



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

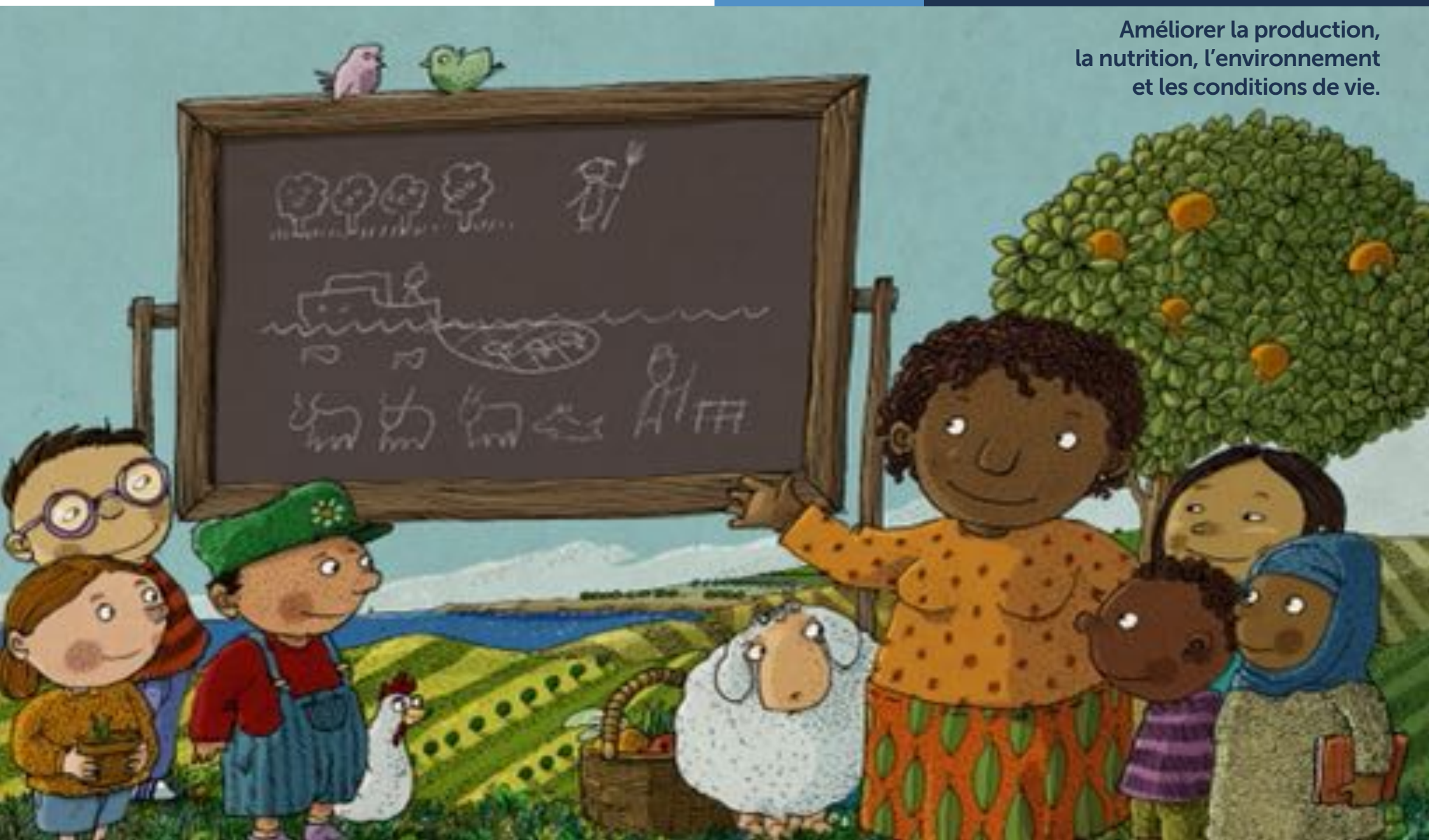


OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE

CAHIER D'ACTIVITÉS

Agir pour l'avenir

Améliorer la production,
la nutrition, l'environnement
et les conditions de vie.



