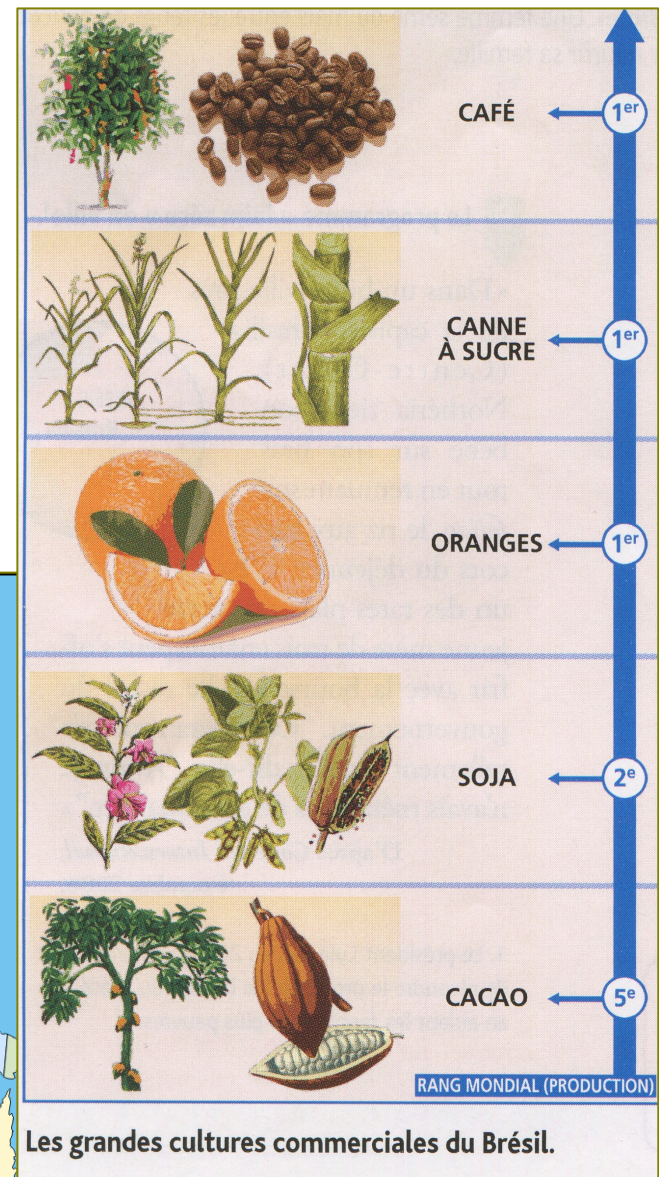
