A l’Ecole GPclimat

L’alimentation, une clé pour la transition

Agriculture et élevage

Par Anna Perret et Alizé de La Harpe

Journée de formation-action mardi 15 juin 2021 à Pôle Sud à Lausanne

Qui nous sommes ?

Anna Perret

Alizé de La Harpe

Objectifs

du projet L'alimentation, une clé pour la transition

Formation	Coaching post-formation	Co-organisation ateliers pratiques
Comprendre l'incidence de l'agriculture et de l' élevage sur le climat Savoir où agir pour réduire leur incidence le plus efficacement Prendre connaissance de projets	Adapter son propre comportement Se joindre à un projet collectif Démarrer un nouveau projet collectif	Organiser un événement public

Programme de la matinée

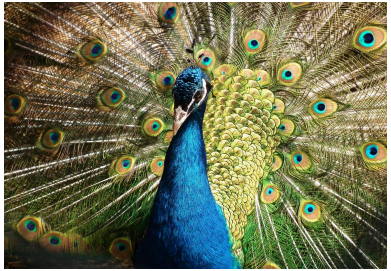
Module 2

- Accueil & check-in
- Brainstorming - Discussion introductive sur le système alimentaire
- Approfondissement thématique
- Pause (10h)
- Présentation outils et initiatives existantes pour passer à l’action
- Mise en action (travail pratique)
- Clôture matinée
- Pause de midi libre → départ pour la visite avec le train 14h54
- Visite de la ferme

Points pratico-pratique

Check-in

- Ton nom?
- Si tu étais un animal, lequel serais-tu?



Cadre de partage

Bienveillance
Ecoute
Respect
Non jugement

L’impact du système alimentaire sur le climat
Brainstorming collectif (15’)

L’agriculture:

- un gros contributeur aux émissions de GES (env. ⅓)
- mais aussi un des premiers secteurs à souffrir du changement climatique

Indispensable de comprendre:

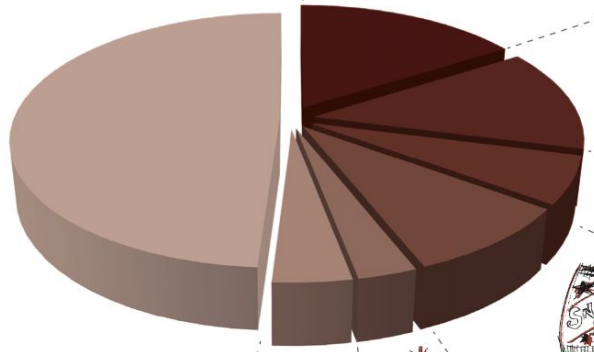
- comment réduire les émission de GES liées à l’agriculture/alimentation
- comment se préparer aux impacts du changement climatique tout en maintenant une sécurité alimentaire

Quelles sont les activités / pratiques dans le cadre du système alimentaire qui ont un impact sur l’environnement?

Uniterre
Décembre 2014
https://uniterre.ch

Comment le système alimentaire industriel contribue à la crise climatique

Entre 44 % et 57 % du total des émissions de GES proviennent du système alimentaire mondial



Déforestation : 15 à 18 %

Avant que la plantation commence, les bulldozers font leur travail. Dans le monde entier, l'agriculture industrielle s'étend dans les savanes, les terres humides et les forêts, en labourant d'immenses surfaces de terres. La FAO affirme que l'avancée de la frontière agricole est responsable de 70 à 90 % de la déforestation mondiale, au moins la moitié étant destinée à la production de quelques produits agricoles destinés à l'exportation. La contribution de l'agriculture à la déforestation représente ainsi 15 à 18 % des émissions mondiales de GES.

Agriculture : 11-15 %

Il est généralement admis que l'agriculture elle-même contribue à hauteur de 11 à 15 % du total des gaz à effet de serre produits dans le monde. La plupart de ces émissions proviennent de l'utilisation d'intrants industriels, comme des engrais chimiques et de l'essence pour faire fonctionner les tracteurs et les machines d'irrigation, ainsi que des surplus de fumier générés par l'élevage intensif.

