

# La durabilité passe par l'estomac

**La consommation alimentaire, un acte de santé et de citoyenneté !**

Notre alimentation est sillonnée par les multiples enjeux de la durabilité.  
Page 2

**Les nanotechnologies dans l'alimentaire:  
une chance ou un risque?**

Madame Monigatti du Forum alémanique des consommateurs pèse le pour et le contre. Page 7



## L'alimentation durable : bonne pour la Terre, bonne pour nous

À l'image du monde, les uns ont trop, et d'autres pas assez. Deux chiffres significatifs illustrent cette contradiction : 850 millions de nos semblables ne mangent pas à leur faim, tandis que plus d'un milliard d'humains souffrent de trop manger. Et avec les impacts sur le coût de la santé que provoque cette «malbouffe» on pourrait nourrir tous ceux qui, sur Terre, ont faim...

L'alimentation est donc clairement une priorité essentielle de tout développement humain, et c'est bien naturellement que le développement durable inclut le droit à l'alimentation pour tous. Ce droit est à son tour qualifié, car il ne saurait s'agir de n'importe quelle alimentation.

Nous mangeons trop, trop gras, trop carné, trop sucré, trop salé. 80% de notre alimentation est aujourd'hui issue des produits de l'industrie agro-alimentaire. Sols, plantes, animaux, nature sont banalisés, nivelés, de même que goûts et terroirs. On importe de tout à toute saison au mépris des bilans écologiques et sociaux...

Face à ces dérives, un mouvement de recentrage apparaît. Le développement durable fédère ici des approches de santé de l'environnement, de santé humaine, de protection de la fertilité des sols, de diversité biologique et culturelle. Les paradigmes d'une autre alimentation émergent, donnant davantage de place aux fruits et légumes de proximité, frais et de saison, de culture biologique ou du moins respectueuse des cycles naturels. Toutes ces approches tirent à la même corde, celle d'un meilleur équilibre et de plus d'équité.

**René LONGET**  
Président d'equiterre

# Dans notre assiette : des enjeux environnementaux et sociaux

Notre comportement alimentaire a des incidences sur notre qualité de vie, l'économie et l'environnement. C'est pourquoi il est crucial d'éveiller notre conscience aux apports positifs d'une nutrition équilibrée pour notre corps, comme aux bénéfices d'une production et d'une consommation agro-alimentaires durables pour nos régions et notre planète.

Qu'est-ce que l'acte de manger ? C'est avant tout un geste habituel ancré dans le quotidien, répondant à une nécessité vitale. En termes plus scientifiques, on peut préciser qu'il répond à un besoin physiologique fondamental - à la base de la pyramide des besoins de Maslow<sup>1</sup> -, permettant de protéger, de construire et d'entretenir notre tête et notre corps.

On peut voir également dans l'acte alimentaire l'occasion d'un bon moment de retrouvailles et de convivialité, en bref l'importance du lien social. Cela est - était ? - une constante à travers les âges, les cultures et les civilisations : le repas est un moment de partage, de générosité, de don de soi et de découverte de l'autre. Plusieurs religions du monde ont vu dans la prise du repas un moment sacré.

## Problèmes locaux et planétaires

Mais ces dimensions de l'acte alimentaire ne définissent pas encore complètement ce que manger veut dire. Le fait de consommer des aliments est aujourd'hui traversé par une superposition d'enjeux locaux et planétaires - allant de l'organisme à la biosphère, auxquels nous n'avons pas forcément conscience. Pourtant, ces problématiques sont d'une importance capitale pour notre propre survie, individuelle comme collective...

