

**Comment manger
et consommer.**

**Supports pédagogiques
pour le module 3**

Peer

Parliaments

Make
yourself
heard



#MyWorldOurPlanet
#EUClimatePact

Ce document ne peut être considéré comme constituant une prise de position officielle de la Commission européenne. Veuillez noter que les informations contenues dans ce document pourraient s'avérer obsolètes, car il a été élaboré en 2022.

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2024

© Union européenne, 2024



La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est mise en œuvre sur la base de la décision 2011/833/UE de la Commission du 12 décembre 2011 relative à la réutilisation des documents de la Commission (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2011/833/oj>). Sauf mention contraire, la réutilisation du présent document est autorisée dans le cadre d'une licence Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Cela signifie que la réutilisation est autorisée moyennant citation appropriée de la source et indication de toute modification.

Pour toute utilisation ou reproduction d'éléments qui ne sont pas la propriété de l'Union européenne, il peut être nécessaire de demander l'autorisation directement auprès des titulaires de droits respectifs.

Comment manger et consommer: une alimentation durable



Question 1

Comment manger de façon plus durable et en gaspillant moins de nourriture? **Jetez un coup d'œil aux options** suivantes, **discutez-en** avec votre groupe et **classez-les** en fonction des solutions que vous jugez les plus adaptées.

Points	Option
5 points	B
4 points	C
3 points	A
2 points	E
1 point	D

Échantillon de scrutin

- A** Les produits alimentaires devraient comporter une **étiquette avec des informations** sur leur impact sur la santé, l'environnement et le climat ainsi que sur leur provenance, production locale ou non.
- B** Les restaurants et la grande distribution devraient être **transparents en ce qui concerne le gaspillage alimentaire dont ils sont responsables** et leurs efforts pour le réduire ou y mettre fin.
- C** Le prix des produits alimentaires devrait mieux refléter leur **impact sur l'environnement et le climat**.
- D** L'agriculture devrait être radicalement transformée afin que les agriculteurs utilisent **moins d'engrais et de pesticides** et optent pour des engrais biologiques, le cas échéant. Ils devraient également être davantage soutenus pour **protéger la biodiversité** et diminuer leur impact nocif sur l'environnement et la santé en général.
- E** Quelles **autres solutions** pouvez-vous envisager?



Contexte

Un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre peut être attribué au système alimentaire et à sa chaîne d'approvisionnement. Cela inclut la production végétale et animale, l'évolution de l'utilisation des sols (y compris la déforestation), la transformation, le conditionnement, le transport et la distribution, la vente au détail, le stockage et la préparation des denrées alimentaires, ainsi que le gaspillage alimentaire au point de consommation.

Près de 15 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre sont causées par la production animale. Le bœuf et le lait de vache sont les denrées responsables des émissions les plus élevées, soit respectivement 41 % et 20 % de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre produit par le bétail. En Europe, l'agriculture est responsable de 10 % des émissions de gaz à effet de serre de l'UE et de près de 60 % de celles provenant du secteur de l'élevage. Cependant, ces données ne tiennent pas compte des avantages des animaux d'élevage, en termes de quantité de carbone stockée dans les prairies et de richesse de la biodiversité des pâturages.

Les modes actuels de consommation alimentaire ne sont pas durables, tant d'un point de vue environnemental que sanitaire. Dans l'UE, les consommations moyennes de viande rouge, de sucre, sel et graisse sont encore supérieures aux niveaux recommandés. Passer à une alimentation équilibrée qui inclut moins de sucre raffiné et davantage d'aliments d'origine végétale, en particulier des fruits et des légumes frais, réduira non seulement les risques de maladies potentiellement mortelles, mais aussi l'impact environnemental de notre système alimentaire.

