



# ConsoLoges

*Le journal de la consommation  
du Lycée du Parc des Loges*

Année 2013

Janvier

*Synthèses réalisées en  
décembre/Janvier 2012-2013  
par les élèves de seconde de  
PFEG (Principes Fondamentaux  
de l'Economie et de la Gestion)*

**Monoculture** : en  
quoi cela concerne-  
t-il notre  
consommation ?

**Pesticides** : Où sont-  
ils ? Pourquoi ?  
Comment ne pas les  
subir ?

**OGM** : Vous croyiez  
tout savoir ?

HOME est un projet sans but  
lucratif, produit par le cinéaste  
français Luc Besson (Europacorp),  
Denis Carot (Elzevir Films) et  
sponsorisé par le groupe PPR.  
Regardez le film sur :  
<http://youtu.be/NNGDj9leAul?hd=>

*Le film Home montre combien notre  
planète est belle... et fragile à la fois.  
En 50 ans, l'Homme a réussi à modifier  
la Terre plus que dans toute l'histoire  
de l'humanité.*





## La monoculture un danger pour notre santé et pour notre environnement ...

En agriculture la monoculture est la culture d'une seule espèce de plante. Ce concept s'oppose donc à la polyculture.

En France, le modèle de la monoculture pendant très longtemps était celui que les céréaliers mettaient en œuvre sur les grandes plaines : les céréales y étaient mises en rotation avec des cultures fourragères et vivrières.

Dans les années 1950 le maïs faisait son entrée dans ces rotations au point d'ailleurs, qu'a grand renfort d'herbicides et d'amendement, les rotations étaient définitivement oubliées.

### Un produit contesté et mauvais pour la santé : l'huile de palme ?

Depuis 40 ans, la consommation mondiale d'huile de palme **double tous les 10 ans**. Et chaque semaine, pour satisfaire l'industrie mondiale assoiffée d'huile de palme, 250 000 hectares de forêts disparaissent.

Malgré sa mauvaise réputation et bien qu'elle ne représente que 26% des huiles végétales, l'huile de palme **se retrouve partout**. Faisons un point sur la situation.

Chaque semaine, **250.000 hectares de forêts tropicales disparaissent**, selon le WWF, pour alimenter une demande internationale en augmentation constante en produits contenant de l'huile de palme ou en viandes nourries au soja. Rien qu'en Indonésie, près de la moitié des

forêts de Sumatra a disparu entre 1985 et 2007.

Or, l'huile de palme particulièrement riche en **acides gras saturés (45%)** est néfaste pour nos artères et notre cœur lorsqu'elle est consommée en trop grande quantité...

L'huile de palme contient **4 fois plus de mauvaises graisses** que l'huile de colza. Elle contient en effet une forte proportion d'acides saturés qui la rend peu recommandée à la consommation. Or, ce type de graisses saturées n'est pas bonne : les études scientifiques montrent qu'une alimentation riche en graisses saturées, favorise le développement des maladies cardio-vasculaires, une augmentation du taux sanguin de cholestérol, certains cancers et du diabète et toutes autres maladies chroniques très courantes dans nos pays.



En 2008, chaque Français aurait consommé près de 2kg d'huile de palme selon le Ministère de l'alimentation.

Chaque consommateur absorberait sans s'en rendre compte **57g d'huile de palme** par mois, surtout en consommant du Nutella ou toute autre pâte à tartiner !

Rédacteurs : *Kévin et Chaïma*

### Où trouve-t-on de l'huile de palme?

L'huile de palme est l'huile la plus produite au monde. On en trouve partout. Un tiers de nos produits de consommation courante en contiennent, selon un rapport de l'ONG écologiste **WWF**. Dans les aliments, comme les **barres chocolatées, le Nutella donc, mais aussi les chips, la margarine...** La France consomme **126 000 tonnes d'huile de palme** à usage alimentaire chaque année, ce qui revient à **2kg par Français par an!** On en trouve aussi dans les savons, shampoings, cosmétiques et les agro-carburants.