Mais restons encore un peu au niveau de l'individu et de l'optimisation de sa santé alimentaire. Les premiers aspects à prendre en compte sont à la fois d'ordre nutritionnel, culinaire et pécuniaire : pour manger sainement, on doit pouvoir diversifier les aliments en fonction de leurs

## Alimentation durable à l'échelle planétaire

Le droit à l'alimentation est un droit fondamental inscrit dans la Déclaration des droits de l'homme de 1948. La sécurité alimentaire est assurée lorsque tous les êtres humains peuvent accéder, tant physiquement qu'économiquement, à une alimentation saine et suffisante. Aujourd'hui, plus de 850 millions de personnes souffrent de la faim. L'objectif de la Déclaration du millénaire qui demande de réduire de moitié ce nombre d'ici 2015 semble loin d'être atteint. De nombreux Etats africains restent les plus touchés.

Pourtant, notre planète regorge de ressources. Malheureusement, les intérêts économiques l'emportent sur les besoins sociaux et écologiques. Pour prendre un exemple, l'Europe produit deux fois plus de denrées

alimentaires qu'elle n'en consomme. Les excédents de nourriture sont jetés. Les exportations de fourrage constituent un autre problème. Dans le monde, 36% des récoltes de céréales et 70% des récoltes de soja servent à nourrir les animaux. Du point de vue de l'accès à l'alimentation, nos animaux domestiques sont devenus des concurrents pour les populations des pays en développement.

Le commerce équitable peut constituer un moyen d'instaurer plus de justice dans l'accès à l'alimentation. Chacune et chacun d'entre nous peut contribuer à cette amélioration par l'achat de produits commercialisés à un prix équitable.

Pour plus d'informations, consultez le site : [www.fao.org](http://www.fao.org)



**La production agricole est un maillon essentiel de la chaîne alimentaire. Si l'on considère l'environnement ou la santé, le mode d'exploitation n'est pas anodin.**

quatre groupes principaux, présentés ci-après en ordre décroissant de la quantité à ingérer quotidiennement<sup>2</sup> :

**Végétaux** (fruits et légumes)

**Farineux** (pommes de terre, riz, pâtes, etc.)

**Produits laitiers** (lait, fromage, yogourt, etc.)

**Aliments riches en protéines** (poisson, viande, œufs, tofu, etc.)

#### **Des inégalités sociales de santé...**

Mais le bât blesse sérieusement dans le fait que les savoir-faire hérités de nos cuisines se perdent aujourd'hui dans notre culture du stress, du « pas le temps ! » et des aliments agro-alimentaires high-tech transformés ne répondant pas toujours aux normes conseillées d'équilibre nutritionnel. Notre culture alimentaire et culinaire s'est profondément modifiée, notamment par l'accélération du rythme de vie, l'apparition de cellules familiales plus petites et l'isolement, mais aussi par le creusement du différentiel existant entre les niveaux de revenu et d'éducation.

En effet, les inégalités sociales de santé sont aussi marquées par les fortes différences existant dans les habitudes de consommation. La condition d'un faible

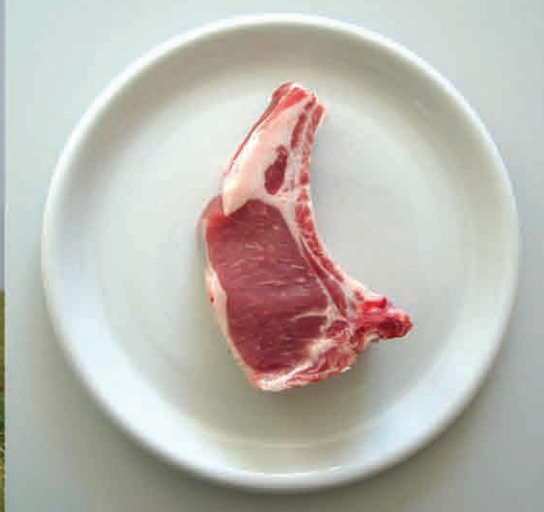
niveau socioéconomique a effectivement une influence sur la prise de poids, avec les conséquences négatives potentielles en termes de santé physique et mentale que l'on connaît. Les stigmatisations en tout genre font enfler les problèmes et les complexes physiques, nourris par le culte actuel voué à la minceur, voire à l'anorexie...