La Commission européenne a publié sa stratégie «De la ferme à la fourchette» en 2020 dans le but de rendre le système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement, de la production et de la transformation à la consommation et à la gestion des déchets. Cette stratégie s'inscrit dans le cadre du Pacte vert pour l'Europe et vise à promouvoir une consommation alimentaire durable, à soutenir le passage à une alimentation saine et durable et à réduire le gaspillage alimentaire. Elle contient plusieurs objectifs de réduction de l'impact environnemental de la production alimentaire, y compris l'objectif d'au moins 25 % des terres agricoles de l'UE exploitées de manière biologique d'ici 2030. Ceci correspond à environ trois fois la part de 2019.

Émissions totales de l'UE:

3610
mégatonnes
de CO₂

 **6 %** Bétail

 **12 %** Fabrication et construction

 **22 %** Électricité et chauffage

 **23 %** Transport

37 %

Autres:
industries
(y compris minéraux, produits chimiques et métaux), agriculture (hors bétail), gestion des déchets...

Émissions de gaz à effet de serre par secteurs, 2019

 **Pesticides**
-50 %

 **Pertes de nutriments**
-50 %

 **Antimicrobiens**
-50 %

 **Agriculture biologique**
+25 %

Objectifs 2030 pour une production alimentaire durable dans l'UE

 **Comment manger et consommer: une alimentation durable**



Étiquetage alimentaire



Un étiquetage alimentaire clair fait partie intégrante de la transition vers un système alimentaire durable, car il permet aux consommateurs de faire des choix alimentaires éclairés, plus sains et plus durables.

Les consommateurs s'intéressent de plus en plus à l'origine de leurs produits (dans certains cas, pour soutenir les producteurs locaux), à la façon dont ces produits ont été transformés et à leurs valeurs nutritionnelles fondamentales.

Il n'existe pas de données fiables sur le nombre d'étiquettes vertes (écolabels) qui existent en Europe. L'indice d'écolabel répertorie plus de

70 écolabels, y compris, par exemple, le label de réduction du carbone qui prouve que l'empreinte carbone du produit a été mesurée et que le producteur s'est engagé à réduire cette empreinte. Dans une étude récente menée auprès de 10 000 consommateurs dans l'UE, deux tiers se sont montrés favorables à l'étiquetage du carbone sur les produits.

La récente stratégie «De la ferme à la fourchette» de la Commission a annoncé qu'un cadre d'étiquetage alimentaire durable intégrant des facteurs nutritionnels, climatiques, environnementaux et sociaux serait mis au point.





Gaspillage alimentaire



La nourriture est perdue ou gaspillée tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, en particulier pendant la transformation et la production, dans les magasins, les restaurants et les cantines, et à la maison. En 2011, 129 mégatonnes de déchets alimentaires ont été générées dans l'UE, ce qui équivaut à 20 % des aliments produits. Les légumes, les fruits et les céréales sont les groupes alimentaires qui produisent le plus de déchets.

La stratégie «De la ferme à la fourchette» de la Commission européenne propose des objectifs juridiquement contraignants pour réduire le gaspillage alimentaire dans toute l'UE. Certains Etats membres ont déjà fixé leurs propres objectifs. En France, par exemple, les distributeurs de nourriture et les traiteurs de grande envergure dans les prisons, les hôpitaux et les écoles sont tenus de réduire leurs déchets alimentaires de 50 % d'ici 2025, la restauration commerciale et d'autres organismes devraient leur emboîter le pas d'ici 2030.

Selon l'association à but non lucratif Project Drawdown, réduire le gaspillage alimentaire est la solution numéro un pour réduire rapidement les émissions du secteur de l'agriculture, de la foresterie et d'autres utilisations des sols (secteur «AFOLU»), avec une réduction potentielle de 90 gigatonnes entre 2020 et 2050.

Les ménages représentent la source de 52 % de tous les déchets alimentaires dans l'UE. Le secteur de la restauration (ex.: restaurants et traiteurs), ainsi que les grossistes et les détaillants (supermarchés et marchés discount), représentent collectivement 17 % de tout le gaspillage alimentaire.

