjeux majeur des questions contemporaines pour la lutte en faveur du développement durable. En effet, les comportements adoptés par les populations constituent un lourd fléau pour les projets de développement futurs. Des études statistiques réalisées dans le cadre de questionnement sur les émissions de CO2 illustrent également l'impact démesuré de l'alimentation, sous ses différentes formes, sur les émissions de CO2 à l'échelle locale. Ainsi, manger végétarien permet d'impacter positivement les émissions de CO2 plus efficacement que d'annuler un trajet entre Paris et Barcelone par la voie ferrée. Ces chiffres ne vous semblent-ils pas complètement irréalistes ? Cependant, ils représentent la réalité du monde qui nous entoure. Aujourd'hui, l'alimentation représente un enjeu majeur qui, en étant pris en compte, permettrait une évolution massive de nos objectifs.



Les émissions de CO2 évitées par année et par personne mesurées en tonnes d'équivalent de CO2 (Greenpeace)

Un impact inquiétant

Cependant, nos inquiétudes doivent également s'orienter sur notre incapacité à ne pas commettre de déchets alimentaires. En effet, le gaspillage alimentaire représente également un enjeu majeur de la pollution à notre époque, et il nous concerne tous. Aujourd'hui, c'est une quantité équivoque à 10 millions de tonnes de déchets alimentaires qui sont jetés chaque année. Ces déchets représentent également une perte considérable sur le plan économique qui se place à une valeur commerciale d'environ 16 milliards d'euros par an en France. Nous avons eu l'occasion de nous renseigner auprès du second de cuisine du restaurant scolaire dans le lycée Parc de Vilgénis. Et il a affirmé que 8 élèves sur 10 ne finissaient pas leurs assiettes et jetaient les restes à la poubelle.

L'interview de Mme Bejeau, professeure des collèges et référente d'un groupe de développement durable au collège Blaise Pascal à Massy nous a également permis d'approfondir nos recherches quant aux problématiques locales causées par une alimentation non durable. En effet, elle nous a révélé que seulement 20 à 25% des aliments servis aux élèves dans les restaurants scolaires étaient issus de l'agriculture biologique. De ce fait, une grande majorité des fruits et légumes servis ont en fait fait recours à l'usage des pesticides. Or il a été prouvé il y a quelques années par de nombreux scientifiques que la consommation régulière de produits ayant été traités à l'aide de pesticides favorisait le développement de maladies et de situation d'infertilité chez les jeunes. Tous ces enjeux problématiques sont selon elle soulevés par un phénomène qui s'observe tout particulièrement à notre époque et qui conduit les populations à opter pour des comportements alimentaires et écologiques défavorables au développement durable.

Une éducation alimentaire à travailler

Il est facilement remarquable que les civilisations de nos sociétés actuelles présentent des difficultés quant à la compréhension des enjeux internationaux pour l'écologie et l'alimentation durable. Les comportements nécessaires à la mise en place d'une alimentation durable efficace ne sont toujours pas intégrés pour une grande majorité de la population. Nous pouvons constater cela notamment dans la surconsommation d'aliments délocalisés, qui nécessitent un transport long et polluant mais également dans la surconsommation d'emballages plastiques pour des aliments qui n'en ont point la nécessité. La consommation de produits hors saison s'observe de plus en plus dans les super marchés de grande surface et représentent également un fléau important pour l'écologie. On observe également dans de nombreux foyers qu'aucun dispositif de recyclage alimentaire n'est mis en place afin de limiter les déchets et le gaspillage. Ainsi, bien que la majorité de la population ait conscience des problématiques contemporaines, force est de constater que les comportements ne s'améliorent pas pour autant et qu'il représente une nécessité pour tous de trouver des solutions à cela.

Agir nous même ? *Mais alors comment faire ?*

Des changements plein d'espoir

L'interview avec le second de cuisine du Lycée Parc de Vilgénis nous a cependant permis de prendre conscience des efforts réalisés dans les restaurants scolaires pour réagir aux problématiques soulevées ci dessus. En effet, les restaurants scolaires essayent de promouvoir une alimentation limitée en viande animale, en mettant en place des repas végétariens pour les élèves. Il a d'ailleurs annoncé que la quantité des repas végétariens proposés aux élèves avait doublé en passant d'un repas végétarien par semaine en 2022 à deux repas végétariens par semaines en 2023. Ces aménagements visent à restreindre les émissions de CO2 à l'échelle locale ainsi qu'à promouvoir une alimentation saine et variée pour les élèves. De plus, afin d'apporter un impact important sur la quantité de déchets produits par l'alimentation des élèves, les restaurants scolaires mettent un point d'honneur à limiter l'utilisation du plastique en le remplaçant par du carton et en éliminant complètement des emballages sur les aliments qui n'en ont pas nécessairement besoin. Afin de limiter au mieux la quantité de déchets, le restaurant scolaire essaye au mieux de redistribuer les jours suivant les aliments qui n'ont pas ou presque pas été entamés par les élèves.