Faut-il en conclure que le critère économique et le pouvoir d'achat sont directement corrélés à notre bien-être ? Oui, mais pas complètement car il est possible de se nourrir correctement en ménageant son porte-monnaie. Les fruits et les légumes peuvent nous paraître chers, certes, mais parmi les produits régionaux et de saison, on peut souvent obtenir l'optimum recherché en termes de goût, de prix et de qualité. Et la viande me direz-vous ? Et bien, il n'est absolument pas nécessaire d'en manger à chaque repas, ni tous les jours car la qualité des protéines animales qu'elle contient peut tout à fait se trouver dans l'association de protéines végétales, en mélangeant produits céréaliers (farineux) et produits laitiers ou légumes secs.

Une réflexion sur notre cadre de vie devrait aussi être amorcée : notre environnement est-il favorable à notre santé nutritionnelle ? La réponse se dessine par l'observation des tendances actuelles : espaces (sub-) urbains qui accueillent les colosses du car-shopping et de l'hyperconsommation ; distributeurs et étalages de snacks qui s'infiltrent dans les espaces publics ; ou encore « pluie acide », sucrée et gazéifiée qui tombe en tout lieu et qui arrose en volume toujours plus grand le gosier de nos jeunes gens.

Les conséquences ne se font pas attendre et la surcharge pondérale apparaît fortement, notamment chez les enfants. L'obésité est considérée par L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) comme une épidémie mondiale, accélérée par la sédentarité télévisuelle et un manque certain d'activité physique. Elle constitue un facteur de risque, notamment pour les maladies cardio-vasculaires, certains cancers et le diabète de type 2.

Plongés dans cette atmosphère de surconsommation, nous n'avons pas toujours conscience de ses impacts négatifs, qui nous atteignent au plus profond de nous-mêmes, jusque dans notre chair.



**Plus on transforme une denrée alimentaire, plus on augmente les répercussions négatives sur l'être humain et la nature.**

### ...et des impacts sur l'environnement

Par ailleurs, ces tendances ont aussi des effets sérieux sur l'environnement. La croissance du marché alimentaire, par les nombreux transports qu'il engendre, contribue largement à la pollution atmosphérique et aux émissions de CO<sub>2</sub>. La production agricole comporte également des coûts environnementaux importants.

En matière de produits d'origine animale, par exemple, la consommation des suisses correspond à une part de 9% de leur empreinte écologique totale<sup>3</sup>. Cela est tout simplement dû à la grande quantité de fourrage que requiert l'élevage : il faut 10 à 12 protéines végétales pour obtenir une protéine animale sous forme de viande, d'œuf ou de fromage ; ainsi, on doit faire consommer 10 kilos de céréales à un bœuf pour obtenir un kilo de viande<sup>4</sup>.

La réduction de notre empreinte écologique passera donc aussi par notre assiette et la quantité consommée de produits animaux. La première étude de la durabilité réalisée pour la Suisse propose l'objectif à long terme (2050) de réduire cette con-

sommation de deux tiers, à 50 grammes par personne et par jour<sup>5</sup>.

Dans la perspective du développement durable, il est également pertinent que l'on tente de sauvegarder et valoriser nos terres agricoles, qui correspondent aujourd'hui à un auto-apvisionnement estimé à 60%. Cette préservation de la production alimentaire nationale permet de diminuer ainsi notre dépendance énergétique vis-à-vis de l'extérieur. Elle doit servir à développer encore l'agriculture de proximité qui offre la possibilité de fidéliser la clientèle urbaine, en mettant l'accent sur l'agriculture biologique par exemple, ou sur la traçabilité, la provenance et l'identité – labels régionaux, AOC et produits du terroir.

Dans le canton de Genève, le label Genève Région-Terre Avenir, par exemple, opte pour une agriculture péri-urbaine qui garantit des critères de rémunération équitables aux producteurs locaux, tels qu'ils sont appliqués à certaines denrées tropicales importées<sup>6</sup>.

