



AVEC **foodwatch** ET **KALAWAIT** KIT DU PETIT CONSOMMA(C)TEUR

La consommation, un impact majeur sur la biodiversité partout dans le monde

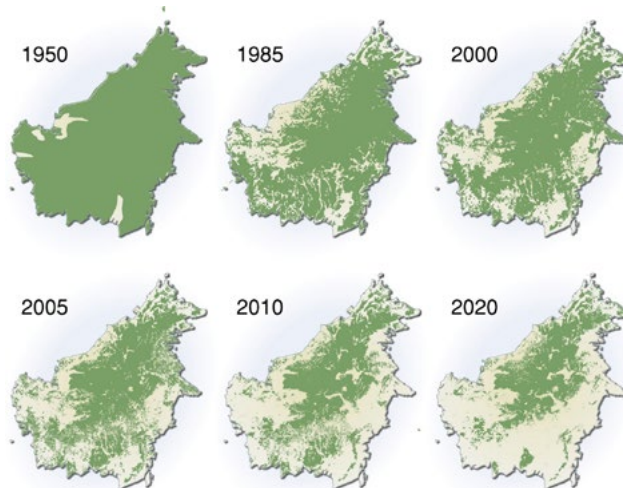
Suite à la projection du film d'animation "Sauvages", les associations Foodwatch et Kalaweit, partenaires du film, vous proposent un petit "kit du consomma(c)teur" pour les enfants. Dans le film d'animation, nous voyons que nos habitudes de consommation impactent directement la biodiversité partout dans le monde.



L'impact de la consommation sur la biodiversité

Les effets de nos modes de consommation sur la biodiversité. Quand les forêts disparaissent au profit d'activités humaines (cultures, mines, construction...) cela impacte les animaux sauvages qui ne peuvent pas survivre.

En Indonésie, **90% des forêts ont disparu**, les arbres sont coupés pour faire des meubles, du papier, du parquet et surtout pour produire de l'huile de palme vendue partout dans le monde. Pour vivre, les animaux ont besoin d'une forêt avec beaucoup d'arbres et de plantes différentes, ils ne peuvent pas survivre au milieu des palmiers.



L'Indonésie est l'un des pays où la déforestation est l'une des plus importantes au monde.

En 50 ans, elle a perdu plus de **50% de ses forêts**, qui couvraient 75% de son territoire.

Les îles de Sulawesi, Java, **Sumatra et Bornéo** sont les plus touchées, ces 2 dernières ont perdu entre **60 et 70% de leurs forêts à cause du palmier à huile**. L'équivalent de la surface de 3 terrains de football de forêt disparaît chaque minute.

L'Indonésie est le premier pays producteur d'huile de palme, devant la Malaisie. Une culture industrielle qui entraîne une pollution de l'air quand les forêts sont brûlées et aussi des rivières et fleuves avec le déversement des engrais et pesticides...