Nutella (Ferrero) affirme que 'Contrairement aux idées reçues et à certaines communications opportunistes dans le cadre d'une alimentation équilibrée, l'huile de palme n'est pas dangereuse pour la santé'... **Qu'en est-il de la planète ?**

<http://www.jeanmarc-sylvestre.com/2012/11/08/amendement-nutella-hausse-de-la-taxe-sur-l%E2%80%99huile-de-palme>

**La commission des Affaires sociales du Sénat a adopté un « amendement Nutella » au projet de loi de financement 2013 de la Sécurité sociale.**

**Ce dernier vise à augmenter de 300% la taxe sur l'huile de palme qui est l'un des composants principaux de la célèbre pâte à tartiner, Nutella.**

**D'après Yves Daudigny, auteur de l'amendement et rapporteur de la commission, cette taxe constitue un signal à destination des industries agroalimentaires, et non des consommateurs, pour qu'elles substituent à ces huiles de nouvelles compositions plus respectueuses de la santé humaine.**

**L'huile de palme, qui constitue des graisses et non de l'huile, est accusée d'avoir des effets nocifs sur la santé et sur l'environnement, entraînant en plus une déforestation.**

**L'objectif du gouvernement est donc de baisser la consommation de ces acides gras saturés et ainsi l'obésité et les maladies cardio-vasculaires.**

*Pour Ferrero, le rejet de l'amendement par la commission des affaires sociales, intervenu dans la foulée, n'est .... ni une victoire ni la fin d'une crise. L'entreprise sait que le jeu du chat et de la souris avec les politiques n'est pas terminé. (<http://www.capital.fr/enquete>)*



Nous entendons beaucoup parler des pesticides et du « bio ». Mais que sont vraiment ces deux types d'agricultures ?

Quelles sont les réactions des consommateurs ?

« 2,5 millions de tonnes de pesticides sont appliqués chaque année sur les cultures de la planète »

**Nous avons interrogé différents élèves d'une classe au sujet des pesticides, voici leurs réponses à nos questions**

Les pesticides et l'agriculture biologique, pour vous, c'est quoi et qu'est ce qui est le mieux ?

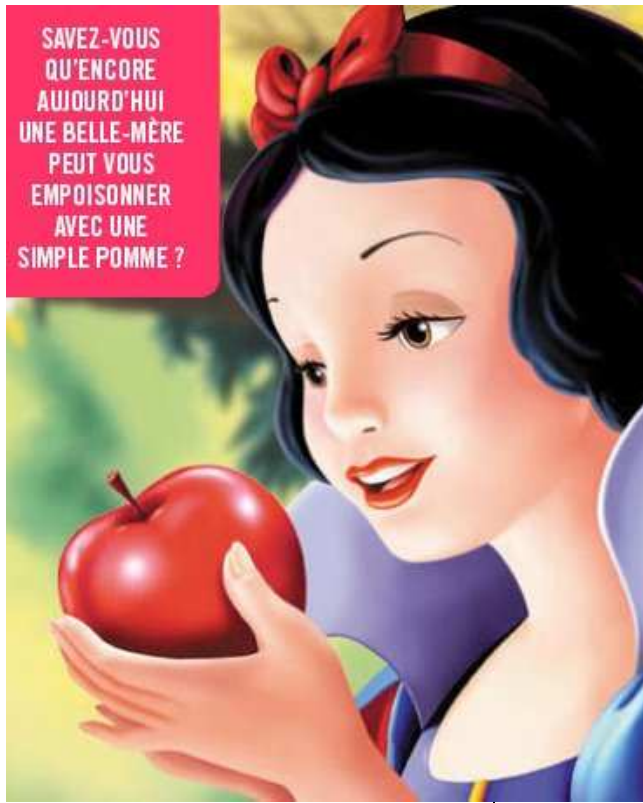
Les pesticides sont des produits chimiques qui ont pour but d'éliminer les insectes et fertiliser la terre, c'est une solution de facilité. Tandis que le bio est mieux pour l'environnement puisque c'est une agriculture sans substance toxique.

Le problème reste le prix du bio, qui est beaucoup trop cher.

Les pesticides sont des médicaments pour les plantes. Ils permettent de lutter contre les insectes, les mauvaises herbes et les maladies qui les agressent. L'agriculture biologique est une méthode de culture qui n'utilise pas de pesticides ou d'engrais chimiques, et qui les remplace par d'autres méthodes incluant des produits issus des plantes ou des animaux : purin, compost...