On le voit, la santé de notre corps est intimement liée à la santé de la Terre. L'acte alimentaire n'est donc pas qu'un geste anodin appartenant à la routine du quotidien. C'est aussi un acte responsable, qui relève autant de notre identité locale que de la prise de conscience qu'il est important de se comporter, aujourd'hui, en citoyen du monde.

### Alexandre Burnand

Chargé de projet

<sup>1</sup> La pyramide des besoins est une théorie sur la motivation impliquant une hiérarchisation des besoins humains, élaborée par le psychologue Abraham Maslow dans les années 1958

<sup>2</sup> Pyramide alimentaire, tirée du site de la Société Suisse de Nutrition, <http://www.sge-ssn.ch>

<sup>3</sup> Mesure de la surface utilisée pour répondre à tous nos besoins en ressources naturelles ; Office fédéral de la statistique (2006), L'empreinte écologique de la Suisse, Une contribution au débat sur la durabilité

<sup>4</sup> Pierre Rabhi (2006), Manifeste pour la terre et l'humanisme

<sup>5</sup> Infras (1996), Sur un trop grand pied – Chiffres et objectifs pour une Suisse durable

<sup>6</sup> Label Max Havelaar par exemple

## La durabilité et l'alimentation: testez vos connaissances !

**1.** Le domaine de l'alimentation est une préoccupation essentielle pour l'équilibre écologique de notre planète. Si l'on se réfère à la charge globale sur l'environnement, quel est le pourcentage imputable à l'alimentation en termes de consommation d'énergie et de production de gaz à effet de serre?

- a :** 20% énergie primaire, 20% gaz à effet de serre
- b :** 10% énergie primaire, 80% gaz à effet de serre
- c :** 0,3% énergie primaire, 1,5% gaz à effet de serre

**2.** L'agriculture biologique et la conventionnelle se distinguent par leurs aspects écologiques, mais aussi par leur impact sur la santé : les engrais chimiques, les pesticides et les résidus

d'antibiotiques ont des effets non négligeables sur notre santé. Comment se répartit le pourcentage de la population entre les individus qui achètent des denrées bio pour leur santé et ceux qui le font pour raisons environnementales ?

- a :** environnement : 40%, santé : 50%
- b :** environnement : 10%, santé : 80%
- c :** environnement : 60%, santé : 30%

**3.** Le transport des denrées alimentaires est à l'origine d'une grande partie de la consommation d'énergie dans le domaine de l'alimentation. Combien de kg de fruits produits dans la région pourrait-on fournir avec la même consommation d'énergie que pour le transport par avion d'1 kg de kiwis de Nouvelle Zélande?

- a :** 15 kg

- b :** 580 kg
- c :** 6'800 kg

**4.** L'argument principal qui plaide en faveur de l'achat de produits de saisons est la consommation élevée d'énergie pour les serres chauffées. Il se pourrait qu'une tomate produite en Suisse sous serre exige une consommation énergétique plus élevée qu'une tomate produite en plein air en Italie. Quelle est la consommation d'énergie supplémentaire nécessaire à la production d'une tomate sous serre par rapport à une tomate en plein air?

- a :** 2x plus
- b :** 20x plus
- c :** 10x plus

# Service

## LITTERATURE

**La Suisse face au miroir ? Version tout public illustrée du cinquième rapport sur la nutrition en Suisse.** Office fédéral de la santé publique (édit.), 2005. 70 p. & CD, CHF 15.-



La version tout public illustrée contient des morceaux choisis du 5ème rapport sur la nutrition en Suisse. Le rapport complet est disponible sous forme de CD.

La brochure est axée sur le comportement nutritionnel des jeunes car le renforcement de la tendance à la surcharge pondérale s'observe en premier lieu chez les enfants et les adolescents. Elle livre par ailleurs des données intéressantes sur la nutrition dans notre pays et sur les maladies liées à l'alimentation.

## Pour une consommation responsable



Respecter les principes de durabilité lors de ses achats n'est pas chose facile. Comment se comporter en consommateur et apprendre à se renseigner sur la provenance et la qualité des produits ? En se procurant la brochure Pour une consommation responsable.

