



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# **SYSTÈMES ALIMENTAIRES LOCAUX ET DURABLES**

Quelques pistes pour lutter contre le changement climatique

Séminaire académique EDD – Rectorat de l'académie d'Amiens

# Notre cheminement

## 1. Changement climatique et alimentation

Quel rapport ?

## 2. Culture commune sur les systèmes alimentaires locaux et durables

De quoi parle-t-on ?

## 3. Portes d'entrées possibles pour un établissement

Concrètement, ça donne quoi ?



# 1. Changement climatique et alimentation

# Changement climatique et alimentation

Climat et Alimentation, des enjeux communs

Santé globale (One Health) : humaine, animale, environnementale

Résilience et souveraineté alimentaire

Evolution des écosystèmes

Quelques chiffres

30% des gaz à effet de serre (GES) produits en France sont imputables à l'alimentation

*(BIO Intelligence Service pour l'ADEME)*

Gaspillage alimentaire : 20 kg/an et par personne dont 7 kg jetés emballés alors que 1 personne sur 10 en France a du mal à se nourrir *(ADEME)*

20 à 30% des espèces animales et végétales risquent de s'éteindre suite au changement climatique *(GIEC)*

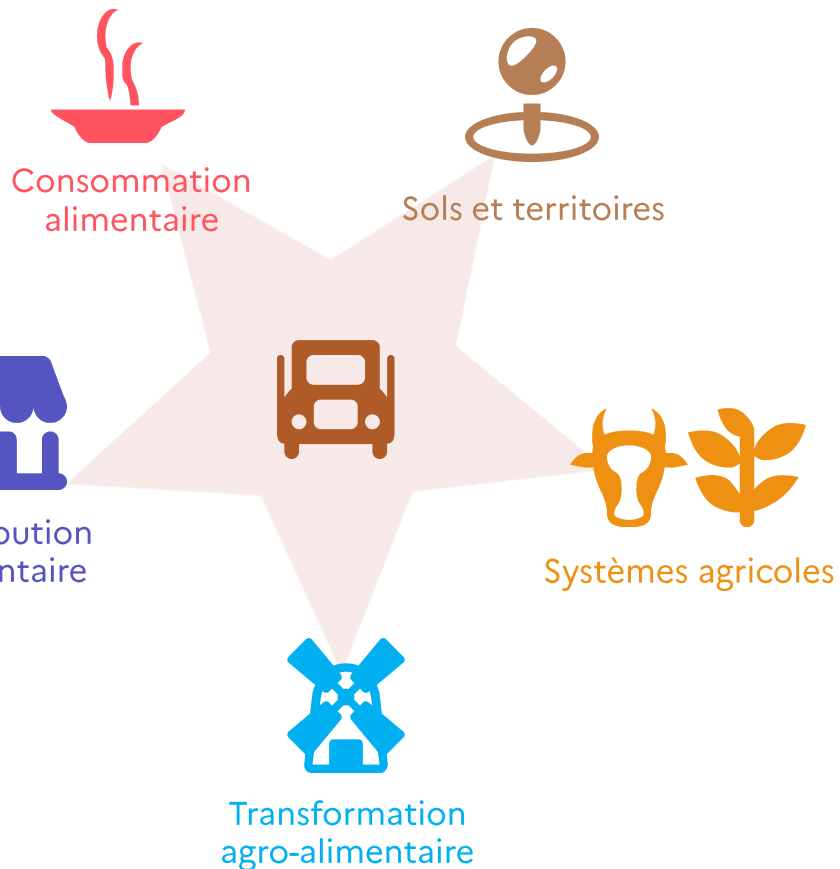
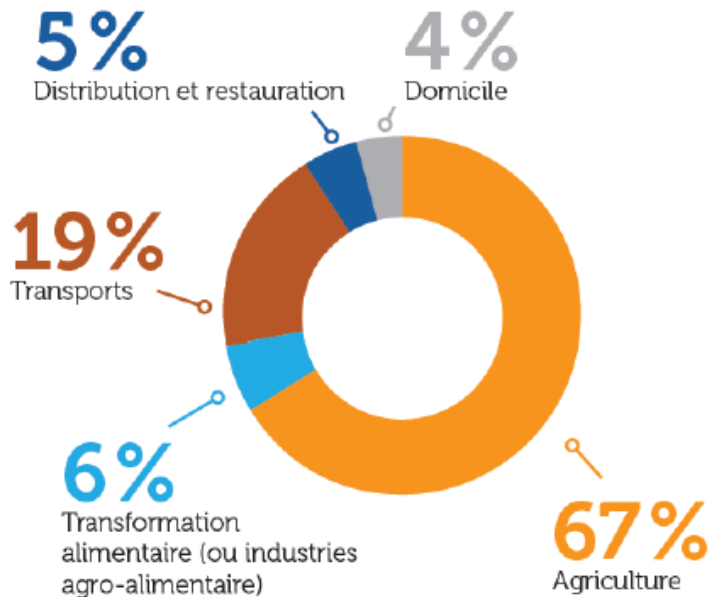
Pour aller plus loin :

