

MARC MORTELMANS A UN MOT POUR VOUS



Journaliste, podcaster, chroniqueur télé, consultant, auteur et conférencier, mais aussi ancien guide de plongée et andiniste, il a lancé le podcast [Baleine sous Gravillon](#)... puis ses 3 petits frères en 2021 : Combats, Nomen et Petit Poisson deviendra Podcast. Fin 2022, France Culture lui propose de créer [Mécaniques du Vivant](#). Toutes ces émissions racontent le monde vivant... qui survit dans les marges que nous lui laissons.

Je vais vous faire une confidence, je suis détritivore. Je mange des aliments qui sont récupérés dans les poubelles des supermarchés. Et j'en suis fier. Je m'explique.

J'ai la malchance de vivre à Paris, en plein cœur du bruit et de la fureur. Essayez d'enregistrer des interviews ou des chroniques et de monter du son en slalomant autour des vacarmes des ambulances, des marteaux-piqueurs et de ces véhicules verts qui "récurrent" les rues (une aberration de plus qui me fait pleurer des larmes de sang ...). Quand je serai grand, promis, j'irai habiter au vert (si certains d'entre vous ont une chambre d'ami au calme à moins de deux heures de Paris, je suis preneur).

Mais pour un détritivore, Paris est une ville de cocagne, un pays d'abondance. En clair, j'achète des produits "périmés du jour" à des vendeuses à la sauvette, des personnes pauvres, devenues des amies, qui sont honteusement poursuivies par la police alors qu'elle revendent dans les allées du marché de Barbès les produits qu'elles collectent dans les poubelles des supermarchés. Je mange des produits délicieux, sains, pour moins de 20 euros par semaine grand max. En cette veille de fêtes, je veux parler de gaspillage alimentaire.

En France, 1 kg sur 5 de nourriture saine est jeté.

Cela représente 155 kg de nourriture par an et par personne en moyenne.

Un tiers est jeté lors de la production agricole,

Un tiers lors de la transformation / distribution,

Un tiers par les particuliers (dont la moitié de ce tiers au resto et à la cantine).

BALEINE
sous GRAVILLON



Les podcasts du Vivant.

Le gaspillage alimentaire représente à lui seul 3% des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), à ce jour, 690 millions de personnes dans le monde souffrent de la faim.

Pour ces fêtes, ma prière, mon conseil est simple : réfléchissez avant d'acheter et de jeter, faites votre "compost, et prenez soin du Vivant autour de vous, en commençant par les invisibles de votre jardin. il suffit de vouloir pour pouvoir.

Merci, joyeuses fêtes, dans la générosité et la fraternité !



J'ADHÈRE
JE DONNE

GRÂCE À VOUS CHEZ TERRE DES HOMMES FRANCE



Un GRAND MERCI aux donatrices et donateurs qui ont déjà contribué à l'appel à dons de cette fin d'année.

Votre soutien est précieux ! Vos dons nous permettent de faire vivre l'association et de mettre en œuvre nos projets en Inde, au Guatemala et en France. Nous comptons sur vous pour rejoindre le mouvement !

Pour faire un don en ligne, rendez-vous sur notre page [HelloAsso](#).

Face aux enjeux du dérèglement climatique, les enfants et les jeunes sont les porteurs d'espoir et de projets pour soigner et préserver l'environnement. ENSEMBLE, nous pouvons agir à leurs côtés et leur donner les bons outils pour qu'ils puissent œuvrer pour notre avenir commun. [En devenant adhérent\(e\)](#), vous renforcez leur pouvoir d'action et l'association dans ses combats, et vous avez la possibilité de participer aux assemblées générales.

Donner... sans dépenser !

En utilisant au quotidien le moteur de recherche Lilo, vos recherches sur internet participent au financement de Terre des Hommes France. [Installez Lilo](#) comme moteur de recherche par défaut sur votre navigateur !



Financez gratuitement Terre des Hommes France

... en utilisant Lilo, le moteur de recherche français et solidaire !

Et parce que votre vie privée est importante, Lilo protège aussi vos données personnelles

L'ACTU DE NOS PROJETS



INDE

Journées Internationales des femmes rurales et de l'alimentation, partages de semences, formations en agriculture biologique et en cartographie, participation au Conclave des Défenseurs des Droits de l'Homme du Sud de l'Inde, titres de propriété remis aux femmes dalits... pour lire toutes les actus du projet Inde d'octobre à décembre [cliquez ici](#).



**J'ADHÈRE
JE DONNE**

GUATEMALA

Interventions dans les écoles par des jeunes guatémaltèques pour sensibiliser aux enjeux de la pollution environnementale, un livre de contes illustrés, un guide pédagogique sur l'écocitoyenneté, des réunions des observatoires environnementaux municipaux pour des activités créatives et engagées. Voici les [dernières nouvelles](#) du Guatemala depuis juillet dernier !



ÇA COULE DE SOURCE

Co-construit avec le Collectif Vivre Ensemble Durable, TDHF a mis en place avec les professeurs de l'école maternelle et primaire d'Ayen (19), un projet de sensibilisation et d'exploration autour des défis liés à l'eau dans le monde. Tout au long de l'année scolaire 2023-2024, les enfants de la petite section aux CM2 seront invités à participer à des expériences adaptées à leurs âges.

L'objectif est de faire comprendre aux enfants que l'eau est une ressource limitée et précieuse, nécessitant une responsabilité collective pour sa préservation.

VERS UNE MEILLEURE QUALITÉ DE L'AIR À L'ÉCOLE ANTONIA AVEC CAMFIL

Le 17 novembre dernier, dans le cadre de notre double partenariat avec l'école Antonia de Montpellier et avec la société Camfil, cette dernière a offert deux purificateurs d'air afin d'améliorer la qualité de l'air respiré par les élèves.

