

Bioéconomie : la chaîne alimentaire

Leçon 4



This project has received funding from the European Union's HORIZON CSA HORIZON Coordination and Support Actions under Grant Agreement No. 101059900.





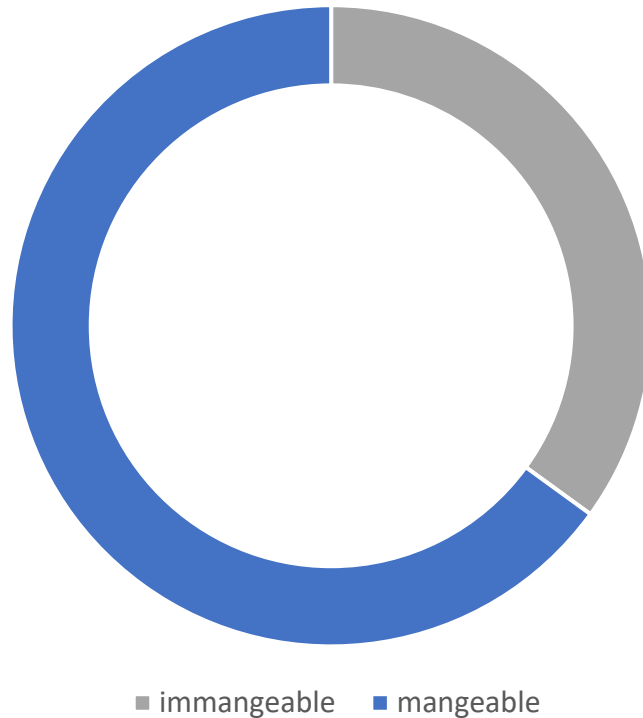
**Beaucoup de
gaspillage !**

**Vous aussi vous
gaspillez de la
nourriture ?
Notez -le**



Quel gâchis !

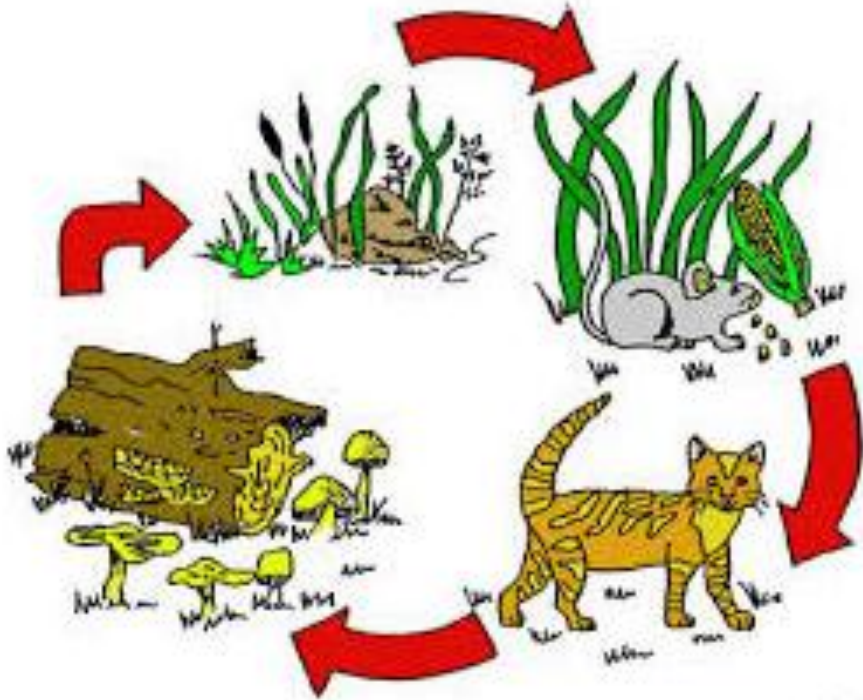
179 kg/personne/an = déchets



- Chaque année, 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde.
- Seuls 2/3 des aliments destinés à la consommation humaine parviennent au consommateur



Chaîne alimentaire dans la nature = pas de gaspillage



- Dans la nature, les plantes produisent de la nourriture
- Les plantes sont mangées par des consommateurs primaires comme une souris
- Les consommateurs secondaires comme un chat mangent des consommateurs primaires
- Leurs excréments (et lorsqu'ils meurent, leur carcasse) sont réduits en nutriments et minéraux sur lesquels poussent les plantes.
- La chaîne alimentaire naturelle ne produit aucun déchet



Un cycle alimentaire plus durable



Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) des Nations Unies propose 5 solutions pour une meilleure production alimentaire.

