

## FICHE 2 – ACTION CROQUE TA POMME

*Pour fêter l'arrivée de l'automne, la première mobilisation invite à manger une pomme locale (ou un autre fruit local et de saison) pour prendre conscience de l'impact CO<sub>2</sub> des aliments mais également de l'énergie cachée derrière tous les biens de consommation (énergie grise). De nombreux documents dans la deuxième section précisent les thèmes abordés ci-dessous.*

### Date de mobilisation ?

Le vendredi 16 octobre 2009

### Action commune ?

Manger une pomme locale (ou un autre fruit de saison) comme collation



### Organisation concrète ?

Soit les élèves amènent une pomme locale, via une sensibilisation et/ou une consigne aux parents, soit l'école vend des pommes ou les distribue gratuitement. En cas de commande, nous conseillons l'agriculture biologique ou intégrée, si possible chez le producteur.

### Thèmes à aborder ?

- Coût environnemental du transport des marchandises
- Alimentation et impact sur l'environnement
- Énergie grise (énergie cachée derrière les biens de consommation)
- l'agriculture bio
- les pesticides et engrais
- l'éco-consommation
- les rapports Nord-Sud.

### Lien avec les changements climatiques ?

Beaucoup des biens que nous consommons ont nécessité une énergie considérable pour être produit et transporté : extraction des matières premières, production, stockage, emballages, conservation, etc. Toute cette énergie est généralement produite à partir de ressources fossiles, sources de gaz à effet de serre !

Les aliments que nous mangeons quotidiennement proviennent des 4 coins de la planète. En moyenne nos aliments parcourent 2000 km avant d'arriver dans nos assiettes. Exemples d'aliments globe-trotters que nous mangeons régulièrement ? Banane, kiwi, cacao, thé, café... Mais aussi certains poissons ou crustacés, comme les scampis, ou encore certaines viandes, comme le bœuf d'argentine. A certaines périodes de l'année ou dans certains continents on trouve même des oignons de Nouvelle-Zélande et des asperges de Chine !

En fonction du nombre de kilomètres parcourus et des modes d'acheminement, l'impact CO<sub>2</sub> des aliments varie ! L'avion est le mode de transport le plus polluant.

### Gain CO<sub>2</sub> ?

Selon nos calculs, l'économie de CO<sub>2</sub> est d'environ 36 grammes lorsqu'on mange une pomme belge à la place d'un fruit importé, par exemple d'Espagne en camion (nectarine, mandarine, orange...). Reporté sur l'ensemble de la population belge (10 millions d'habitants) ce sont 360 tonnes de CO<sub>2</sub> qui sont économisées avec une collation locale à la place d'une collation « importée ».





### Fruits de l'automne et de l'hiver ?

- Pommes et poires
- Noix et noisettes

- une façon de contribuer à la diminution des émissions de CO<sub>2</sub>.

### Manger une pomme locale et de saison, c'est

- un geste quotidien parmi tant d'autres,
- une occasion de réfléchir à l'énergie qui se cache derrière nos actions
- manger des produits plus frais, goûteux et généralement meilleur marché.

### Pourquoi préférer les aliments locaux et de saison ?

- Pour diminuer les émissions de CO<sub>2</sub> causées par le transport des aliments.
- Pour soutenir l'agriculture locale.

## En faire plus

Sur base de l'action Croque ta pomme, nous vous invitons à pérenniser l'action durant l'automne et/ou à en mener d'autres en lien avec l'énergie grise et l'alimentation.

### Divers exemples d'actions et thématiques à aborder

- Proposer une leçon ou un travail de recherche pour découvrir les fruits et légumes de saison.
- Organiser un buffet, une collation ou un lunch durable, c'est-à-dire à base de produits locaux et de saison. Eventuellement pérenniser ce type d'initiative. Entamer une réflexion sur "Qu'est-ce que manger durable?".
- Organiser une journée « oreilles libres » ou « jeux de société », c'est-à-dire une journée sans MP3 et/ou GSM (ces petits jouets technologiques cachent beaucoup de matières premières et un nombre incalculable de kilomètres).
- Organiser une « Journée tartines au fromage » ; la viande a un impact CO<sub>2</sub> et environnemental conséquent !
- Organiser une « Journée végétarienne » pour découvrir les aliments d'un régime végétarien (légumineuses, céréales, oléagineux...) et la diversité de possibilités.

### A votre imagination

**Tenez-nous au courant de vos actions « plus »**