Ce don a permis aux enfants de mieux comprendre ce qui pouvait polluer l'air et les conséquences de ces pollutions sur la santé.



NOS DERNIERS ÉVÉNEMENTS



© 1% for the planet

RENCONTRE POUR LA PLANÈTE

Terre des Hommes France a eu la chance de participer aux Rencontres pour la Planète 2023 qui ont eu lieu à Paris les 10 et 11 octobre dernier. Organisé par 1% for the Planet France, Terre des Hommes France a ainsi pu lever 12 724 € pour le projet en Inde.

[Pour en savoir plus](#)



L'EAU, UN DÉFI MAJEUR AU GUATEMALA... COMME EN CORRÈZE !

Le 20 novembre dernier, a eu lieu un véritable moment de partage sur nos actions solidaires au Guatemala et en France.

Parents d'élèves, professeurs des écoles, habitants et élus d'Ayen ont regardé un documentaire sur le Guatemala avant d'échanger avec Henry Morales, le coordinateur du Movimiento Tzuk Kim-pop, notre partenaire guatémaltèque. Le débat a permis de mieux comprendre les défis majeurs auxquels le Guatemala doit faire face : la pollution, les migrations environnementales des jeunes, la situation politique actuelle et les perspectives démocratiques après les dernières élections...

[Pour en savoir plus](#)

CONTRE LES VIOLENCES SEXUELLES SUR LES ENFANTS EN LIGNE



Le 19 octobre dernier, ECPAT France et Be Brave France ont organisé une journée de sensibilisation majeure pour lutter contre les violences sexuelles sur les enfants en ligne. Le matin, un groupe de survivant(e)s et de défenseurs des droits des enfants (dont Terre des Hommes France) s'est réuni devant l'Assemblée nationale pour exiger de la France un engagement en faveur de la proposition de règlement de l'Union européenne visant à prévenir et à lutter contre les violences sexuelles en ligne sur les enfants.

La journée s'est poursuivie avec un colloque international dans qui a mis en lumière l'urgence pour l'Union européenne d'agir contre les violences sexuelles en ligne sur les enfants.

[Pour en savoir plus](#)



**J'ADHÈRE
JE DONNE**

TERRE DES HOMMES FRANCE A SIGNÉ

Mettons fin aux abus sexuels commis sur des enfants, en ligne et hors ligne

Terre des Hommes France apporte son soutien ferme à la pétition initiée par l'European Child Sexual Abuse Legislation Advocacy Group (ECLAG).

L'objectif est d'appeler la France à se positionner en faveur du Règlement européen visant à lutter contre les abus sexuels sur les enfants, soulignant l'urgence d'une action collective pour protéger les enfants en ligne et hors ligne.

Rejoignez cette cause en signant la pétition [ici](#) !



Tribune : « Citoyens du monde, mobilisons-nous pour faire payer les pollueurs »

Aux côtés de plusieurs ONG, Terre des Hommes France appelle à rejoindre la mobilisation mondiale Power Up afin de faire reconnaître les responsabilités des grands pollueurs dans la crise climatique, et accélérer une transition juste. La Tribune est parue le 31 octobre sur le média Reporterre. Les 3 et 4 novembre dernier, des mobilisations Tax N'Roll ont eu lieu en France et en Belgique pour appuyer la mobilisation.

[Pour en savoir plus](#)

NOS ACTIONS EN RÉSEAU

Taxons les entreprises des énergies fossiles !

Alors que la COP 28 s'est tenue à Dubaï du 30 novembre au 12 décembre, [notre pétition commune](#) avec Greenpeace, Care, Alternatiba, ANV-COP 21, Réseau Action Climat et Oxfam France a été relayée largement. Il s'agissait d'une opportunité de poursuivre la mobilisation en faveur de débats équitables et justes sur les énergies fossiles, dans le but de promouvoir la justice climatique.



J'ADHÈRE
JE DONNE

LES NEWS DE NOS PARTENAIRES

Engagé·e·s & Déterminé·e·s : Découvrez le Projet "[ECSI] on Inventait la SI de Demain"

Nous sommes ravis de partager le projet emblématique "[ECSI] on Inventait la SI de Demain" mené par le réseau d'association Engagé.e.s & Déterminé.e.s. Pendant deux années, ce projet a incarné leur engagement en faveur de la Solidarité internationale et de l'Éducation à la Citoyenneté et à la Solidarité (ECSI). Le fruit de leurs réflexions, de leur travail et l'impact sur les participant·e·s du projet est illustré dans [un livret](#) où l'on retrouve leurs 15 propositions "pour la solidarité internationale de demain".



Promouvoir une transition climatique juste et inclusive : Coordination SUD rappelle le rôle crucial de la société civile

La COP 28 à Dubaï a été une nouvelle occasion pour Coordination SUD, la plateforme française des ONG de solidarité internationale, de réaffirmer les urgences de terrain face aux conséquences du dérèglement climatique, et de souligner l'importance d'associer les sociétés civiles, tant ici que là-bas, à la mise en œuvre d'une transition climatique juste et accessible aux plus vulnérables.

[Pour en savoir plus](#)



Des nouvelles de la Fédération Internationale Terre des Hommes



© Tdh/Jan Schneider

Les enfants doivent être placés au centre des négociations et des décisions

La Fédération Internationale Terre des Hommes a récemment rappelé et souligné la contribution indispensable des enfants à la lutte contre le changement climatique en insistant pour que leurs voix et leurs droits soient placés au premier plan des prises de décision globales.