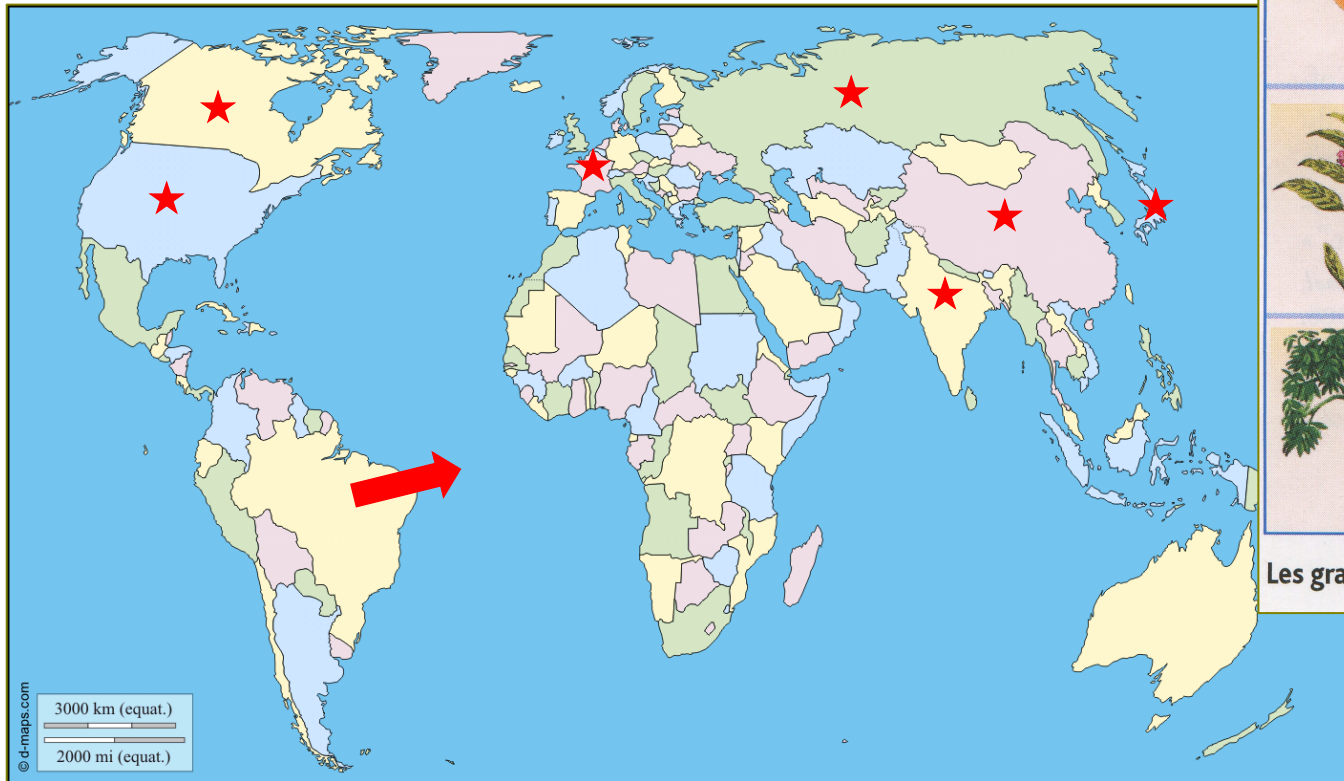


