

Dossier documentaire Atelier 4 Rapport sociétal à l'Alimentation

Au-delà du premier objectif de se nourrir, l'alimentation donne l'opportunité à chacun d'exercer son rôle de citoyen sur plusieurs paramètres :

- ❖ Les emballages
- ❖ Le gaspillage
- ❖ L'accès à l'alimentation pour tous
- ❖ Le bien-être animal

Les emballages

Outre la pression sur les ressources et les difficultés à les éliminer, les emballages peuvent représenter un danger pour la santé. Certaines substances dangereuses dans les emballages sont susceptibles de migrer dans les aliments et les contaminer.

Les emballages, notamment recyclés, sont les premières causes de contamination des denrées alimentaires.



MANGEONS-NOUS DU PLASTIQUE ?

5G C'EST LA DOSE DE PLASTIQUE QUE NOUS MANGERIONS CHAQUE SEMAINE = le poids d'une carte de crédit par an

DÉJÀ C'EST QUOI LE PLASTIQUE ?

À base de pétrole et de produits chimiques, il a pour but de garantir une rigidité, de la souplesse ou encore de résister à la chaleur...



ALTERNATIVES AUJOUR'HUI AU PLASTIQUE

Le bioplastique contenant de l'amidon de maïs, de blé ou de la féculé de pomme de terre, Est-ce un bon parti ?



AVANTAGES

- à base de ressources d'origine végétale, animale, résiduelle, algale
- Utilisation de matières renouvelables et moins de matières fossiles
- Contient moins de pétrole que du plastique

COMMENT RETROUVE-T-ON DU PLASTIQUE DANS NOTRE ALIMENTATION ?



Dans quoi ? : principalement l'eau, la bière, les crustacés et le sel
Lorsque certains plastiques chauffent ils se dégradent et des particules peuvent rentrer dans les aliments qui sont consommés contre notre gré.
Mieux vaut donc ne pas boire l'eau d'une bouteille qui aurait chauffé dans votre voiture par exemple, utiliser une gourde en acier ou en verre. Ce qui permettra d'acheter moins de

la bonne attitude

Ne pas chauffer les plastiques alimentaires, en particulier aux micro-ondes, les plastiques alimentaires, y compris les étirables qui ne doivent pas entrer en contact avec des corps gras.
Conserver les aliments, nature ou cuisinés, dans un récipient de verre, céramique, fonte ou en inox (acier inoxydable).