[Changement climatique : causes, effets et enjeux \(GIEC\)](#)

[La consommation et ses impacts sur l'environnement \(ADEME\)](#)

# Changement climatique et alimentation

## Répartition de l'empreinte carbone de l'alimentation en France



Source : ADEME à partir des données de l'étude CECAM51

# Changement climatique et alimentation

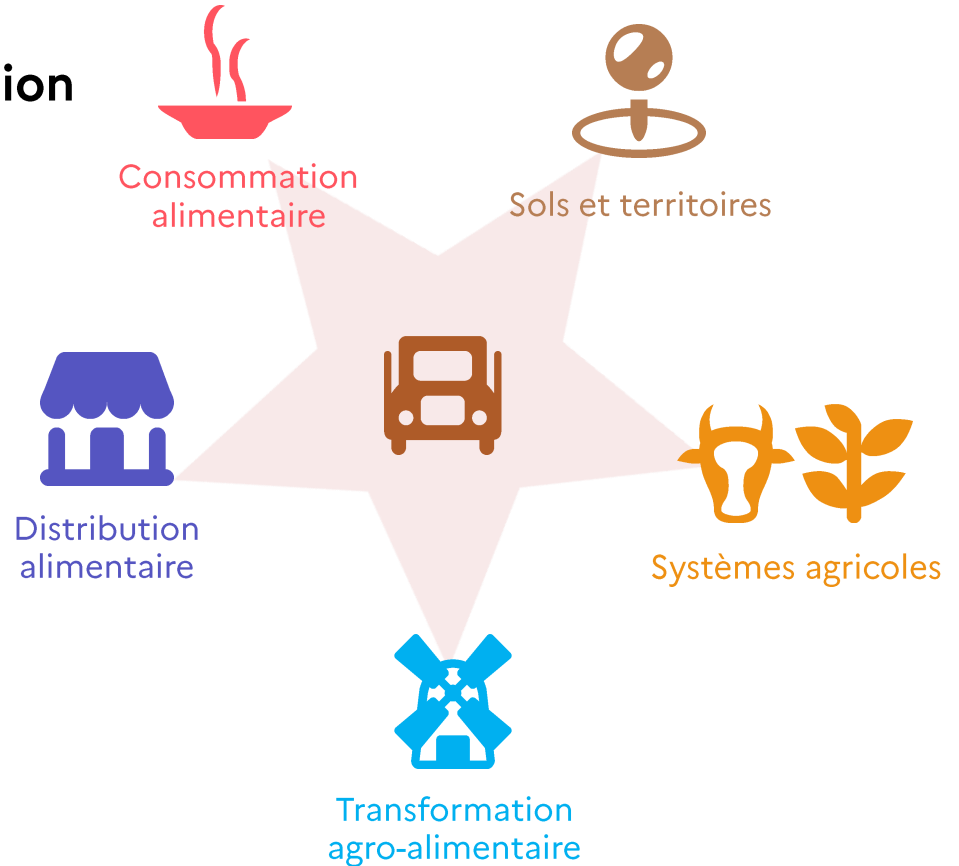
Des leviers communs

Capacité du consommateur à faire des **choix responsables**

Dépendance entre alimentation et **qualité des ressources naturelles**

Une pluralité de systèmes alimentaires **possibles**

La cohérence, le bon sens, la modération **s'informer et se former**