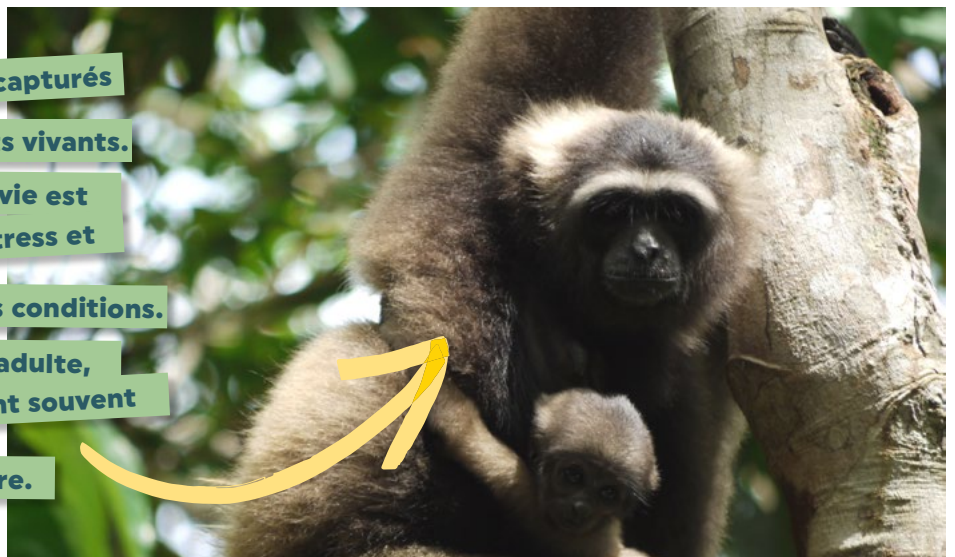


Toute compagnie ayant l'autorisation du gouvernement peut détruire la forêt comme elle veut. Ce sont souvent des terrains appartenant à des peuples de la forêt comme les Orang-Rimba de Sumatra ou les Penan de Bornéo, auxquels ils sont volés.

La disparition des habitats naturels met en danger la survie de la faune sauvage et aggrave le trafic d'animaux sauvages car l'accès à la forêt est facilité.

Au niveau mondial, le trafic d'animaux sauvages se situe en 3^e position après le celui de la drogue et des armes. Au contact des hommes, les animaux peuvent développer des maladies qui déciment leurs populations.

En Indonésie certaines espèces pourtant protégées par la loi sont capturées pour être mangées comme les chauves-souris (roussettes) ou les singes nasiques, pourtant proches de l'extinction et endémiques de Bornéo. D'autres espèces, comme les pangolins ou les ours, sont envoyées en Chine pour la gastronomie ou la médecine (et ses croyances...). A certains endroits on mange des chiens, ailleurs dans l'archipel de Mentawai on mange les gibbons de Kloss.



Les bébés gibbons eux, sont capturés pour être vendus comme jouets vivants.

Très fragiles, leur durée de vie est souvent courte à cause du stress et

de la captivité dans de mauvaises conditions.

S'ils survivent jusqu'à l'âge adulte, ils deviennent ingérables et sont souvent

tués par leur propriétaire.

Peu d'animaux sauvages échappent à ces trafics ; ours ; chats ; léopards ; langurs ; macaques ; tortues ; loutres ; orangs-outans etc. sont arrachés à leur forêt et enfermés à vie par des particuliers, dans des restaurants, des hôtels où ils n'ont pas leur place. Changer les mentalités et les croyances est difficile. En cas de possession illégale d'un animal sauvage, la police agit rarement. Les macaques ont un sort encore moins enviable car aucune loi ne les protège, et ne sont pas aimés par la population. Ils sont souvent capturés et dressés pour devenir des macaques dansants « Topeng Monyet », une pratique cruelle..

Notre alimentation, facteur de déforestation ?

Ce que l'on mange ici a un impact sur l'environnement là-bas. Notre alimentation est l'une des causes de la déforestation car nous importons des matières premières - comme l'huile de palme - qui provoquent de la déforestation dans d'autres pays du monde, comme l'Indonésie. Il y a un lien très fort entre la déforestation et notre alimentation : c'est ce qu'on appelle la déforestation importée, c'est-à-dire la coupe massive d'arbres pour produire de la matière première pour notre alimentation. C'est notamment le cas de l'huile de palme, du cacao ou du soja cultivé pour nourrir le bétail en Europe.

Comment repérer l'huile de palme dans notre alimentation (et l'éviter !) ?

Biscuits, gâteaux, pâtes à tarte, soupes, biscottes, chocolats... L'huile de palme, ingrédient bon marché, est présente dans la moitié des produits de consommation courante dans le monde. Produite essentiellement en Indonésie et en Malaisie, elle est aujourd'hui la première huile végétale mondiale et la quantité produite continue d'augmenter d'année en année.

En France, de plus en plus de consommateurs et consommatrices veulent des produits sans huile de palme. Pourtant on la retrouve à tous les étages des rayons. Et si les marques sont désormais tenues de faire apparaître l'huile de palme et ses dérivés dans la liste d'ingrédients, beaucoup jouent des pieds et des mains pour nous induire en erreur, et masquer l'huile de palme par du marketing.