Jusqu'à 10 % des déchets alimentaires générés chaque année dans l'UE sont liés aux dates de péremption sur les étiquettes alimentaires. Un meilleur marquage des dates et une meilleure connaissance de ce que cela signifie pourraient donc aider à prévenir et à réduire le gaspillage alimentaire.

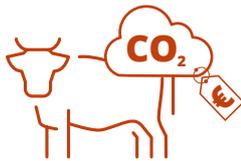
S'il n'est pas possible d'éviter le gaspillage alimentaire, la meilleure chose à faire avec l'excédent de nourriture est de le redistribuer aux personnes qui en ont besoin. La Commission a donc adopté les lignes directrices de l'UE en matière de dons alimentaires pour aider les distributeurs et les destinataires d'excédents alimentaires.

En 2016, la France a introduit une loi imposant aux grands supermarchés de signer un accord de don de nourriture avec des organismes de charité autorisés. Cependant, les critiques affirment que donner à peine 1 % de l'excédent alimentaire d'un supermarché suffit pour répondre à cette exigence légale.





Prix des aliments



Selon la stratégie «De la ferme à la fourchette» de la Commission européenne, des avantages fiscaux devraient inciter les consommateurs à choisir des régimes alimentaires durables et sains. Jusqu'à présent, aucun pays n'a introduit de taxe carbone spécifique à l'alimentation. Ce type d'imposition pourrait être efficace, car il a été démontré par des recherches en Suède qu'une taxe hypothétique sur la viande et les produits laitiers, dont le taux a été déterminé par l'impact environnemental spécifique, réduirait les émissions de gaz à effet de serre liées au bétail de 12 %.

En Allemagne, les produits alimentaires bénéficient d'une TVA réduite (7 %) par rapport aux produits non alimentaires (19 %). L'Agence fédérale pour la protection de l'environnement a proposé de supprimer l'exonération de la TVA pour les produits d'origine animale (et d'imposer une TVA à 19 %), tout en diminuant encore la TVA déjà réduite sur les produits d'origine végétale. La viande et les produits laitiers deviendraient plus chers, tandis que les pommes de terre, les carottes, la farine, etc. deviendrait moins cher, atténuant ainsi les effets secondaires indésirables sur les ménages à faible revenu.

Toutefois, il est essentiel de s'assurer que les groupes vulnérables ne sont pas injustement touchés.

Récemment, l'UE a réformé sa politique agricole commune. La réforme garantit qu'à l'avenir, les petits et moyens producteurs européens bénéficieront d'au moins 10 % de l'aide directe au revenu de l'UE. En outre, un quart des paiements directs seront alloués à des éco-schémas, tels que l'agriculture biologique et l'amélioration du bien-être animal. Ensemble, ces nouvelles mesures pourraient rendre les aliments produits localement et de manière durable moins chers pour les consommateurs.

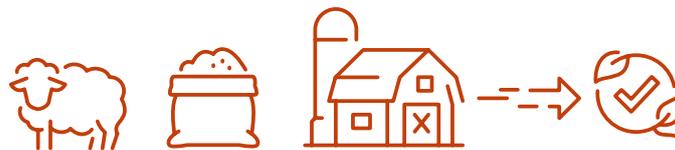


La consommation de viande et de produits laitiers a une signification sociale et culturelle dans toute l'UE, et il existe des traditions profondément ancrées autour de ces aliments. Le changement de comportement sera un processus complexe et lent, d'autant plus que les substituts végans ne sont pas encore largement disponibles ni abordables.





Agriculture durable



En 2019, le secteur agricole a produit environ 10 % des émissions totales de gaz à effet de serre de l'UE, notamment en raison du méthane issu des processus de digestion du bétail, du fumier stocké et de l'oxyde nitreux dérivé des engrais.

L'utilisation de pesticides chimiques dans l'agriculture pour protéger certaines plantes des maladies contribue à la pollution du sol, de l'eau et de l'air, ainsi qu'à la perte de biodiversité, et peut également nuire à d'autres plantes, insectes, oiseaux, mammifères et amphibiens. La Commission européenne prendra des mesures pour réduire de moitié l'utilisation globale de pesticides chimiques et les risques qui y sont liés d'ici 2030.