# Changement climatique et alimentation

Des leviers communs

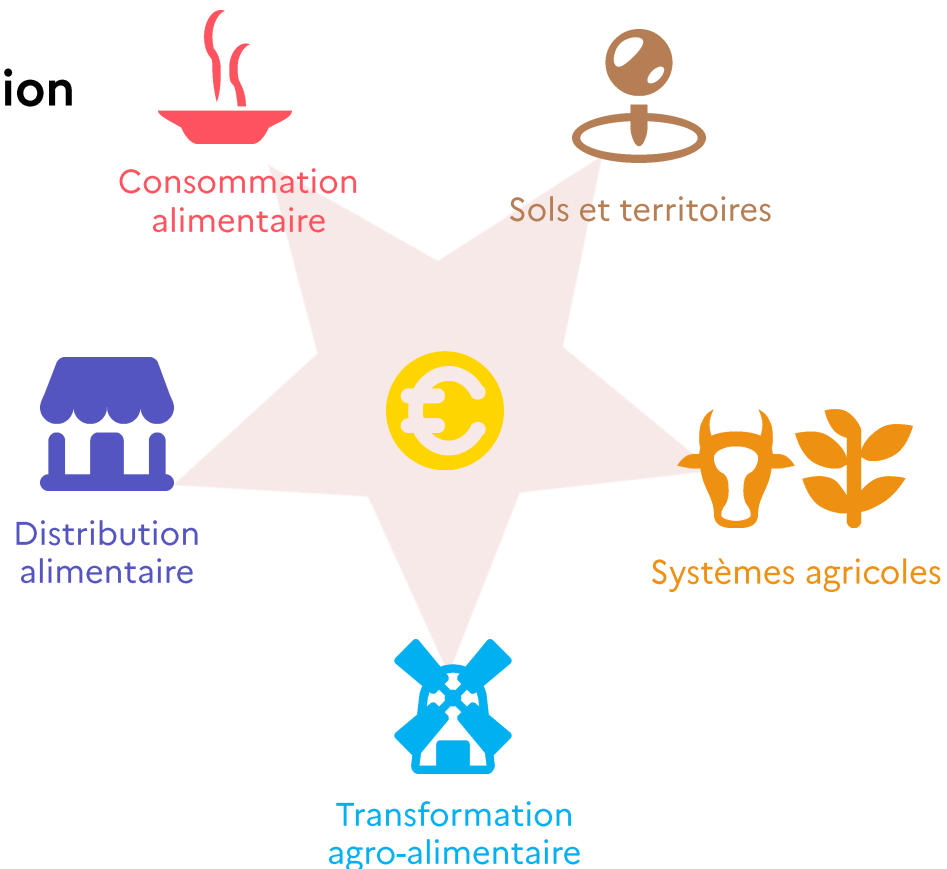
Capacité du consommateur à faire des **choix responsables**

Focus sur la question du **prix**

**Détermine la résilience de l'agriculture**

**Attention aux « coûts cachés »**

**Question de l'accessibilité à tous**





## 2. Culture commune sur les systèmes alimentaires locaux et durables



# Il n'y a pas de solutions toutes faites, il n'y a que le mouvement, que la vie, que le travail

L. Gauthier

## Système alimentaire

« Manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et pour consommer leur nourriture »

Louis Malassis, 1994

## Local ou territorial

Difficile à définir, 0 à 640 km ?