Q1

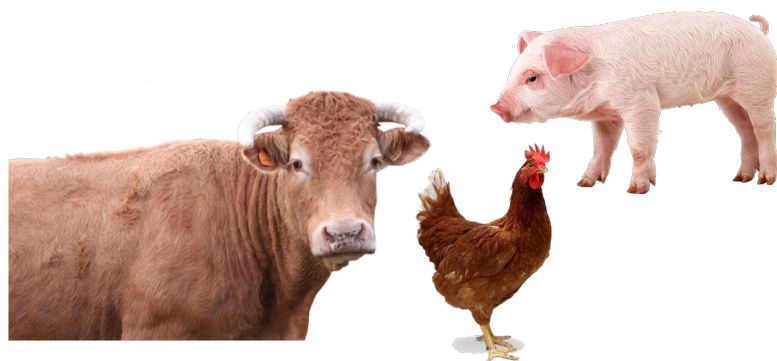


Q2








Q3





Part des ménages en situation d'insécurité alimentaire grave

-  Plus de 5 % des ménages
-  Entre 2,5 et 5 % des ménages
-  Moins de 2,5 % des ménages

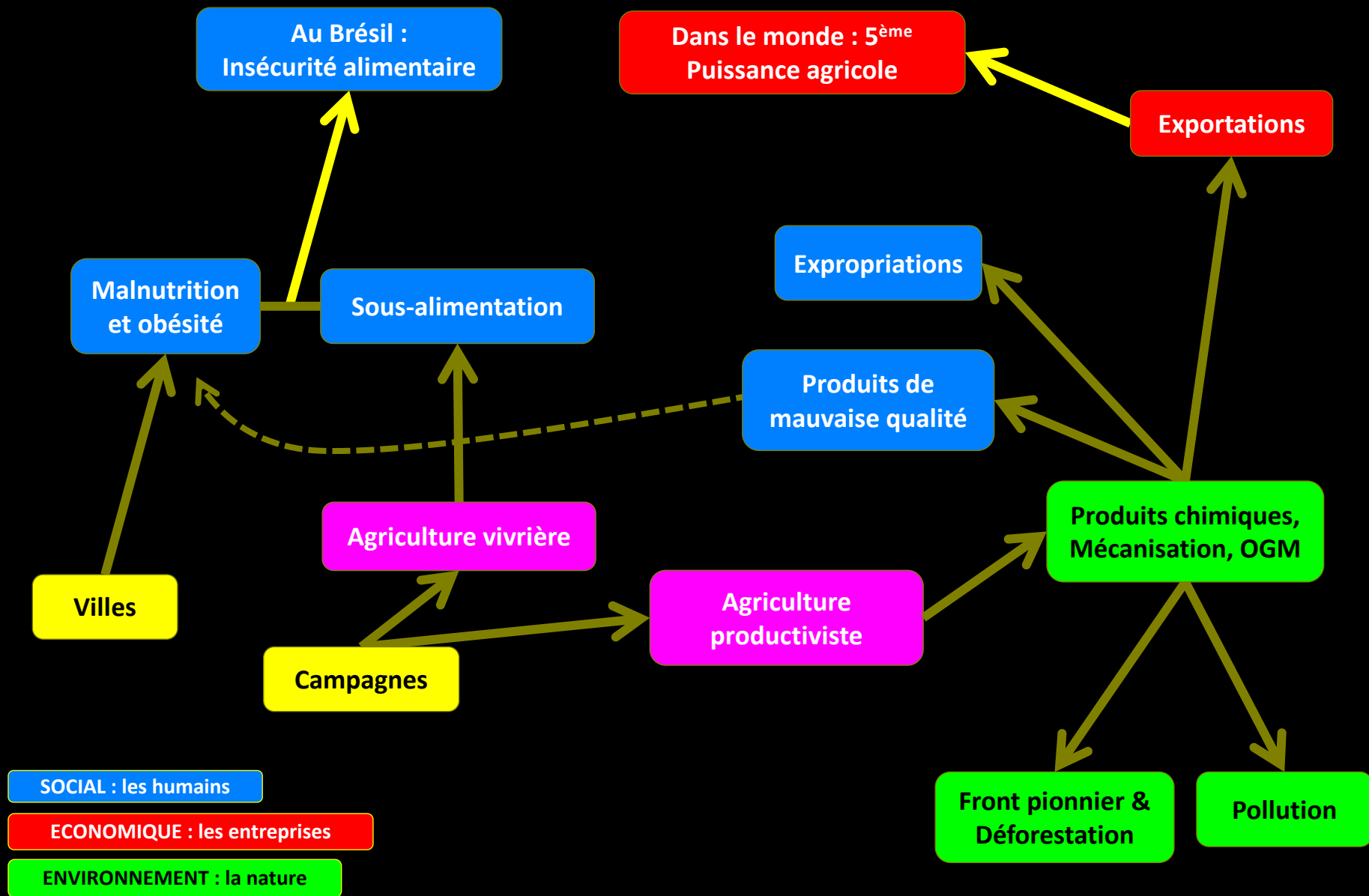


en milieu rural



en milieu urbain









# L'HUILE QUI FAT TACHE



## Comment répondre à nos besoins alimentaires de demain ?

PISTES  
EPI SVT  
EPS

### CONSIGNE

À l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation de l'ONU, le 16 octobre, votre classe a décidé de monter une exposition dans la cantine pour présenter des solutions durables [et locales] répondant aux besoins alimentaires de demain.

- Chaque équipe analyse et choisit un scénario qui offre une solution durable, et en imagine la mise en œuvre dans l'établissement ou dans sa région proche.
- La classe réalise ensuite une affiche qui présente les quatre scénarios retenus et leurs applications à l'échelle locale pour nourrir la population mondiale de demain.