L'agriculture biologique vise à produire des aliments à l'aide de substances et de procédés naturels. La biodiversité des terres cultivées biologiquement est environ 30 % supérieure à celle des terres cultivées conventionnellement.

Le Pacte vert pour l'Europe a fixé un objectif de 25 % des terres agricoles cultivées de manière biologique d'ici 2030. Cela représente trois fois la part globale de 8,5 % en 2019, bien que cette part varie beaucoup d'un Etat membre à l'autre (voir illustration).

En mars 2021, la Commission européenne a lancé un plan d'action pour la production biologique visant à stimuler la demande de produits biologiques, en garantissant la confiance des consommateurs et en soutenant le passage à l'agriculture biologique.



Comment manger et consommer: une alimentation durable

Comment manger et consommer: une consommation durable



Question 2

Comment promouvoir au mieux la consommation durable? **Jetez un coup d'œil aux options suivantes, discutez-en** avec votre groupe et **classez-les** en fonction des solutions que vous jugez les plus adaptées.

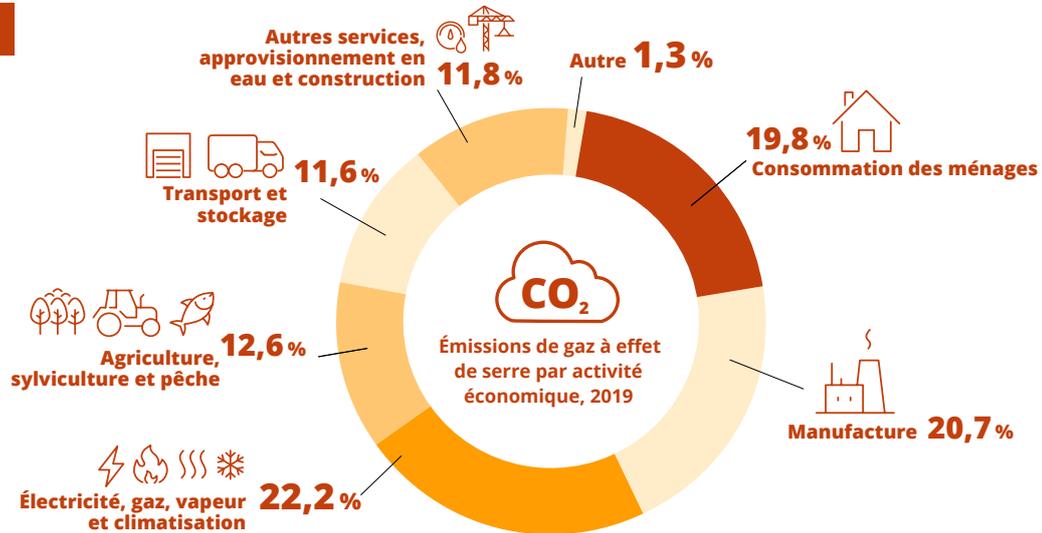
Points	Option
5 points	B
4 points	C
3 points	A
2 points	E
1 point	D

Échantillon de scrutin

- A** Les entreprises et les autorités publiques doivent être **transparentes quant à l'impact que leurs produits et leurs processus de production** (et ceux de leurs fournisseurs) ont sur l'environnement et la santé des personnes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'UE.
- B** Les prix des produits devraient mieux refléter **l'impact sur la santé, l'environnement et le climat**. Les consommateurs doivent également recevoir plus d'informations sur ces impacts (par ex. grâce à l'étiquetage, à une transparence accrue, aux applications numériques).
- C** **La garantie minimale sur les appareils électriques** doit être prolongée au-delà de deux ans et les fabricants faire davantage pour permettre de les réparer.
- D** **Les bouteilles en plastique à usage unique devraient être interdites** et il convient de prévoir un programme de retour des bouteilles à usage multiple à l'échelle de l'UE.
- E** Quelles **autres solutions** pouvez-vous envisager?



