Dans un ouvrage qui vient de paraître Pierre Feillet, spécialiste de l'impact de l'évolution des sciences et des techniques sur l'alimentation, livre les clés du « bien se nourrir », en réduisant l'impact de nos repas sur l'environnement, et plus spécifiquement sur le réchauffement climatique.

c
isém
e
n
t le
c
h
a
n
gem
e
n
t
c
limati
q
u
e
.

« *Ce que nous mangeons est important pour notre santé mais aussi pour la planète. Pourtant, seuls quelques gouvernements (Brésil, Allemagne, Suède, Qatar) ont montré l'exemple en formulant des recommandations en faveur d'une alimentation avantageuse capable de faire face à deux des défis les plus pressants de notre époque, à savoir garantir une bonne alimentation pour tous et lutter contre le changement climatique* » conclut la FAO dans un rapport conjoint avec l'Université d'Oxford [1]
publié en Juin 2016.

En France, constate Pierre Feillet, «*l'ensemble des activités qui précèdent l'arrivée des aliments dans nos assiettes, « des semences à la cuisine », est responsable de 20 à 25 % des émissions des gaz à effet de serre, d'environ 10 % des dépenses énergétiques (en troisième position derrière le logement et le transport), de plus de la moitié des émissions de gaz acidifiants (en première position) et de près du quart des cas où la qualité de l'eau est insuffisante»* . [2] C'est dire à quel point nos habitudes alimentaires peuvent peser sur les bilans environnementaux de notre pays.

Peut-on se fier à l'affichage environnemental ? Doit-on privilégier les circuits courts et de proximité ? Faut-il consommer moins de viandes ? Que penser des poissons d'élevage ? Se nourrir avec des aliments biologiques est-il bénéfique pour la planète ? Comment gaspiller moins de nourriture ? Quels modes de cuisson privilégier ?

En abordant, de manière claire et documentée, dix questions essentielles pour l'homme et l'environnement, Pierre Feillet livre les clés du « bien se nourrir » tout en réduisant l'impact de n

os r
e
p
as s
u
r
l
'e
n
viro
n
n
em
e
nt
,
e
t
p
l
u
s
p
ré
c
isém
e
n
t le
c
h

a
n
gem
e
n
t
c
limati
q
u
e
. Il montre
c
o
m
ment il est
p
ossi
b
le
de composer ses repas sans mettre en danger les écosystèmes terrestres,
en gara
n
t
issa
n
t dans le même temps
n
os
b
es
o
i
n
s
n
u
t
ri
t
i
o
n
n
els et en
c

u
l
t
iva
n
t
l
es
p
laisirs
d
e la
t
a
b
le.
Car,
précise l’auteur,
« m
a
n
ger
d
e m
a
n
iè
r
e
c
i
t
oy
e
n
n
e
n
e
d
oit
p
a
s
ê
t

re
u
n
e
p
un
i
t
io
n
, mais
t
o
u
t j
u
s
t
e
u
n
e
a
ff
ai
r
e
d
e
c
o
n
n
aissa
n
c
es et
d
’
a
t
t
e
n
t
io

n»

.

Comment bien se nourrir en respectant la planète et notre environnement ? 10 questions à Pierre Feillet. Edp Sciences, 2016, 139 p.

Lire le rapport (en lecture seule)

Le rapport sera en vente sur le site d'Edp sciences à partir du **21 septembre.**

Pierre Feillet

Après de nombreuses publications scientifiques, Pierre Feillet, ingénieur agronome, directeur de recherche émérite à l'INRA, a publié plusieurs ouvrages accessibles à un public plus large et traitant de notre alimentation : *Quels futurs pour notre alimentation ?* (Ed. Quae, 2014) et en 2012 *Nos aliments sont-ils dangereux ? 60 clés pour comprendre notre alimentation* (Ed. Quae, 2012). Pierre Feillet est membre de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture de France.