[Pour en savoir plus](#)



Appel ouvert à un cessez-le-feu immédiat dans la bande de Gaza et en Israël

La Fédération Internationale Terre des Hommes France soutient l'appel en faveur d'un cessez-le-feu immédiat dans la bande de Gaza pour prévenir une catastrophe humanitaire et stopper de nouvelles pertes en vies innocentes. Rejoignez-nous et plus d'un million d'autres personnes en signant [la pétition](#) !



Rapport annuel 2022 de la Fédération Internationale Terre des Hommes

Au cours d'une année marquée par des défis sans précédent, la Fédération Internationale Terre des Hommes est fière de présenter le [rapport annuel 2022](#), qui témoigne de la résilience, des progrès et de l'engagement inébranlable à construire un monde où chaque enfant bénéficie d'une enfance sûre et agréable.

Forum mondial sur les réfugiés : place aux enfants !

Du 13 au 15 décembre 2023, Genève a accueilli le Forum mondial sur les réfugiés, une importante réunion internationale visant à encourager la mise en œuvre du Pacte mondial sur les réfugiés.

Lors de cet événement, l'Initiative pour les droits des enfants dans les Pactes mondiaux, co-présidée par la Fédération Internationale Terre des Hommes, a lancé le manifeste des enfants. Plus de 400 enfants ont collaboré à l'élaboration de ce manifeste qui aborde divers sujets, dont l'éducation. Les enfants ont exprimé le désir d'accéder à l'éducation sans discrimination et ont appelé à la suppression des obstacles les empêchant d'aller à l'école.

[Pour en savoir plus](#)



LES INFOS QUI FONT DU BIEN

La dissolution des Soulèvements de la Terre définitivement annulée

Le 9 novembre dernier, le Conseil d'État a annulé la procédure de dissolution des Soulèvements de la Terre. Le ministre de l'Intérieur, Gérard Darmanin, avait engagé la dissolution en mars suite à des affrontements.

Cependant, le Conseil d'État a jugé qu'aucune provocation à la violence ne pouvait être imputée au mouvement, et que la dissolution n'était pas une mesure adaptée à la gravité des troubles. Il a également estimé que le décret portait atteinte à la liberté d'association. En conséquence de l'annulation, l'État a été condamné à verser 7 500 euros à certains membres des Soulèvements de la Terre, ainsi qu'aux associations et partis politiques ayant déposé des recours en soutien au collectif.

Pour rappel, Terre des Hommes France était signataire de la [Tribune](#) de soutien, regroupant plus de 75 000 organisations, personnalités et individus.



L'Etat condamné à verser 10 millions d'euros pour son inaction contre la pollution de l'air

L'Etat français a de nouveau été condamné, le 24 novembre dernier, pour n'avoir pas suffisamment lutté contre la pollution de l'air. Le Conseil d'Etat souligne de nombreux dépassements des normes à Paris ainsi qu'à Lyon, mais note cependant des améliorations dans certaines métropoles françaises.

La plus haute juridiction administrative condamne ainsi « l'Etat au paiement de deux astreintes de cinq millions d'euros pour les deux semestres allant de juillet 2022 à juillet 2023 ». Les conclusions du rapporteur public avaient noté des progrès notables mais également une persistance de certains dépassements.

Une première décision de justice, en juillet 2017, avait appelé l'Etat à mettre en œuvre des plans de réduction des niveaux de particules fines PM10 ou de dioxyde d'azote (notamment associé au trafic routier) dans treize zones. L'Etat a depuis été condamné en 2021 et 2022 à verser 30 millions d'euros, pour ne pas être parvenu à renforcer ses mesures anti-pollution.

Les 10 millions d'euros seront reversés à l'ONG requérante, Les Amis de la Terre ainsi qu'à plusieurs organismes publics et associatifs, tels que l'ADEME, le CEREMA ou encore ATMO, impliqués dans les questions de santé publique et d'environnement.



© [xiquinhosilva](#)

LES INFOS QUI FONT DU BIEN

15 projets de méga bassine annulés pour « maladaptation au changement climatique »

Le 3 octobre 2023, le tribunal administratif de Poitiers a interdit la construction de 15 retenues d'eau, en annulant deux projets en Poitou-Charentes. Les recours avaient été déposés par plusieurs ONGs opposées à « l'accaparement de l'eau pour l'agro-industrie ».

La justice a donc annulé deux arrêtés préfectoraux, portant sur la création et l'exploitation de 6 méga bassines de la Pallu en Vienne et de 9 méga bassines de l'Aume Couture. Le motif avancé portait sur la démesure des retenues d'eau, et leur manque d'adaptation « aux effets du changement climatique ».

Concernant les méga bassines prévues dans la Vienne, le tribunal a souligné « un surdimensionnement du projet » en termes de volumes d'eau à prélever pour remplir les réserves, par rapport à ce que « le milieu hydrologique local est capable de fournir dans des conditions écologiques satisfaisantes et compte tenu des effets prévisibles du changement climatique ».

Pour les opposants aux méga bassines, il était temps que la justice reconnaisse et fasse acte de la nécessité d'un moratoire immédiat.

Une nouvelle génération qui tente de concilier travail et environnement

L'étude du collectif Pour un réveil écologique a démontré que les jeunes actifs se préoccupaient de plus en plus de l'environnement, et particulièrement dans leur rapport au travail. L'enquête, menée sur environ 2 000 jeunes de 18 à 30 ans, nous apprend que 7 jeunes sur 10 sont capables de renoncer à un emploi dans une entreprise qui ne se soucie pas suffisamment des enjeux environnementaux. Les préoccupations liées à l'environnement, comme l'épuisement des ressources naturelles et l'avenir des générations futures, sont les premières sources d'inquiétudes pour les jeunes, devant même la question du pouvoir d'achat ou de la fiscalité.

