



Mardi 17 avril 2018 – 11h00 – 12h00

Webconf' APCC n°24 :
Répondre aux enjeux climatiques via l'alimentation :
Quelles initiatives sont créées ? Par quels acteurs ?
Pour répondre à quels freins ?



Shafik Asal
Eco2 Initiative



Antoine Gueguen
Ville de Paris



Caroline Vignaud
Foodchéri

Questions / Réponses

Ce document vise à répondre aux questions relatives à la Webconf' APCC « Répondre aux enjeux climatiques via l'alimentation : quelles initiatives sont créées ? Par quels acteurs ? Pour répondre à quels freins ? » qui n'ont soit pas eu le temps d'obtenir une réponse dans le temps imparti à l'événement, soit ont obtenu une réponse incomplète, soit qui ont été posé a posteriori dans le sondage ou par mail à l'adresse contact@apc-climat.fr

1. Quel est l'impact carbone du chocolat et des biscuits pour enfants ?

Comme nous l'avons vu le transport et la production des végétaux ne sont pas les plus gros contributeurs en gaz à effet de serre dans notre alimentation par rapport en premier lieu aux produits animaux et ensuite aux produits hors saison ayant poussé sous serre chauffée. Donc le chocolat ou les biscuits pour enfants n'ont pas un impact carbone élevé, mais attention les produits industriels sont très (trop) sucrés et sont à limiter pour des raisons de santé des enfants tout d'abord.

2. Quel pas de temps pour le calcul de l'empreinte carbone ? Le temps d'élevage d'un poulet n'étant pas le même que celui d'un bœuf.

En synthèse, l'impact le plus important au niveau de l'élevage c'est :

1/ d'abord les émissions de méthane des ruminants (le méthane est un gaz à effet de serre ayant 25 fois le pouvoir de réchauffement du CO2)

2/ ensuite la production et le transport de l'alimentation des animaux. En effet pour produire un kg de viande il faut de 7 à 15kg de céréales ou de produits végétaux. Et effectivement plus de quantités d'aliments pour produire un kilogramme de bœuf qu'un kilogramme de poulet.

3. Quel est le périmètre pris en compte pour le calcul de l'impact carbone du bœuf/veau (soja Brésil ? quel apport d'eau ?) ?

Il s'agit des émissions moyennes de l'élevage bovin en France. C'est donc une moyenne des différents modes d'élevage et de nourriture donnée au bétail. Une partie de cette nourriture provient effectivement de tourteaux de soja importés et une autre partie de pâturages.

Les sources sont les suivantes :

- La base carbone de l'ADEME : <http://www.basecarbone.fr/>
- Le projet Agribalyse : <http://www.ademe.fr/expertises/produire-autrement/production-agricole/passer-a-laction/dossier/levaluation-environnementale-agriculture/loutil-agribalyser>

4. Comment s'assurer de la provenance des fruits et légumes sur les marchés ? Par exemple s'ils sont produits localement et bio.

Il suffit de regarder les étiquettes ou de demander au vendeur, normalement les lieux de production doivent être affichés. Mais cela ne vous dit pas dans quelles conditions ont été produits les fruits et légumes ni par qui. La meilleure solution est d'identifier sur les marchés les producteurs qui vendent leurs propres fruits et légumes (sur beaucoup de marchés ce sont uniquement des vendeurs qui se sont approvisionnés sur des plateformes comme Rungis).

5. Dans le calcul impact climat de l'élevage, prenez-vous en compte les aménités positives par ex: puits carbone via le maintien des pâtures (permis par l'élevage) ?

Cette question est bien entendue étudiée par les scientifiques qui travaillent sur ce sujet. En l'état actuel les études montrent que ce n'est pas aussi simple, les pâtures peuvent dans certain cas être des puits de carbone et dans d'autres pas du tout. Ces données sont évaluées par l'ADEME dans le cadre du projet Agribalyse.

6. Comment connaître précisément (à 1 ou 2 semaines près) la saisonnalité des fruits et légumes ? Comment ne pas tomber dans le piège des calendriers faits par les professionnels de la grande distribution et qui apparaissent en premier sur les moteurs de recherche ?

Par définition il n'est pas possible de connaître la saison à 1 ou 2 semaines près puisque la saison est variable en fonction du climat et des conditions de culture. A moins d'avoir un outil de suivi en temps réel qui remonterait les informations des lieux de production (nous y réfléchissons mais cela n'existe pas pour l'instant).