Transports : 5-6 %

Le système alimentaire industriel se comporte comme une agence de voyage mondiale. Les cultures destinées à l'alimentation animale peuvent être réalisées en Argentine et servir à l'alimentation de poulets au Chili, qui sont exportés vers la Chine pour transformation et sont finalement consommés dans un McDonald aux États-Unis. Une grande partie de notre nourriture, cultivée dans des conditions industrielles dans des contrées lointaines, parcourt des milliers de kilomètres avant d'atteindre nos assiettes. Nous pouvons estimer prudemment que le transport des denrées alimentaires représente un quart des émissions mondiales de GES liées au transport, soit 5 à 6 % du total des émissions mondiales de GES.

Transformation et emballage : 8-10 %

La transformation constitue l'étape suivante, très rentable, dans la chaîne alimentaire industrielle. La transformation des aliments en repas prêts à l'emploi, en snacks et en boissons nécessite une énorme quantité d'énergie, principalement sous la forme de carbone. Il en va de même pour le conditionnement et la mise en conserve de ces aliments. La transformation et le conditionnement permettent à l'industrie alimentaire d'empiler sur les rayons des supermarchés et des magasins de proximité des centaines de marques et de formats différents, mais ils génèrent aussi une énorme quantité d'émissions de gaz à effet de serre : environ 8 à 10 % du total mondial.

Congélation et vente au détail : 2-4 %

La réfrigération est la clé de voûte des vastes systèmes mondiaux d'achat des chaînes modernes de supermarchés et de restauration rapide. Partout où le système alimentaire industriel s'implante, il est accompagné de chaînes du froid. Si l'on considère que le refroidissement est responsable de 15 % de la consommation mondiale totale d'électricité et que les fuites de fluides frigorigènes chimiques sont une source importante de GES, on peut dire sans risque de se tromper que la réfrigération des aliments représente environ 1 à 2 % du total des émissions mondiales de gaz à effet de serre. La vente au détail des aliments représente 1 à 2 % de plus.

Déchets : 3-4 %

Le système alimentaire industriel met au rebut jusqu'à la moitié des denrées produites, jetées pendant le long trajet parcouru depuis les exploitations agricoles jusqu'aux commerçants, aux transformateurs, et finalement jusqu'aux détaillants et aux restaurants. Beaucoup de ces déchets pourrissent sur des tas d'ordures et des décharges, et produisent d'importantes quantités de GES. Entre 3,5 et 4,5% des émissions mondiales de GES proviennent des déchets, et plus de 90 % d'entre eux sont produits par des matières issues du système alimentaire.

GRAIN

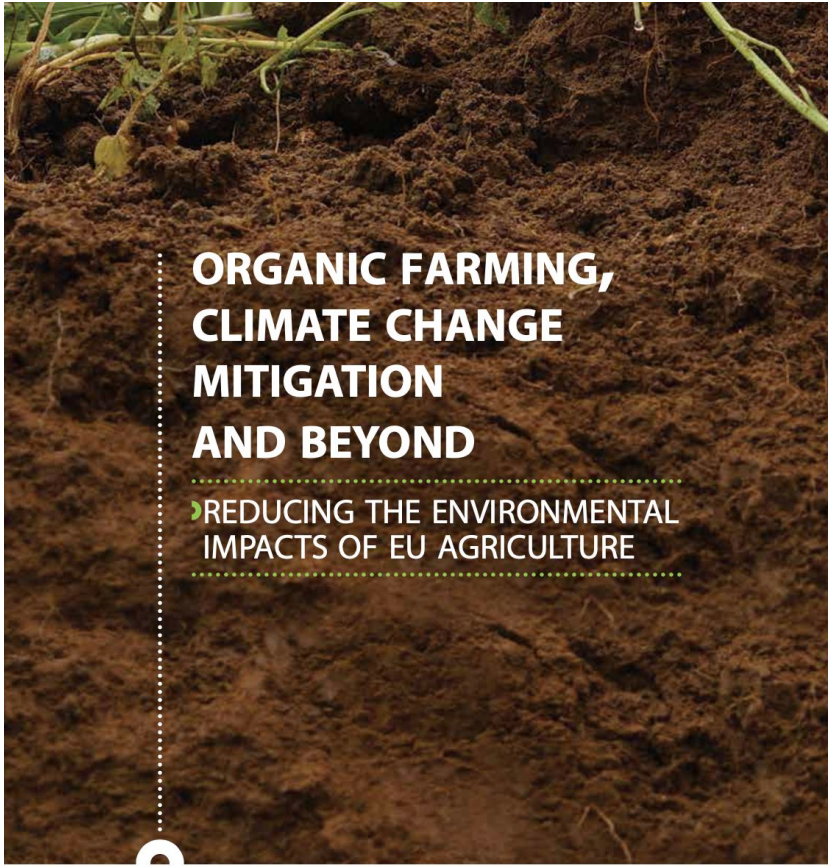
Souveraineté alimentaire : 5 étapes pour refroidir la planète et nourrir sa population. http://grain.org/e/5101