Editées par le Canton de Genève dans le cadre de son Agenda 21, ces 24 fiches déclinées selon les types de produits de consommation, aident à se poser les bonnes questions devant les étalages bondés des supermarchés.

La brochure est disponible dans les grands magasins Migros et téléchargeable sur le site du Département du Territoire du Canton de Genève.

## SITES WEB

### [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)

La Société suisse de nutrition propose une multitude de conseils sur son site Internet : un test nutritionnel en ligne, des bons tuyaux contre l'embonpoint, des recettes de cuisine, des ouvrages et du matériel didactique, ainsi que des informations sur de nombreux autres projets et services.

### [www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung](http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung)

L'Office fédéral de la santé publique OFSP encourage la sécurité alimentaire en Suisse. Son action englobe l'évaluation des risques alimentaires, la création de réglementations et bases légales et des campagnes tout public de promotion de la santé.

### [www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)

Le mouvement « slow food » lutte contre la standardisation du goût et revendique le plaisir du palais : « au problème que pose la « fast life » qui, au nom de la productivité, a profondément modifié notre mode de vie et menace l'environnement, le « slow food » apporte une solution d'avant-garde ».

### [www.gesundheitsfoerderung.ch](http://www.gesundheitsfoerderung.ch)

Le poids corporel est l'un des axes principaux de travail de Promotion Santé Suisse. Avec une campagne de sensibilisation sur le thème du surpoids, PSS tend à promouvoir une alimentation saine et la pratique régulière d'une activité physique au sein de la population.

### [www.sustainablefoodlab.org](http://www.sustainablefoodlab.org)

La mission de cette communauté de leaders économiques et sociaux du monde entier est de réfléchir à la façon de produire, vendre et distribuer les produits

alimentaires et d'accélérer le changement vers une alimentation durable.

### [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Fourchette verte est un label de restauration de qualité qui propose des menus alliant plaisir et alimentation saine, équilibrée et variée. Son objectif est de modifier les habitudes et comportements des restaurateurs et des consommateurs.

## PROJETS

### **Suisse Balance**

Suisse Balance allie les thèmes de l'alimentation, de l'exercice physique et du poids corporel. Ce programme soutient des projets politiques et sociaux de sensibilisation de la population favorisant un mode de vie sain qui comprend des exercices physiques et une alimentation équilibrée. Il propose une large palette de mesures dont, par exemple, la formation de responsables de camps de jeunesse (projet « Voilà fait bouger »), un programme de motivation pour écolières et écoliers (« Moving Lifestyle ») ou la sensibilisation des familles immigrées (« Miges Balù »). Informations complémentaires sur le site : [www.suissebalance.ch](http://www.suissebalance.ch)

### **Les Jardins de Cocagne**

Cette coopérative genevoise de production et de consommation maraîchère biologique fournit chaque semaine quelques 400 ménages en légumes produits aux portes de Genève. Le prix des abonnements est fixé en fonction du salaire mais chaque bénéficiaire, quel que soit son revenu, est tenu de travailler 4 demi-journées par an au jardin. Une autre façon d'aborder l'alimentation de façon globale et intégrée. Pour plus d'informations : [www.cocagne.ch](http://www.cocagne.ch)

## AU REVOIR KASPAR !



Kaspar Zirfass nous a accompagnés comme chargé de projet depuis 2005. Il nous a apporté sa rigueur scientifique, sa sensibilité et sa belle humeur. Il a notamment œuvré dans

des projets liés au climat, à la communication et à la conception d'activités pour les membres d'equiterre et le grand public. Aujourd'hui sa trajectoire de vie s'oriente vers d'autres cieux. En effet, Kaspar Zirfass a décidé d'accomplir son service civil à BirdLife Suisse, l'Association suisse pour la protection des oiseaux. Nous lui souhaitons beaucoup de plaisir dans cette nouvelle activité qui le rapprochera encore un peu plus de cette nature qu'il aime tant. Toute l'équipe d'equiterre peut déjà dire qu'elle sera ravie de recroiser son chemin !