Citer comme suit:

FAO. 2021. Cahier d'activités - Agir pour l'avenir. Améliorer la production, la nutrition, l'environnement et les conditions de vie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb5047fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO approuve ou recommande ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

ISBN 978-92-5-134602-0

© FAO, 2021



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution-Pas d'Utilisation Commerciale-Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY NC SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette œuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'œuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'œuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non-responsabilité suivante: «La traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale anglaise est celle qui fait foi.»

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

Matériel attribué à des tiers. Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette œuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir le cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'œuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

Ventes, droits et licences. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être obtenus sur demande adressée par courriel à: publications-sales@fao.org. Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: copyright@fao.org.



Note à l'intention des enseignants:

Ce Cahier d'activités s'adresse à des jeunes d'une large tranche d'âges, qui veulent connaître l'importance de nos systèmes alimentaires, et savoir d'où vient la nourriture et qui la produit. Ceux qui souhaitent participer au Concours de posters de la Journée mondiale de l'alimentation 2021 y trouveront également une source d'inspiration. Bien que ce Cahier s'adresse plus précisément à des enfants de 8 à 12 ans, il peut aussi convenir à des élèves plus jeunes ou plus âgés.

Remerciements

La FAO tient à remercier l'auteure Susanna Mattiangeli et l'illustrateur Lorenzo Terranera pour leur contribution à cette publication. Sans oublier Sony Pictures Entertainment pour leur soutien.

La leçon d'aujourd'hui ne ressemblera à aucune autre. Nous allons faire un tour à travers le système complexe de l'alimentation et de l'agriculture.

Es-tu prêt? Prêt à partir en voyage? Par où allons-nous commencer?

Commençons par un geste simple et ancien qui consiste à planter de petites graines dans la terre. Savais-tu que l'agriculture existe depuis 10 000 ans? Le simple acte de prendre soin d'une graine a engendré une vraie révolution. Ainsi, les hommes et les femmes ont lentement commencé à transformer le monde dans lequel ils vivent.

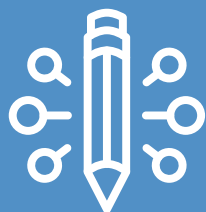
N'oublions jamais que, dans le monde, chaque élément a le pouvoir de changer la façon dont le système fonctionne. Certains composants bougent plus lentement, d'autres plus rapidement, déclenchant d'autres mouvements et entraînant de nouvelles transformations. Les plantes, les oiseaux et même les rochers participent à leur manière à ce mouvement constant sur Terre. Tout comme les organismes vivants, chaque détail du monde compte et chaque action engendre un ou plusieurs effets.

Autrement dit, nous sommes tous reliés.



L'aménagement d'un potager scolaire, en classe ou en plein air, est une activité ludique et pédagogique qui convient à tous les âges. Vous en avez un? Vous pouvez commencer par étudier les espaces dont vous disposez. Y a-t-il assez de lumière et à quels moments de la journée? Réfléchissez ensemble aux légumes que vous aimeriez faire pousser et vérifiez si c'est possible. Vous pouvez aussi demander l'aide de professionnels, de bénévoles spécialisés ou de membres de votre famille. Que ce soit dans un pot ou en pleine terre, on trouve toujours de la place pour semer quelques graines. Pour plus d'informations, consultez le site www.fao.org/school-food

JMA2021 Concours d'affiches



Si tu as entre 5 et 19 ans, nous t'invitons à faire preuve d'imagination pour créer une affiche représentant le voyage d'un aliment.

Trois gagnants seront sélectionnés par notre jury dans chaque catégorie d'âge et seront annoncés ici en décembre. Les bureaux de la FAO dans le monde entier feront la promotion des lauréats qui recevront une pochette surprise et un certificat de reconnaissance.

La date limite de participation est fixée au 5 novembre 2021.

Pour en savoir plus, consultez le site: www.fao.org/worldfoodday-contest



Le monde est un système,

c'est-à-dire une unité composée de nombreux éléments fonctionnant ensemble. Lorsque l'agriculture a vu le jour, les humains n'auraient jamais pu imaginer qu'elle aurait donné vie partout dans le monde à des systèmes aussi complexes pendant des milliers d'années.

