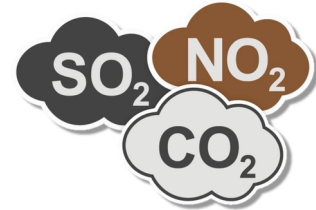


Agriculture : les pistes pour le futur

La demande de produits alimentaires augmente de plus en plus. L'enjeu est de réussir à augmenter la production agricole tout en limitant la dégradation de l'environnement.

En effet, l'agriculture émet des gaz à effet de serre, responsables du réchauffement climatique, et elle contribue à l'épuisement des sols et à la pollution des eaux, dont les réserves diminuent. Alors, comment assurer la sécurité alimentaire d'une population mondiale de plus en plus nombreuse ?



L'AGRICULTURE DURABLE



L'agriculture durable vise à satisfaire les besoins alimentaires en garantissant la pérennité des ressources naturelles, pour que les générations futures puissent elles aussi s'alimenter. Elle cherche à réduire l'impact environnemental des activités agricoles, à protéger la biodiversité, l'eau et les sols. La plus connue des agricultures durables est l'agriculture biologique.

Même si on commence à voir apparaître de grandes fermes de production biologique, notamment aux États-Unis, l'agriculture biologique est généralement pratiquée sur des surfaces relativement petites. Elle nécessite pour l'instant plus de travail et de main-d'œuvre, avec des rendements moins élevés que l'agriculture conventionnelle. En utilisant uniquement les techniques actuelles de l'agriculture biologique, il faudrait cultiver une étendue plus importante pour une production identique. Les surfaces actuellement exploitables dans le monde n'y suffiraient pas.



AUGMENTATION DES RENDEMENTS ET RATIONALISATION

Une des solutions se trouve dans l'agriculture raisonnée, qui s'inspire des pratiques de l'agriculture biologique. Son objectif est de réaliser une intensification écologique, c'est-à-dire de réconcilier les besoins alimentaires et le respect de l'environnement.

L'approche est d'améliorer globalement les rendements : produire en plus grande quantité sur une même surface et à un même coût, avec, ce qui est un élément nouveau, un impact écologique neutre ou réduit.

alimentarium academy

Cela passe par la rationalisation des exploitations agricoles, c'est-à-dire l'amélioration de l'efficacité du travail des hommes, des machines et de la performance des techniques agricoles. Cette rationalisation agricole a aussi un objectif de durabilité, c'est-à-dire qu'elle doit notamment préserver l'environnement et les ressources naturelles. Pour cela, il est nécessaire de développer de nouvelles techniques et pratiques agricoles, en maîtrisant l'usage des pesticides, des engrais et de l'eau. Le recours aux énergies renouvelables contribuera également à la durabilité des processus de production.

LES ENJEUX DE L'ÉLEVAGE

S'il est certain que l'industrie de l'élevage doit trouver des solutions pour réduire son rôle dans le réchauffement climatique, nous pouvons tous, à titre individuel, participer à cette dynamique, en régulant notre propre consommation de produits d'origine animale. Dans les pays occidentaux, où la consommation de viande est souvent bien supérieure aux besoins, une des solutions consiste simplement à réduire cette consommation.



Une approche complémentaire est de privilégier les protéines végétales, dont la production est généralement plus respectueuses de l'environnement, notamment parce qu'elle a des rendements plus élevés. On estime ainsi qu'il faudrait 10 kg de protéines végétales pour produire un seul kilogramme de protéines de viande de bœuf. Le développement d'autres sources de protéines est en cours, elles pourraient représenter dans un futur proche une alternative partielle à l'élevage classique : les cultures d'insectes.

Il est toutefois important de noter que l'élevage joue un rôle important dans l'écosystème alimentaire. Déjà, il transforme des protéines de qualité moyenne pour l'être humain en protéines de meilleure qualité. Il faudrait ainsi consommer 15 à 25% de protéines végétales en plus pour couvrir les besoins en acides aminés indispensables.



En outre, l'élevage contribue à valoriser une partie de la production végétale, puisqu'une bonne proportion des aliments servant de nourriture aux animaux n'est pas consommable par les êtres humains. Élevés de façon extensive, les animaux participent à l'entretien des paysages et des prairies, fertilisent la terre par leurs

alimentarium academy

déjections et participent à la biodiversité. Ils peuvent même produire de l'énergie renouvelable. Et dans tous les cas, ils sont une composante de notre vie culturelle et sociale, faisant partie des patrimoines culinaires et des savoir-faire.



Une fois encore, c'est d'une manière raisonnée et en prenant en compte tous ces éléments qu'une réduction de la consommation de produits d'origine animale, et donc de leur production, peut être envisagée.

LES PERTES ET LE GASPILLAGE

Pour ce qui concerne les pertes alimentaires et le gaspillage, les premières études montrent des pertes dans toutes les filières et à tous les stades : à la production, au stockage, à la transformation et à la distribution. Une première approche consiste à mesurer correctement les pertes et à en comprendre exactement les raisons.

Ainsi dans la production des céréales, cela peut être d'améliorer l'utilisation du matériel de récolte, puisque les mauvais réglages des moissonneuses du maïs entraînent déjà 4% de perte.



Dans la distribution, cela peut passer par des actions telles que des dons de produits invendus mais consommables à des associations, le placement prioritaire en rayon de produits dont la période de consommation est courte, la vente de produits en vrac, à l'unité ou portionnables, ou la valorisation des déchets végétaux pour en faire du biogaz.

Finalement, pour nous tous, ce pourrait être de ne pas acheter plus que de raison et de mieux connaître les conditions de stockage des aliments après achat.