**Nos achats alimentaires influencent de manière décisive notre comportement nutritionnel. Allez faire vos courses à pied, à vélo ou en transports publics et prenez le temps de les accomplir de façon réfléchie!**

## PORTRAIT DE MEMBRE



La parole est donnée à Arnaud Zufferey, né en 1980, Sierre

### Quelle est votre activité professionnelle ?

J'ai étudié l'informatique à l'EPFL puis j'ai suivi, dans

la même école, un master en environnement et diverses formations continues en énergie. Je travaille à mi-temps sur plusieurs projets dans ces trois domaines. Je consacre le reste de mon temps à la promotion du développement durable à travers quelques associations (Cohabiter.ch, DarkSky.ch, Mobility.ch, etc.).

### Comment avez-vous fait la connaissance d'equiterre ?

Lors de mon travail de diplôme en environnement, je cherchais des publications de la SPE. Je ne les ai jamais trouvées, mais j'ai découvert equiterre. Je n'ai pas perdu au change.

### Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement chez equiterre ?

Le développement durable est présent partout aujourd'hui, mais surtout dans les départements marketings des multinationales... equiterre est à la fois au cœur du développement durable, à la pointe des connaissances et proche des citoyens. La présence de femmes intelligentes et engagées dans l'équipe est aussi un atout à mes yeux, dans ce monde trop masculin.

## ASSEMBLEE GENERALE 2007 D'EQUITERRE

Notre assemblée générale annuelle aura lieu le **mercredi 27 juin**. Cette année encore, nous nous retrouverons, de 16h à 19h, dans la salle de séminaire de la maison Vatter à Berne. Et comme de coutume, l'assemblée statutaire sera suivie d'une partie consacrée à un sujet d'actualité en rapport avec le développement durable. Vous trouverez de plus amples informations sur l'invitation qui accompagne cet equiterre info. Pour terminer, un apéritif vous sera proposé avec de délicieux amuse-bouche biologiques et – s'il fait beau temps – sera servi sur la terrasse!



# Interview

## Les nanotechnologies dans l'alimentaire: une chance ou un risque?

Fabiola Monigatti dirige le Forum alémanique des consommateurs (Konsumentenforums kf), un important centre de conseils et d'informations sur tout ce qui touche à la consommation. equiterre a demandé à Madame Monigatti quel était l'avis du forum kf sur l'utilisation des nanotechnologies dans l'alimentaire.



Fabiola Monigatti

**Madame Monigatti, l'organisme que vous dirigez s'intéresse aussi à la nutrition. Récemment, le forum kf a organisé des exposés et des discussions sur les nanotechnologies dans l'alimentaire. Pourquoi les nanotechnologies?**

Les nanotechnologies constituent l'une des technologies-clés du 21<sup>ème</sup> siècle. L'industrie utilise cette technologie depuis quelque temps dans le but de créer des composants qui présentent des propriétés et fonctionnalités nouvelles [cf. encadré]. L'utilisation des nanotechnologies dans l'alimentaire n'est pas encore au point. La recherche sait que la prudence est de rigueur dans ce domaine. Le forum kf suit avec attention son évolution et demande tant aux chercheurs qu'aux industriels de l'alimentaire la plus grande transparence sur les avantages et les risques liés aux nanotechnologies. Informer le plus tôt possible sur leurs effets permettra d'éviter la peur et l'insécurité des consommatrices et des consommateurs. C'est un enseignement que nous devons tirer de l'expérience des OGM.