Evitez déjà de consommer ceux pour lesquels on est sûrs qu'ils ne sont pas encore de saison à 1 ou 2 mois près. En hiver il y en a beaucoup dans ce cas (tomates, concombres, aubergines, courgettes...).

7. Sans savoir vraiment quelles hypothèses de base vous avez utilisées pour les différents calculs ainsi que les chiffres de références pour les calculs on a du mal à croire aux résultats de ces calculs. Est-ce que les hypothèses de base et les généralisations nécessaires pour les modèles ne peuvent pas nous amener à des conclusions erronées ?

Malheureusement nous n'avons pas envie de croire ces chiffres parce qu'ils heurtent nos croyances ou nos habitudes mais cela fait 10 ans que nous travaillons sur ces sujets et ces conclusions correspondent aux conclusions de toutes les études scientifiques et officielles.

Notre base de données provient de bases de données publiques que vous pouvez consulter (il faut se créer un compte) : la base carbone de l'ADEME (l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie): www.basecarbone.fr

Vous pouvez également lire cette autre publication de l'ADEME pour aller plus loin : <http://www.ademe.fr/alimentation-environnement>

8. Comme présenté, les modes de production influent de manière prépondérante sur les émissions de GES. C'est valable pour les cultures végétales, et encore plus pour l'élevage. L'outil permet-il de discriminer le poids des modes de production dans le produit acheté ? Exemple d'une viande de bœuf élevée en extensif sur quasi exclusivement des pâtures qui sont des puits de carbone, VERSUS viande d'une ferme des mille vaches qui est davantage représentée dans d'autres pays.

Cette question est bien entendue étudiée par les scientifiques qui travaillent sur ce sujet. En l'état actuel les études montrent que ce n'est pas aussi simple, les pâtures peuvent dans certain cas être des puits de carbone et dans d'autres pas du tout. L'effet pourrait donc être plus neutre que positif.

Par ailleurs ce raisonnement (identifier les compensations des émissions rejetées dans l'atmosphère) devrait alors être appliqué à l'ensemble des activités humaines mais en réalité il nous évite surtout de réduire nos émissions.

Or malheureusement ferme des mille vaches ou pâtures les ruminants continueront à rejeter du méthane en grandes quantité. L'élevage bovin, quelle que soit la nourriture donnée à la vache continuera d'être malgré tout largement en tête des émissions de GES devant les autres aliments.

Là encore je comprends très bien que cette idée nous déplaît et que nous cherchions à trouver des raisons pour continuer à en consommer en grande quantité mais malheureusement les chiffres sont là. Le plus efficace est donc de réduire notre consommation de viande rouge, tout en privilégiant bien entendu dans cette réduction l'élevage en pâturage, de qualité et bio.

9. Avez-vous envisagé de passer votre calculateur en multicritères ?

Aujourd'hui notre outil est déjà multicritères puisqu'il donne les résultats suivants :

- CO2
- Nutrition
- Part de produits de saison, locaux, bio, label rouge, pêche durable, circuits courts, commerce équitable...

Oui nous envisageons d'intégrer à terme l'empreinte eau et d'autres impacts environnementaux mais nous nous concentrons pour l'instant sur des impacts qui parlent au consommateur (le CO2 est déjà une donnée complexe).

10. Je ne comprends pas pourquoi la pression sur le niveau de rémunération des producteurs agricoles est un frein à la réduction des GES.

Vous avez raison ce n'est pas forcément un frein à la réduction de GES, c'est surtout un frein à la production locale et à une agriculture de qualité. On pourrait imaginer également que si la viande et les produits animaux n'avaient pas des prix aussi bas nous en consommerions moins et de meilleure qualité (bio, labels).

11. Et les émissions de GES du poste "Production" ne masquent-elles pas des émissions dues au transport des intrants (Soja, produits phyto, etc.) ?

Oui tout à fait, il y a dans le poste production les émissions de transport des intrants, mais de même il y a également la « production agricole » de ces intrants. Et si on veut pousser encore plus il y a le transport et la production des intrants qui servent à produire les intrants.

12. Que pensez des tomates bio vendues en hiver ? D'où viennent-elles ?

Les tomates bio peuvent tout à fait être produites sous serre chauffée au fioul ou au gaz. Il faut donc les éviter également. Malheureusement bio ne veut pas dire durable sur tous les plans.

