

Rechercher articles, blogs...



Le journal



jean-luc.fessard...

EMPLOI

FORMATION-ÉCOLES

ACTUALITÉS

SOS EXPERTS

FONDS DE COMMERCE

ANNONCES



podcast

Partez à la rencontre des professionnels des CHR

avec *Talents* le nouveau podcast de **L'Hôtellerie
Restauration**

ÉCOUTER



ACTUALITÉS

JOURNAL & MAGAZINE

Accueil > Actualités > Vie professionnelle

Comment mesurer l'impact de notre alimentation sur l'environnement

Vie professionnelle - mercredi 6 octobre 2021 16:38



Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires



Poser une question
Ajouter un commentaire

Partager :



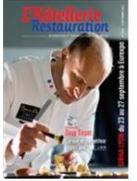
★ Article réservé aux abonnés

Paris (75) Le sujet a été abordé lors du colloque de Bon pour le climat, organisé en partenariat avec la Société d'encouragement de l'industrie nationale, le 4 octobre dernier.



N° 3756 -
01 OCTOBRE 2021

>Lire le journal
>Voir les archives



N° 3754 -
03 SEPTEMBRE 2021

>Lire le magazine
>Voir les archives

SOS EXPERTS

Une question > Une réponse



Droit du travail en CHR : les ruptures du contrat de travail (+ modèles de lettres)
par Tiphaine Beausseron et Daniel Gillot

« Démission : y a-t-il un moyen de bénéficier du chômage ? »

COOKIES

> Consulter le service SOS Experts

CANAL+ BUSINESS Offre spéciale bars, restaurants, hôtels
**OFFERT UN TELEVISEUR
SMART TV 4K UHD 55"**

© DR

De gauche à droite : Shafik Asal (Eco2initiatives), Corinne M'Bow (Ansamble), Marie Garnier (Metro), Nathalie Kerhoas (Bleu Blanc Coeur), Jean-Luc Fessard (Bon pour le climat).

Le colloque Bon pour le climat, qui s'est déroulé le 4 octobre à l'Hôtel de l'industrie, à Paris (VIe), a réuni plusieurs intervenants qui ont abordé le thème de l'impact de notre alimentation sur l'environnement : **Vincent Colom** (Ademe), **Stéphane Gigandet** (Open Food Facts), **Maximilien Rouer** (La Note Globale), **Sabine Bonnot** (Itab) et **Didier Perreol** (Synabio). Tous ont validé la pertinence de cette question puisqu'en 2022, le Gouvernement devrait préconiser un équivalent du Nutriscore pour informer les consommateurs sur les impacts environnementaux des aliments.

Toutefois, les calculs permettant de mesurer cet impact se révèlent très complexes, en plus du grand nombre de produits à mesurer (il y a dans la distribution jusqu'à 360 000 produits comportant des codes-barres). Il est par exemple assez simple de calculer la composition d'une tranche de jambon, mais plus compliqué d'identifier ses multiples impacts environnementaux. Les vingt organismes qui, avec l'Ademe, préparent cet affichage ont identifié seize indicateurs qu'ils savent mesurer : le CO2, la quantité d'eau nécessaire à la production, l'eutrophisation, l'acidification... D'autres indicateurs comme le bien-être animal, la préservation des paysages... devraient être également pris en compte.

Les intervenants ont souligné que la pertinence de ces mesures d'impacts environnementaux dépendra bien sûr de la transparence des producteurs et industriels lorsqu'ils fourniront leurs données.

Moins d'animal et plus de végétal

La quantification permettra de réduire l'impact de notre alimentation. Et dans ce but, les différents intervenants ont prôné le principe suivant : moins d'animal mais mieux, et plus de végétal mais mieux.

Il convient de réduire la quantité de protéines animales de notre alimentation. Avec des produits d'animaux 'bien élevés', c'est-à-dire nourris avec des produits locaux, dans des fermes respectueuses du bien-être animal. Il s'agit aussi de davantage végétaliser notre alimentation, avec des produits là encore 'bien élevés', c'est-à-dire issus de fermes pratiquant l'agroécologie et/ou le bio, soucieuses de la biodiversité avec des arbres, des haies favorables aux insectes pollinisateurs et aux vers de terre, en pratiquant le couvert végétal plutôt que le labour...

Donner de la valeur à l'agriculture et à l'alimentation

Les intervenants ont souligné que l'obstacle majeur est la recherche du prix le moins cher, que la réduction des impacts passe par une revalorisation de l'agriculture et de l'alimentation.

Lors de la deuxième table ronde, les responsables de Food Chéri, Metro et Ansamble ont expliqué comment leurs entreprises s'impliquent dans la réduction des impacts et comment elles sont pionnières dans l'information de leurs clients en utilisant l'écorescore proposé par **Shafik Asal**, d'Eco2initiatives. Il s'agit d'informer de manière positive sans culpabiliser pour aider dans le choix des produits.

#BonpourleClimat

Visionner le colloque sur la chaîne Youtube de Bon pour le climat : [cliquez ici](#)



Tweets de @IhotellerieLHR



IhotellerieLHR
@IhotellerieLHR

#50Best : Noma de René Redzepi reprend la tête du classement des World's 50 Best.
[@SanPellegrino](#) [@TheWorlds50Best](#) [@nomacph](#)
[#restauration](#) [#noma](#) Ihotellerie-restauration.fr/journal/restau... via [@IhotellerieLHR](#)



Noma reprend la tête du classement Th...
Parrainée par S.Pellegrino & Acqua Pann...
Ihotellerie-restauration.fr

Intégrer

Voir sur Twitter

SERVICES

