L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DE NOTRE ALIMENTATION

Éducation à l'environnement
et au développement durable

collèges

Objectifs :

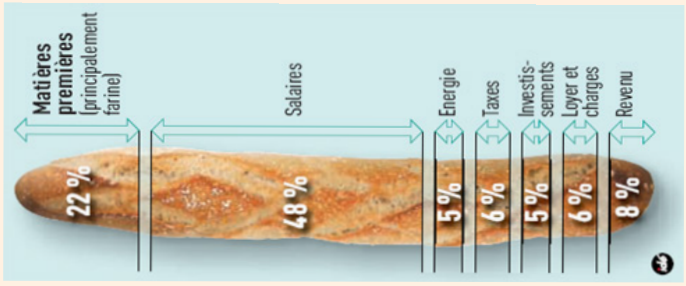
- sensibiliser au concept d'empreinte écologique appliqué au domaine de l'alimentation ;
- faire le lien entre le produit fini et sa production, potentiellement génératrice de pollutions ;
- informer sur les modes de production, d'acheminement et de diffusion des denrées alimentaires et leurs impacts sur l'environnement ;
- instaurer une prise de conscience sur les enjeux de l'alimentation.

En France, notre alimentation représente 37% de notre empreinte écologique globale. Par nos choix en matière d'aliments, en s'informant sur leur provenance, la manière dont ils ont été produits... nous pouvons tous agir pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, la quantité de nos déchets, bref, agir pour un monde plus propre !

1) L'empreinte écologique, kézako ?
2) Privilégier les produits bio, locaux, et de saison...
3) Limiter sa consommation de produits animaux...
4) Limiter les emballages
5) Composter ses déchets organiques

Etude de cas :

Bilan carbone d'une baguette de pain :
http://www.encyclo-ecolo.com/Baguettes_de_pain
http://www.cma-isere.fr/virtuel/fck_upload_fichier/File/artisans/Alimentaire/Depliant_Bilan_Carbone_2010_BD.pdf



Ressources externes :

Se figurer des statistiques du monde agricole et de l'agro-business en temps réel :
http://www.planetoscope.com/agriculture-alimentation

Calculer son empreinte écologique alimentaire :
http://goutons-un-monde-meilleur.fr/actualites/empreinte-ecologique-alimentation/

Acteurs :

aReC

Association F.A.I.R. Formation Animation Insertion Réunion