De plus, plus de quatre personnes sur dix pensent que les enjeux environnementaux sont encore trop souvent ignorés par leurs employeurs dans l'élaboration de leur stratégie économique.

En juin dernier, le collectif Pour un réveil écologique a inauguré la plateforme « Pour l'emploi de demain », afin d'aider les personnes en recherche d'emploi à trouver des offres partageant leurs valeurs et participant à la transition écologique.



TDHF A LA RENCONTRE DE Stéphane, maraîcher permaculteur en Vendée

“La permaculture consiste avant tout à prendre soin de l'Homme, de la terre et de redistribuer équitablement les surplus.”



Peux-tu présenter ton exploitation et nous dire quand les jardins du Puyrajoux ont-ils vu le jour ?

Tout d'abord, je m'efforce constamment d'éviter le terme "exploitation". Lorsque j'ai entrepris de m'installer, mon objectif n'était pas du tout d'exploiter, mais plutôt de "vivre avec" la terre. Quand on me pose la question, je préfère simplement parler d'un jardin.

Quant aux Jardins du Puyrajoux, ils ont été créés le 1er janvier 2020 et s'étendent sur 7 hectares. 1,5 hectares sont dédiés à des vergers-maraîchers, comprenant arbres fruitiers et légumes, tandis que 5 hectares sont réservés à une agroforesterie comprenant des arbres fruitiers, de l'espace pour le foin, et à terme, peut-être des poules pondeuses.

De plus, nous disposons d'un bâtiment utilisé à la fois comme atelier et point de vente pour nos produits et d'autres produits locaux.

Enfin, s'il y a bien une phrase pour résumer la vie de nos jardins, c'est de produire des légumes sains pour les habitants de Venansault et ses alentours.

Les jardins sont fondés sur les principes de la permaculture. Peux-tu nous détailler cette philosophie et nous expliquer comment vous l'appliquez concrètement ici ?

La permaculture est souvent associée au jardinage, mais elle repose en réalité sur une éthique de vie. On évoque souvent la "fleur de la permaculture" qui englobe 7 domaines de la vie, dont l'environnement. Pour moi, la permaculture consiste avant tout à prendre soin de l'Homme, de la terre et de redistribuer équitablement les surplus.

Aux Puyrajoux, nous minimisons notre dépendance au pétrole, aux machines et produits chimiques tout en favorisant le bien-être humain en incitant l'adoption d'outils ergonomiques et productifs.

Nous croyons en la capacité d'un sol non perturbé pour favoriser la croissance des plantes. Nous pratiquons également l'association de cultures en plantant différents légumes ensemble pour qu'ils se complètent. Par exemple, la plantation de radis et de carottes simultanément permet aux radis de conserver la fraîcheur du sol, bénéfique pour les carottes.

Enfin, nous nous efforçons à rétablir l'équilibre de la chaîne alimentaire. En plantant 3000 arbres, nous avons favorisé la diversité végétale et, par conséquent, le retour de la diversité animale. Nous avons installé des nichoirs et des mares, favorisant la présence d'animaux utiles comme les grenouilles, un anti-limaces redoutable !



Qu'est-ce qui t'a motivé à opter pour cette approche agricole durable ?

Après avoir suivi des études en ressources humaines et travaillé pendant un certain temps en CDD, j'ai perdu le sens de mon travail, ce qui m'a poussé à envisager un changement. Deux événements m'ont particulièrement marqué. Pendant une conférence intitulée "Vivre ses utopies," une sociologue a souligné que le regret le plus courant chez les personnes en fin de vie était de ne pas avoir osé. Je me souviens aussi d'un agronome soulignant le paradoxe de vouloir une bonne santé tout en consommant des aliments malades et assistés.

Ces événements ont questionné mes utopies et la philosophie de la permaculture est apparue comme une évidence. La priorité était de me former, car je n'avais aucune expérience en jardinage.

Quels avantages apporte la permaculture d'un point de vue individuel ?

Lorsqu'on utilise des pesticides, on se protège en portant des gants ou des masques car on connaît les dangers pour notre santé. Avec la permaculture, nous effectuons toutes les tâches manuellement, on utilise du fumier frais et c'est un bonheur de sentir et toucher la terre. Tout cela nous incite à cultiver davantage l'humilité, car les méthodes conventionnelles cherchent à imposer une culture à une nature que nous ne pouvons pas contrôler.

Et pour l'environnement, quels sont les avantages ?

C'est tellement puissant ! A noter que même dans les systèmes maraîchers biologiques, l'utilisation de sulfate de cuivre a un impact dévastateur sur la biodiversité, tuant non seulement les champignons et toute forme de vie. Si l'on compare un sol soumis aux méthodes traditionnelles, à celui que nous cherchons à créer, la différence est saisissante. D'un côté, on a une terre vide, et de l'autre, une terre riche, abritant des cloportes et des vers ! Un autre point essentiel, c'est que nous accumulons une grande quantité de carbone en plantant des arbres et en évitant de retourner le sol. C'est très précieux.

Mais l'objectif n'est pas de pointer les systèmes traditionnels, nous comprenons les contraintes qui leur sont associées. Notre priorité est de mettre en avant l'efficacité de nos méthodes, qui nous permettent souvent d'obtenir des rendements bien supérieurs aux prévisions. Grâce à notre travail manuel, nous maximisons l'espace en s'adaptant au vivant. Par exemple, les poireaux nécessitent des espacements en quinconce de 20 cm, une précision impossible à atteindre avec des tracteurs.



