

ALIMENTS



L'économie protège du besoin

TUNZA

le Magazine du PNUE
pour les Jeunes.
Les numéros de TUNZA
peuvent être consultés
sur le site www.unep.org



Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE)

PO Box 30552, Nairobi, Kenya
Tél. (254 20) 7621 234
Fax (254 20) 7623 927
Télex 22068 UNEP KE
unepub@unep.org
www.unep.org

ISSN 1727-8902

Directeur de la publication Nick Nuttall
Rédacteur en chef Geoffrey Lean
Collaborateur spécial Wondwosen Asnake
Rédacteur Jeunesse Karen Eng
Coordination à Nairobi Naomi Poulton
Responsable de l'unité Enfance et Jeunesse
du PNUE Theodore Oben
Directeur de la diffusion Mohamed Atani

Maquette Edward Cooper, Équateur
Traduction Anne Walgenwitz/Ros Schwartz
Translations Ltd
Production Banson
Image de couverture Chanta Chaiyapol/
PNUE/Bayer

Jeunes collaborateurs Dandee Bitancor
(Philippines) ; Julia Boorinakis-Harper (États-
Unis) ; Jenny Dawson (Royaume-Uni) ; Sophie
Gore Browne (Royaume-Uni) ; Oscar Alejandro
Luna Alvarez (Venezuela) ; Lisa Ma (Royaume-
Uni) ; Ramanathan Thurairajoo (Singapour).

Autres collaborateurs Christina Aguilera ; Jane
Bowbrick ; Mo Farah ; Tony Juniper ; Chris
Leaver ; Fred Pearce ; Rosey Simonds et David
Woollcombe (Peace Child International).

Imprimé à Malte

Les opinions exprimées dans le présent magazine ne
reflètent pas nécessairement celles du PNUE ou des
responsables de la publication, et ne constituent pas
une déclaration officielle. Les termes utilisés et la
présentation ne sont en aucune façon l'expression de
l'opinion du PNUE sur la situation juridique d'un pays,
d'un territoire, d'une ville ou de son administration, ni
sur la délimitation de ses frontières ou limites.

Le PNUE encourage les
pratiques écophiles, dans le monde
entier et au sein de ses propres activités.
Ce magazine est imprimé avec des encres
végétales, sur du papier issu de forêts gérées
de manière durable et avec blanchiment sans
chlore. Notre politique de distribution vise à
limiter l'empreinte écologique du PNUE.

SOMMAIRE

Éditorial	3
De combien avons-nous besoin ?	4
Choisir de vivre de la terre	6
Mo Farah : « Cela me touche profondément »	7
Autrefois...	8
Quand le monde se réchauffe...	10
Carburants ou aliments ?	10
Alternatives agricoles	12
La « Fermification »	12
Cherchez la petite bête...	14
Des cultures de compétition...	16
Posons-nous les bonnes questions ?	18
Comment profiter de la biodiversité	18
Des océans sans poisson ?	20
Sept épices	22
Christina prête sa voix à la lutte contre la faim	24

Reste au fait de TUNZA sur ton mobile

<http://tunza.mobi>

ou sur Facebook

www.facebook.com/TUNZAmagazine



**Partenaires
pour la Jeunesse
et l'Environnement**



Le PNUE et Bayer, multinationale allemande, spécialiste de la santé, de l'agrochimie et des matériaux de hautes performances, se sont associés pour sensibiliser les jeunes aux questions environnementales et encourager les enfants et les adolescents à se prononcer sur les problèmes mondiaux de l'environnement.

Signé en 2004, ce partenariat s'est renouvelé en 2007 et 2010, et il se poursuivra jusqu'en 2013. Il sert de cadre aux nombreux projets communs mis en œuvre par le PNUE et Bayer, notamment : le magazine TUNZA, le concours inter-

national de peinture sur l'environnement pour les jeunes, les conférences internationales Tunza du PNUE, la mise en place de réseaux de la jeunesse pour l'environnement en Afrique, Asie Pacifique, Europe, Amérique latine et Caraïbes, Amérique du Nord et Asie de l'Ouest, le programme des Délégués Bayer pour la jeunesse et l'environnement, et un concours international de photographie en Europe de l'Est intitulé « Ecology in Focus » (Objectif Écologie).

Cette longue collaboration entre le PNUE et Bayer s'est transformée en un partenariat public-privé, qui sert de modèle aux deux organisations.

ÉDITORIAL



L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) rapporte que les personnes souffrant de la faim sont aujourd'hui 130 millions de moins qu'il y a 20 ans. En 1990-1992, le monde comptait environ 1 milliard de personnes sous-alimentées. Aujourd'hui, elles sont 870 millions.

Pour la période comprise entre 1990 et 2015, les Objectifs du Millénaire pour le développement visaient à diviser par deux la proportion de la population humaine souffrant de la faim. Et d'après la FAO, même si le nombre de personnes sous-alimentées reste trop élevé, nous avons fait de gros progrès : leur proportion a diminué d'un tiers entre 1990-1992 et 2010-2012. Ces proportions cacheraient-elles la situation critique de certaines populations ? En fait, au cours des 50 dernières années, les cultivateurs du monde entier ont obtenu des résultats remarquables. Alors que la population mondiale est passée d'environ 3 milliards à plus de 7 milliards aujourd'hui, le nombre de personnes souffrant de la faim est pratiquement le même. Cela signifie que l'agriculture réussit à nourrir quelque 4 milliards d'humains en plus, sans avoir vraiment augmenté les surfaces cultivées.

Pourtant, ces chiffres cachent un scandale. C'est ce qu'explique Achim Steiner, directeur exécutif du PNUE : « Alors que nous produisons environ 4 000 calories par personne et par jour, les consommateurs n'ont accès qu'à 2 800 calories seulement en moyenne ; le reste est perdu, gaspillé ou abandonné. Nous pourrions donc nourrir tout le monde, indépendamment de la démographie. Nous n'avons pas besoin de trouver de nouvelles terres agricoles, ce qui est une bonne nouvelle pour la survie des animaux sauvages, des oiseaux et des poissons. »

Pense au contenu de nos assiettes, à ce que nous laissons et qui part à la poubelle – comme par exemple 35 % des repas des cantines scolaires. Pense aux aliments que nous achetons, mettons dans le frigo et ne mangeons jamais. Au Royaume-Uni, les chiffres sont impressionnants : 177 400 tonnes de pommes de terre, 328 000 tonnes de pain, 178 800 tonnes de pommes et 161 000 tonnes de plats de viande et de poisson sont jetés chaque année sans que personne n'y ait même jamais goûté. En tout, si l'on prend l'ensemble des produits alimentaires achetés au Royaume-Uni, 45 % en poids et 61 % en coût finissent dans une poubelle. Les USA font un tout petit peu mieux : jusqu'à un quart de tous les fruits et légumes se perdent entre le champ et la table et, globalement, les pertes et gaspillages de produits alimentaires représentent entre 40 % et 50 % de ce qui est récolté. Au vu de ces chiffres, on peut se demander si, dans le monde développé, l'alimentation n'est pas trop bon marché.

Dans le monde en développement, les pertes alimentaires sont également considérables, mais elles sont surtout le fait de produits qui s'altèrent ou sont la proie des ravageurs. En Afrique, par exemple, 30 % environ du poisson débarqué est abandonné sur place, perdu ou altéré. Dans les champs, les pertes entre les semis et la récolte représenteraient entre 20 % et 40 % de la production potentielle.

« Il est urgent de trouver des manières innovantes de distribuer, vendre et consommer nos aliments, de même que de les cultiver », explique Achim Steiner. « Pour des millions de personnes, cela pourrait faire la différence entre la vie et la mort. »



Diana Fan (13 ans), des USA, a remporté le 21^{ème} concours international de dessins d'enfants sur l'environnement avec une œuvre qui, selon le Dr. Michael Preuss de la société Bayer, « exprime les espoirs et les craintes de la jeune génération ».



En couverture de ce numéro de TUNZA, l'œuvre de Chanta Chaiyapol (14 ans), de Thaïlande, lauréate du cinquième prix.

De combien avons-nous besoin?

FAIM, OBÉSITÉ, DÉCHETS – des mots qui interpellent et posent des questions. Au moment même où les médias nous parlent de la faim dans le monde et de l'insécurité alimentaire, nous savons que l'obésité est en train de devenir un véritable fléau mondial. Nous entendons parler de champs frappés par la sécheresse, de pêches en mer surexploitées, et en même temps, des vastes quantités d'aliments qui se perdent entre leur lieu de production et notre assiette. Comment expliquer cela ?

En réalité, nous sommes capables de nourrir toute l'humanité. À l'heure actuelle, le monde produit plus de 4 000 calories par personne et par jour, et pourtant seules 2 800 calories en moyenne par jour atteignent le consommateur. C'est aux USA que la moyenne quotidienne par personne est la plus élevée, à 3 770 calories, alors qu'en Inde, elle est de 2 300 calories. Il n'y a que trois pays au monde dans lesquels les gens ne disposent pas quotidiennement des 1 800 calories environ considérées au plan international comme le minimum indispensable pour mener une vie saine et active.

A lors, pourquoi la faim existe-t-elle ? Le problème réside dans l'inégalité de la distribution et de l'accès, au plan national et international. Près de 1 milliard de personnes ne disposent pas d'une nourriture suffisante pour vivre correctement, et partout, ce sont les pauvres et les victimes de catastrophes qui souffrent vraiment de la faim. Les populations rurales pauvres sont généralement des cultivateurs de subsistance de pays en développement frappés par la sécheresse, les maladies et l'érosion. Souvent, ils n'ont ni électricité, ni eau potable, ni assainissement, et peu ou pas de services médicaux ou d'éducation. En ville, les pauvres n'ont pas les moyens d'acheter de la nourriture et ils ne peuvent pas non plus en produire. Ce genre de pauvreté ne connaît pas de frontières ; même aux USA, plus de 50 millions de personnes – soit deux fois la population de la Malaisie et trois fois celle des Pays-Bas – souffrent d'insécurité alimentaire ou du manque d'accès à une nutrition correcte.

La faim est déjà présente aujourd'hui, mais les changements climatiques, la baisse des ressources agricoles et la surpêche menacent aussi notre future sécurité alimentaire – un point important quant on sait que la population mondiale continue à augmenter.

Trop peu... ou trop

La malnutrition, qu'est-ce que c'est ? En ce qui concerne la faim dans le monde,

on définit la malnutrition comme le manque de calories et de protéines nécessaires pour le bon fonctionnement du corps et le développement et l'entretien des muscles. Mais à l'opposé, il existe un autre type de malnutrition : l'obésité. Dans ce cas, la malnutrition n'est pas une question de manque de calories mais au contraire d'excès – un excès généralement lié à des régimes déséquilibrés et carencés.

Ce type de malnutrition s'explique par divers facteurs, mais là encore, la pauvreté est un des grands responsables. Ceux qui manquent de ressources ont souvent davantage accès à des aliments transformés, très riches en calories mais pauvres en nutriments – une situation que renforce le manque de connaissances sur la nutrition. Et puis il y a la biologie : les humains sont programmés pour manger pour survivre. Anciens chasseurs-cueilleurs, nous avons la compulsion de consommer tout aliment disponible de peur qu'il s'écoule un certain temps avant notre prochain repas. Mais cela va à l'encontre de notre mode de vie de plus en plus sédentaire. Dans la majeure partie du monde, il semble que l'accès permanent à des boissons et aliments préparés et bon marché n'incite plus les gens à manger de manière équilibrée, à cuisiner, et encore moins à cultiver, élever ou chasser leur nourriture, activités qui font toutes brûler des calories supplémentaires.

Le fait est que nous sommes trop nombreux à manger au-delà de nos besoins.

L'Organisation mondiale de la santé prévient d'ailleurs que d'ici 2015, une personne sur trois sera en surpoids – dont 700 millions d'obèses – , avec tout ce que cela implique au niveau du bien-être et de l'espérance de vie. Si l'on ajoute à ce chiffre les 850 millions de personnes qui souffrent de la faim, cela signifie qu'un humain sur cinq souffrira de malnutrition.

Un gaspillage aberrant

Et puis il y a les déchets. En règle générale, jusqu'à la moitié de ce que nous produisons se perd. En raison de problèmes d'entreposage, de conditionnement ou de traitement, 1,3 milliard de tonnes d'aliments se perdent entre le champ et notre assiette – sans compter ce que les consommateurs, c'est-à-dire toi et moi, jettent, qu'il s'agisse de restes ou de nourriture non consommée. Le gaspillage intervient à des stades variables de la chaîne de production, transformation et distribution. Dans les pays industrialisés, ce sont les consommateurs qui gaspillent beaucoup de nourriture, tandis que dans le monde en développement, c'est surtout entre la ferme et le consommateur que les produits se perdent.

C'est un problème complexe qui exige des changements réfléchis, systémiques et systématiques. Il faut que le monde trouve moyen de valoriser et de distribuer plus équitablement les produits alimentaires dont nous disposons, tout en prenant soin des écosystèmes qui les fournissent.

« **Q**u'elle que soit la façon d'aborder le problème, le rôle fondamental de la nourriture est de fournir de l'énergie et des nutriments permettant au corps et à l'esprit de fonctionner. Ensuite, la question du nombre de calories nécessaires devient extrêmement subjective.

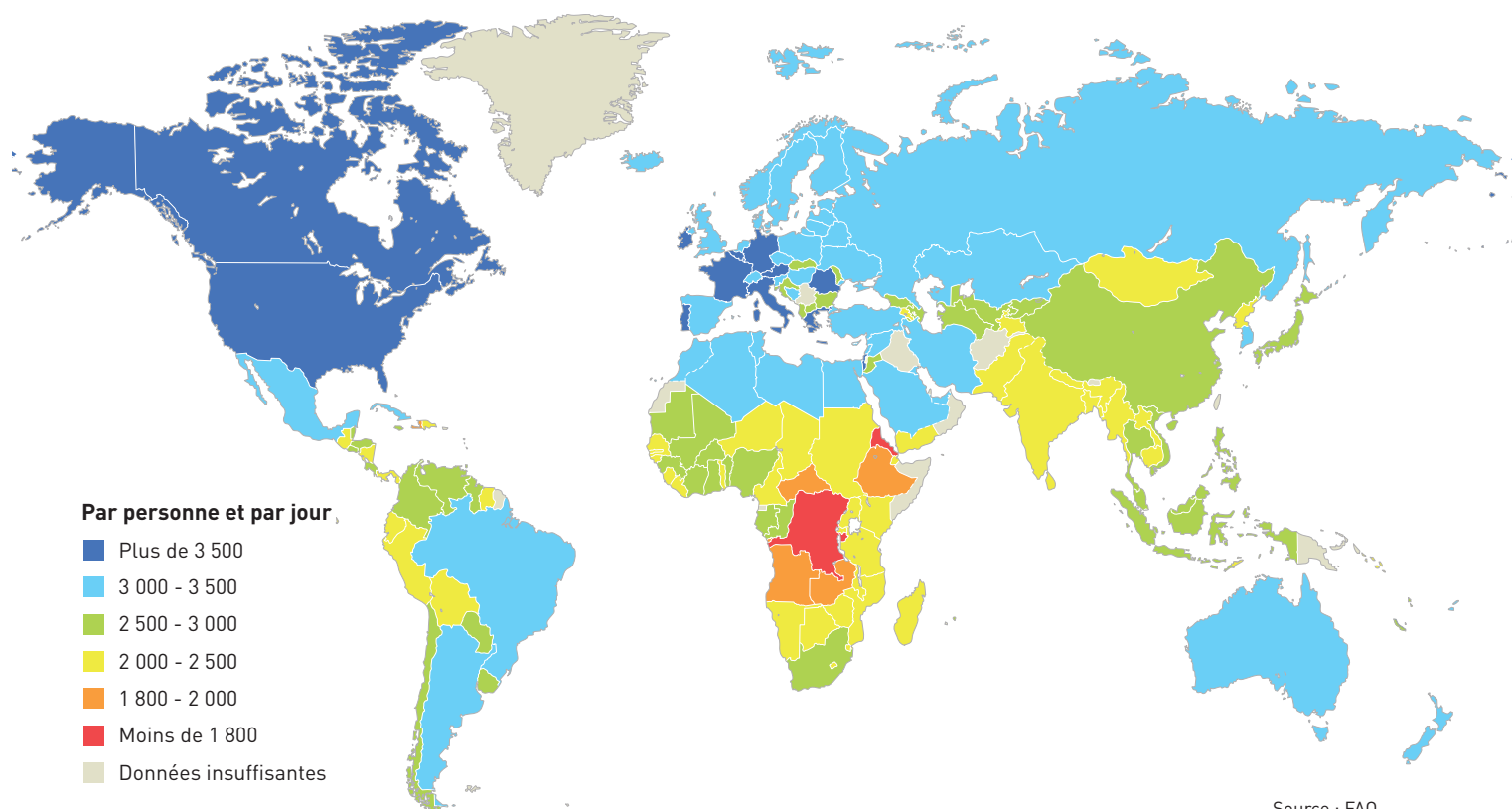
« Une fois que sont satisfaits les besoins fondamentaux d'une personne, les facteurs économiques et socioculturels prennent le dessus, et la nourriture perd alors son rôle nutritif pour devenir un moyen de satisfaction personnelle. Avec l'augmentation du niveau de vie et la myriade d'aliments à notre disposition dans la plupart des pays, la possibilité de