13. Quels freins y a-t-il à la consommation/l'utilisation de fruits et légumes de saison ? Est-ce plus cher ?

Au contraire c'est moins cher. Le problème n'est pas tant l'achat de fruits et légumes de saison que la consommation de fruits et légumes « hors saison ». Nous avons pris l'habitude de manger des tomates et des fraises à toute saison. Le principal frein est donc le choix du consommateur.

14. Où vous êtes-vous renseigné pour faire le calendrier Etiquetable ?

Nous avons recensé plusieurs calendriers utilisés en France (FNH, Goodplanet, les fruits et légumes, mes courses pour la planète, etc...) et nous en avons fait une synthèse. Sur certains fruits et légumes ils ne sont pas tous d'accord, tout simplement car ce n'est pas une science exacte puisque par définition les saisons varient d'une année à l'autre et d'une région à l'autre. Nous pensons que notre calendrier est par contre fiable à mois près.

15. Peut-on connaître la typologie des participants à la Webconf: x collectivités, y restaurateurs, z institutions...

Nous ne sommes malheureusement pas en mesure d'extraire des statistiques telles que vous les demandez. Nous pouvons dire qu'il y a eu près de 60% d'entreprises, 20% de collectivités et établissements publics, et 20% de diverses sources : écoles supérieures, associations, particuliers...

16. Considérer l'impact climat seul ne peut-il pas conduire à des décisions à autres impact négatifs? Sans vouloir défendre l'élevage à tout crin, j'y suis sensible car je travaille dans une zone rurale. Imaginez-vous demain un territoire avec peu ou pas d'élevage ? Ce sont des campagnes entières qui deviennent inhospitalières (forêt anarchique remplacera prairies, plus d'agriculteurs gardiens du paysage..), sans activité économique et se dépeupleront donc (chute du tourisme suivra...).Ne faut-il pas présenter toutes ces aménités dans l'arbre d'arbitrage?

C'est exactement ce que j'ai commencé par dire en introduction, il y a des considérations multifactorielles dans la durabilité et il ne faut pas prendre les choses uniquement par le bout du climat.

Mais il ne faut pas oublier le climat car demain avec le réchauffement climatique des campagnes entières deviendront inhospitalières comme vous le dites. Par ailleurs la question n'est pas de supprimer l'élevage mais déjà de commencer par réduire notre consommation et son impact car l'idée est de continuer à manger correctement dans 30 ans. Aujourd'hui 2/3 de la viande consommée en restauration collective n'est pas française, et elle est plutôt produite selon un modèle d'élevage intensif industriel (fermes des mille vaches, poulets en batterie...) qu'un élevage comme celui que vous décrivez. En consommant moins mais mieux de viande, un modèle durable, avec un élevage de qualité, non intensif et industriel, avec une rémunération équitable des producteurs est possible à condition justement de supprimer la viande industrielle et de ne garder que celle de qualité.

17. Pour vous, quelles actions pourraient être mises en place pour que le consommateur change ses choix d'alimentation ?

Il y en a beaucoup mais on pourrait citer :

- Généraliser l'alimentation durable en restauration collective et commerciale (proposer une offre plus végétale, de saison, bio et de qualité plus conséquente)
- Afficher les informations au consommateur sur l'origine et les impacts de ce qu'il achète et mange (comme on le fait aujourd'hui pour les allergènes et la nutrition)
- Eduquer les enfants (et les parents), leur donner goût aux produits frais, leur expliquer comment est produite l'alimentation
- Pour les pouvoirs publics intégrer dans les campagnes de sensibilisation à l'alimentation l'environnement comme un critère d'intérêt général

18. Quelle est la part des émissions dues aux pets des vaches ? Et dans ce cas le choix de l'alimentation (ex. démarche bleu-blanc-cœur avec intégration de lin dans la ration) impacte les émissions de méthane (jusqu'à 15%). Que représente l'absorption des GES par les prairies, et a-t-elle été intégrée aux facteurs d'émission de l'ADEME ?

Pour les sources : voir la base carbone de l'ADEME (l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie): www.basecarbone.fr

En moyenne le méthane (les pets et les rôts des ruminants) représente 50% des émissions dues aux bovins.

Le choix de l'alimentation pourrait avoir un impact sur le méthane émis mais dépend complètement des hypothèses de départ et à notre connaissance il n'y a pas d'étude scientifique validée et qui fait consensus à ce jour et qui démontre le bénéfice en termes de Bilan GES dans le choix de l'alimentation.