Un système agroalimentaire est un ensemble d'actions qui sont toutes liées les unes aux autres. Il part de l'agriculture, en passant par les produits qui arrivent dans nos foyers, jusqu'à ceux que nous rejetons dans l'environnement. Le cycle comprend des biens de toutes sortes, car l'agriculture, comme nous allons le voir, ne produit pas seulement des aliments mais aussi d'autres articles.

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) collabore avec plus de 190 pays pour améliorer la nutrition. L'un de ses principaux objectifs est d'étudier cet immense mécanisme et de l'améliorer à la base. Dans ce livret, nous allons tenter de comprendre comment les systèmes agroalimentaires fonctionnent et quels rôles nous pouvons jouer pour en améliorer le fonctionnement.



Le voyage des semences

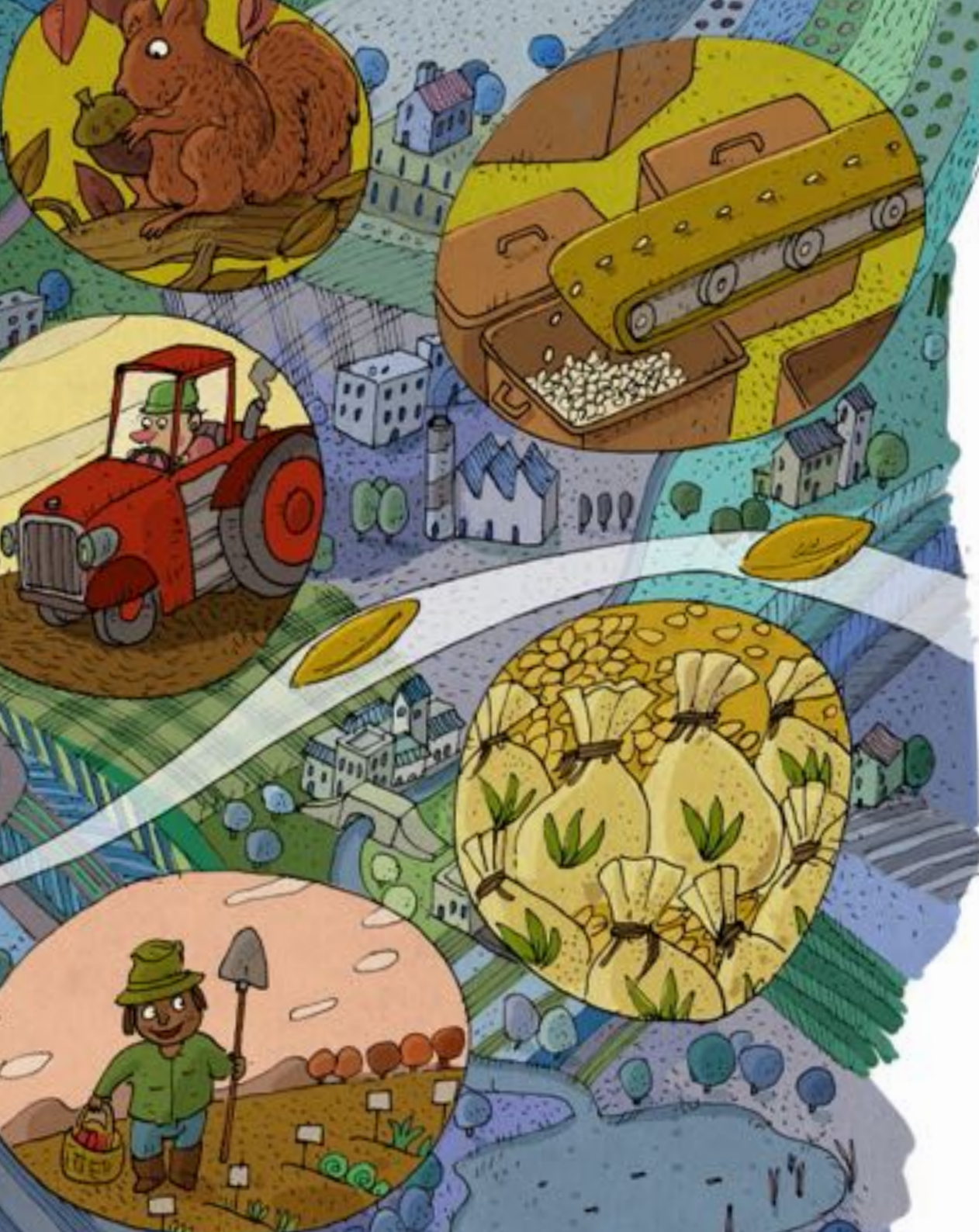
L'agriculture comprend également la pêche, l'élevage, l'exploitation forestière, la production de matières végétales pour la fabrication de textiles et bien d'autres choses encore. Aucune de ces activités n'est distincte des autres, aussi commençons par parler des graines. Dans la nature, l'air disperse les graines et les aide à trouver un nouveau terrain pour pousser; ou bien si elles tombent dans l'eau, elles sont emportées vers une autre destination. Souvent, les animaux qui mangent des fruits peuvent déposer les graines très loin avec leurs excréments. Autrefois, les agriculteurs conservaient les graines de leurs meilleures plantes pour ressemer des céréales et des légumes. Aujourd'hui, les cultivateurs peuvent soit produire leurs propres graines, soit les acheter auprès de semenciers qui sont en fait de véritables industries.