Contexte

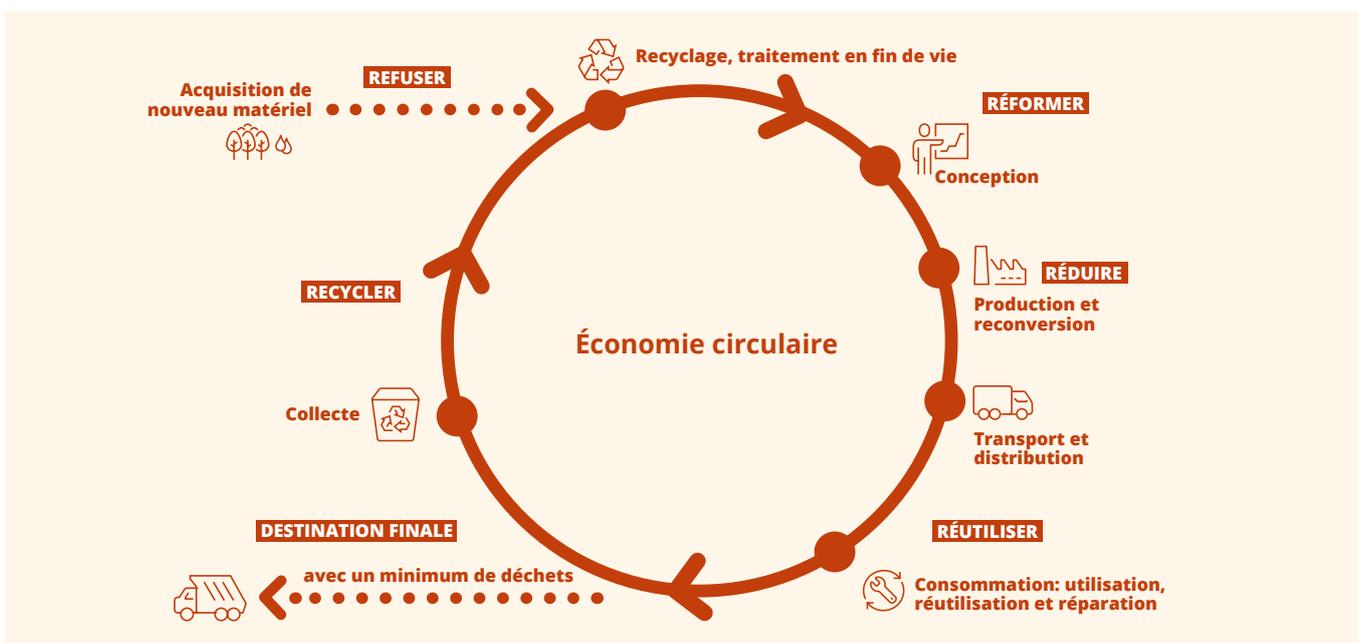


La consommation des ménages représentait près d'un cinquième (19,8 %) des émissions de gaz à effet de serre de l'UE en 2019, soit presque autant que le secteur manufacturier (20,7 %) et un peu moins que ceux de l'électricité, de la production de gaz et de vapeur (22,2 %).

La réduction des émissions nettes dans l'UE de 55 % d'ici 2030 dépendra fondamentalement du fait que les personnes changent leurs habitudes de consommation pour favoriser la réduction, la réutilisation, la réparation et le recyclage. La prise de conscience environnementale élevée des Européens à cette fin est non négligeable. Dans une récente étude européenne, 94 % des personnes interrogées ont déclaré que la protection de l'environnement était importante pour elles. Plus de deux tiers ont admis que leurs habitudes de consommation avaient des effets négatifs sur l'environnement. L'évolution des habitudes de consommation et de production a été citée le plus souvent comme la meilleure façon de s'attaquer aux problèmes environnementaux.