Et quelles sont les difficultés que l'on peut rencontrer dans la permaculture ?

Pour le foin, nous dépendons d'un agriculteur voisin équipé d'un tracteur, car faucher 5 hectares à la main serait difficile. Nous envisageons l'utilisation de la traction animale à l'avenir. Mais la principale préoccupation demeure la durabilité de notre activité en raison de la sollicitation physique qu'elle implique. En dehors de ces points, nous n'éprouvons pas de difficultés majeures.

Face à la propagation de maladies ou d'insectes qui menacent certaines cultures, les agriculteurs conventionnels ont souvent recours à des traitements qui peuvent endommager l'ensemble des cultures. Comment faites-vous face aux infestations ici, dans vos jardins ?

En agriculture traditionnelle, l'apparition de maladies conduit généralement à l'utilisation de traitements, même en agriculture biologique, comme le cuivre pour lutter contre le mildiou. Ces traitements ne sont pas sélectifs et ont un impact négatif sur l'ensemble de la vie du sol, y compris des champignons bénéfiques. Dans nos jardins, nous cherchons à multiplier tous les champignons, ce qui réduit la place disponible pour le mildiou. Cette maladie prospère dans des conditions de forte humidité et de températures élevées alors nous travaillons sur des pratiques qui favorisent la ventilation.

Concernant les pucerons, nous attendons patiemment l'arrivée des coccinelles, un prédateur naturel. Une fois leur arrivée, les coccinelles éliminent les pucerons et se multiplient dans nos jardins, contribuant probablement à prévenir de futures infestations. Notre approche repose sur l'observation et la compréhension de la nature.

En ce qui concerne la gestion de l'eau, un sujet essentiel dans l'agriculture aujourd'hui, comment gérez-vous cette ressource dans vos jardins ?

Un autre avantage majeur, nous consommons beaucoup moins d'eau. Nous maintenons constamment une couverture végétale (paillis) sur le sol, comme du foin, ce qui limite considérablement l'évaporation de l'eau présente dans le sol. Sur les deux premières années, pour une surface équivalente à un système traditionnel, la consommation d'eau était estimée à 3000 m³ par an. La première année nous n'avons utilisé que 1200 m³, et la deuxième année, 1400 m³.

De plus, nous collectons l'eau à l'aide de gouttières et de drains, puis la stockons dans une grande réserve d'eau. Tout au long de l'année, nous prélevons l'eau de cette réserve.



Vous menez plusieurs actions impliquant la communauté locale. Quelle est la raison qui t'a poussé à les faire participer ?

Au-delà de la production de légumes, nous souhaitons ouvrir nos portes au plus grand nombre comme des enfants de 3 ans jusqu'à la fin de la vie. Nous accueillons des écoles et des entreprises, et proposons des activités pratiques et ludiques. Nous sensibilisons ainsi non seulement les adultes de demain, mais également ceux d'aujourd'hui, en leur montrant qu'il existe des solutions concrètes pour protéger notre environnement.

Comment envisages-tu l'avenir des Jardins du Puyrajoux et de la permaculture en général ?

Pour les jardins, nous sommes confiants car nous avons doublé notre chiffre d'affaires par rapport à l'année précédente. Les gens, ici, ont compris que ces jardins représentent bien plus que du bio. A l'avenir, nous envisageons d'accroître notre autonomie en développant nos propres plants.

D'un point de vue plus global, je suis aussi optimiste car nos formations fonctionnent et démontrent un intérêt croissant pour l'environnement. En Vendée, nous observons l'émergence de nombreuses micro-fermes.

Cependant, je suis conscient que notre jardin ne serait pas en mesure de nourrir une grande ville. Néanmoins, je suis convaincu de l'importance de promouvoir la création de réseaux de micro-fermes autour des zones urbaines. Cette transition devra être abordée progressivement, et plus nous serons nombreux à y contribuer, moins le fardeau sera lourd pour chacun.



TOUR D'HORIZON DU MONDE

À l'approche des fêtes, TDHF vous propose un tour d'horizons sur les questions et les actualités autour de l'alimentation durable.

◇ L'alimentation durable, qu'est-ce que c'est ?

Une alimentation durable, c'est d'abord une alimentation qui favorise le végétal et le local. Mais c'est aussi un régime alimentaire qui lutte contre le gaspillage, et qui se tourne vers des produits financièrement abordables et ayant une faible empreinte écologique, tout en préservant notre santé. C'est une alimentation qui favorise des modes de production agricole, de transformation, de distribution et de consommation, une alimentation qui protège la biodiversité et respecte les droits humains.

La politique interministérielle pour une alimentation durable en France s'articule donc autour de quatre priorités :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'ancrage territorial de l'alimentation
- L'éducation à l'alimentation
- La justice sociale et l'accès de tous à une offre alimentaire de qualité



La loi principale servant de feuille de route pour la politique alimentaire nationale est la loi EGalim. Elle doit permettre de payer le juste prix aux producteurs. Elle doit également renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits. Enfin, elle doit favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Mais une loi ne suffit pas à provoquer une réelle transition. Les principales problématiques environnementales et socio-économiques de notre époque sont intimement liées à notre système agroalimentaire. Ce dernier favorise les émissions de gaz à effet de serre, la pollution de l'air, l'érosion de la biodiversité, la dégradation des sols, l'épuisement des ressources aquatiques et énergétiques, le tout en provoquant des pertes et du gaspillage. Il est également à l'origine de nombreuses inégalités socio-économiques, d'insécurité alimentaire et d'impacts sur le bien-être humain et animal. Trop riche en produits transformés et en protéines animales (et également trop gras, salés et sucrés), notre modèle alimentaire est aussi nocif pour notre santé. Il a conduit à une augmentation du taux d'obésité français (de 6 % en 1980 à plus de 17 % en 2019), du risque de diabète et des maladies cardiovasculaires.



