



Le gaspillage alimentaire, ça suffit !

Fléau pour notre environnement, le gaspillage alimentaire encore pointé du doigt.

Le gaspillage alimentaire est responsable du rejet 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre par an. C'est le 3^{ème} plus grand pollueur du monde après les Etats-Unis et la Chine. Il est donc important de faire attention au gaspillage.



Elya Izard, « La planète vue d'aujourd'hui »

Tous nos déchets ont un impact sur notre environnement. Pensons aux tortues qui s'étouffent chaque jour à cause des plastiques qui envahissent les océans. Alors quelles solutions pour y remédier ? Pour commencer tu peux acheter ce que tu veux pour manger. Mais pour éviter le gaspillage tu peux créer un menu à la semaine avec tes parents. Comme cela tu achèteras uniquement ce dont tu as besoin et tous les produits seront consommés dans la semaine. Pour t'améliorer tu peux aussi acheter en « vrac » Imagines que tu veuilles faire une sauce bolognaise tu auras besoin de 4 tomates . Rien ne sert d'acheter un filet de huit tomates. Tu peux acheter au détail le nombre exacte de tomates dont tu as besoin. Et le reste ne sera pas gâché ! Consommer une alimentation produite localement permet aussi d'être vigilant au gaspillage alimentaire.

Tu peux éviter de te rendre dans les grandes surfaces lorsqu'il y a un(e) maraîcher(e) pas loin de chez toi Comme ça tu achèteras en priorité les aliments qui sont produits près de chez toi. Tu écouleras ainsi les stocks des producteurs locaux qui auraient des pertes si leurs aliments produits n'étaient pas achetés. Pensons également à nos restes. Il existe des petites recettes afin de recuisiner les restes et cela réduira considérablement tes déchets. Tu peux également avoir un composte, ou tu jetteras tous tes déchets alimentaires. Ainsi tes poubelles seraient moins remplies. Et c'est très bien ! Car il ne faut pas oublier que toutes nos poubelles non recyclables sont enfouies sous terre et cela pollue les sols et la planète. Moins de poubelle = moins de pollution. Enfin tu peux aussi avoir des poules qui se régaleront de tes petits déchets alimentaires (épluchures, miettes de pain...). A toi de jouer maintenant....

Rédigé par Yaël Marty, Loïse Fabre, Luiza Virleux, Diégo Sousa et Hortense Davy et Noëlie Cournede.

Consommer local c'est bon pour tout le monde.

Des aliments qui demandent beaucoup d'énergies (eau, électricité...) pour être fabriqués, produits et transformés ainsi que leur transport du site de production à nos assiettes ; tous cela nous fait augmenter notre empreinte carbone alors que les choses pourraient être autrement. Dans les grandes surfaces, beaucoup de fruits et légumes viennent de pays étrangers, on peut éviter d'en acheter et choisir plutôt d'en prendre à une agricultrice pas trop loin de chez soi. Les aliments frais, qui viennent de loin sont souvent traités avec des produits toxiques pour qu'ils ne s'abiment pas pendant le voyage par exemple. Les conservateurs, les agents de brillance sont

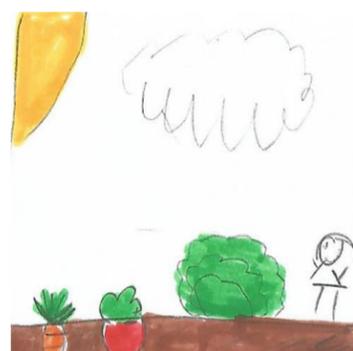
souvent mauvais pour notre corps. Alors pour la planète et la santé mieux vaut manger local. Il y a de nombreux avantages à consommer une agriculture produite localement. À commencer par le fait que quand on mange local on peut souvent acheter la quantités qu'on veut et le conditionnement (l'emballage) est beaucoup moins important. comme cela on évite la pollution liée au gaspillage et le surplus de plastiques qui sont un véritable danger pour notre planète. Les fruits et légumes sont plus frais, cueillis à point et ont souvent meilleur gout en gardant toutes leurs saveurs en évitant le passage par de nombreuses chaînes de froid,

que subissent les aliments frais qui ont fait un grand voyage pour arriver jusqu'à nous. Les produits locaux sont également souvent de saison. C'est-à-dire qu'ils suivent le rythme naturel des saisons. Les produits qui ne sont pas de saison ont besoin d'éclairage et chauffage artificiel, fournis par l'homme. Ce que la nature n'est pas capable de donner par elle-même en hiver par exemple, ou les jours sont très courts et les températures basses. En consommant de saison il est possible de limiter l'utilisation d'engrais et de préserver ainsi la terre de la pollution et réduire la consommation d'énergies qui coutent beaucoup à notre planète.