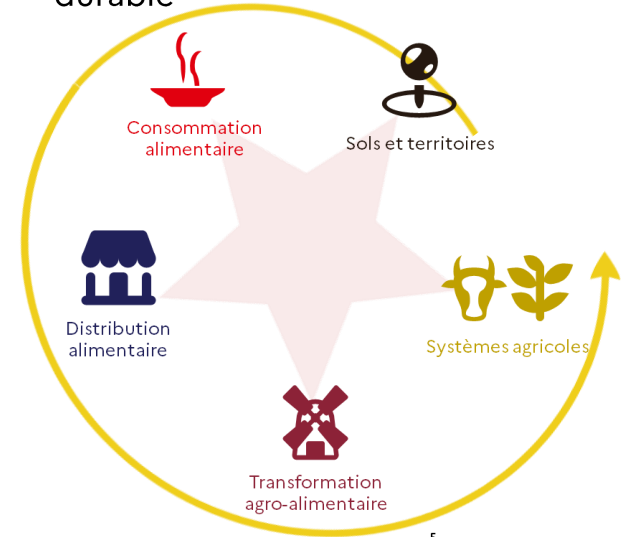
Pris isolément = pas un gage d'amélioration de l'impact environnemental

Plus-value sociale et re-territorialisation des échanges

Stabilité économique des revenus des producteurs

En savoir plus : rapport du CGAAER sur les produits locaux

## Système alimentaire local et durable





# 3. Portes d'entrées possibles pour un établissement

## Que fait-on ?

Clarifier les champs de compétence des acteurs et la visée des actions

Apprentissage, Enseignement

Développement personnel, professionnel et citoyen

Fonctionnement de l'établissement

Développement territorial

Questionner les modèles alimentaires

**Responsabiliser** à l'égard des enjeux : les connaître, les comprendre

**Aborder la complexité** des systèmes alimentaire et accepter la « non-simplicité » des solutions

**Expérimenter** de nouvelles manières d'être, de faire, de partager

Calibrer le changement, entre modestie et ambition

**Optimisation** (découverte, information, connaissances sur, ajustement des pratiques actuelles)

**Substitution / techniques nouvelles** (échanges de représentations, questionnement, remise en cause partielle des modes de fonctionnement)

**Reconception** (association de parties prenantes, regard réflexif, situations problématisées, construction d'un nouveau système de pensée et d'action)

## Que fait-on ?

Réflexions sur les  
habitudes  
alimentaires,  
individuelles et  
collectives

Infographies  
du Centre d'Etude  
Et de Ressource  
Sur l'Alimentation

On réduit (encore plus!) les protéines  
animales (viande, fromage, lait...) :



**Au profit  
des protéines  
végétales !**



**On limite les  
boissons sucrées  
et sodas.**



**On privilégie  
l'achat de fruits  
et légumes  
de saison.**

## Que fait-on ?

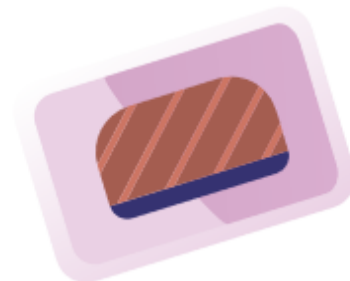
Réflexions sur les  
modalités  
d'approvisionnement



**On consomme  
des produits  
de l'agriculture  
raisonnée  
ou bio !**



**On préfère les  
circuits courts.**



**On limite les  
produits emballés  
et/ou on achète  
en vrac.**

# Un exemple d'action pédagogique à l'établissement d'enseignement agricole du Parclet



Les BTS Technico-Commerciaux et les secondes pro « Productions » participent (+/- selon leur niveau) :

- Au plan de maîtrise sanitaire
- Au réapprovisionnement des rayons, à la gestion des stocks
- À la mise en avant d'un produit
- À l'accueil du client, service et commercialisation

Intérêts des mises en situation : regard producteur / consommateur

Mise en responsabilité par un « professionnel » qui valorise les élèves

## Que fait-on ?

On en discute, on (se)  
forme et on (s') informe



# Ce qu'il faut retenir

## 1. Changement climatique et alimentation

L'un au service de l'autre

Des défis considérables

Tout le monde est concerné

## 2. Culture commune sur les systèmes alimentaires locaux et durables

Pas de solutions miracles

Importance des flux et des externalités +/- de chaque système alimentaire

## 3. Portes d'entrées possibles pour un établissement

Démarrage en toute modestie

Réflexion individuelle et collective

Prise de conscience & opérationnalité



# Merci de votre attention