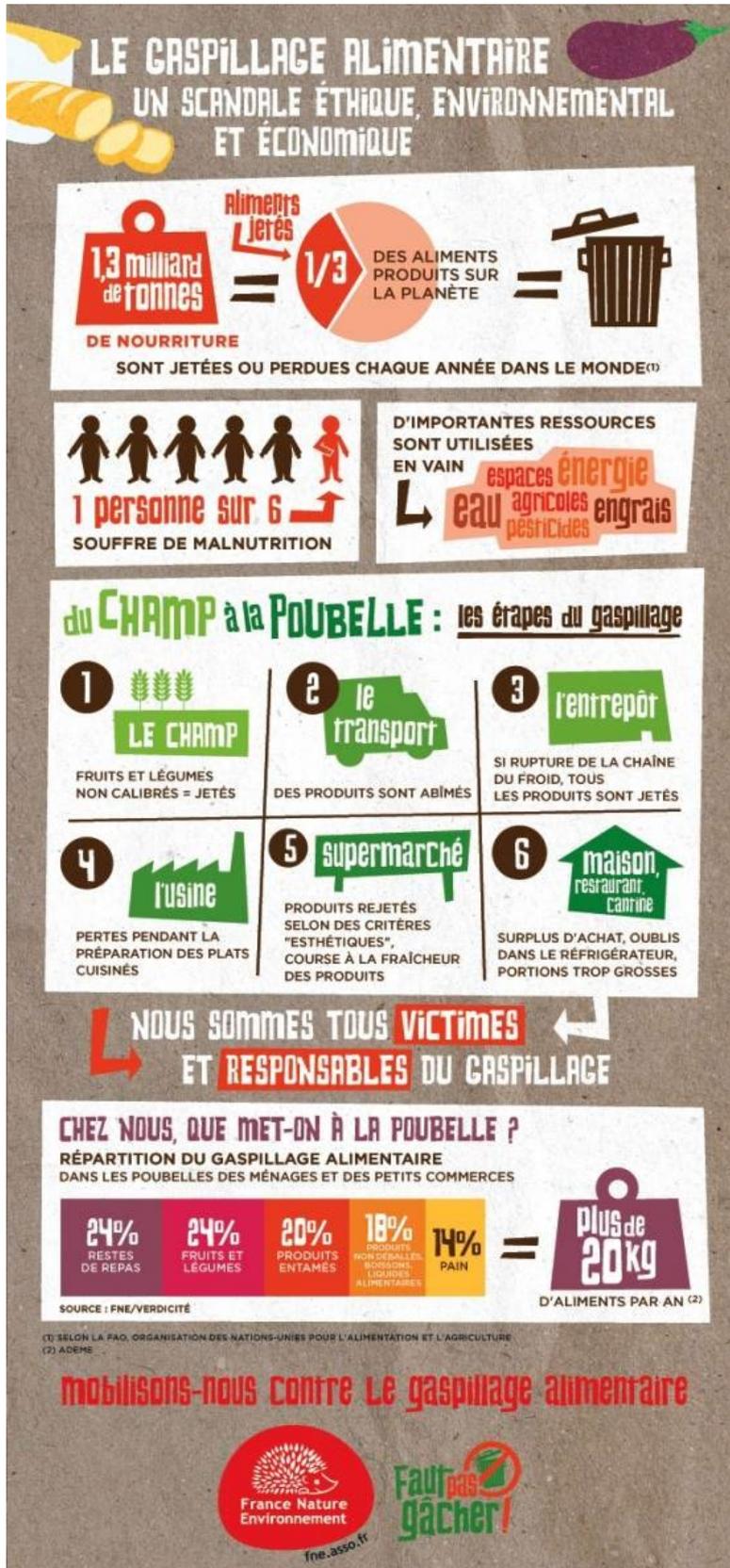


INCONVÉNIENTS

- Utilisation de denrées alimentaires pour faire du bioplastique, utilisation d'eau pour la culture du maïs notamment
- bioplastique ne veut pas forcément dire biodégradabilité et inversement
- Coût de production élevé (5 centimes pour un sac plastique contre 9 cts pour un bioplastique)
- Production trop restreinte seulement 3% du marché

Gaspillage

10 millions de tonnes, 10 milliards de kilos : c'est le poids annuel du gaspillage alimentaire estimé chaque année en France.