L'huile de palme est présente dans de nombreux produits où on ne l'attend pas... mais elle n'est pas affichée clairement sur les emballages des produits ! Lisez bien la liste des ingrédients, surtout quand vous achetez des produits à base de beurre ou de chocolat, pour y identifier l'appellation "huile de palme" mais aussi les nombreux dérivés comme huile palmiste, graisse de palme ou palmiste ou encore oleïne de palme



Deux activités à faire en famille : agir au quotidien

DANS LES SUPERMARCHÉS repérer les labels qui aident à mieux consommer :

Dans les supermarchés, il est difficile de s’y retrouver pour faire des courses plus responsables ou plus durables. Quelques labels peuvent, sur les emballages, vous donner un coup de main. Apprenez à les repérer dans les rayons des supermarchés, pour qu’ils deviennent des alliés de votre alimentation !



Le Nutri-Score donne la qualité nutritionnelle d’un produit à l’aide d’une note, de A à E, et d’une couleur, de vert à rouge : plus un produit présente une bonne note et une couleur proche du vert clair, plus il est à consommer sans modération ! Les produits notés C, D ou E, avec une couleur plus foncée ne sont pas interdits, mais sont à consommer avec modération.



Le commerce équitable permet aux producteurs de nombreux pays d’Amérique latine, d’Asie ou encore d’Afrique de vendre leurs produits à un prix juste, qui leur donne un salaire et ne menace pas l’environnement. Ce label “commerce équitable” assure une meilleure rémunération et de meilleures conditions de travail pour les producteurs et la préservation de la planète.



Les labels “bio” européens et français font référence à des produits issus de l’agriculture biologique, c’est-à-dire cultivés sans produits chimiques, meilleurs pour notre santé. Les agriculteurs et agricultrices utilisent des méthodes de protection naturelle de leurs cultures.

POUR ALLER PLUS LOIN Le commerce équitable expliqué aux enfants :

<https://education.commerceequitable.org/wp-content/uploads/2021/02/Le-commerce-equitable-explique-aux-enfants.pdf>

EN CUISINE Une pâte à tartiner maison sans huile de palme

Préparation : 10 min - **Cuisson :** 5 min

Ingrédients:

- 200 g de chocolat noir patissier
- 100 g de beurre
- 150 g de noisettes en poudre
- une demi boîte de lait concentré sucré (200 g)

Si cela est possible, préférez acheter du chocolat issu du commerce équitable et des ingrédients issus de l’agriculture biologique.

Etape 1 - Faire fondre au bain-marie le beurre et le chocolat.

Etape 2 - Ajouter hors du feu le lait et les noisettes en poudre.

Etape 3 - Bien mélanger, c’est tout !

Etape 4 - La mettre au réfrigérateur pour qu’elle ait une belle consistance et à consommer rapidement.



A partager et à consommer avec modération!



est une ONG française à but non lucratif qui agit pour la sauvegarde de la biodiversité en Indonésie à

Bornéo et Sumatra. Elle a été créée en 1998 par Chaneé, un Français qui habite Bornéo (Kalimantan). A l’origine, l’association accueillait des gibbons et siamangs issus du trafic de la faune sauvage mais avec le temps elle a étendu ses activités à d’autres espèces animales et à la protection des forêts. Elle achète des hectares de forêt pour les sauver de la destruction et les rétrocéder aux populations locales. Plus de 2 000 hectares de forêts ont déjà été sauvés de la déforestation et ce chiffre augmente régulièrement. La protection des forêts est une priorité pour protéger les populations d’animaux sauvages. Si leur habitat est détruit les animaux ne peuvent pas survivre.

foodwatch est une organisation à but non lucratif qui se bat pour une

alimentation sans risques, saine et abordable pour tous et toutes. Ils font entendre la voix des consommateurs. rices, militent pour plus de transparence dans le secteur alimentaire, et défendent notre droit à une alimentation qui ne porte atteinte ni aux personnes, ni à l’environnement. Foodwatch fait la lumière sur les pratiques des industries agroalimentaires et des distributeurs qui violent les droits et les intérêts des consommateurs. rices. Leur objectif ? Pousser les responsables politiques à améliorer les réglementations liées à l’alimentation, encore très insuffisantes à l’échelle nationale comme européenne. Foodwatch souhaite que chacun et chacune puisse librement décider de ce qu’il mange, en toute connaissance de cause et sans risque pour sa santé et celle de ses proches.