**Les nanotechnologies offrent également des possibilités nouvelles – notamment pour les consommateurs responsables. Elles pourraient permettre par exemple la production d'emballages qui indiquent la fraîcheur des aliments. Comment le forum kf se positionne-t-il par rapport aux risques et aux avantages des nanotechnologies?**

Le forum kf attend des informations

claires et objectives sur les promesses et les risques de ces nouvelles technologies. Nous sommes en contact permanent avec l'industrie, les autorités et les chercheurs et participons aux divers groupes de travail existants. Nous savons que les nanotechnologies sont déjà couramment utilisées dans de nombreux domaines. Comme vous le mentionnez à juste titre, ces technologies semblent extrêmement prometteuses dans le secteur des emballages. Pour l'alimentaire, la prudence s'impose encore. Cependant, nous sommes convaincus que l'industrie alimentaire est consciente du scepticisme et des réticences des consommatrices et consommateurs. Les chances d'acceptation de ces nanotechnologies dans les denrées alimentaires dépendent de la clarté de la présentation de leurs avantages.



**Quelques grands distributeurs contrôlent presque toute l'industrie alimentaire, ce qui rend son accès toujours plus difficile aux petits producteurs.**

**Quels sont les risques des nanotechnologies par rapport à une alimentation saine?**

On a beaucoup écrit, mais on a aussi fait beaucoup de découvertes sur leur utilisation dans l'alimentaire. Il est manifeste que les nanotechnologies pourraient présenter un intérêt pour les industriels de cette branche, en particulier dans le secteur de la recherche d'arômes. Les nanoparticules naturelles, animales ou végétales, sont considérées comme inoffensives pour la santé. Par contre, les nanoparticules synthétiques dans les

aliments doivent encore être étudiées par rapport à leurs effets sur la santé.

**Un consommateur risque-t-il, aujourd'hui déjà, d'acheter de la nano-nourriture à son insu?**

Je ne crois pas. Si l'on entend par « nano-nourriture » des aliments contenant des nanoparticules synthétiques, il n'y a, à notre connaissance, aucun risque d'acheter des « nanoaliments » sans le savoir. Voyageons vers le futur. Nous nous trouvons dans une vingtaine d'années, quand le caractère inoffensif des nanotechnologies dans l'alimentation aura été prouvé. Quel nanoproduct achèteriez-vous?

Un milk-shake qui développe un arôme de fraise ou de vanille s'il est secoué plus ou moins longtemps. Cela éviterait des emballages inutiles et ménagerait l'environnement!

Interview: **Kaspar Zirfass**

### Que sont les nanotechnologies?

Le préfixe « nano » signifie un milliardième. Les nanotechnologies désignent la recherche de structures et de matériaux dont la taille est de quelques nanomètres. A cette échelle, les structures (particules ou surfaces) présentent des propriétés physico-chimiques modifiées. Pour prendre un exemple, les nanoparticules d'or sont rouges. La découverte de ces nouvelles propriétés offre à la recherche et à l'industrie des possibilités insoupçonnées : la médecine espère trouver des implants mieux supportés, l'industrie vestimentaire, des textiles qui repoussent la saleté et les industriels des articles de sport, des matériaux toujours plus légers, performants et résistants). Les nanoparticules synthétiques peuvent avoir un impact négatif sur la santé. On s'active à l'heure actuelle afin d'approfondir les études d'évaluation des risques encourus.

Pour des informations complémentaires, consultez le site: [www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch), [www.ta-swiss.ch](http://www.ta-swiss.ch) ou [www.konsum.ch](http://www.konsum.ch) (en allemand uniquement)

# Projets

## Un coffret pédagogique pour acquérir des notions sur l'alimentation durable !

L'objectif pédagogique de ce coffret, « Notre planète Alimen'Terre » est de sensibiliser les élèves du secondaire sur les enjeux qui touchent actuellement l'alimentation dans le monde, avec la perspective élargie du développement durable. Son contenu vise à créer des « passerelles » entre divers domaines, tels que le génie génétique et la santé, l'agriculture et l'environnement ou encore les rapports économiques Nord-Sud et la lutte contre la faim.

Les thèmes du coffret sont structurés selon les catégories suivantes : « L'histoire de l'alimentation et de l'agriculture » - « Cultures et nourritures » - « L'agriculture contemporaine » - « Un débat: le génie génétique et l'alimentation » - « Le commerce équitable » - « Nourrir la planète » - « L'alimentation, la santé et les inégalités sociales en Europe ».