Les semences peuvent donc être des produits industriels? Qu'est-ce que cela signifie? En fait, il existe de grandes exploitations agricoles où les céréales et les légumes sont cultivés uniquement dans le but de récolter des graines, pour produire des plantes aux caractéristiques spécifiques. Ces semences sont ensuite conditionnées et vendues dans le monde entier. Elles doivent être enregistrées et certifiées afin que les gens puissent facilement les identifier par leur nom, leur origine et leur méthode de production.



Le *Citrullus Lanatus*, ou pastèque, est une plante originaire d'Afrique tropicale. Il en existe plus de 1 000 variétés, même si vous n'en connaissez peut-être qu'un seul type. Elles diffèrent par leur poids, leur taille et la couleur de leur pulpe. En 2008, la Réserve mondiale de semences a été inaugurée sur les îles Svalbard, en Norvège, afin de préserver de multiples graines du monde entier, un trésor qui risquait autrement de disparaître.





Au cours des cinquante dernières années, un grand nombre de plantes cultivées ont été abandonnées pour laisser la place à un petit nombre de cultures à croissance rapide destinées à produire de plus grandes quantités de nourriture.

Or, un système agroalimentaire sain doit garantir la **biodiversité**, c'est-à-dire maintenir en vie une variété d'espèces. Il est important de limiter la monoculture (la culture d'une seule espèce) en continuant à cultiver des plantes et des céréales indigènes. Cela permet de disposer d'une diversité d'aliments en vue d'une nutrition équilibrée tout en faisant du bien à la terre. La biodiversité attire également les abeilles et les oiseaux — ennemis naturels des parasites, ce qui signifie que l'on a besoin de moins de pesticides.

La Nature a
besoin de variété

Le parcours des produits

La culture commence dès qu'une graine ou une plante arrive à la ferme.



Il s'agit d'une étape importante. Dans un système sain, les produits se développent sans affaiblir le sol ni nécessiter de pesticides et d'engrais dangereux.



Les produits agricoles comme le poisson et la viande peuvent être consommés par les personnes qui vivent près des fermes...
...ou ils partent pour de longs voyages vers des destinations lointaines
...ou ils sont achetés par des industries alimentaires qui les transforment...
...et les transforment encore
...et encore.

Une grande partie de la production agricole est destinée à l'alimentation du bétail (principalement composée de maïs et de soja).



Les matières premières de l'industrie textile comme le coton, le lin, le chanvre sont également cultivées en champ, tandis que les cultures de soja servent à fabriquer du biocarburant. Quant aux forêts plantées, elles fournissent du bois pour l'industrie du papier ou du meuble.