Cependant, de nombreuses études ont montré qu'il n'est pas facile de changer le comportement des personnes pour qu'elles adoptent un comportement plus écologique. Ce que le consommateur choisit d'acheter et l'utilisation qu'il fait de ses achats sont influencés par de nombreux facteurs autres que la durabilité comme le prix, la disponibilité, la commodité, les habitudes et les normes sociales.

Un certain nombre de mesures de l'UE ont une incidence sur la capacité des consommateurs à faire des choix durables. Cela comprend, entre autres, les exigences environnementales relatives aux produits, les exigences en matière d'information et d'étiquetage (y compris l'écolabel volontaire de l'UE), les règles relatives aux garanties des produits et la législation sur les déchets qui facilite le recyclage.



Comment manger et consommer: une consommation durable



Surveillance de la chaîne logistique



Chaque entreprise et chaque produit ont une empreinte écologique. Cette empreinte est calculée sur la base d'une série d'impacts environnementaux, tels que le changement climatique, la destruction de la couche d'ozone, l'utilisation des sols, l'épuisement des ressources, la consommation d'eau, la consommation d'énergie et l'utilisation de produits chimiques, ainsi que d'autres aspects sociaux. Elle donne un aperçu complet du cycle de vie d'un produit et de l'entreprise qui le fabrique (de l'extraction des matières premières et de la production à l'utilisation et à la gestion en fin de vie).

Actuellement, les entreprises ne sont pas tenues de calculer leur empreinte écologique. Cependant, depuis 2014, les lois de l'UE obligent les grandes entreprises à révéler la façon dont elles gèrent les défis sociaux et environnementaux tout au long de leur chaîne d'approvisionnement. Les rapports de durabilité fournis en vertu de ces règles ont été critiqués pour avoir été difficiles à comparer

et pour ne pas toujours aborder les sujets les plus pertinents.

La Commission européenne a donc adopté une proposition de règlement plus ambitieux (la Corporate Sustainability Reporting Directive), qui oblige quelque 50 000 entreprises européennes à rendre compte de leurs performances en matière de durabilité.

Il est important que les affirmations concernant la performance environnementale des entreprises et des produits soient fiables, comparables et vérifiables dans toute l'UE. Des informations environnementales fiables permettraient aux acteurs du marché (consommateurs, entreprises, investisseurs) de prendre des décisions plus écologiques. La Commission européenne adoptera donc l'initiative Green Claims proposée, qui garantit que toute allégation environnementale formulée par des entreprises doit être justifiée à l'aide d'une méthodologie standardisée.



Comment manger
et consommer:
une consommation durable



Les déchets d'équipements électriques et électroniques («e-waste») sont ceux qui connaissent la croissance la plus rapide au sein de l'UE. En 2017, 10,4 millions de tonnes de déchets électroniques ont été générées, soit un peu plus de 20 kg par personne.

Les déchets électroniques comprennent un grand éventail d'appareils comme les ordinateurs, les réfrigérateurs et les téléphones portables qui ont atteint leur fin de leur vie et qui contiennent un mélange complexe de matériaux. Certains d'entre eux sont dangereux et peuvent avoir des conséquences néfastes majeures pour l'environnement et la santé si les appareils mis au rebut ne sont pas gérés et traités correctement. Les composants électroniques modernes contiennent des matériaux rares et coûteux qui peuvent être recyclés et réutilisés si les déchets électroniques sont gérés efficacement.

Une étude récente montre que les durées de vie réelles des produits sont significativement inférieures à leur durées de vie théoriques ou souhaitées.

L'UE a mis en place des politiques et des législations visant à réduire la quantité de déchets électroniques et à s'assurer qu'ils sont gérés correctement. En 2019, des réglementations spécifiques ont été introduites pour les machines à laver, les lave-vaisselle, les téléviseurs, les lampes et les réfrigérateurs, dans le but de prolonger la durée de vie de ces produits. Ces réglementations établissent des règles sur la disponibilité des pièces de rechange et d'informations sur la durabilité et la réparation.

