





LEGENDE des LOGOS	DEFINITIONS	COMMENTAIRES
	<p style="text-align: center;">LE BIO EN QUELQUES MOTS</p> <p>Définition : Un produit Bio est un produit issu de l'agriculture biologique, agriculture qui respecte un mode de production spécifique. L'agriculture biologique vise à respecter l'environnement en général : pas de surproduction avec utilisation intensive des terres, réduire la pollution, réduire la consommation de nos ressources avec le recyclage... Elle proscrit donc les engrais chimiques, les pesticides, les désherbants et autres produits issus de transformation génétique. En France, en 1981, l'agriculture bio naît officiellement par un décret lui donnant la définition d' « agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse ». Puis en 1994, le label Bio et des organismes de contrôle sont mis en place pour certifier les produits biologiques.</p>	<p>Inconvénients : Plus chers de 30% en moyenne, conservation moins longue, plus difficiles à trouver.</p> <p>Avantages du Bio : D'un point de vue nutritif : D'après des rapports de l'ANSES 2003 (Agence nationale de sécurité sanitaire - Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique) et de la Food Standard Agency 2009, il ressort que les aliments Bios sont bien plus riches sur le plan nutritif : des fruits et légumes plus riches en antioxydants, plus riches en minéraux et enfin moins gonflés en eau. Ces mêmes fruits et légumes contiennent jusqu'à 150 fois moins de résidus de pesticides pour les fruits et 70 fois moins pour les légumes. Des viandes, des œufs et du lait plus riches en oméga-3 : Les oméga-3 sont contenus dans l'herbe et dans les élevages Bio, les animaux sont nourris exclusivement à l'herbe ou occasionnellement au foin. Le lait bio contient jusqu'à 2 fois plus d'oméga-3 que le lait non bio. D'un point de vue Environnemental, Sociétal et économique : L'agriculture Bio et la consommation Bio contribuent à diminuer l'utilisation des pesticides qui affectent la biodiversité, la santé et l'écosystème en général.</p>
	<p style="text-align: center;">ALIMENTS PRODUITS LOCALEMENT</p> <p>Définition : Quand des consommateurs décident de ne se nourrir que de produits de proximité, cela donne le locavorisme. Tendance venue tout droit de Californie. Le locavore, un mot entré dans le Larousse en 2010, n'a qu'un credo : la consommation locale de produits de saison. Aucune loi ne fixant le périmètre acceptable pour qu'un aliment soit considéré comme « local », aux États-Unis, où le mouvement est né, on parle de locavorisme quand on ne consomme que des aliments produits dans un rayon de 100 miles (160 kilomètres). En France, on compte généralement 100 à 200 km.</p>	<p>Inconvénients : Pas forcément Bio. Manger uniquement des produits de saison et de proximité réduit la variété et le choix des aliments. Limiter la consommation de fruits exotiques peut diminuer les revenus dans certains pays émergents.</p> <p>Avantages Le Locavore favorise les circuits alimentaires courts, réduit les intermédiaires et rapproche les producteurs des consommateurs. Aujourd'hui la distance moyenne parcourue par un produit alimentaire entre son lieu de production et l'assiette du consommateur se situe, en moyenne entre 2400 et 4800 km. Ce mode de consommation est donc moins polluant que le commerce international (le transport des aliments représente près de 15% du total de CO2 issus de l'industrie alimentaire). Les produits locaux ont souvent un meilleur goût (car cueillis plus mûrs) et permettent un maintien de la biodiversité au niveau local. Aide les fermiers locaux, supporte la communauté et propose une variété de fruits et légumes adaptés au terroir local.</p>

	<p style="text-align: center;">LA PÊCHE DURABLE EN QUELQUES MOTS</p> <p>Définition La pêche durable (en anglais sustainable fishery) est l'application à la pêche des principes du développement durable tels que reconnus par la conférence internationale de Rio de Janeiro en juin 1992. Elle s'appuie sur les connaissances sur la dynamique des populations de la pêche, des méthodes de capture qui visent à atténuer la surpêche, les prises accessoires et la destruction des fonds donc de l'habitat. Idéalement la pêche jusqu'à un rendement maximal durable permet à la nature de s'adapter à un nouvel état d'équilibre, sans compromettre les récoltes futures.</p>	<p>Inconvénients : La réelle garantie que l'espèce consommée n'est pas en danger peut-être toujours remise en cause en raison de l'incertitude sur l'état des stocks de poisson. Evaluer un phénomène en perpétuel mouvement dans l'espace immense qu'est l'océan reste difficile.</p> <p>Avantages : Préserver la biocénose (êtres vivants) marine : Plus de 90 millions de tonnes de poissons sont pêchés chaque année, soit plus de 100 milliards de poissons, tués par décompression et suffocation. À cela s'ajoutent les prises accessoires (rejetées en mer) : 7 à 20 millions de tonnes. L'excès de la pêche industrielle dont la capacité mondiale d'exploitation est bien supérieure à celle des ressources vivantes aquatiques comestibles fait que d'ici 2050, à ce rythme il n'y aura peut-être plus une seule espèce de poisson comestible dans nos océans. (rapport PNUD). Préserver le biotope (milieu) : la pêche profonde industrielle pratiquée entre 200 et 2 500 mètres de profondeur, cible des espèces particulièrement fragiles et pour la plupart encore méconnues. D'immenses chaluts lourdement équipés parviennent à ces profondeurs et contribuent ainsi à la destruction des fonds marins.</p>
	<p style="text-align: center;">LES PRODUITS DE SAISON EN QUELQUES MOTS</p> <p>Définition Un produit de saison est un aliment que l'on consomme quand il arrive naturellement à maturité dans sa zone de production. Il respecte donc le cycle naturel de sa croissance sans que celle-ci soit accélérée par son mode de production comme, par exemple, les serres chauffées (ou serres chaudes) pour les légumes.</p>	<p>Inconvénients : Pas forcément Bio. Les produits de saison ne sont pas forcément des aliments provenant de circuits courts.</p> <p>Avantages Les produits de saison ont souvent un meilleur goût (car cueillis plus mûrs) et permettent un maintien de la biodiversité au niveau local. Manger des produits de saison, permet aussi bénéficier des meilleures qualités nutritionnelles de nos aliments, et des meilleurs produits au moindre coût, puisque c'est toujours au cœur de la période de production que les prix sont les moins chers.</p>