L’impact de la production agricole sur le climat Synthèse (15’)

Au sein du système alimentaire, c’est la production agricole qui contribue le plus aux émissions de GES.

D’où viennent ces émissions?

- Le méthane de **la fermentation entérique** chez les bovins et les ovins (EU: 41 % des émissions de l’agriculture)
- Le protoxyde d’azote de **la fertilisation des sols** (EU: 41 %)
- Le méthane et protoxyde d’azote de **la gestion du fumier** (EU: 15%)
- Les émissions de **la production des engrais minéraux** (EU: 18%)



ORGANIC FARMING, CLIMATE CHANGE MITIGATION AND BEYOND

REDUCING THE ENVIRONMENTAL IMPACTS OF EU AGRICULTURE

IFOAM EU GROUP

MAKING EUROPE MORE ORGANIC

FiBL

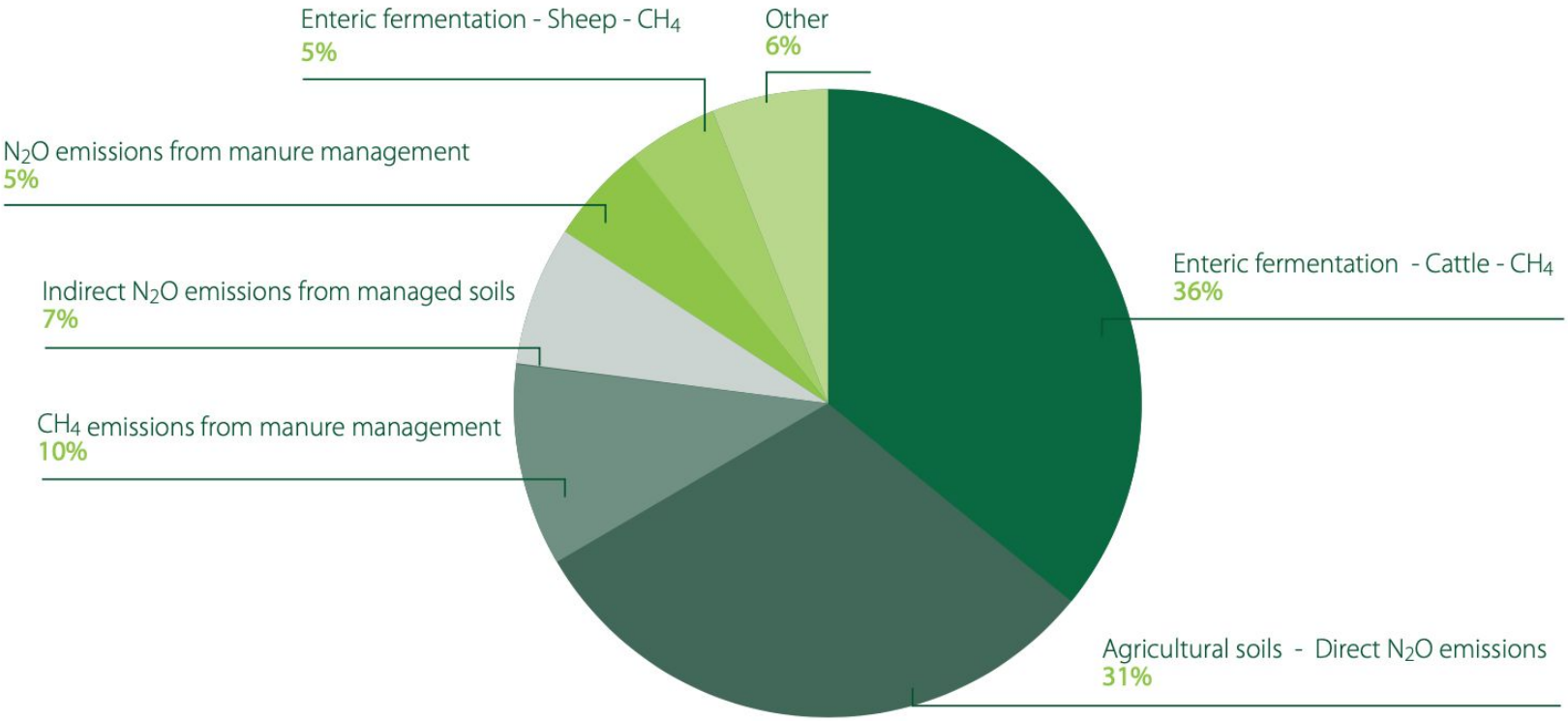


Figure 4: Agricultural GHG emissions breakdown for the EU, 2014

Source: Danila et al., 2016, page 437

Approfondissement thématique (20’)

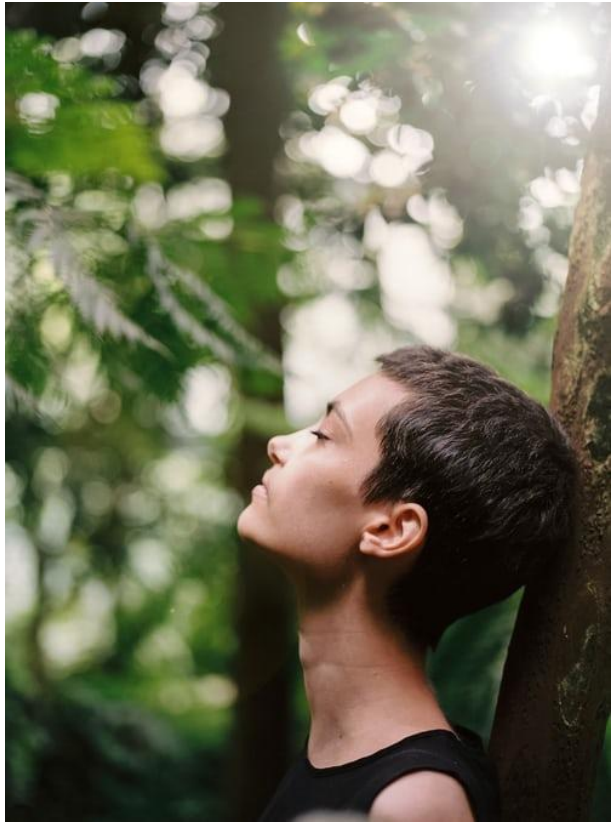
Division en 2 groupes de discussion ou discussion en plénière
Une modératrice par groupe qui gérera la prise de parole, le temps et posera les questions pour engager les discussions sur deux thèmes:

1) Elevage et gestion du fumier avec Anna
   a) Faut-il supprimer l’élevage des vaches et autres ruminants?
   b) Est-ce que tout le monde doit devenir végétarien?
2) Fertilisation et fertilité des sols avec Alizé
   a) Peut-on arrêter de fertiliser les sols?
   b) Quels fertilisants utilisent les agriculteurs?

“Le plus grand potentiel d'atténuation des émissions agricoles réside dans **la réduction de la superficie des terres cultivées pour l'alimentation animale et la production animale.** Pour cela, il faudrait que **les gens changent leur régime alimentaire** et acceptent davantage les protéines d'origine végétale que celles d'origine animale”.

Des questions ?

Pause respirante (15’)



Outils et initiatives existantes pour un passage à l’action

- Achats (consom’acteurs)
- Sensibilisation
- Soutien à la production

Outils et initiatives existantes pour un passage à l'action

1. Les labels agriculture

2 approches:

1/Fermer les cycles au niveau de la ferme et favoriser la fertilité des sols pour renforcer les plantes

2/Nutrition optimale des plantes et des animaux

Outils et initiatives existantes pour un passage à l'action

Demeter

Elevage:

- l'entreprise agricole devrait élever des animaux (approvisionnement de fumure)
- les fourrages sont produits par la ferme. Tendre vers l'autarcie. Base de l'alimentation des animaux.