Ce sont aussi les consommateurs, en prenant de nouvelles habitudes, qui peuvent provoquer un vrai changement.

Le rapport publié en février 2023 par le Réseau Action Climat montre que le secteur de la grande distribution est encore loin de proposer une alimentation durable, alors qu'il représente 70 % de la consommation alimentaire en France. 40 %, c'est la réduction des émissions de gaz à effet de serre sur l'ensemble de la chaîne alimentaire si les Français adoptent des principes de consommation durable. Voici donc quelques astuces pour soutenir une agriculture, et donc une alimentation, plus durable :

- Éviter, dans la mesure du possible, d'acheter en grande distribution.
- Manger local et de saison, des produits issus de l'agriculture biologique si possible.
- Consommer moins de produits transformés, et préférer cuisiner des aliments bruts.
- Réduire sa consommation de protéines (viande, oeuf, produits laitiers). Diviser par deux son apport de protéines animales permettrait de dégager de la nourriture pour deux milliards de personnes supplémentaires, selon Greenpeace.
- Éviter le gaspillage alimentaire, soit 10 millions de tonnes par an en France. A noter que 30 % des superficies agricoles du monde servent chaque année à produire de la nourriture perdue ou gaspillée.

◇ Le dérèglement climatique dans notre assiette

Les réalités de la production agricole et l'élevage intensif moderne

Si l'agriculture et l'élevage intensif sont une cause du dérèglement climatique, celui-ci menace aussi le modèle agricole moderne, sensible aux aléas climatiques : les précipitations sont de plus en plus irrégulières, les sécheresses plus longues et les inondations plus intenses.



Les réalités de la production agricole et l'élevage intensif moderne

En effet, les aliments que nous consommons doivent être produits, stockés, transformés, emballés, transportés, préparés et servis. Chacune de ces étapes donne lieu à des émissions de GES. L'élevage, en particulier, provoque l'émission de grandes quantités de méthane et d'oxyde nitreux, deux puissants gaz à effet de serre. Le méthane est produit par le bétail à la suite de la fermentation entérique en cours de digestion, et est dégagé par éructations.

Entre 2011 à 2021, la production agricole mondiale a connu une croissance annuelle de 1,7%. Selon la FAO et l'OCDE, cette tendance devrait se maintenir au cours de la prochaine décennie, mais à un rythme légèrement réduit de +1,4 % par an. Parallèlement, la production de viande devrait augmenter de 12 %, attribuable à la demande alimentaire mondiale croissante et aux changements d'habitudes de consommation résultant d'une augmentation des revenus dans certains pays en développement.

Ces changements dans les habitudes de consommation alimentaire impliquent une hausse de la consommation de viande, entraînant l'accroissement des élevages intensifs, qui sont d'autant plus dévastateurs pour l'environnement : au-delà des conditions désastreuses dans lesquelles sont élevés les animaux, l'élevage intensif génère davantage de pollution, l'accroissement des gaz et le défrichage des forêts pour les cultures et pour nourrir et élever les animaux.



Par ailleurs, le rendement des cultures va probablement varier de plus en plus d'une année à l'autre en raison de phénomènes climatologiques extrêmes et d'autres facteurs liés à la prolifération d'organismes nuisibles et de maladies. Dans le sud de l'Europe, des phénomènes de chaleur extrême ainsi que la baisse des niveaux de précipitations et de la disponibilité en eau risquent de nuire à la productivité des cultures. Dès lors l'intensification des phénomènes météorologiques extrêmes, menace la stabilité des rendements agricoles empêchant les agriculteurs de planifier leurs cultures selon les saisons.

La déforestation, principalement due à l'agriculture (responsable de 80 % de la déforestation actuelle), pose aussi des défis environnementaux majeurs. L'expansion mondiale des cultures d'huile de palme et de soja contribue à la dégradation des forêts, notamment en Amérique du Sud et en Afrique, fragilisant ainsi les sols en plus de la disparition des arbres. La destruction des espaces forestiers affaiblit les sols, les rendant vulnérables aux catastrophes naturelles telles que les glissements de terrain et les inondations. Elle aggrave également le dérèglement climatique, car les arbres, en plus de stocker du CO₂, contribuent à maintenir la richesse organique des sols et à renforcer leur résistance aux intempéries et à l'érosion. À l'échelle mondiale, l'agriculture, l'exploitation des forêts et des sols représentent environ 18,4 % des émissions de gaz à effet de serre, faisant de ce secteur l'un des principaux contributeurs au réchauffement climatique, au même niveau que le transport (16,2 %) et la consommation énergétique des bâtiments (17,5 %). En outre, la déforestation menace la biodiversité mondiale, mettant en péril de nombreuses espèces de mammifères, oiseaux, insectes, amphibiens et végétaux. La destruction de ces habitats naturels peut entraîner des conséquences graves sur les équilibres écologiques.

Températures en hausse, stocks en baisse pour la pêche

Mais les ressources agricoles ne sont pas les seules à être touchées par le dérèglement climatique. La répartition de certains stocks de poissons a déjà changé dans l'Atlantique du Nord-Est, affectant les communautés qui en dépendent de tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Outre l'accroissement du transport par voie maritime, la hausse de la température des eaux peut également favoriser l'établissement d'espèces marines invasives, ce qui pourrait entraîner l'effondrement des stocks de poissons indigènes.