La réglementation de l'UE relative aux garanties de produits prévoit une période légale de garantie de deux ans. Si le produit s'avère défectueux pendant la période de garantie, le vendeur doit soit le réparer, soit le remplacer, et si cela n'est pas possible, il doit offrir une remise ou rembourser la somme payée.



**Comment manger
et consommer:
une consommation durable**



Bouteilles en plastique à usage unique et programmes de retour



Il faut au moins 450 ans pour qu'une bouteille en plastique se dégrade complètement. Le procédé libère des microplastiques dans l'environnement et leurs effets ne sont pas encore parfaitement compris. Les plastiques contiennent souvent des substances chimiques potentiellement toxiques qui peuvent être nocives pour les animaux ou l'homme qui les ingèrent.

Les bouteilles en plastique sont principalement fabriquées à partir de polyéthylène téréphtalate (PET), un produit pétrolier dont l'empreinte carbone est importante tout au long de son cycle de vie. On estime qu'environ un quart de bidon d'essence est nécessaire pour produire une bouteille en plastique. En outre, il faut plus de cinq litres d'eau pour produire une bouteille en plastique à usage unique classique.

Les bouteilles en plastique à usage unique sont également nocives pour les animaux. Les capuchons des bouteilles en plastique finissent souvent au fond de la mer, où les animaux marins les confondent avec de la nourriture. Certains s'étouffent en les absorbant, d'autres meurent à cause des toxines libérées par le capuchon dans leur estomac.

La directive européenne sur les plastiques à usage unique fixe des objectifs de recyclage et de collecte pour les bouteilles en plastique. D'ici 2025, les bouteilles en plastique devront être composées d'au moins 25 % de plastique recyclé (jusqu'à 30 % d'ici 2030) et 77 % des bouteilles en plastique devront être collectées séparément (jusqu'à 90 % en 2029).

Il n'est pas prévu d'interdire les bouteilles en plastique à usage unique. L'impact environnemental d'une telle interdiction peut être ambigu, car si des bouteilles réutilisables en acier et en aluminium sont utilisées à la place, leurs avantages environnementaux dépendent largement de leur utilisation. De même, les bouteilles en verre (0,75 l) doivent être réutilisées au moins trois fois chacune pour être écologiquement équivalentes aux bouteilles en PET (0,5 l), en fonction des sources individuelles et des circonstances locales.

La directive relative à l'eau potable encourage les Etats membres à promouvoir l'utilisation de l'eau du robinet pour la consommation humaine dans le but de réduire la consommation d'eau en bouteille, et donc la quantité de plastique qui termine dans les rivières et les mers.



Comment manger et consommer: une consommation durable

Voulez-vous partager votre opinion sur les futures politiques climatiques de l'UE avec des citoyens de l'Europe entière?

Aimeriez-vous contribuer à une Europe climatiquement neutre? Discutez et impliquez-vous!

Comment contribuer à une Europe climatiquement neutre



Mangez plus d'aliments d'origine végétale

Réduisez la quantité de viande dans votre menu hebdomadaire.



Mangez local et de saison

Mangez des aliments produits dans votre région à la période naturelle de sa production.



Réduisez le gaspillage alimentaire

Réduisez la quantité de nourriture gaspillée ou jetée chez vous.



Réparez et réutilisez

Réparez plutôt que d'acheter du neuf.



Portez des vêtements qui durent

Achetez moins de nouveaux vêtements et portez-les plus longtemps.

Vous souhaitez être tenu(e)

informé(e) des résultats des Peer Parliaments?

Vous êtes intéressé(e) par l'organisation d'un Peer Parliament?



Office des publications de l'Union européenne



climate-pact.europa.eu



[EUClimateAction](https://www.facebook.com/EUClimateAction)



[EUClimateAction](https://twitter.com/EUClimateAction)



[ourplanet_eu](https://www.instagram.com/ourplanet_eu)



[EU Environment and Climate](https://www.linkedin.com/company/EU-Environment-and-Climate)



[EUClimateAction](https://www.youtube.com/channel/UCUClimateAction)



#MyWorldOurPlanet
#EUClimatePact