

Alimentation



Fast food



Supermarché

Quels Gaz à Effet de Serre (GES) ?

Ils sont émis au cours de la production, de la transformation, de la consommation et de l'élimination des produits que nous consommons.

CO₂: l'utilisation d'énergies fossiles au cours des différentes étapes de production/consommation (fabrication d'engrais, chauffage de bâtiments d'élevage, production d'emballages, transport, transformation, incinération, etc.).

N₂O: c'est l'utilisation d'engrais en agriculture qui en est à l'origine. La production d'additifs chimiques en est aussi une source.

CH₄: les processus digestifs et les déjections des animaux d'élevage, la fermentation des déchets organiques dans les décharges sont les deux principales sources de méthane directement liées à la consommation de produits alimentaires.

Gaz fluorés: l'ensemble de l'industrie du froid (fabrication de produits surgelés, transport en camions frigorifiques, rayons de supermarché réfrigérés, etc.) est une source importante de gaz fluorés.

Problématique

De la production à la consommation, tous les aliments n'ont pas le même impact sur les émissions de gaz à effet de serre et donc sur le changement climatique.

Culture, engrais, irrigation, engins agricoles, transport, transformation, réfrigération, cuisson, etc., ces étapes consomment de l'énergie et sont sources de CO₂.

Comment concevoir une alimentation saine, équilibrée et « climatiquement correcte » ? Un même menu peut avoir selon la provenance des aliments et leurs modes de production des impacts totalement différents sur le climat ! Alors, quel menu choisir ?

Au fil de l'expo

Découvrez l'impact de différents types d'aliments sur les émissions de GES et les consommations d'énergie.

Découvrez comment réduire l'impact de notre alimentation sur le climat en choisissant les bons produits.

Au fil du jeu

Engagez Clim'City® vers la réduction des consommations de protéines animales.

Sensibilisez les consommateurs à l'utilisation de produits locaux et de saison.

Etiquetez les produits pour informer les consommateurs de l'impact de leurs achats.

Objectifs

- Comprendre les liens entre consommation et production.
- Comment nos choix alimentaires peuvent influencer sur les émissions de GES et les consommations d'énergie ?
- Envisager les moyens de passer de consommateur à consomm'acteur.

Notions clés

Production, transformation, conditionnement, utilisation, élimination, transports de marchandises, émissions de GES, produits locaux, produits de saison.