ÉQUIPE  
1

### Produire plus, avec moins de ressources

Votre équipe doit réfléchir à comment obtenir de meilleurs rendements agricoles et donc produire davantage de ressources alimentaires.



#### Scénario 1 Les élevages d'insectes comestibles plus productifs que les élevages de bétail

Les élevages d'insectes comestibles ont un bien meilleur rendement que les élevages de bétail. Il faut 2 kg d'aliments pour produire 1 kg d'insectes, contre 8 kg pour produire 1 kg de viande bovine. Les insectes ont une croissance rapide et un faible impact sur l'environnement : ils consomment peu d'eau. Très nourrissants, les insectes sont une nourriture d'avenir, déjà consommée dans de nombreux pays en développement.

#### Scénario 2 La viande *in vitro*<sup>1</sup>, une solution alimentaire ?

Le professeur Post a présenté en 2013, à Londres, un hamburger fait avec de la viande produite en laboratoire.



Il estime que la viande artificielle est la seule solution pour lutter contre la famine tout en préservant l'environnement. Le steak a été fabriqué en seulement 3 mois. [...]

Cette technique présente des avantages évidents : la production artificielle économise jusqu'à 45 % d'énergie, 96 % d'eau et 99 % de surface agricole et permet de réduire les gaz à effet de serre d'environ 96 %.

■ D'après Franziska Badenschier et Julian Windisch, ARTE Magazin, 20 novembre 2015.

1. Fabriquée en laboratoire.

ÉQUIPE  
2

### Accroître les surfaces cultivées

Votre équipe doit réfléchir à comment accroître les surfaces agricoles afin d'augmenter les productions alimentaires.



#### Scénario 1 Développer l'agriculture urbaine

L'agriculture dans des espaces urbains (les toits, par exemple), représente aujourd'hui 5,9 % des terres cultivées dans le monde. Le projet « Bamboo Nest Towers » propose de bâtir des structures en bambou conçues pour recevoir des potagers. Il permettrait aux habitants des villes de cultiver leur propre alimentation. Vincent Callabaut Architectures, Paris, 2014-2015.

#### Scénario 2 Acheter de nouvelles terres cultivables à l'étranger

Les achats de terres agricoles par des étrangers en Afrique et ailleurs dans le monde menacent la sécurité alimentaire des populations pauvres.

Les Chinois, Indiens, Coréens du Sud et les économies pétrolières du Golfe sont à la recherche de terres étrangères pour répondre à leurs besoins croissants de production alimentaire. Les pays occidentaux, eux, sont intéressés par les opportunités de production pour leurs biocarburants<sup>1</sup>. En théorie, les ventes de terres agricoles peuvent constituer une chance, pour un pays pauvre avec une faible densité de population, d'acquiescer des nouvelles technologies, des formations et des capitaux. En pratique, le marché des terres ne bénéficie pas aux populations et entraîne des dégâts environnementaux.

■ D'après Jean Serjanian, « La course aux terres agricoles en Afrique », Géopolis, 19 juin 2012.

1. Carburants fabriqués à partir de plantes cultivées.



Grande exploitation agricole appartenant à une entreprise chinoise en Angola, 2014



ÉQUIPE  
3

## Diminuer les gaspillages alimentaires

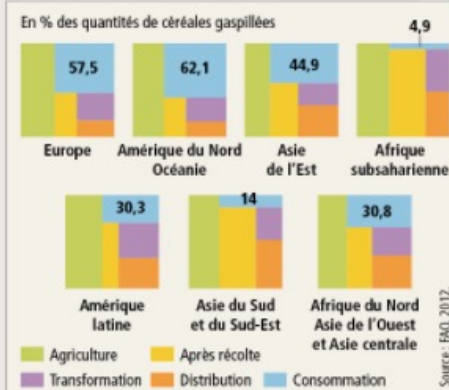
Votre équipe doit expliquer comment la lutte contre les gaspillages de nourriture permettra d'augmenter les ressources alimentaires.

## Scénario 1 Pertes et gaspillages continuent d'accentuer les inégalités alimentaires

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'un tiers de la part des aliments destinés à la consommation humaine est perdu ou gaspillé dans le monde, soit plus de 160 kg par an et par habitant. Le gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale a lieu, pour 54 % durant les phases de production [...] et pour 46 % au stade [...] de la consommation. Dans les pays en développement, les pertes ont lieu essentiellement au cours de la production [...] faute d'outils et d'infrastructures suffisantes et adaptées. En revanche, dans les pays riches, le gâchis se fait majoritairement à la consommation<sup>1</sup>.

■ D'après Laetitia Van Beekhout, « 5 questions sur le gaspillage alimentaire », *Le Monde*, 10 décembre 2015.

<sup>1</sup> Selon la FAO, 110 kg par an et par habitant, contre 10 kg par an dans les pays en développement.



Production de céréales perdue ou gaspillée aux différents stades de la chaîne alimentaire

## Scénario 2

La sensibilisation contre le gaspillage permet d'augmenter les ressources.

Environ 1,4 milliard d'hectares, soit près de 30 % des terres agricoles cultivables, est exploité pour produire des aliments qui seront perdus. En France, la mobilisation contre le gaspillage alimentaire est forte. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire est programmée chaque année (16 octobre). Une loi a également été votée en 2016 pour réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025.

## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE

CHAQUE ANNÉE, PLUS DE 10 MILLIONS DE TONNES DE DÉCHETS ALIMENTAIRES SONT PRODUITS :



Affiche de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire, octobre 2014, France

ÉQUIPE  
4

## Changer notre alimentation

Votre équipe doit expliquer en quoi un changement de nos habitudes alimentaires permettra de mieux nourrir la planète sans compromettre les productions agricoles.

## Scénario 1 Consommation non durable et explosion de l'obésité

Les habitudes alimentaires se modifient rapidement avec le développement et la mondialisation, en particulier dans les pays en développement, où l'on constate une augmentation de la consommation de viande. Or, la production de viande est beaucoup plus coûteuse pour les ressources agricoles et moins durable.

Plus d'un adulte sur trois dans le monde souffre d'obésité ou de surpoids, soit 1,46 milliard de personnes. En moins de 30 ans, le nombre de ces personnes a presque quadruplé dans les pays en développement où la majorité des gens en surpoids ou obèses se trouvent aujourd'hui. Plus de gras et de sucre, une nourriture plus accessible et disponible sont autant de causes de l'obésité. Les migrations vers les villes, les mobilités réduites ont aggravé le phénomène.

■ D'après deux articles de Rémi Barroux, *Le Monde*, 6 janvier 2014, et de Marion Guénard, *Le Figaro*, 19 décembre 2011.



Le Mexique, le pays « le plus obèse » du monde

En 2015, 73 % de la population est en surpoids et 32,8 % des adultes sont obèses. Ils n'étaient que 10 % en 1989.

## Scénario 2 Maîtriser nos consommations

Il ne s'agit pas de demander aux plus pauvres de restreindre leur alimentation. Mais bien plutôt de changer les modes de consommation, à l'Ouest mais aussi dans les pays émergents où les habitudes alimentaires sont en plein bouleversement : partout dans le monde, la hausse des revenus s'accompagne d'une augmentation de la consommation de viande.

■ D'après S. Treyer, Science Po Idri, cité dans *Slate*, 5 avril 2012.



Guide alimentaire publié par le centre intégré de santé et de services sociaux de Laval au Québec, Canada, 2015

Cette assiette montre comment composer ses repas en tenant compte des proportions recommandées pour un repas équilibré.