« La productivité globale des océans devrait augmenter dans les régions polaires, mais diminuer de manière importante en zone intertropicale, ce qui affectera les pêcheries. À proximité des pôles, les captures de poissons pourraient augmenter de 30 à 70 %. En zone intertropicale au contraire, les captures pourraient diminuer de 10 à 40 %, avec des répercussions considérables pour des pays proches, fortement dépendants de la pêche » rapporte la plateforme Océan & climat.

Les activités anthropiques causent également l'affaiblissement des ressources et de la biodiversité des mers et océans. En effet, la pêche intensive représente une menace majeure pour plusieurs espèces, telles que le thon rouge et l'espadon, qui sont actuellement en voie d'extinction. La disparition de ces espèces met en péril l'équilibre de la biodiversité marine, avec des répercussions significatives sur de nombreux pays en développement. La pratique intensive de la pêche crée un déséquilibre entre les ressources disponibles et la quantité de poissons prélevée, dépassant le rythme de reconstitution naturelle des stocks.



Aujourd'hui, le dérèglement climatique est l'une des principales raisons de l'insécurité alimentaire grandissante dans le monde. Face à l'instabilité de la production et donc de la nourriture disponible, les prix des denrées alimentaires augmentent considérablement, impactant en premier lieu les plus pauvres qui ne peuvent plus acheter les aliments de base. Aujourd'hui 183 millions de personnes sont en stress alimentaire, ce qui veut dire qu'elles pourraient basculer dans un état d'insécurité alimentaire grave si les pays où elles résident subissent un autre choc quelque qu'en soit la nature (conflits, épidémies, sécheresses, inondations... 71 % de ces personnes sont réparties dans une trentaine de pays en Afrique. Selon des études menées par la Banque mondiale, la région du Sahel souffre déjà de fortes températures qui obligent la population à trouver d'autres méthodes d'élevage ou bien à se déplacer. En Asie du Sud-Est, le risque de la montée des eaux viendrait mettre à mal la production de riz de la région. Le delta du Mékong qui assure près de la moitié de la production du Vietnam risque de disparaître à cause du niveau de la mer.

Ces défis climatiques appellent à une action urgente pour préserver la stabilité alimentaire à l'échelle mondiale, en particulier dans les régions les plus touchées.



◇ Pesticides : un progrès en demi-teinte

C'est une étape cruciale qui a été franchie, en lien avec la promesse de l'Union Européenne de réduire l'utilisation des pesticides les plus dangereux. Après des années de lutte menées par diverses ONG, les gouvernements européens ont enfin mis un terme à l'autorisation de six pesticides, suspectés d'être des perturbateurs endocriniens et possiblement cancérigène : le S-metolachlor, le Asulam sodium, benthiavalicarb, clofentezine, metiram, and triflusulfuron-methyl. En effet, les 12 et 13 octobre derniers, les États membres ont voté en faveur de leur non-renouvellement, lors de la réunion du comité permanent des pesticides de l'Union européenne (SCoPAFF).

Cette décision a été motivée par l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments qui, en février dernier, avait démontré que le S-métolachlore était nocif pour l'environnement, notamment en France, où des niveaux de pollution de l'eau destinés à la consommation humaine dépassent les limites légales.

En plus de cela, deux fongicides, le metiram et le benthiavalicarb, utilisés pour lutter contre le mildiou, verront leurs licences expirer en 2024. Suspectés de posséder des propriétés de perturbation endocrinienne, les États membres ont enfin pris l'initiative de ne pas renouveler leur autorisation.

Une bonne nouvelle, malheureusement assombrie le 22 novembre dernier par le rejet du Parlement européen d'un nouveau projet législatif obligeant l'Union Européenne à réduire de moitié son usage de pesticides d'ici 2030.



◇ Innovations durables dans l'agroalimentaire : à Rennes, on cherche des solutions !

Responsable de plus d'1/4 des émissions de gaz à effet de serre dans le monde, la filière agroalimentaire fait partie des industries les plus polluantes mais est aussi l'un des secteurs les plus vulnérables au dérèglement climatique avec l'augmentation de l'infertilité des sols, des sécheresses, la dépendance aux énergies fossiles...

Ce secteur se doit d'être résilient et bien que très polluant, encouragé à se réinventer, se diversifier et devenir moins dépendant.

Dans cette optique, chaque année l'industrie agroalimentaire se donne rendez-vous à Rennes pour partager et découvrir les dernières innovations technologiques pour une alimentation plus durable.

Le CFIA Rennes est le lieu de convergence de l'industrie agroalimentaire. Il réunit des entreprises, des fournisseurs, des experts et des passionnés du secteur pour créer une véritable agora de l'innovation et du progrès face à une démographie mondiale croissante.

L'événement vise à mettre en relation les acteurs de l'industrie agroalimentaire, à présenter les tendances du marché, à favoriser la collaboration et à promouvoir le développement de l'industrie. Il propose également des conférences, des ateliers et des démonstrations, ce qui en fait un lieu d'apprentissage et de réseautage important pour les professionnels de l'agroalimentaire.

Lors de la récente édition du CFIA, 12 entreprises ont été sélectionnées parmi les 100 en lice pour les Trophées de l'Innovation. Ces distinctions visent à mettre en avant les initiatives novatrices des entreprises, qui s'engagent activement sur des enjeux présents et futurs tels que l'efficacité énergétique, la gestion responsable de l'eau, la réduction de l'empreinte environnementale, l'optimisation des coûts et la sécurité alimentaire.