manger en dépassant les limites physiologiques raisonnables est devenue une réalité, au détriment de la survie de la personne et de la sécurité alimentaire générale à long terme.

« D'un point de vue écocentrique, bien que l'être humain soit important, le monde ou l'écosphère est plus important que l'individu, dans la mesure où nous ne sommes qu'un élément parmi d'autres du système terrestre. N'oublions donc pas que nous mangeons aussi pour la santé de la planète. »

Ramanathan Thuraijoo
Singapour

Combien de calories ?



De délicieux déchets

Deux jeunes Londoniennes, Jenny Dawson et Sophie Gore Browne, ont décidé de s'attaquer au double problème de la nourriture tout en fournissant des opportunités d'emploi à des femmes dans le besoin. Leur entreprise sociale, baptisée *Rubies in the Rubble* (Rubis dans les ruines), fabrique des confitures et condiments à partir de fruits et légumes frais destinés au départ à être mis au rebut ou compostés. Ce faisant, elles contribuent à la formation et à l'emploi de jeunes chômeuses. Jenny et Sophie ont eu l'idée de créer cette entreprise lorsqu'elles ont vu que la déchetterie du marché de gros de Londres regorgeait de fruits et légumes parfaitement consommables – y compris des pois mange-tout venus par avion du Kenya ! Chaque soir, elles viennent chercher ces produits excédentaires d'excellente qualité, qui sont alors transformés en conserves dans une cuisine commerciale aménagée sur place. Les deux jeunes femmes espèrent bientôt proposer également des soupes. Elles sont convaincues que leur modèle de réduction des déchets et de formation, qui fonctionne depuis deux ans, pourrait être reproduit dans bien d'autres endroits.



Pertes et déchets alimentaires, kg par personne par an

	Production et détail	Consommateur	TOTAL
Europe	190	90	280
Amérique du Nord et Océanie	185	110	295
Asie industrialisée	160	80	240
Afrique sub-saharienne	155	5	160
Afrique du Nord, Asie de l'Ouest et centrale	180	36	216
Asie du Sud et du Sud-Est	110	15	125
Amérique latine	200	25	225

Source : FAO

Choisir de vivre de la terre



La jeune agricultrice Julia Boorinakis-Harper consacre sa vie à faire de la ferme de son arrière grand-père une entreprise familiale bio et productive, et à inciter d'autres personnes à vivre de la terre.

Photos: Julia Boorinakis-Harper



« Mon arrière grand-père, George Boorinakis, venait de Smyrne en Asie mineure, qui est aujourd'hui Izmir, en Turquie. Il a émigré à San Francisco, en Californie. En 1918, il quitte la ville, achète une ferme dans le petit bourg d'Auburn en Californie et devient producteur de fruits. Mon grand-père, ma mère et mon oncle, mes cousins et moi-même, nous avons tous grandi ici.

« Quand j'étais petite, la ferme tournait au ralenti. Dans les années 1960, un virus avait ravagé la plupart des arbres fruitiers, et il n'en restait pas suffisamment pour assurer des revenus suffisants à mon grand-père. On vendait notre production, mais ce n'était pas vraiment rentable.

« Avec l'urbanisation croissante, il est devenu de plus en plus important pour nous d'honorer et de préserver cette ancienne ferme de 6 hectares. Il y a une dizaine d'années, nous avons décidé de prendre les choses en main sérieusement. Mes parents et moi faisons tout nous-mêmes, manuellement. Sur 2 hectares environ, nous produisons des pommes, des poires et des prunes. Nos ruches donnent du miel et servent à polliniser le verger et le potager, où nous produisons nos légumes. Nous élevons aussi des poules en libre parcours pour les œufs.