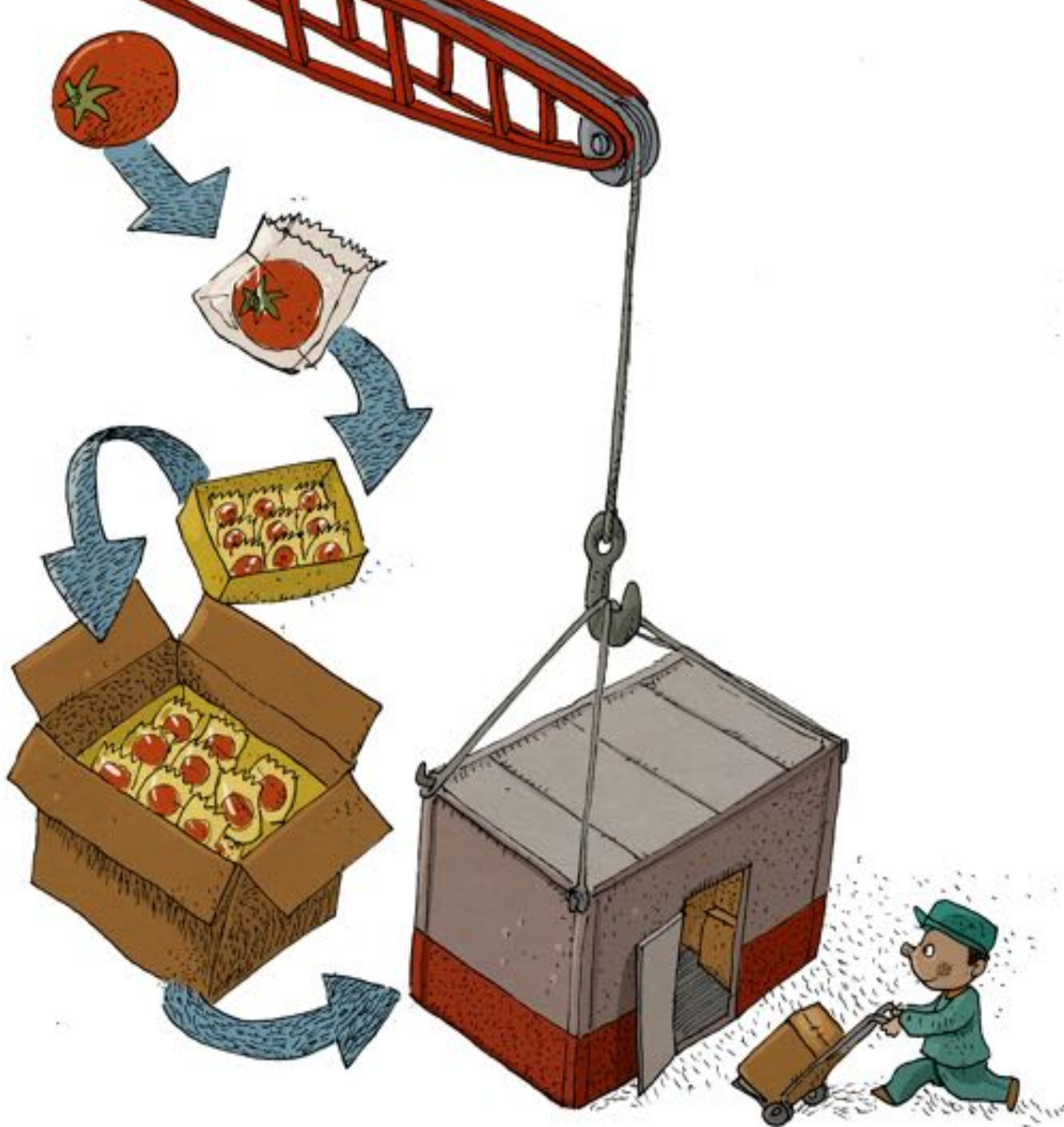
Le système agroalimentaire ne s'occupe pas que d'alimentation

Lorsque les produits sont prêts, la phase de distribution commence

Les produits frais peuvent voyager en camion dans de simples emballages pour atteindre les marchés locaux, les restaurants, les hôtels ou les centrales d'achat. Ils sont généralement déjà lavés, mais doivent être relavés, puis coupés ou cuits pour être consommés. Les aliments frais ne nécessitent pas beaucoup d'emballage, et si la terre dont ils proviennent est saine, ils sont généralement encore plus savoureux.