Ils sont présentés dans un classeur contenant des fiches pédagogiques, un glossaire, une bibliographie, des références de sites Internet, des propositions de visites sur le terrain et d'activités pédagogiques. La mallette contient également des brochures d'informations et des vidéos pour les enseignants et les adolescents. Elle peut être commandée via notre site Internet ou par téléphone au 022 / 329 99 29.



«NOTRE PLANÈTE ALIMEN'TERRE»

## Un projet : Pour une alimentation saine et abordable

equiterre a mené récemment un projet de promotion de la santé pour le compte du Canton de Genève. Dans ce cadre, elle a souhaité démontrer qu'il est possible de manger de manière saine, abordable et respectueuse de l'environnement.



Des ateliers interactifs « Bien manger sans trop dépenser » et des visites conseillées de supermarché ont été réalisés. Dans les premiers, le public a découvert l'équilibre alimentaire en fonction de son budget et s'est formé à l'observation des emballages de produits alimentaires industriels. Dans la deuxième activité, un accompagnement en groupe était proposé pour aller faire des courses équilibrées et bon marché en choisissant les produits adéquats pour réaliser, de façon simple, des plats sains.

Les achats effectués visaient à respecter au mieux certains critères environnementaux : la consommation de produits locaux et de saison, le choix d'alternatives en matière d'aliments protéinés (ex : légu-



**L'industrie du sucre et des sucreries produit presque exclusivement des denrées alimentaires de faible valeur nutritive, mais consomme pour cette fabrication 20 à 30% de l'énergie nécessaire à l'ensemble du secteur de la production de denrées alimentaires.**

mes secs), les produits labellisés, etc. Ce projet a abouti à la conclusion d'un partenariat entre Migros Genève et le Département de l'économie et de la santé (DES) pour la promotion d'une alimentation saine dans les supermarchés.

## Consom'acteurs, réveillez-vous et venez nombreux à la Fête du Développement durable !

Pour l'édition 2007, la Fête du développement durable quitte la Plaine de Plainpailais pour s'installer dans les vertes allées du Jardin Botanique. Cette année, la manifestation se déroulera en parallèle à une grande exposition sur le réchauffement climatique, REAGIR, organisée par les Conservatoire et jardin botaniques de la Ville de Genève (CJB).

Toute l'équipe d'equiterre sera heureuse de vous accueillir sur son stand dédié au thème d'une l'alimentation saine et durable. Tout un menu !

**Date :** Samedi 9 et Dimanche 10 juin 2007  
**Lieu :** Jardin Botanique, Genève

### Soutenez le développement durable, devenez membre d'equiterre !

Membre individuel : CHF 70.-  
AVS/AI, étudiant(e), chômeur(-euse) : CHF 20.-  
Membre collectif : CHF 300.-  
Donateur(-trice) : montant au choix

### IMPRESSUM

equiterre info, n° 02/2007, mai 2007  
Anciennement SPE-info  
**Rédaction :** Camille Rol, Andrea Billeter  
**Textes :** Andrea Billeter, Alexandre Burnand, Natacha Litzistorf, René Longet, Camille Rol, Kaspar Zirfass  
**Images :** Andrea Billeter, Kaspar Zirfass, Alexandre Burnand  
**Graphisme :** Rafaël Schweizer, Lausanne  
**Traduction :** Elisabeth Kopp-Demougeot, Susanne Tober und Andrea Billeter  
**Tirage :** 3'500ex., Cyclus Print recyclé  
**Edition :** equiterre (anciennement SPE)  
Rue des Asters 22, 1202 Genève  
Tél : 022 / 329 99 29  
Fax : 022 / 320 39 77  
e-mail : info.ge@equiterre.ch  
Internet : www.equiterre.ch  
Compte postal : 12-20371-0

equiterre

Partenaire pour le développement durable