

FICHE Ressource - le petit-déjeuner et le développement durable

Les produits laitiers, fruits et pains sont des filières ancrées sur le territoire. Ils contribuent au maintien des emplois directs et indirects dans les régions françaises et à leur développement économique grâce à la présence de sites de production et de transformation. La diversité des productions fait écho à la diversité de consommation.

• Le pain : agir face au gaspillage, aux invendus

La réduction du gaspillage est une préoccupation constante des boulangers et plus largement de la filière. Leur premier levier, préventif, est d'ajuster la quantité de pain produite à la demande des clients, jusqu'à plusieurs fois par jour pour ceux qui font différentes cuissons dans la journée. Des facteurs extérieurs comme le climat, les problèmes de circulation, peuvent toutefois occasionner des restes. Difficile de produire exactement ce qui sera vendu. Certains boulangers transforment les invendus en chapelure, en croûtons ou proposent des produits plus élaborés, sucrés ou salés, en utilisant les fabrications de la veille comme la brioche ou le pain de mie. D'autres possibilités sont mises en œuvre suivant l'état de fraîcheur du pain et le contexte local. Certains boulangers donnent à des associations caritatives de proximité (banque alimentaire, restos du cœur, Croix rouge, Secours Populaire) pour accompagner des repas chauds, fabriquer des sandwiches ou encore compléter des colis alimentaires. Récemment la pratique de la « baguette suspendue » ou « baguette en attente » a fait son apparition : les clients paient deux baguettes et n'en emportent qu'une. La deuxième est donnée à une personne en situation de précarité. La filière dans son ensemble se mobilise pour conseiller les consommateurs afin qu'ils adoptent les meilleures pratiques de conservation, de congélation et de décongélation du pain. Des recettes qui, permettant de se régaler avec du pain plus tout à fait frais, sont aussi régulièrement diffusées auprès du grand public. L'Observatoire du pain, dans le cadre du **Programme National pour l'Alimentation**, l'a récemment fait auprès des plus jeunes sur la chaîne Youtube « NIAP ».

• Les produits laitiers : compenser une partie de son empreinte carbone et agir sur la biodiversité

D'après un rapport de la FAO (2013), on estime que l'élevage laitier mondial est responsable de 2,9% des émissions de gaz à effet de serre (GES) rejetées dans l'atmosphère. La filière a lancé un ambitieux plan carbone baptisé « Life Carbon Dairy » qui vise à réduire les émissions du secteur de 20 % en 10 ans. Cette démarche volontaire doit permettre d'identifier les meilleures pratiques de réduction des émissions de GES, de construire des systèmes d'élevage performants, de sensibiliser les éleveurs. L'objectif de ce programme est de mettre en œuvre des actions concrètes sur les exploitations. L'élevage, et c'est moins connu, a également la capacité à amortir les effets du changement climatique en capturant et stockant du carbone dans le sol des prairies, les haies et les bosquets. Cette capacité permet de compenser environ 30% des émissions de GES.

L'élevage laitier joue également un rôle important dans l'entretien et la diversité des paysages agricoles français (prairies, haies, talus et mares). Un rôle qui va au-delà de la beauté des paysages, puisque le pâturage des vaches et l'action des éleveurs font des exploitations laitières de véritables concentrés de biodiversité.

La filière tient à la disposition des collègues une exposition itinérante qui balaye les 3 piliers du développement durable à travers l'exemple des produits laitiers. (**Pour en savoir plus** : <https://pedago.produits-laitiers.com/exposition-edd-par-les-pl/>)

• Les jus de fruits : contrer le gaspillage des fruits et consommer français

Si les Français consomment majoritairement du jus d'orange (44% des ventes) venant le plus souvent du Brésil, la filière des jus offre également un débouché indispensable et stratégique aux producteurs français de fruits et légumes. Elle permet notamment de valoriser leurs fruits issus des invendus ou écarts de tri (fruits hors calibre, soumis aux conditions climatiques, avec des tâches) mais qui conservent toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives. Cela assure un complément de revenu aux agriculteurs tout au long de l'année quand leurs fruits ne peuvent être vendus qu'en pleine saison. Par ailleurs, les professionnels recherchent toujours un approvisionnement au plus proche. Par exemple, la démarche 100 % pommes de France garantit au consommateur, au-delà de l'origine géographique des pommes, la mise en place d'engagements concrets par tous les maillons de la filière (producteurs, transformateurs, distributeurs) et de pratiques agricoles durables.