De même pour les prairies, les mécanismes sont complexes et très variables selon les pratiques et les conditions. Aucun consensus scientifique n'a pu être trouvé jusqu'à présent sur la manière de chiffrer le phénomène. Face à ce constat, des travaux d'approfondissement ont été menés dans le projet SOCLE porté par l'ADEME (vous pouvez demander le rapport à l'ADEME), ouvrant de nouvelles pistes de réflexion. Ces résultats ont été publiés début 2018. Ces travaux de recherche mettent en avant la complexité du sujet et l'effet de différentes hypothèses.

Enfin il faut garder à l'esprit que les tendances indiquent que la prise en compte du stockage du carbone permet d'affiner les résultats et de mieux distinguer des systèmes bovins différents (prairie vs maïs/soja). Ils ne changent cependant pas la hiérarchisation de la performance entre catégories de produits (viande rouge, viande blanche, œuf, fruits et légumes, céréales...).

19. Viser de contenir le réchauffement à 2°C, c'est diviser par 4 nos émissions d'ici à 2050. Peut-on y arriver en maintenant une consommation de viande, tout en gardant notre équilibre nutritionnel ?

L'équilibre nutritionnel est tout à fait possible sans la consommation actuelle de viande (à condition de faire les bons choix d'alternatives notamment en protéines végétales : céréales, légumineuses, oléagineux). Malheureusement la population aujourd'hui n'a déjà pas une alimentation équilibrée et plutôt en excès de tout (1 personne sur 2 est en surpoids ou obèse). Nous mangeons trop de viande pour notre santé, trop de sucres, trop de gras et également trop de sel.

Sinon pour répondre à votre question, diviser par 4 nos émissions de GES sur l'alimentation est difficile en maintenant une consommation de viande pour tout le monde. Mais c'est possible si on a une partie de la population qui est végétarienne ou végétalienne et une autre flexitarienne. Nous avons réalisé une étude avec le WWF qui montre qu'un régime flexitarien équilibré permet déjà de réduire de 40% les émissions de l'assiette. Restez connectés nous travaillons sur la suite de cette étude pour aller vers le facteur 4.

https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-11/171109_rapport_vers_une_alimentation_bas_carbone_saine_abordable_0.pdf

20. Comment parler du nutriscore et de l'impact environnemental d'un plat d'une manière qui parle à tous ?

C'est une très bonne question et c'est tout l'objet de notre travail avec le projet Etiquettable. C'est un immense défi car chacun a ses arbitrages, ses croyances, ses goûts et sa vision sur l'alimentation. Nous essayons donc de proposer à chacun une lecture pédagogique et simple en fonction de ce qui l'intéresse : la nutrition, le bio, le local et circuit court, la qualité (les conditions de production et d'élevage), le climat, etc...

Retrouvez tout cela en testant une recette sur l'éco-calculateur :
<http://etiquetable.eco2initiative.com/eco-calculateur/>

21. A quelle restauration s'applique le plan climat de la Ville de Paris ? (90% d'alimentation durable) - restauration collective ?

Le plan climat de Paris s'applique à l'ensemble du territoire parisien et fixe les grands objectifs destinés à atteindre la neutralité carbone en 2050 tous secteurs confondus. Parallèlement la Ville de Paris a mis en place sa stratégie pour une alimentation durable (<https://www.paris.fr/services-et-infos-pratiques/environnement-et-espaces-verts/agir-pour-l-environnement/la-strategie-de-paris-pour-une-alimentation-durable-5234>) destinée à mettre en œuvre 4 grands axes d'intervention :

- L'accès de tous à une alimentation durable.
- L'augmentation de l'autonomie et de la résilience alimentaire de Paris.
- La prévention du gaspillage et la valorisation des déchets.
- Le développement d'opérations de sensibilisation pour une alimentation durable, mieux ciblées vers les publics fragilisés et la valorisation des initiatives locales.

Par ailleurs, la Ville mène depuis 2009 une politique spécifique en faveur de l'alimentation durable dans sa restauration collective, le Plan Alimentation Durable. (<https://www.paris.fr/actualites/un-plan-alimentation-durable-pour-paris-2705>). C'est sur ce secteur que s'applique l'objectif de 90% d'alimentation durable en 2050. Il est à noter que l'alimentation durable s'entend ici comme une alimentation bénéficiant d'un label biologique, un label rouge ou pêche durable

22. Ville de Paris : Réduire la part carnée de 50% à 2030... cela semble trop loin dans le temps, par rapport à l'urgence climatique, alors que cela semble nettement plus facile à atteindre et source d'ECONOMIES. Et pour les 90% de durable... en 2050 ! pourquoi pas jamais ?