Fertilisation:

- compost de déchets végétaux, fumier, purin, lisier (surtout bovins)
- préparations biodynamiques
- engrais organiques du commerce: max 50% des besoins en azote
- compostage complet des composts avec adjonction des préparations BD (au moins la moitié des composts utilisés)

Outils et initiatives existantes pour un passage à l'action

Bio Suisse

Elevage:

- les fourrage extérieurs ne doivent servir qu'à compléter ceux produits par l'exploitation et doivent provenir le + possible de l'agriculture bio
- fourrage de prairies, de pâturage (75-85%), autres fourrages de base. Max 10% de concentré (5% dès janvier 2022).

Fertilisation:

- la fertilisation azotée: engrais organiques uniquement
- fumure minérale: strict minimum
- max 50% d'engrais en provenance d'exploitations non-bio.
- but: engrais exempt de plastique

Outils et initiatives existantes pour un passage à l'action

IP-Suisse

Elevage:

- les fabricants de fourrages sont tenus d'acheter du soja issu d'une production durable
- les animaux doivent sortir 90 jr/année (période de végétation) et 30jr durant l'hiver (pâturage ou courette)

Fertilisation: sur la base des résultats d'analyse de terre

- utilisation d'azote minéral produit ou transformé en Suisse (recommendation)
- légumes: max 60 kg N/ha

Outils et initiatives existantes pour un passage à l'action

2. Les visites Prév'mange
   - des rencontres à la ferme entre producteurs et consommateurs locaux
   - des échanges sur les pratiques agricoles
   - pour donner envie d'acheter des produits de proximité & artisanaux

Prév'mange

VISITES 2017-18

Inscription obligatoire // places limitées

Samedi 9 septembre 2017 // Domaine Henri Cruchon

La Biodynamie pour une intensité et diversité des goûts

Visite d'une vigne préverengeoise cultivée selon les principes de la Biodynamie et explications sur les secrets de sa vinification. Discussion et dégustation, avec M. Gillard, producteur de raisins et M. Cruchon, œnologue au domaine Henri Cruchon.

9 h à 12 h 30 participants

Pierre Gillard // Ch. du Monteiron 1 // 1028 Préverenges

Samedi 23 septembre 2017 // Famille Borboën

Les pommes locales de la famille Borboën

Visite du verger et explications sur la culture de la pomme dont il existe plus de 1'000 variétés en Suisse. Discussion et dégustation, avec M. Borboën, producteur de fruits et président de l'Union fruitière lémanique.

10 h à 12 h 40 participants

Famille Borboën // Rte du Lac 15 // 1026 Denges

Samedi 13 janvier 2018 // Chez Deriaz

Une boulangerie artisanale au cœur du village

Visite du laboratoire artisanal et confection d'une pâtisserie. Présentation, discussion et dégustation, avec M. Deriaz, artisan boulanger-pâtissier et son successeur.

9 h à 12 h 40 participants

Chez Deriaz // Rte d'Yverdon 19 // 1028 Préverenges

Samedi 5 mai 2018 // Culti-shop.ch

Les légumes frais de la famille Keuffer livrés chez vous en un clic

Découverte d'une serre et des cultures biologiques de tomates, aubergines et autres légumes du soleil. Présentation du marché en ligne culti-shop.ch. Discussion et dégustation, avec M. Frédéric Keuffer, horticulteur et M. Vincent Keuffer, responsable marketing.

10 h à 12 h 40 participants

Serre de Cultibio Sàrl // Rte de Préverenges 1 // 1027 Lonay

Samedi 2 juin 2018 // L'épicerie de Lonay

Un magasin de produits locaux pas comme les autres

Visite de l'épicerie et présentation des buts de l'association. Témoignage d'un fournisseur local. Atelier créatif pour les enfants (7-12 ans) dont les parents participent à la visite. Discussion et dégustation de produits locaux, avec les membres du comité de l'association et un fournisseur local.

9 h à 11 h 30 participants

L'épicerie de Lonay // Rte de la Chérard 1 // 1027 Lonay

Mercredi 20 juin 2018 // Marco et Mathieu Cuendet

250 variétés de fruits et légumes cultivés avec passion

Balade culinaire à travers champs, serres, tunnels et découverte des nombreuses spécialités du domaine (fleurs comestibles, mini-légumes). Présentation des paniers de légumes livrés à Préverenges (marche-cuendet.ch) et du self-service de salades. Discussion et quatre-heures.