« Il y a environ cinq ans, nous avons décidé de passer au bio, notion qui n'existait pas à l'époque de mon grand-père. C'était une étape logique, dans la mesure où nous n'avions jamais utilisé beaucoup d'engrais ou de pesticides chimiques. Une ferme, c'est tout un écosystème : il y a des insectes utiles et nuisibles, des "bonnes" et des "mauvaises" herbes. Avec quelques efforts, tu obtiens un écosystème assez équilibré qui travaille pour toi.

« Au lieu d'utiliser des pesticides classiques, nous pratiquons la gestion intégrée des ravageurs, qui consiste à identifier les

insectes nuisibles et à encourager la prolifération d'insectes utiles. Nous plantons des haies, et des cultures de couverture sous les arbres, comme le trèfle et la moutarde, qui permettent aussi de lutter contre le ruissellement. Nous encourageons les prédateurs naturels comme les oiseaux bleus, les chauves-souris et les chouettes. Les traitements bio se font à des périodes très précises et uniquement lorsque c'est indispensable. Cette façon de travailler est plus longue et plus laborieuse que l'arboriculture traditionnelle, mais elle est très efficace.

« Nous vendons la majeure partie de notre production de fruits et de miel sur les marchés. C'est la partie la plus gratifiante : on discute de nos méthodes avec les clients, on échange des anecdotes et des recettes. Les gens apprécient les produits frais locaux et le contact avec les petits producteurs. D'ailleurs, nous constatons un retour des savoir-faire traditionnels : nos clients apprennent à cuisiner, à jardiner, à faire des conserves et même à élever des animaux. Ma mère et moi, nous animons *Homestead Radio Hour*, une émission sur les potagers, le jardinage urbain et l'autonomie alimentaire. Nous incitons les gens à commencer tout doucement. Tu peux produire une foule d'aliments, même en ville.

« Mon objectif est de faire en sorte que notre ranch reste une petite entreprise familiale indépendante. Je souhaite aussi aider d'autres personnes à devenir plus autonomes, plus proches de leurs aliments et de la nature. C'est une époque idéale pour ceux qui se passionnent pour l'agriculture et ses produits. »

Pour tout connaître sur Boorinakis-Harper Ranch, visite : www.bhranch.net.



Mo Farah : « Cela me touche profondément »

En gagnant deux médailles d'or aux Jeux Olympiques de Londres 2012, Mo Farah a immédiatement accédé au statut de héros. Il est le septième homme à avoir réalisé le doublé 10 000 et 5 000 mètres au cours des mêmes jeux, et c'est bien la preuve de son extraordinaire détermination. « Au début du 5 000 mètres, je me sentais fatigué, mais quand j'ai pris la tête, je savais qu'il fallait que je tienne. Le voyage a été long, j'ai travaillé très dur. Mais en bossant, tout est possible. »

Et Mo en a parcouru du chemin – dans tous les sens du terme ! Né à Mogadiscio, en Somalie, son enfance était « confortable, pas facile mais pas dure non plus ». Il raconte : « Lorsque la guerre civile a éclaté, la ville a sombré dans l'anarchie – fusillades, meurtres et kidnapping étaient monnaie courante. Ma famille s'est dispersée. Certains sont partis pour le nord de la Somalie ; d'autres, comme moi, sont allés vivre avec ma grand-mère à Djibouti. Puis, quand j'avais huit ans, mon père et moi sommes allés vivre au Royaume-Uni. »

Mo n'a jamais oublié ses racines. L'année dernière, il s'est rendu en Somalie en compagnie de son épouse Tania – qui l'avait rencontré à 13 ans, lorsqu'il arborait une coiffure afro et des cheveux blonds. La vision de la famine les a profondément touchés : « J'ai été très choqué de constater que les gens de mon pays natal n'avaient tout simplement pas assez à manger. En rentrant, nous étions décidés à faire tout notre possible pour les aider à se reconstruire et à atteindre leur potentiel. »

C'est ainsi qu'est née la Fondation Mo Farah. « Cette situation n'est pas inéluctable », explique Mo. « En tant qu'athlète, je sais combien une alimentation nourrissante est importante pour le développement physique et mental. Notre monde a suffisamment de nourriture pour tous, et pourtant une personne sur sept se couche avec la faim au ventre. Les plus vulnérables sont souvent les enfants. Ils ont besoin de notre aide. Cela me touche profondément. »