Ces objectifs sont spécifiques à la restauration collective de la Ville de Paris qui est essentiellement destinée aux enfants via les cantines scolaires et aux personnes âgées via la restauration dans les EHPAD. La réduction importante de la part carnée dans les repas destinés aux enfants et aux personnes âgées doit être réalisée dans les meilleures conditions possibles et de manière progressive. Elle nécessite de former les personnels pour qu'ils soient en mesure de présenter des repas moins carnés répondant aux besoins alimentaires et doit être comprise et acceptée par les usagers de ce service public.

Concernant la part d'alimentation durable, celle-ci s'entend comme une alimentation bénéficiant d'un label biologique, un label rouge ou pêche durable. Sa part atteint près de 40% en 2016 dans la restauration scolaire parisienne et ne cessera de progresser.

23. Où trouver des poissons issus de pêche durable ?

Il existe 4 labels dont on peut trouver les produits dans le commerce :

- Pour les poissons de pêche : MSC (label créé par le WWF), « pêche durable » (eco-label public français)
- Pour les poissons d'élevage : ASC (label créé par le WWF), et le label officiel AB (bio)

De manière générale éviter les poissons en danger (voir le guide des espèces d'Ethic Ocean : <http://guidedesespeces.org/fr> et dans l'application Etiquetable sur [Android](#) et [iOS](#)).

24. Foodchéri : Quelle est la part des plats végétariens vendus ? Les clients ne sélectionnent-ils pas plus les plats avec viande/poisson ?

50% des plats vendus sont végétariens. Par ailleurs nos consommateurs nous demandent davantage de plats végétariens et végétaliens.

25. Foodchéri : les agriculteurs sont-ils justement rémunérés ? sur quelles preuves svp ?

Nous n'avons pas les moyens d'avoir des preuves sur ce point en revanche le fait d'acheter en circuit court nous assure que c'est le producteur qui fixe son prix et que c'est lui qui a la marge. Nous cherchons au maximum à développer nos achats en circuits courts et nous en sommes aujourd'hui à plus de 25% de nos achats qui le sont.

26. Peut-on avoir les éléments clés du règlement qui propose des recommandations, données succinctement à l'oral par Shafik ou lien internet pour retrouver les données, merci

Le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) présente les recommandations alimentaires pour la restauration collective. Les recommandations sont adaptées en fonction des profils des consommateurs (petite enfance, milieu scolaire, adultes, personnes âgées, milieu carcéral).

Le GEM-RCN présente des recommandations en matière de fréquence de consommation de certains aliments, ainsi qu'en matière de quantités d'ingrédients par type de composante. Ces recommandations portent sur des cycles de 20 repas.

A titre d'exemple, voici les dernières recommandations (version 2.0 de Juillet 2015) de fréquence pour le plat protidique dans le milieu scolaire :

| Type de plat protidique (selon la typologie GEM-RCN) | Fréquences recommandées en milieu scolaire |
|---|--|
| Plat avec du poisson (contenant au moins 70% du grammage recommandé) | 4 / 20 mini |
| Plat avec viande rouge (bœuf, veau, agneau) non hachée (contenant au moins 70% du grammage recommandé) | 4 / 20 mini |
| Plats avec viande, œuf ou poisson (contenant moins de 70% du grammage recommandé) – cela inclus les plats végétariens | 3 / 20 maxi |
| Plats avec des œufs (contenant 70% du grammage recommandé) | Pas de limite |
| Plats avec de la viande ou du poisson (contenant 70% du grammage recommandé) | Pas de limite |

Les recommandations en matière de grammage sont très précises dans le GEM-RCN. A titre d'exemple, pour la viande de porc servie aux enfants en classe élémentaire, il existe une recommandation pour le rôti en grillade (60 g / repas en contenant), le sauté (70 g / repas en contenant), la côte de porc (80 g / repas en contenant), le jambon (60 g / repas en contenant), l'andouillette (70 g / repas en contenant), et la saucisse de porc (2 x 50 g / repas en contenant).

Grossièrement, la quantité recommandée pour les plats contenant de la viande, du poisson ou des œufs est de : 70 g par repas.

Source :

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf