

V0, 26 nov 2024, V1 28 nov 2024, V2 06 déc 2024

Résumé de la table ronde « Alimentation et changement climatique »

Un rapport de la Banque mondiale (Recipe for a livable planet) paru cet été 2024 souligne qu'au niveau mondial, 30% des émissions de gaz à effet de serre proviennent de l'agriculture et de notre alimentation. En France, c'est 19%, car proportionnellement le logement, les transports et l'industrie représentent une part plus grande de nos émissions que dans des pays moins développés. La Banque mondiale souligne le paradoxe que malgré cette importante contribution, seuls 2% des investissements de décarbonation sont fléchés vers leur réduction alors que de gigantesques investissements sont dirigés vers la production d'énergie, le transport ou l'industrie. Elle propose donc de prioriser les investissements de transformation de l'agriculture et de l'agro-industrie vers les pays et les secteurs où ils seront les plus efficaces en termes de réduction d'émissions de gaz à effet de serre.

Voir le résumé qu'**Hubert Nové-Josserand** a réalisé du rapport,

[/../../../../sites/lesateliersdelenvironnement/uploaded/reduire-les-emissions-de-ges-v2.pptx](https://sites/lesateliersdelenvironnement/uploaded/reduire-les-emissions-de-ges-v2.pptx)

et pour les plus courageux le rapport lui-même.

La table ronde animée par **Henri de Russé** a abordé cette question sous plusieurs angles.

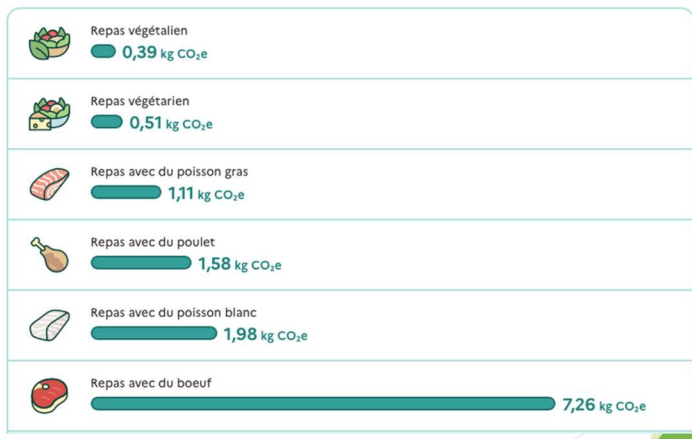
L'état des lieux présenté par **Coralie Delion**, la situation dans le monde, en France, et l'exemple d'une région plus agricole comme la Bretagne où le secteur agricole et agroalimentaire représente 40% des émissions de GES, contre 19% en moyenne nationale. Au niveau de notre assiette, d'un extrême à l'autre, un repas végétalien « pèse » 0,39 kg d'équivalent CO₂ quand un repas « carné » avec un bon steak représente 7,26 kg d'équivalent CO₂. Il y a donc moyen d'agir.

Il ne s'agit bien sûr pas de mettre tout le monde au régime, mais Coralie nous a présenté un menu générique type qui permet de diminuer fortement les émissions tout en améliorant la qualité nutritive :

Par semaine 450 g max de viande dont 150 g max de charcuterie

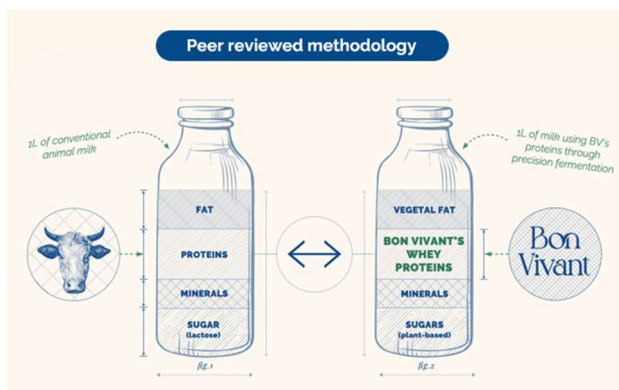
Par jour 5 fruits et légumes, 2 produits laitiers, 1 portion de céréales complètes, 1 portion de légumineuses, 2 petites poignées de fruits à coque.

Extrait de la présentation de Coralie Delion, tableau du poids équivalent CO₂



Voir la présentation de Coralie Delion

Bon-Vivant, représentée par son directeur général **Stéphane Mac Millan**, start-up de l'agroalimentaire capable de produire des protéines de lait de manière synthétique. Le procédé repose sur la fermentation de précision est utilisée depuis des décennies pour produire de nombreux produits de notre quotidien, qu'ils soient pharmaceutiques (insuline, vitamines...) ou alimentaires (présure pour le fromage ou la vanilline pour réaliser des gâteaux). La demande vient du fait que pour nourrir 10 milliards d'habitants, il faudrait encore déforester de manière massive, c'est impossible. la fabrication comporte quatre étapes, 1 la combinaison de l'ADN de la vache avec une levure alimentaire, 2 l'apport d'eau, de sucre et de nutriments à la levure, 3 la récupération par filtration des protéines de lait produites par la levure (en éliminant toute trace d'OGM ou de lactose), enfin l'élaboration de produits laitiers à partir de ces protéines. Résultat en termes environnementaux et nutritifs, émission de GES réduite de 72%, une consommation d'eau potable réduite de 81%, une occupation des terres arables diminuée de 99% ! pas de lactose et pas de cholestérol dans les produits laitiers reconstitués à partir de ces protéines. (présentation envoyée aux participants de la table ronde sur demande). Ci-dessous les compositions respectives d'un litre de lait de vache et d'un litre de lait reconstitué à partir des protéines de Bon Vivant.



Présentation de Stéphane Mac Millan réservée aux participants à la table ronde.

Hervé Plagnol quant à lui nous a rappelé les enjeux, les contraintes et les contradictions de l'agriculture et de l'agro-industrie au niveau mondial et au niveau français / européen. Il s'agit de nourrir sainement 8 milliards de personnes aujourd'hui, 10 milliards prochainement, à un coût abordable, et de transformer progressivement un secteur de production où les investissements sont

lourds et les changements de cap prennent du temps. Il faut donc garder cela en tête quand on développe des actions, des programmes pour rendre les pratiques plus écologiques et réduire les émissions de gaz à effet de serre. Par exemple, il n'est pas réaliste d'interdire totalement tel ou tel type de pesticide efficace mais requérant des précautions d'usage quand il n'y a pas d'alternative. Tout programme de réduction des émissions doit tenir compte de ces contraintes. Le développement de l'agriculture raisonnée est un bon exemple de ce qui est possible à l'échelle de l'Europe : réensemencement de plants type moutarde ou autre après les récoltes de manière à protéger les sols avant les semailles suivantes, sans les labourer comme l'on a fait depuis des siècles, redéveloppement des linéaires de haies pour diminuer l'érosion des sols, favoriser la rétention des eaux, redévelopper la faune, les insectes, utilisation de drones et de logiciels pour optimiser/diminuer l'apport d'engrais et de pesticides, optimiser l'irrigation des cultures en fonction de leurs besoins, méthanisation des déchets végétaux et animaux. Egalement développement par génie génétique de semences qui requièrent moins d'eau, qui incluent des protections contre les insectes ravageurs. L'industrie a une énorme responsabilité dans ce domaine, choix de ses fournisseurs, cahiers des charges et contrôles par des organismes certifiés. Nous autres consommateurs avons aussi une responsabilité dans nos choix, qualité des aliments, provenance des aliments, modes de conditionnement et d'emballage.

Il faut de plus noter que si les forêts sont des puits de Carbone bien connus, les prairies le sont également, peut-être même de manière plus efficace et réactive. Sans un minimum d'élevage en extérieur, pas de prairies entretenues. Le rôle des élevages dans la préservation des sols en moyenne montagne est encore plus crucial. Cela pose la question des élevages de taille industrielle démesurée, « artificiels », qui présentent beaucoup d'inconvénients environnementaux : nourriture de type maïs ou soja ou farines de poisson ou autres qui sont issues des cultures intensives néfastes pour la biodiversité et provoquent la déforestation chez les producteurs « industriels » type Brésil ou Indonésie, la pollution des rivières dans les fermes aquacoles intensives, et l'absence de fertilisation des prairies quand les bovins sont en « ateliers ». Recommandation d'être attentif à la provenance des viandes rouges.

(enregistrement de la présentation d'Hervé Plagnol, avec la séquence questions/réponses, disponible sur demande).