CONCLUSION

Dans ce chapitre, nous avons abordé les enjeux actuels de l'agriculture, notamment l'augmentation de la production face à l'augmentation de la population, et l'impact environnemental. Aujourd'hui, l'agriculture durable est en constante amélioration. Son but est de rendre les techniques agricoles plus performantes pour augmenter la production et améliorer les rendements, tout en visant une réduction du coût environnemental et de l'émission des gaz à effet de serre.

Agriculture : les pistes pour le futur

L'agriculture biologique est...

- l'agriculture la plus répandue dans le monde
 - une agriculture sans pesticides
 - une agriculture durable
-

Les aliments issus de l'agriculture biologique sont généralement plus chers que ceux de l'agriculture conventionnelle.

- Vrai !
 - Faux !
-

Comment s'appelle le fait de chercher à réconcilier une production élevée de nourriture et le respect de l'environnement ?

- La décroissance écologique
- L'intensification écologique
- La distribution écologique

Afin de réduire l'impact de l'agriculture sur l'environnement et d'assurer de la nourriture pour tous, nous pouvons...

- ne plus consommer de produits industriels
 - privilégier les produits dont la date limite de consommation est la plus éloignée possible
 - éviter de manger de la viande à tous les repas
-

Les animaux consomment des végétaux qui ne sont pas utilisables pour notre alimentation.

- Vrai
- Faux

Réponses

L'agriculture biologique est...

L'agriculture la plus répandue dans le monde

Faux ! L'agriculture biologique se développe mais ne représente pour l'instant qu'une petite partie de l'agriculture mondiale.

une agriculture sans pesticides

Faux ! Des pesticides sont utilisés en agriculture biologique pour éviter les mauvaises herbes et les insectes ravageurs, Mais pas des pesticides de synthèse.

une agriculture durable

Bravo ! L'agriculture biologique est une agriculture durable, dont l'objectif est de produire de la nourriture tout en garantissant la pérennité des ressources naturelles.

Les aliments issus de l'agriculture biologique sont généralement plus chers que ceux de l'agriculture conventionnelle.

Vrai !

Bravo ! Ils sont plus chers car il est généralement nécessaire d'utiliser de plus grands terrains et plus de travail pour produire la même quantité d'aliments.

Faux !

Faux !

Comment s'appelle le fait de chercher à réconcilier une production élevée de nourriture et le respect de l'environnement ?

La décroissance écologique

Faux ! Au contraire, la décroissance signifierait produire moins.

L'intensification écologique

Bravo ! Cela consiste à intégrer des contraintes de respect de l'environnement et de la conservation des ressources naturelles tout en cherchant à produire de façon intensive.

La distribution écologique

Faux ! Essaie encore.

Afin de réduire l'impact de l'agriculture sur l'environnement et d'assurer de la nourriture pour tous, nous pouvons...

ne plus consommer de produits industriels

Faux ! Cela n'aura pas ou peu d'impact.

privilégier les produits dont la date limite de consommation est la plus éloignée possible

Bravo ! En faisant cela, les produits dont la date limite est la plus proche ne seront achetés par personne et finalement mis à la poubelle par le commerçant. Cela accroît le gaspillage.

éviter de manger de la viande à tous les repas

Bravo ! En effet, il n'est pas nécessaire de consommer de la viande à chaque repas, surtout de bœuf. Mieux vaut privilégier les protéines végétales.

Les animaux consomment des végétaux qui ne sont pas utilisables pour notre alimentation.

Vrai

Bravo ! En effet, une bonne proportion des végétaux servant de nourriture aux animaux n'est pas consommable par les êtres humains. Les donner aux animaux est une façon de valoriser ces parties végétales.

Faux

Faux ! Essaie encore.

Quel consommateur es-tu ?

[8-10 ans et 11-13 ans et 14-16 ans]

Quelles sont tes pratiques de consommation ? Complète le quiz pour découvrir quel est ton profil de consommateur.

- 1) Quand tu vas au supermarché avec tes parents, vous achetez...
 - A. Seulement l'indispensable
 - B. Des aliments extra, dans le cas où vous inviteriez des amis pour le repas
 - C. Tout ce qui peut entrer dans le frigo
- 2) Quand tu prends des aliments du frigo, tu choisis...
 - A. Celui qui se périmerait le plus vite
 - B. Tu n'y prêtes pas attention
 - C. Celui qui se périmerait le plus tard possible
- 3) Après un repas, cherches-tu à conserver les restes ?
 - A. Toujours
 - B. Parfois
 - C. Jamais, je mets les restes dans la poubelle
- 4) Tu manges de la viande...
 - A. Jamais ou rarement
 - B. Une à trois fois par semaine
 - C. Plus de trois fois par semaine
- 5) Tu manges très souvent des légumes.
 - A. Vrai
 - B. En partie
 - C. Faux
- 6) Quand tu cuisines, avec ou sans tes parents...
 - A. Tu prépares la quantité juste nécessaire
 - B. Tu prépares parfois un peu trop
 - C. Tu prépares toujours trop

Ton profil...

Majorité de réponses A :
Le consommateur conscient

Bravo ! Tu es un consommateur attentif et tu fais de ton mieux pour réduire le gaspillage des aliments et l'impact environnemental de la production alimentaire.

Majorité de réponses B :
Le consommateur moyen

Pas mal, tu essaies de faire de ton mieux pour une consommation consciente, mais tu peux encore t'améliorer pour gaspiller moins d'aliments et pour contribuer à préserver l'environnement.

Majorité de réponses C :
Le consommateur inconscient

Mmh... il semble que tu sois un consommateur qui gaspille un peu trop les aliments. Mais pas de souci ! Tu as la possibilité de changer un peu tes habitudes, et ainsi de contribuer à réduire le gaspillage et à protéger l'environnement.