Photo du potager participatif au Collège Blaise Pascal

Et pourquoi pas agir nous même ?

L'intégration de potagers dans les écoles ainsi que de potagers communs et participatifs dans les communes au sein des différents quartiers serait, selon la professeure Mme Bejeau, un moyen efficace de lutter contre l'importation internationale de produits délocalisés. C'est d'ailleurs ce qu'elle a entrepris de développer dans le collège Blaise Pascal en réalisant un potager participatif à l'aide de ses élèves. Ce projet a d'ailleurs bénéficié d'un soutien financier total de l'organisation non gouvernementale WWF. De plus, les potagers permettrait également de réduire considérablement nos usages d'emballages plastiques. C'est pourquoi la créations de potagers produisant des aliments locaux et de saison serait un exemple parfait de solution à apporter à l'échelle locale afin de favoriser une alimentation durable pour tous.

DES EFFORTS À MAINTENIR

En dépit des actions mises en place par les communes pour développer une alimentation durable à leur échelle, il est extrêmement important de continuer nos efforts. En Ile-De-France, de plus en plus de producteurs locaux cherchent à s'étendre afin de fournir l'alimentation la plus saine et biologique aux restaurants scolaires des alentours. C'est par exemple le cas de Longjumeau, qui possède de nombreux producteurs biologiques qui fournissent par exemple le Lycée Parc de Vilgénis à Massy. Cependant, les efforts des communes doivent également se placer dans l'éducation aux gestes écologiques auprès des plus jeunes dans les écoles primaires et secondaires. En effet, si les comportements respectueux de l'environnement sont acquis dès le plus jeune âge, il y aura beaucoup moins de difficultés plus tard à discipliner la population. Le développement de l'enfant est un atout majeur que les communes devraient saisir dans le cadre de la volonté d'expansion de l'alimentation durable. Ces problématiques contemporaines liées à l'alimentation ont atteint une ampleur mondiale qui inquiète aujourd'hui de nombreuses organisations et fait naître de nouvelles réformes à l'échelle internationale.



"Restaurant scolaire 2022-2023", Ville de Patay

Bibliographie

- Thomas Dezspot, Réduire sa consommation de viande est-il le geste écologique individuel « le plus efficace » [en ligne]. TF1 INFO, 30.05.2023 [05.12.2023]. Disponible à l'adresse :<https://www.tf1info.fr/amp/environnement-ecologie/environnement-reduire-la-consommation-de-viande-est-il-le-geste-ecologique-individuel-le-plus-efficace-2258749.html>
- Les gestes écologiques les plus efficaces [en ligne] Greenpeace, consulté le 02.01.2024. Disponible à l'adresse: <https://www.greenpeace.fr/gestes-ecologiques/>
- L'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement et les ressources naturelles [en ligne]. AlimenTERRE consulté le 19.12.2023. Disponible à l'adresse : <https://www.alimenterre.org/impacts-du-gaspillage-alimentaire-sur-l-environnement-et-les-ressources-naturelles>
- [L'agriculture et l'alimentation durables | Ministères Écologie Énergie Territoires \(ecologie.gouv.fr\)](https://www.ecologie.gouv.fr)
- Snezana G., 2014. Le bio dans votre assiette. Editions Plume de carotte, 52p
- Bricas N., Conaré D., Walser M (dir), 2021. Une écologie de l'alimentation, Versailles, éditions Quae, 312p, DOI:10.39650/978-2-7592-3353-3
- Réponse de la FAO face aux défis mondiaux liés à la sécurité alimentaire [en ligne]. Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, consulté de 13 décembre 2023. Disponible à l'adresse : <https://www.fao.org/in-focus/policy-proposals/fr>
- RTS, Nourrir la planète en 2050 [en ligne]. RTS Geopolitis, 26.01.2020 [01.12.2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.rts.ch/play/tv/geopolitis/video/nourrir-la-planete-en-2050?urn=urn:rts:video:11040483>
- Thomas Dezspot, Réduire sa consommation de viande est-il le geste écologique individuel « le plus efficace » [en ligne]. TF1 INFO, 30.05.2023 [05.12.2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.tf1info.fr/environnement-ecologie/environnement-reduire-la-consommation-de-viande-est-il-le-geste-ecologique-individuel-le-plus-efficace-2258749.html>
- Ministère de l'éducation consulté le 24/01/24 et disponible à l'adresse : <https://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire-6254>
- Image "Restaurant scolaire 2022-2023" , Ville de Patay, 17.03.2022 [15.01.2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.patay.fr/inscription-et-facturation-cantine/>