Les entreprises nominées ont présenté des solutions durables telles que la diminution de l'utilisation intensive d'édulcorants nuisibles pour la santé, l'adoption d'emballages biodégradables, l'introduction d'une centrale solaire totalement décarbonée pour les activités industrielles, ainsi qu'un nouveau système de traitement de l'eau visant à réduire la consommation. Ces progrès démontrent l'engagement des entreprises à adresser les problématiques actuelles et à anticiper les évolutions futures pour renforcer leur résilience.



TERREAU D'IDÉES

◇ Comme un goût de fraise en hiver ?

Juliette et Mathieu sont collègues, lors d'une pause café, ils échangent sur le menu de Noël qu'ils souhaitent proposer à leur famille respective.

Mathieu choisit la tradition. Juliette opte pour un menu éco-responsable.

Le menu de Juliette

Entrée : Salade de chou kale, pommes et noix ou bien salade de betteraves rôties, ou les deux ?

Plat : rôti végétal aux champignons et aux noix, accompagné d'une purée de pommes de terre à l'ail et de légumes rôtis ou bien un poisson, mais lequel ?

Dessert : tarte aux pommes et cannelle, accompagnée d'une crème fouettée ou bien une bûche de Noël aux marrons ?

Boisson : vin et champagne* et jus de pomme pour les enfants

Le menu de Mathieu

Entrée : foie gras en terrine avec toasts de pain d'épices ou bien saumon fumé et blinis, ou les deux ?

Plat : chapon farci de marrons, accompagné de pommes dauphine et de légumes ou bien du gibier ?

Dessert : bûche de Noël roulée à la crème au beurre ou glacée

Boisson : vin et Champagne*, et sodas pour les enfants

Et vous, quel est votre menu pour Noël ?

Pour la petite histoire, pour rallier sa famille autour d'un repas de fête éco-responsable, Juliette a organisé un défi, il y a quelques années, avec sa famille sous la forme d'un tirage au sort. Chacun devant reproduire une recette de fêtes en fonction de l'aliment tiré au sort.

Pour aller plus loin :

<https://www.consoguidepoisson.fr>

<https://www.bonpourleclimat.org/une-alimentation-bplc/recettes/>

<https://www.telerama.fr/restos-loisirs/vin-bio-vin-nature-comment-s-y-retrouver-dans-la-jungle-des-labels-7017197.php>

*L'alcool est à consommer avec modération



TERREAU D'IDÉES

◇ Comme un goût de fraise en hiver ?

Avec sucre ou crème fouettée ? Les deux ? Miam. Mais elle peut être divine juste nature... Et c'est donc très tentant de la consommer en hiver quand les étals nous la proposent, énorme, bien rouge, pour poursuivre ce plaisir de la déguster n'importe quand telle une madeleine de Proust. Et là patatras ! Elle est fade ...

Consommer des fraises en hiver est possible grâce aux avancées de la technologie agricole et aux systèmes de production alimentaire moderne, mais du point de vue de l'environnement et du goût, les inconvénients l'emportent amplement sur les avantages.

Et les poireaux ? Faut-il les préférer en été ou en hiver ? Les deux mon capitaine ! Il s'agit d'un légume à déguster à toutes les saisons, et qui possède une excellente source de vitamines du groupe B, dont la vitamine B6 qui joue un rôle énergétique, agit sur le système nerveux, aide à la formation de globules et peut agir contre la fatigue.

Dans la réalité, à choisir entre les fraises et les poireaux, choisissons les fraises en été, et pourquoi pas celles qui poussent sur la presqu'île de Plougastel ?

<https://reporterre.net/Bio-en-pleine-terre-A-Plougastel-les-fraises-font-de-la-resistance>

Pour en savoir plus et pourquoi pas en s'amusant, partir à la découverte d'événements sur l'alimentation durable, en toutes saisons ?

Un festival audiovisuel pour chaque saison. Organisé par le CFSI (Comité Français pour la solidarité internationale depuis 2007), le Festival Alimenterre amène, autour d'une sélection de films documentaires, les citoyens à s'informer et comprendre les enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde.

<https://www.alimenterre.org/le-festival-alimenterre>

Rencontres biennuelles de l'alimentation durable. Créées par la Fondation Daniel et Nina Carasso en 2016, les rencontres de l'alimentation durable proposent de « réfléchir collectivement et travailler ensemble pour accélérer la transition de nos systèmes alimentaires ».

<https://rencontres-alimentation-durable.fr/rencontres-systeme-alimentaire-durable/>



TERREAU D'IDÉES

Des festivals et autres rencontres pour tous les goûts, pour tous et partout.

- À Romainville (93) : https://www.lacitemaraichere.com/romainville-comestible-pxl-42_120.html ,
- À Autrans (38) en 2023 : <https://www.fondation-abbe-pierre.fr/nos-publications/communiqués-de-presse/3e-edition-dune-place-table-levenement-pour-une-alimentation>
- Actions de l'association de l'alimentation durable sur tout le territoire : <https://www.associationalimentationdurable.org/evenements>
- Se sensibiliser à l'agriculture durable grâce au réseau CIVAM : <https://www.civam.org/accueil-echanges/accueil-grand-public/>
- Adhérer au réseau des AMAP : <http://www.reseau-amap.org/liens.php> et/ou [cagette.net](https://www.cagette.net), <https://www.cagette.net/>
- Les « fêtes des légumes » ou « faites des légumes », qui fleurissent un peu partout : <https://www.eterritoire.fr/evenements/france/> (voir également sur le site de la ville recherchée)
- Et pour finir, une question : êtes-vous « ceinture noire du potager » ? Pour consommer fruits et légumes de saison, c'est par ici : <https://www.biocoop.fr/fruits-legumes-les-calendriers-de-saisonnalite-selon-biocoop>