Rédigé par Yaël Marty, Anélia Maffra, Luiza Virleux, Anton Boyer et Eline Izard



« Chez le maraîcher du coin, il y a des carottes » Loïse Fabre



Immersion dans les jardins de Michel Cazals



Pour mieux comprendre comment fonctionne la culture des fruits et des légumes, nous avons décidé de mener l'enquête chez un producteur en agriculture biologique, installé sur notre commune de Sanvensa. Nous sommes allés à la rencontre de Michel Cazals, passionné par la nature, qui nous dévoile sa vision du maraîchage responsable, en soulignant le lien étroit qui lie chaque être vivant des plantes aux insectes, des arbres aux hommes...

Interview et reportage photos page 2



La p'tite idée : Pour protéger la planète je ne laisserai pas l'eau couler pendant que je me lave les dents. Je pense qu'il faut économiser l'eau parce que tout le monde n'y a pas accès comme nous. Keyssane

Interview : « Immersion dans les jardins de Michel Cazals. »

Rédigé par Alexandre Chauvin

Keyssane : Aimez-vous votre métier ?

Michel Cazals (M.C.) : Oui je l'ai choisi. Il y a un aspect fatigant donc à côté de ça il faut que ça plaise. Moi particulièrement je l'ai choisi parce que j'aime travailler dehors et avec les plantes.

Hortense : Depuis combien de temps travaillez-vous ?

M.C. : Ça fait 30 ans. Au départ j'ai travaillé chez d'autres agriculteurs et ça fait 22 ans que je suis ici à la Bouyssélie.

Luiza : Est-ce que vous travaillez seul ?

M.C. : Maintenant oui. Mais des stagiaires sont déjà venus travaillés avec moi et se sont ensuite installés pas très loin d'ici d'ailleurs !

Yaël : On sait que vous faites pousser des légumes biologiques qu'est-ce qui vous motive à suivre ce modèle d'agriculture ? Quand j'avais votre âge j'avais un gros soucis. C'était la disparition de certaines espèces animales. Et vers 11-12 ans j'ai commencé à adhérer à différentes associations pour préserver l'environnement. Green-Peace, WWF... Et de fil en aiguille j'ai réfléchi aux causes de la disparition des espèces animales. Et une des principales causes c'est l'alimentation, c'est l'agriculture, c'est comment les gens cultivent, ou pêche pour nous nourrir. Ça m'a révolté. J'ai essayé de changer les choses à mon niveau. Et j'ai essayé de cultiver d'une autre manière...

De cultiver sans amener des engrais chimiques et surtout utiliser des engrais naturels, voir animaux avec le fumier et le crottin de cheval. Mais aussi surtout, éviter les produits qui tuent. Il y a trois types de produits qui tuent. Le premier pour tuer les insectes. Afin d'éviter ce type de produits on peut amener d'autres insectes. Comme les coccinelles pour limiter le nombre de pucerons. On peut aussi semer des plantes, qui attirent les pucerons, pour éviter qu'ils se mettent sur les autres plants. Le second type de produit c'est celui qui tue les herbes. Nous on va aller sarcler, arracher à la main les herbes qui empêchent les tomates de pousser par exemple. Le troisième c'est les produits chimiques contre la maladie. On retrouve ces produits dans les pommes, les fraises, les tomates, les carottes... C'est aussi mauvais pour notre santé. Il y a d'autres techniques pour prévenir ces maladies de façon naturelle (bien aérer les serres, planter avec assez d'espace entre les plants). Ensuite ne pas mettre trop d'engrais, car ça rend les plantes plus fragiles. Sans engrais c'est aux plantes d'aller chercher leur nourriture et elles apprennent ainsi à se défendre.