Selon vous, les pesticides ont-ils un

SAVEZ-VOUS QU'ENCORE AUJOURD'HUI UNE BELLE-MÈRE PEUT VOUS EMPOISONNER AVEC UNE SIMPLE POMME ?



impact sur la santé (humaine et animale) et l'environnement (l'eau, les sols et l'air) ?

Oui, puisque les pesticides sont des produits chimiques et qu'ils sont mauvais pour les insectes c'est également mauvais pour l'Homme.

Pensez-vous que les produits biologiques ont un meilleur goût ?

Le bio et les aliments produits avec les pesticides ont le même goût. Des tests réalisés en double aveugle ont révélé que ce n'était majoritairement pas le cas.

Selon vous, pourrait-on produire des produits agricoles dans les mêmes quantités qu'aujourd'hui sans utiliser de pesticides ?

Sans pesticides, on produirait beaucoup moins à cause des insectes qui subsisteraient.

Selon un sondage de la SOFRES (Société Française d'Études et de Sondages) 65 % pensent que non. Ils sont 70 % à penser aussi qu'on ne pourrait pas se passer d'engrais pour atteindre les mêmes performances agricoles. Lorsque vous achetez des pommes, par exemple, quelle est la première chose que vous observez ? (l'apparence, la provenance, le prix) Les réponses à cette question varient énormément mais l'élément qui revient constamment est l'apparence du produit.

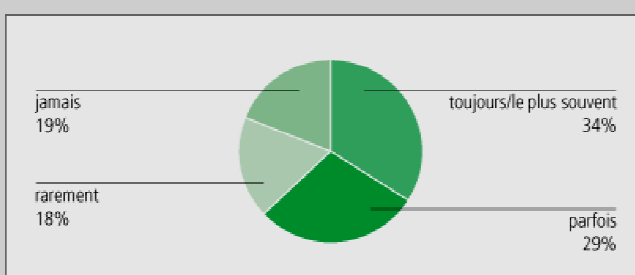
Commentaires des graphiques :

1- Si les produits traités avec des pesticides sont vendus c'est que les gens les achètent car ils se fient souvent à leur apparence et compare les prix. Seul un quart d'entre eux vérifie toujours ou le plus souvent le mode de production des aliments au moment de leurs achats

2- Selon le sondage effectué sur mandat de BIO SUISSE, ce pourcentage serait de 34% en ce qui concerne la provenance des aliments. On peut en déduire que celle-ci joue un rôle un peu plus important que le mode de production. Mais globalement, le mode de production et l'origine ne paraissent importants lors de l'achat qu'à 30% des consommateurs.

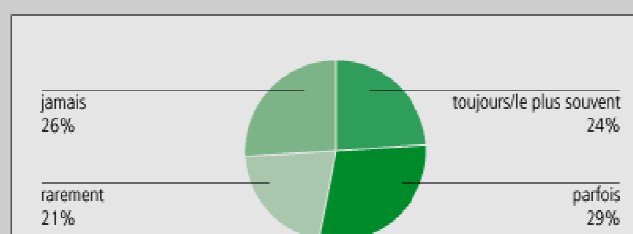
Rédacteurs : Oriane, Jeanne, Mathilde, Gaëlle et Yasmine

Prise en compte de la provenance lors des achats



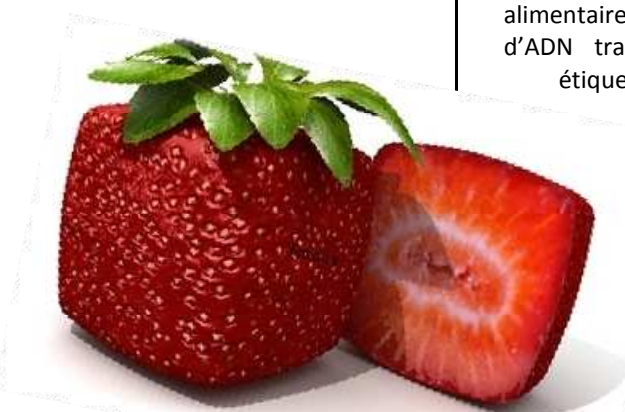
Source: BIO SUISSE / IHA - GfM

Prise en compte du mode de production lors des achats



Sources: ISMP / IHA - GfM

## Connaissez-vous la vérité ?!...



Nous consommateurs de toutes sortes de produits, que pensons-nous des **OGM** ?