Relevé de quelques-unes des questions posées pendant la table ronde :

Question à Hervé Plagnol sur le Mercosur : liberté absolue de commerce pour le type de produits qui servent aux élevages industriels, c'est l'optimum commercial, mais une catastrophe écologique, équivalence des normes à respecter aussi.

Question à Hervé Plagnol sur les terres qui ne sont plus labourées : c'est l'agriculture raisonnée avec exploitation maximale des ressources de la nature elle-même, compostage systématique et rotation optimisée des cultures pour diminuer les insectes nuisibles.

Question à Stéphane Mac Millan sur la qualité gustative des protéines de lait synthétiques : la protéine elle-même est identique, elle a le même goût, par contre on ne retrouvera pas le goût des matières grasses ni celui du lactose.

Question à Stéphane Mac Millan sur les usages actuels des protéines de lait recombinantes : les protéines recombinantes que nous produisons ont 3 grands types d'applications :
- Ajout de protéines dans les produits à fort taux d'inclusion : sport nutrition avec un taux de protéines de 10/15/20% (e.g., gamme HiPro de Danone)

- Amélioration de l'organoleptique et de la nutrition dans les produits *plant-based*
- Développement de nouveaux types de produits laitier

Question à Coralie Delion sur les types de viandes possibles : si l'on met à part la viande rouge de bovins, les autres protéines animales sont à peu près équivalentes, porc, ovins, volailles, poissons, et beaucoup moins émissives que la viande rouge.

Question à Coralie Delion sur l'arrêt des émissions : il faut bien se rendre compte qu'entre ce qui est souhaitable, et ce qui se passe, il y a un écart, il faudra donc trouver d'autres solutions pour accélérer la réduction des émissions dans les délais souhaitables.

Question à Coralie Delion et Hervé Plagnol sur information et action : HP, le consommateur a le pouvoir de remplir son caddy et son assiette, il est informé par les labels, c'est une partie de l'action souhaitable. CD pense que l'info n'est pas suffisante, face à la prise de conscience des dégâts sur la santé et l'environnement, le consommateur réagit de trois manières, l'action, l'inaction ou le déni. Pour l'orienter vers l'action, il faut le mener vers des « travaux pratiques » : composez votre caddy pour la semaine prochaine, et on va ensemble peser le poids équivalent CO₂ de vos choix puis l'améliorer.

Remarque d'un participant à Coralie Delion (enregistrement peu audible, avec mes excuses si le résumé n'est pas fidèle) : n'oublions jamais que les agriculteurs nous nourrissent, nous avons tendance à raisonner en « urbains », mais la situation d'aujourd'hui est le résultat d'une agriculture subventionnée, dont le métier est dévalorisé, tenons en compte dans notre demande d'évolution avec ses conséquences sur l'agriculture.

Remarque de Coralie Delion : quand on dépense 2 millions en publicité / sensibilisation / incitation aux bonnes pratiques environnementales, l'industrie et les grandes surfaces dépensent 100 millions en marketing, le jeu n'est pas égal.

Remarque d'Hervé Plagnol : c'est bien de raisonner au niveau français, produire local, consommer local, mais il faut prendre conscience du fait que la question est mondiale et la solution également, tout ne peut pas être résolu au niveau français. L'Europe, déjà, grâce à la politique agricole commune, pèse plus avec ses 500 millions d'habitants.



Les Ateliers de l'Environnement et de la
Démocratie proposent une

TABLE - RONDE

Mercredi 20 novembre 2024
à 20h au MAS

ALIMENTATION & CHANGEMENT CLIMATIQUE



Crédit photo iadobetock



Crédit photo Soviago

Salle des Arts - Maison des Associations 3 rue de la République, 78100 St Germain-en-Laye

Selon une étude, 30% des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial
pourraient provenir de l'agriculture et de l'alimentation.

- . Avec Coralie Delion , anim'actrice et formatrice multi-fresques, Hervé Plagnol ex Directeur de rédaction agence de presse secteur agri agro, Stéphane Mac Millan CEO de la Start up Bon Vivant
- . Animation Marina de Russé, journaliste à l'AFP : d'où proviennent les émissions, comment les Etats peuvent-ils agir, comment pouvons-nous agir à notre niveau ?
- . Pour en savoir plus : www.lesateliersdelenvironnement.org

Une adhésion 2024 de 5 € comme membre sympathisant
vous sera demandée à l'entrée. Un pot amical conclura la soirée

Ne pas jeter sur la voie publique