Keyssane : Qu'est-ce que vous produisez sur votre exploitation ?

M.C. : Dans mon jardin j'essaie de cultiver plusieurs choses différentes. Des fèves, des tomates, des carottes, des aubergines, des poivrons, des oignons, des salades, des concombres, des courgettes et quelques autres... Car cette diversité va permettre aux plantes de mieux résister aux maladies, de mieux résister au insectes. Si il y a que des carottes, un grand champ de carottes, la mouche de la carottes risque de venir s'y nicher et pondre des œufs qui se transforme en vers et attaquent les carottes. Alors que si il y a également des oignons, la mouche n'aime pas l'odeur de l'oignon. Alors il est bon de cultiver oignons et carottes, l'un protège l'autre. Et puis ça me permet de proposer plusieurs légumes aux gens lorsque je les vends. Et ça réduit aussi un peu les risques. Si mes pommes de terre meurent, il me restera des carottes.



Anélia : Comment gérer vous l'eau dans vos jardins ? J'ai un puit. La gestion de l'eau est un soucis qui me tracassait aussi. Je collecte les eaux de pluies de toutes les toitures, que j'envoie dans un bassin. Il y a aussi un forage sur le terrain, que je transverse dans le même bassin. Et puis j'économise l'eau. J'essaie de biner, Je mets aussi de la paille, des herbes coupées, pour empêcher l'évaporation de l'eau de la de la terre. Pour avoir moins besoin d'arroser et ne pas utiliser trop d'eau.



Eline : Est-ce que vous produisez que des fruits et légumes de saison ?

M.C. : Je respecte les périodes, je décale un petit peu. 2 semaines avec les serres. Mais je suis bien sur la saisonnalité des fruits et légumes. Ça fait partie des principes de l'agriculture bio. Par contre si on veut cultiver des légumes hors saison. Il va falloir chauffer



les serres comme on chauffe la maison l'hiver. Ou sinon c'est que les légumes viennent de pays chauds et là, ça soulève d'autres problèmes écologiques, comme le transport en bateau, en avion...

Célénie : Est-ce que vous vendez vos produits à côté de chez vous ?

Je vends mes légumes le jeudi matin au marché de Villefranche de Rouergue (15 km) et je fournis aussi des restaurants... Ca reste très local.

Diégo : Un dernier mot sur votre manière de cultiver ?

Une grande règle en agriculture biologique, c'est ne pas utiliser de produits qui tuent. L'homme est une espèce parmi toutes les autres espèces l'arbre, la fourmi. On vit avec plein d'autres espèces avec lesquelles on est lié. On doit réfléchir à un certain équilibre. Par exemple si on tue tous les pucerons, et bien les coccinelles n'auront plus à manger. Et le jour où l'on va avoir un autre insecte et que la coccinelle devra venir nous aider, elle n'y sera plus. La terre c'est un peu notre maison et dans cette maison on est nombreux à y vivre. Et ce qu'il faut comprendre c'est que à force de faire disparaître des espèces on se met nous-même en danger.



Une alimentation solidaire et responsable ! Comment ça marche ?

Avoir une alimentation responsable c'est avant tout s'engager à protéger l'environnement.

Certains produits industriels, comme la pâte à tartiner, les petits gâteaux, les plats cuisinés mais aussi les produits d'hygiène sont souvent critiqués pour l'utilisation d'huile de palme. Des hectares de forêts sont détruits, des centaines d'espèces sont menacées et/ou ont disparu à cause de l'agrandissement des palmeraies (arbre pour la production d'huile de palme).



Palmeraie qui grignote petit à petit la forêt tropicale de l'île de Bornéo, Indonésie

Consommer des aliments éco-responsables c'est être sûr que ce que l'on mange ne met pas en danger l'environnement ou du moins essaye de le respecter au maximum.

L'alimentation solidaire c'est aussi avoir des valeurs humaines ! C'est important pour être sûr que les personnes qui ont produit nos aliments qui viennent parfois de loin, travaillent en sécurité pour leur santé et qu'ils sont suffisamment payés. Ils font souvent partie d'une coopérative. C'est-à-dire qu'ils ont formé un groupe de plusieurs personnes qui travaillent ensemble, se prêtent les outils, font les récoltes ensemble et sont censés avoir le même objectif de protection de la nature. Tout l'argent gagné est ensuite redistribuer entre eux. C'est aussi lutter contre l'exploitation des enfants au travail dans le monde.