14 h à 16 h 40 participants

Marché Cuendet // Rte de Bussigny 66 // 1121 Bremblens

COMMUNE DE PRÉVERENGES

Prév' mange

VISITES GRATUITES 2017-18

Découvrez les coulisses de nos entreprises locales

Outils et initiatives existantes pour un passage à l'action

3. Les paniers de légumes contractuels de proximité

Qu'est-ce que c'est ?
Les avantages ?

https://www.fracp.ch/concept

Outils et initiatives existantes pour un passage à l'action

3. Les paniers de légumes de l'Association A la Belle Courgette

Initiative de rencontre (lien producteur & consommateur)
Témoignage personnel (aspect pédagogique)

TOUS JARDINIERS POUR DES LÉGUMES LOCAUX À L'ANNÉE

L'association «À la Belle Courgette» proposera dès 2020 des paniers de légumes hebdomadaires aux consommateurs prêts à mettre les mains dans la terre. Plus...

Par Laura Juliano 04.11.2019

Outils et initiatives existantes pour l'action

4. Les initiatives de sensibilisation

→ pour un apprentissage basé sur la pratique et l'expérientiel
→ pour se relier au vivant afin de mieux agir pour le climat
→ pour apporter chaleur, enthousiasme et courage pour agir sur le long terme.

Pour les adultes

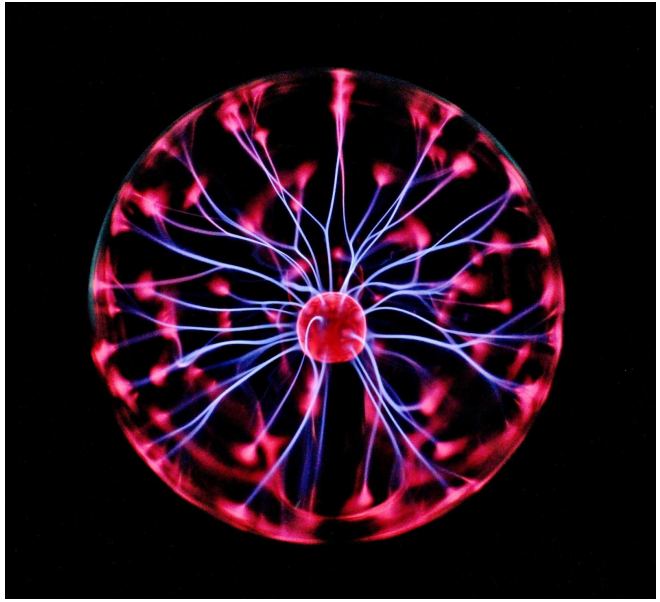
- Les carrés potagers en libre accès, les jardins participatifs etc.
- Les annonces d'aide au jardin et/ou rencontres autour du jardinage https://www.1000mains.ch/le-jardin/ + www.permaculture.ch
- Les formations en permacultures en suisse romande https://www.permaculture.ch/permaculture/formations
- Une nouvelle formation en microferme : https://www.u-farming.ch

Pour les enfants

- Ecole à la ferme https://www.schub.ch/fr/eaf/projet/
- Le jardin aux milles mains https://www.1000mains.ch/activites/jeunesse/
- Les carrés potagers scolaires

Pause dynamique (15’)

Energizer



Mise en action

Projets collectifs

1) Faire naître des projets collectifs pour faire avancer les choses
2) Nous sommes là pour vous soutenir dans la réalisation (coaching)
3) Ces activités peuvent éventuellement faire l'objet d'ateliers pratiques (mis en avant par GPClimat)

Mise en action (10’)

Travail pratique

Ecrire sur un papier l’ébauche d’un projet collectif autour de l’alimentation que tu souhaiterais lancer

Pitch festival

Présentation en une phrase

HISTOIRE PERSONNELLE

VISION

QUI/QUOI/QUAND OÙ
POURQUOI
COMMENT

INTERACTIONS AVEC L'AUDIENCE

INTERACTIONS AVEC L'AUDIENCE

Formation des équipes de travail (5’)

Travail pratique

Rejoins le pitch ou l’idée qui te parle et qui t’inspire le plus afin de participer à la co-création et à la concrétisation de ce projet

1er défi d’équipe (10’)

Mission impossible

Voici les défis à relever en **10** minutes !!!