Un **organisme génétiquement modifié** ou **OGM** est un organisme vivant (animal, végétal ou bactérie) dont on a modifié le patrimoine génétique pour lui donner une caractéristique nouvelle

Cette technique diffère des modifications qu'il est possible d'obtenir par croisement entre espèces ou recombinaison génétique naturelle. La technique utilisée, dite de "génie génétique", ignore la barrière des espèces : la modification s'effectue par **transgénèse**, c'est-à-dire par l'insertion dans le génome d'un organisme d'un ou de plusieurs gènes nouveaux issus d'un autre organisme.

C'est pourquoi on parle aussi d'organisme "transgénétique".

En France, le seul OGM autorisé directement consommable en alimentation humaine est le maïs doux BT11. Ainsi, les produits à base de maïs sont susceptibles de comporter des OGM.

Il s'agit de farine et semoule de maïs, huile de maïs, chips de maïs salées, pétales de maïs pour petit déjeuner ou encore des additifs comme l'amidon oxydé (E 1404) ou les phosphates d'amidon (E 1410, E 1412 à E 1414).

Mais l'Europe a mis en place une législation de manière à limiter les OGM : Ainsi, tous les produits alimentaires contenant **plus de 0,9%** d'ADN transgénique doivent être étiquetés avec la mention « **ce produit contient des OGM** » conformément à la législation européenne.

Dans l'attente d'une définition au niveau européen du « sans OGM », le seuil correspondant sera fixé par le Gouvernement (par voie réglementaire), sur avis du Haut Conseil des biotechnologies. Rendu le 3 novembre 2009, cet avis préconise un étiquetage « **sans OGM** » pour les produits végétaux contenant au **maximum 0,1% d'ADN transgénique**, et un étiquetage « **nourri sans OGM** » pour les produits alimentaires provenant **d'animaux nourris sans OGM**. Il préconise un étiquetage spécifique à déterminer par le gouvernement pour les produits alimentaires provenant d'animaux nourris avec des aliments contenant moins de 0,9% d'ADN transgénique.

Source : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/-La-reglementation-en-France-et-en-.html>

Sans oublier un détail très important ! La France est un pays où la consommation de viande est relativement importante. 29 % des Français sont considérés comme des gros consommateurs de viande : ils consomment ainsi plus de 490 g par semaine. Tandis que 47 % consomment moins de 315 g de viande par semaine. <http://alimentation.gouv.fr/consommation-viande-1553>

Et alors, direz-vous ! Eh bien pour produire 1 kg de viande il nous faut 7

kg de blé ! Ce blé est-il sans OGM ? Quel rapport avec la viande ?

Les viandes et les aliments provenant d'animaux, comme les œufs ou le lait, et leurs dérivés (yaourts, biscuits...) ne sont soumis à aucune obligation d'étiquetage même si, depuis le 1er juillet 2012, certaines barquettes de viande peuvent être estampillées par des producteurs « nourris sans OGM ».

Sachez que 80% des animaux d'élevage consomment des céréales contenant des OGM, que l'on retrouve donc ensuite, indirectement, dans nos assiettes. C'est le cas du maïs NK 603, l'organisme génétiquement modifié et pointé du doigt par les chercheurs français. S'il est interdit de culture en Europe et d'usage dans les aliments que nous consommons directement, il est autorisé à



l'importation pour l'alimentation animale.

Pour les consommateurs, le risque est de consommer des OGM. (Sur 80 000 produits alimentaires commercialisés en France, seule une trentaine sont étiquetés « OGM ». Il s'agit essentiellement de produits importés des Etats-Unis ou d'huiles de soja). Mais peu de personnes savent qu'ils y en a partout et qu'eux mêmes favorisent la production et la consommation d'OGM.

**Rédacteurs :** PRIEM Émilie, LETANGRE Anaïs, MABILLE Maël, SCHOR Alexy, RAZANAKOLONA Josué

Directeur de la publication : Dominique SALABAY, Professeur

Adresse : Lycée du Parc des Loges, 91012 Evry Cedex

Imprimerie Spéciale