Enfin une alimentation responsable c'est aussi manger des aliments de saison, ne pas consommer certaines espèces de poissons qui sont menacées, ne pas

Alors comment reconnaître les produits (aliment, objet, produit d'hygiène...) éco-responsable, solidaire, équitable. Et bien, sur chacun d'entre eux figure un logo. Ce logo montre que ce que l'on a acheté a été contrôlé : on sait d'où il vient, qui l'a cultivé et que sa fabrication a bien respecté une certaine charte de l'environnement.

Rédigé par Luiza Virleux, Anélia Maffra, Anton Boyer Bobo, Elya Izard, Lison Costes, Lucie Julien, Timaël Loubière Blanc.



« Avoir une alimentation responsable c'est avant tout s'engager à protéger l'environnement....mais c'est aussi avoir des valeurs humaines ! »

manger de la viande en trop grande quantité car l'élevage a un impact très important sur la santé de notre planète...

Il ne tient qu'à chacun de faire de son mieux. Et savoir que l'alimentation éco responsable et solidaire existe et la possibilité d'en parler autour de soi c'est déjà beaucoup. De nombreuses personnes sont engagées dans cette manière de faire. On espère que ça continuera ainsi et plus encore.

L'alimentation responsable et solidaire vue de chez nous !

Nous avons entendu parler d'alimentation responsable et solidaire...A travers internet, des journaux, les connaissances des uns et des autres nous avons pu mieux comprendre en quoi consistait une alimentation responsable et solidaire. Mais aussi comprendre les avantages que ça peut avoir autant pour la planète que pour ses habitants.



La p'tite idée : Pour protéger la planète, moi je prendrais l'eau de pluie et je la filtrerais pour me laver. Je pense aussi que ce serait mieux si j'allais à l'école en vélo plutôt qu'en voiture. Lison

Le voyage incroyable de Super Banane !

À travers les aventures de super banane, tu vas découvrir un grand voyage de son lieu de plantation à ton assiette ...

« Bonjour je suis super banane !

J'ai poussé dans une bananeraie qui appartient à une coopérative de femmes et d'hommes, ouvriers agricoles, en Côte d'Ivoire. Dans d'autres bananeraies, il y a parfois des enfants qui travaillent, ou bien les ouvriers adultes travaillent pendant des heures sans le matériel nécessaire pour les protéger des produits toxiques qu'on jette habituellement sur les bananes. Dans notre Bananeraie éco responsable, les ouvriers sont tous des adultes, payé pour leur travail. Ils essaient d'utiliser le moins de produits chimiques possible.

Pour commencer, je suis cueillie par les producteurs locaux. Ils nous mettent dans des cageots avec mes copines, et nous collent une étiquette avec un logo « éco-responsable ». Ensuite, nous sommes chargées dans un camion pour rejoindre le plus grand port de marchandises du pays. Et nous voilà sur un paquebot, toujours avec mes copines les bananes, mais dans un grand conteneur cette fois-ci.

Au revoir la Côte d'Ivoire, je traverse l'océan pour rejoindre la France par un port de marchandise.

Là, on nous décharge des conteneurs, on nous répartit dans plusieurs camions pour rejoindre des magasins dans toute la France.

En rayons, mes copines abîmées, sont parfois laissées de côté. Moi je suis passée du vert au jaune. J'espère être mangée avant de passer à la trappe. Le jour suivant, une main se pose sur moi. On me pèse, on me range dans le coffre d'une voiture. Et je finis dégustée dans une délicieuse salade de fruits.

Voilà l'histoire de ma vie. Je suis ravie de satisfaire petits et grands ! Alors s'il vous plaît, si vous m'achetez, mangez moi, avec plaisir, ne me laissez pas pourrir. Je refuse d'avoir fait tout ce chemin, pour rien. »

Rédigé par : Célénie Fabre





« Sauve ma planète » Luiza Virleux