1. Connaître le nom des autres par coeur
2. Connaître l’âge total du groupe
3. Connaître le nombre de langue parlée dans la pièce
4. Chacun doit connaître ce qu’une autre personne voulait faire quand elle était petite
5. En équipe créer un roman-photo en 5 images avec un votre stylo/papier
6. Compter le nombre de marches que vous avez monté pour venir dans cette salle
7. Créer une chaîne de force, c’est-à-dire connaître une force/qualité de la personne assise à droite de vous dans le cercle

2ème défi d'équipe (40')

Travail pratique à présenter aux autres

1. Définissez votre **vision (ou votre grand rêve fou)**
2. Décrivez **votre projet**
3. Quelles sont les **actions** que vous allez mettre en place pour le réaliser ? élaborez **un planning d'action**
4. Déterminez les **ressources à disposition**
5. Complétez la **fiche d'ébauche de projet** distribuée (guide d'aide à la concrétisation du projet)
6. Trouvez un **nom** à votre projet
7. Faites **un dessin et/ou logo** pour illustrer votre projet

⚠️ Écrivez tout ça sur 1 flipchart pour le présenter

Ébauche de projet(s) collectif(s)
pour agir ensemble dans le domaine de l'alimentation

MOTIVATION
Quelle est ma motivation principale à réaliser ce projet collectif ?

IDÉE(S) DE PROJET
Décrire l'ébauche d'un ou plusieurs projet collectif dans le domaine de l'alimentation dans lequel j'aurai envie de m'investir

ENTOURAGE
Qui sont les personnes et/ou organisations qui peuvent m'aider à mettre en place ce projet ? (et à informer de cette envie)

RESSOURCES
Quelles ressources ai-je à disposition pour réaliser ce projet (contacts, compétences, temps à disposition etc.) ?

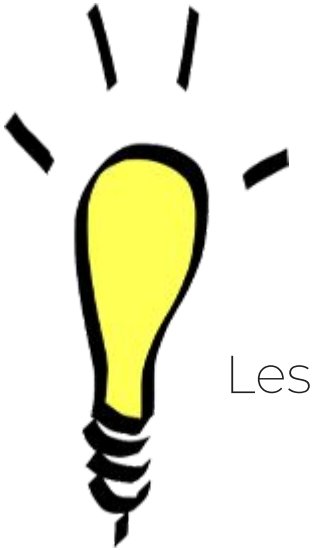
BESOINS
Quels sont les besoins restant pour réaliser ce projet ? et qui éventuellement pourraient être comblés par la suite de la formation (contacts, compétences, questions en suspens etc.)

ÉCHÉANCIER
D'ici la prochaine rencontre (lors du module 3), 3 objectifs (ou 3 actions) que j'aimerai bien avoir déjà réalisés à propos de ce projet ?

Dates provisoires pour la réalisation du projet ?

Présentation (3’ par groupe)

De l'évolution du projet de chaque groupe



Le projet c’est quoi ?
Les ressources ?
Les questions en suspens ?
Les échéanciers ?
La suite ? next steps

et aide du groupe

Le projet c’est quoi ?
Les ressources ?
Les questions en suspens ?
→ Des réponses à apporter de votre part pour aider le groupe
Les échéanciers ?
La suite ? next steps

La suite ?

Concrétisez vos projets, on est là pour vous coacher :)
Vous pouvez nous contacter à tout moment pour cela

De notre côté, nous allons vous contacter par téléphone
(liste à compléter, svp)

Un email avec une questionnaire d'évaluation suivra
(liste à compléter, svp)
Merci d'y répondre!

Visite de l'après-midi départ en train 14h54

Clôture Débriefing

MERCI !

Avez-vous des questions ?
Ecrivez nous :)

Des questions complémentaires ?

Contactez nous à l'adresse suivante :

anna.klingemann@gmail.com 078 881 55 40

alizeharpe@hotmail.com 078 686 33 73

“

Le monde n’a pas besoin de quelques personnes qui font parfaitement les choses mais de beaucoup de personnes qui font les choses bien

”

On vous encourage à remplir le plan d’action que l’on vous enverra