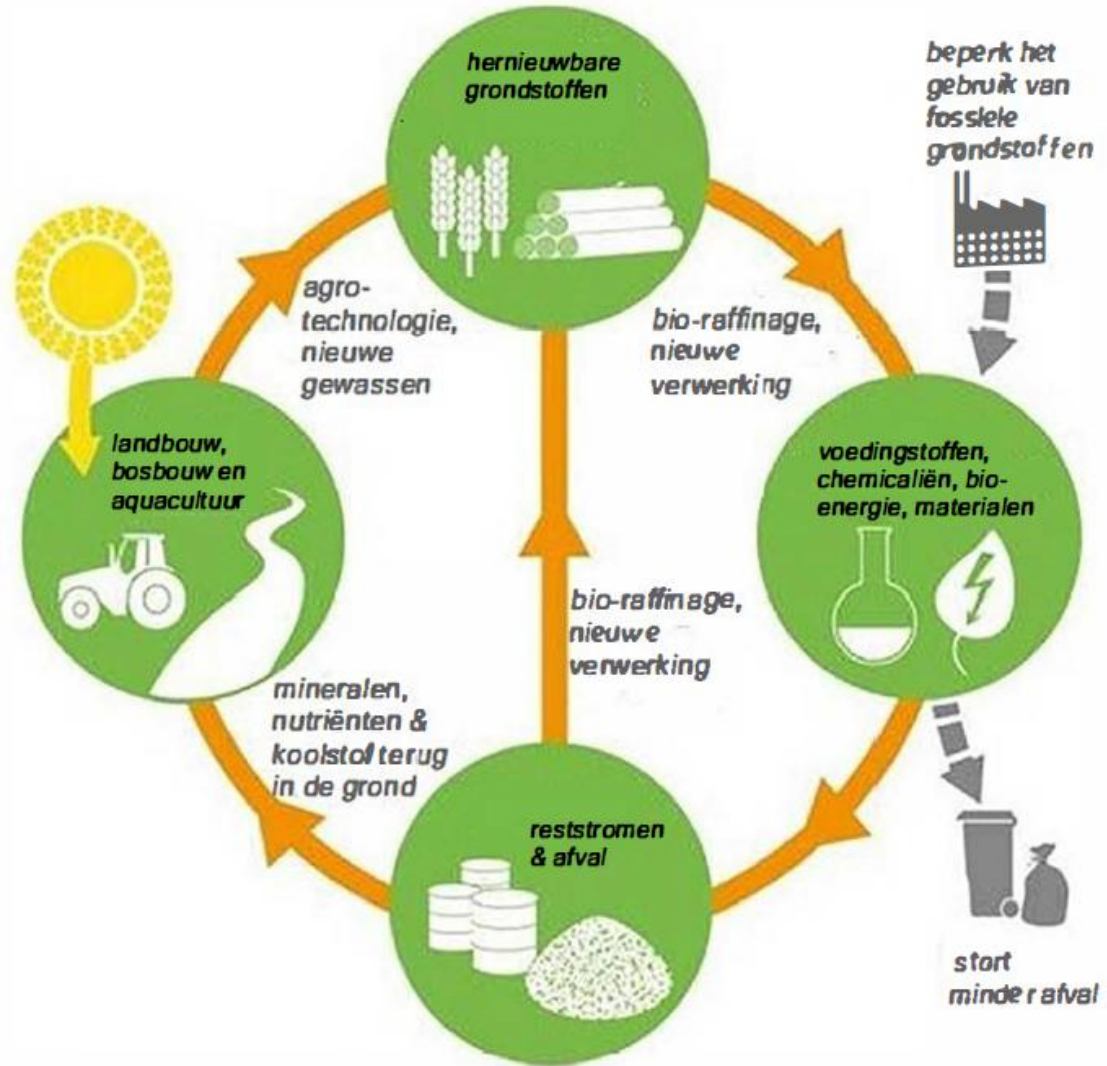


5 voies pour une bioéconomie circulaire durable

1. Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires en optimisant la chaîne alimentaire et en réutilisant les aliments perdus ou gaspillés ainsi que les déchets agricoles et animaux.
2. Appliquer des engrais organiques pour améliorer la production alimentaire.
3. Réduire la pollution en trouvant des alternatives aux plastiques et autres matériaux fabriqués à partir de sources fossiles.
4. Diversifier les régimes alimentaires en valorisant les cultures locales, moins connues mais très nutritives.
5. Restaurer les terres dégradées, stopper la perte de biodiversité et améliorer la production animale.



La bioéconomie en agriculture



- L'agriculture, la foresterie et l'aquaculture ont des liens étroits avec le flux circulaire de la vie sur terre
- Les agriculteurs utilisent des processus naturels pour produire des aliments
- Ces processus produisent des légumes/fruits, mais aussi des déchets
- Dans la bioéconomie, les déchets sont une ressource



Des t-shirts fabriqués à partir de déchets de lait



- Chaque année, 16 % des produits laitiers sont jetés
- L'utilisation du lait gaspillé pour fabriquer des vêtements réduit la consommation d'eau et les émissions de carbone
- Mi Terro est une usine qui fabrique des T-shirts à partir de lait



8 étapes pour une consommation plus durable



- Gaspiller le moins de nourriture possible
- Mangez des fruits et légumes produits localement
- Achetez des aliments de saison
- Achetez uniquement ce dont vous avez besoin (utilisez une liste de courses)
- Savez-vous comment conserver correctement les aliments ?
- Les dates d'expiration ne sont qu'une indication
- Congelez les aliments si vous en avez préparé trop
- Préparez de délicieux plats avec les restes