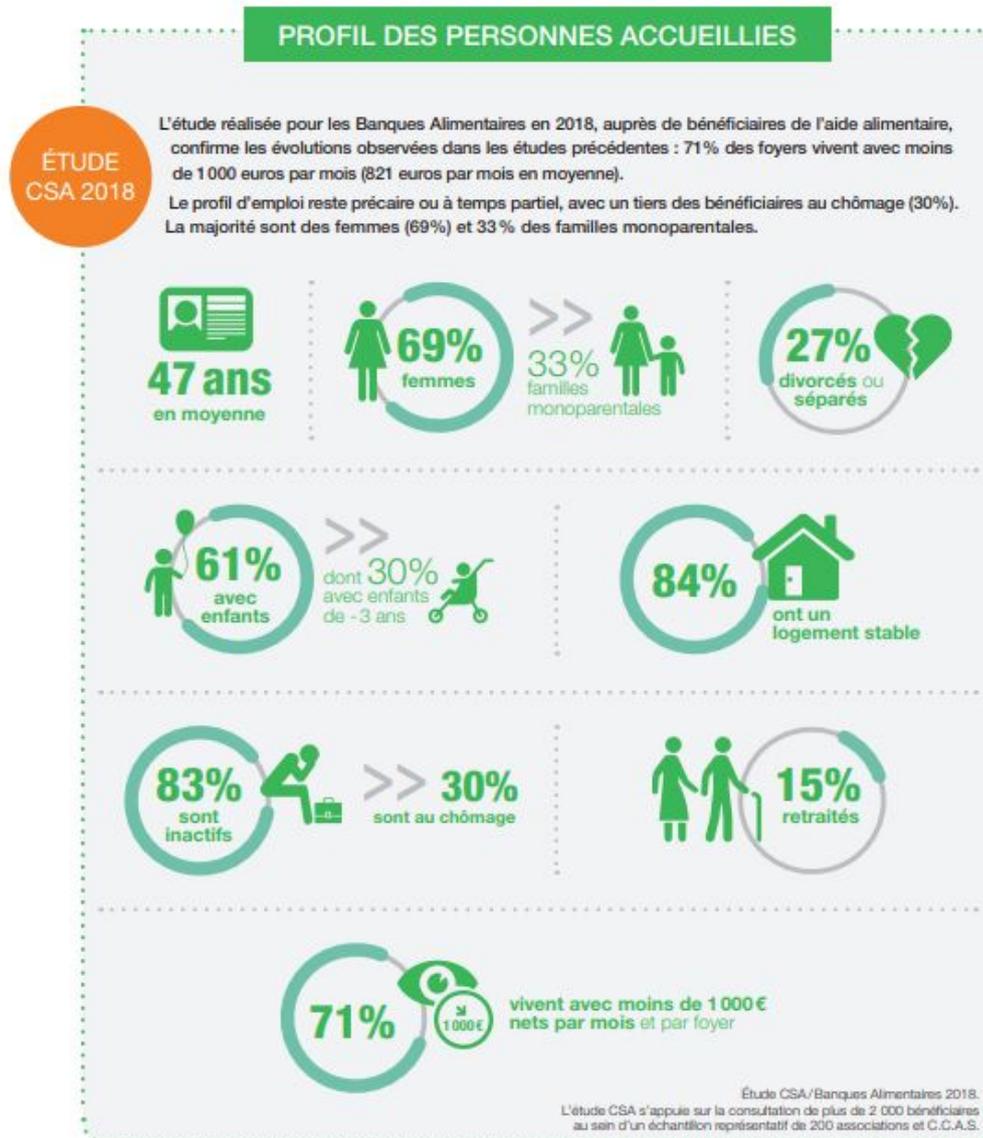
Selon une étude de l'ADEME de 2016, 18% de la production alimentaire destinée à la consommation humaine serait gaspillée chaque année. Ce gâchis se répartit comme suit :

- 32% pour la production agricole ;
- 21% pour la transformation ;
- 14% pour la distribution ;
- 14% pour la restauration (collective et commerciale) ;
- 19% pour la consommation à domicile.

Précarité alimentaire

21 % des Français estiment rencontrer des difficultés financières pour « se procurer une alimentation saine permettant de faire trois repas par jour »,

Au-delà du seuil de pauvreté, 35 % des personnes interrogées disposant d'un revenu compris entre 1 200 et 2 000 euros mensuels ont répondu rencontrer des difficultés financières pour « se procurer une alimentation saine permettant de faire trois repas par jour ».



Bien être animal



Les Français & le bien-être animal



Quel intérêt pour le bien-être animal dans la population française ?



Une **prise de conscience** encore plus forte auprès des **nouvelles générations**



qui laisse présupposer un phénomène qui va **prendre de l'ampleur**



le bien-être animal est **très** important pour **71%** des 18-24 ans (vs 54% pour l'ensemble des Français)

Quelle perception de la situation actuelle ?



Aujourd'hui, **seuls 41%** estiment que la **situation** du **bien-être animal** est **satisfaisante** en France...

Les animaux pour lesquels il faut améliorer le bien-être en priorité :



Quel impact des vidéos, reportages,... sur la consommation de **viande** ?



36% ont réduit leur consommation (**les Flexitariens**)

12% envisagent de réduire ou d'arrêter de manger de la viande (19% des 18-24 ans)

3% ont complètement arrêté de manger de la viande



Soit environ **la moitié (51%) des Français** dont la consommation de viande a ou va baisser !