Avec l'aide de sympathisants, comme les olympiens Paula Radcliffe et Steve Cram, Mo s'est fixé plusieurs objectifs : fourniture d'une ration alimentaire couvrant les besoins d'une famille pendant un mois, installations de puits et amélioration de l'accès à l'eau potable et à l'assainissement grâce à la modernisation des systèmes d'adduction et de récupération des eaux, et mise en place de dispensaires, notamment de consultations mères-enfants, offrant des services de santé gratuits dans toute la Somalie. Mo est cependant convaincu que « les familles et les populations ont besoin qu'on les aide à établir une culture d'autosuffisance et d'autodétermination ». Ainsi, en procurant des céréales et du bétail aux paysans, la fondation soutient également des programmes générateurs de revenus.

« C'est par l'éducation que les enfants et les adultes acquièrent les compétences nécessaires pour soutenir leur famille », ajoute Mo, « mais ceux qui en ont le plus besoin n'en n'ont généralement pas les moyens. » Pour changer cela, la fondation apporte son soutien aux écoles locales existantes et elle en ouvre de nouvelles dans des zones isolées « pour donner l'espoir d'un avenir meilleur aux enfants pauvres et aux orphelins ».

La course ne fait que commencer, mais en quelques mois, Mo et sa fondation ont déjà creusé 50 puits et huit canaux, fourni du bétail et des outils à dix fermes, offert une aide médicale à 40 000 personnes, et distribué une ration alimentaire mensuelle à 22 000 personnes. Le célèbre musicien militant Bob Geldof a salué en chanson l'ambition de Mo : « *Go Mo! Your foundation will make life Mo' better for thousands of Somalians. Mo' Farah, Mo' Fastah, Mo' Somalia!! (Vas-y, Mo! Ta fondation améliorera la vie de milliers de Somaliens. Va plus loin, va plus vite, vas-y Somalie!!)* »



Autrefois...

Autrefois, il y avait des produits « de saison ». En Europe, par exemple, on mangeait des fraises en été et des pommes en automne. D'autres fruits, comme les mangues, les ananas, les avocats, les oranges et les bananes étaient des aliments de fête. Aujourd'hui, les transports modernes et la mondialisation des échanges font qu'en théorie – car c'est surtout vrai pour les riches – tout habitant de la planète peut manger ce qu'il veut, à tout moment de l'année, partout.

L'agroalimentaire est responsable d'un tiers environ de la consommation énergétique mondiale et de plus de 20 % de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre. Bien entendu, le transport ne représente qu'une fraction de l'empreinte carbone de l'alimentation. En fait, 83 % des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation résultent de la culture, de l'amendement des sols et de la récolte des produits. La transformation utilise 16 % environ de toute l'énergie consommée, notamment pour la réfrigération et la congélation, le conditionnement 7 % et la vente 4 %. Et le mode de transport choisi par le consommateur pour faire ses courses augmente encore l'empreinte carbone de l'agroalimentaire. Pour être efficaces, les stratégies de limitation de cette empreinte carbone doivent tenir compte de la totalité de ces facteurs.

Julia Boorinakis-Harper



Julia Boorinakis-Harper



Julia Boorinakis-Harper

Que peut-on faire ?

Les journalistes canadiens Alisa Smith et James MacKinnon ont fait l'expérience d'un « régime de 150 kilomètres » : ils ont consommé uniquement des aliments produits à moins de 150 km de chez eux. Ils en ont conclu que c'était à la fois compliqué et coûteux, mais leur initiative a le mérite d'augmenter la sensibilisation aux distances parcourues par la nourriture.

les magasins d'Europe regorgent de vins importés d'Australie, d'Afrique du Sud et d'Amérique latine ?

Le problème n'est pas simple. Certains considèrent que les cultivateurs des pays en développement comme le Kenya ou l'Équateur ont besoin des revenus liés aux choix alimentaires faits dans le Nord, et c'est peut-être vrai à court terme.

milliers de kilomètres en avion, on ne peut plus considérer qu'il soit durable. C'est si vrai que, en ce qui la concerne, la *British Soil Association* envisage de ne plus accorder de label bio aux produits transportés par avion.

Faire simple

Il n'y a pas de réponse facile, et la traçabilité de notre alimentation est

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=5_9585

