

## EXPOSITION FNE (France Nature Environnement) Midi-Pyrénées

FNE Midi-Pyrénées a conçu une exposition mobile sur l'alimentation (**12 grands panneaux de 1m x 2m**) à destination des collégiens et des lycéens.

Cette exposition, très visuelle, **aborde de manière claire et synthétique l'impact de l'alimentation sur l'économie, l'environnement et la santé.**



Elle s'attache à montrer que « tout est lié ». En s'appuyant sur des chiffres et des phrases clés, elle met en valeur le pouvoir que peut exercer le consommateur sur le devenir de l'industrie agroalimentaire et de la biodiversité. Ainsi, l'exposition **propose des astuces pour limiter l'impact négatif de l'alimentation sur l'environnement et la santé** : privilégier la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, limiter sa consommation de viande, composter les produits verts...





# QUAND JE MANGE, J'AGIS SUR MON ENVIRONNEMENT

- QUAND JE MANGE, J'AGIS SUR MON ENVIRONNEMENT
- **TOUT EST LIÉ**
- **ALIMENTATION ET SANTÉ**
- **ALIMENTATION ET DÉCHETS**
- **AGRICULTURE ET BIODIVERSITÉ**
- **AGRICULTURE ET ÉNERGIE**
- **AGRICULTURE ET AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE**
- **AGRICULTURE ET ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE**
- **AGRICULTURE ET EAU**
- **ASSIETTE ÉCO-CONSO**
- **ASSIETTE CLASSIQUE**

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :** Remy MARTIN, président de FNE Midi-Pyrénées  
**GRAPHISME, ILLUSTRATIONS ET MISE EN PAGE :** FNE MIDI-PYRÉNÉES  
 14 rue de Tivoli  
 31068 Toulouse cedex  
 www.fne-midi-pyrenees.fr

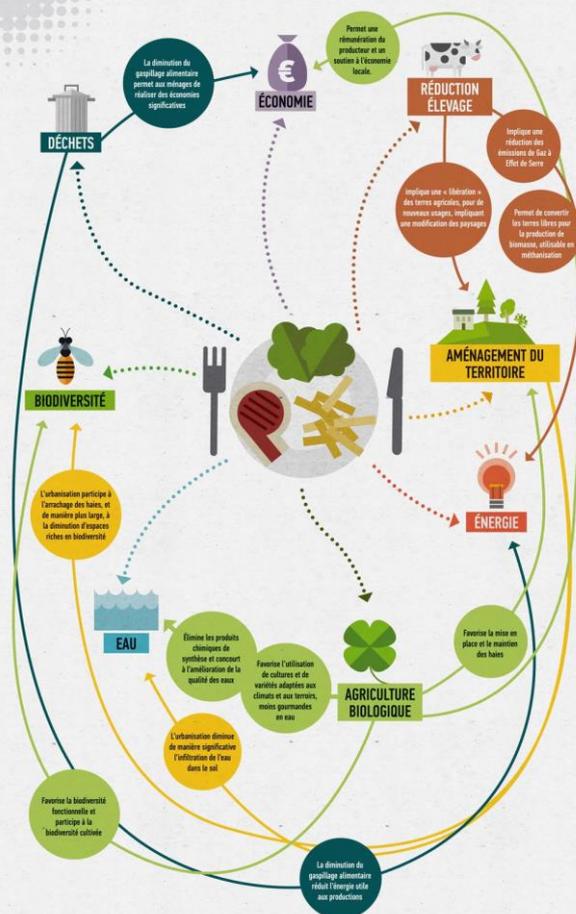
**RÉDACTION ET COORDINATION :** Marie-Laure Cambos, directrice de FNE Midi-Pyrénées

AVEC LE SOUTIEN DE



Crédit photos : www.fabrice.com

## TOUT EST LIÉ



« Au delà de l'aspect purement nutritionnel, l'acte de se nourrir a des incidences sociales qui doivent être prises en compte par un comportement avisé et responsable »

Docteur Lylian le Goff



Crédit photos : www.fabrice.com

# ALIMENTATION ET SANTÉ

## LES EXCÈS

### → LES PROTÉINES

Aujourd'hui, la consommation de protéines se fait en excès : **90 g/jour/personne**, dont plus de 50% sont des protéines d'origine animale : viande, laitages... Certains nutritionnistes estiment que demain, l'on pourrait réduire la consommation en protéines à **52 g/jour/personne** avec une diminution significative des apports en protéines animales.

### → LE SUCRE

14% de l'apport énergétique au lieu de **10% recommandés**. Soit l'équivalent d'environ 20 morceaux de sucres par jour



## LES PESTICIDES



Les pesticides sont des produits chimiques conçus pour détruire les êtres vivants : les plantes, les insectes, les champignons, les mousses, les petits mammifères... L'Homme peut être une cible involontaire.

### → LES RISQUES

- Développement de cancers (lymphome non-Hodgkinien, cancer du cerveau, cancer de la vessie)
- Problèmes de fertilité
- Problèmes de développement du fœtus
- Déficit immunitaire
- Problèmes neurologiques

### → LES VOIES DE CONTAMINATION

- Ingestion
- Contact avec la peau
- Inhalation



- Limiter la consommation de protéines animales
- Varier les menus
- **Limiter la consommation de sucre blanc (très raffiné)**
- Privilégier les aliments issus de l'agriculture biologique

« Les données épidémiologiques de ces vingt dernières années sont significatives de la dégradation de nos modes de vie, dans lesquels l'alimentation joue un rôle majeur. »

Docteur Lylian le Goff



Crédit graphique : www.fabricefontaine.com

# ALIMENTATION ET DÉCHETS

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE



**1/3** de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle  
**7 kg** par an et par personne de déchets non consommés et encore emballés

### PAYS EN DÉVELOPPEMENT : EXEMPLE AFRIQUE SUB-SAHARIENNE

**95 % DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE** AU NIVEAU DE LA PRODUCTION GLOBALE (Production à Distribution)



**5 % DE GASPILLAGE** AU NIVEAU DE LA CONSOMMATION



### PAYS RICHES : EXEMPLE EUROPE

**44 % DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE** AU NIVEAU DE LA PRODUCTION GLOBALE (Production à Distribution)



**35 % DE GASPILLAGE** AU NIVEAU DE LA CONSOMMATION



## LES IMPACTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**ÉNERGIE**  
GASPILLER 1 PAIN = 2,2 KM EN VOITURE = 32,13 H LAMPE ALLUMÉE  
GASPILLER 1 KG DE VIANDE = 4,89 KM EN VOITURE = 78,05 H LAMPE ALLUMÉE

**ÉCONOMIE** 500 EUROS / AN / MÉNAGE EN FRANCE

**ÉTHIQUE** 1/3 DE LA NOURRITURE MONDIALE EST JETÉE SANS ÊTRE CONSOMMÉE, ALORS QUE PLUS D'UN MILLIARD DE PERSONNES SOUFFRENT DE FAIM DANS LE MONDE.



- Rédiger une **liste de courses**.
- Bien **doser les quantités**.
- **Accommoder** les restes.
- Au frigo : appliquer la règle **1<sup>er</sup> rentré / 1<sup>er</sup> sorti**.



Crédit graphique : www.fabricefontaine.com