Cependant, les petits agriculteurs subissent souvent des pertes car ils ne disposent pas d'outils modernes ni de réfrigérateurs, et ils n'ont pas les capacités de prévoir comment leurs produits se vendront. Par exemple, si le prix des fruits et légumes baisse, ils peuvent estimer que cela ne vaut pas la peine de les récolter et ils pourraient les laisser pourrir en champ.

Si les produits alimentaires sont envoyés sur de longues distances, ils sont lavés et emballés encore davantage. Certaines salades, par exemple, sont traitées avec des conservateurs pour les garder fraîches. En fait, elles peuvent être consommées directement dans leur emballage. C'est pratique, mais les aliments qui voyagent aussi loin ne sont généralement pas aussi riches en nutriments précieux que les aliments frais. Et puis, que faisons-nous de tous ces emballages?



Les aliments qui ont été transformés et sont prêts à être consommés sont souvent emballés plusieurs fois. Parfois, l'emballage prend plus de place que l'aliment lui-même. Les longs trajets signifient également une consommation de carburant et d'eau, ainsi qu'un gaspillage de ressources.

T'es-tu jamais demandé qui fabrique les emballages alimentaires? L'industrie alimentaire confie la conception des boîtes, des sacs et de toute la publicité à des agences qui sont payées pour faire connaître leurs produits. Et les vidéos, les panneaux d'affichage ou les publicités sur ce que nous mangeons font partie eux aussi du système agroalimentaire.

Nombreux sont les gouvernements qui obligent les entreprises à indiquer des informations sur les étiquettes des produits alimentaires:

ingrédients, informations nutritionnelles, lieu de production ou de transformation du produit et site de conditionnement. Même les produits non alimentaires ont des étiquettes. Le papier, par exemple, peut provenir de cultures d'arbres contrôlés et durables. Vous devez lire attentivement les étiquettes pour être sûrs de ce que vous achetez. La plupart des aliments et des marchandises emballés voyagent par camion, bateau ou même avion pour la distribution de masse. Ils atteignent les magasins, les marchés locaux, les supermarchés, les centres commerciaux mais aussi les grandes chaînes de restaurants ou d'hôtels.

Comme tu peux le constater, il s'agit d'un long voyage comportant de nombreuses étapes. Les systèmes agroalimentaires font travailler un milliard de personnes dans le monde, soit plus que tout autre secteur de l'économie. Et comme nous avons tous besoin de manger (certains plus, certains moins, certains mieux, certains moins bien), ce secteur concerne le monde entier.





Trouve trois avantages et trois inconvénients à la façon dont le système agroalimentaire est organisé et explique pourquoi.



Nous sommes tous reliés!

La façon dont nous produisons des aliments a une incidence sur la planète entière, sur nos ressources naturelles, sur le mode de vie des animaux et sur le climat. Il suffit de penser que nous buvons deux litres d'eau par jour, mais que 3 000 litres sont nécessaires pour produire ce que beaucoup d'entre nous mangent quotidiennement.

Actuellement, les systèmes agroalimentaires sont responsables d'un tiers des émissions de carbone à l'origine de l'effet de serre et du changement climatique. L'agriculture intensive occupe de grands espaces, détruisant les habitats naturels de nombreuses espèces. Les pesticides



chimiques atterrissent dans les rivières et les lacs, et au bout du compte, dans la mer. Cela a également un impact négatif sur le secteur de la pêche. Par ailleurs, la production d'engrais utilise des combustibles fossiles comme le pétrole, ce qui libère beaucoup de CO₂ dans l'atmosphère. L'élevage intensif d'animaux pour la production de viande et de lait nécessite lui aussi beaucoup d'espace et de vastes superficies pour les cultures de céréales destinées à l'alimentation des animaux. Savais-tu qu'une vache qui ne mange pas de la bonne nourriture peut créer beaucoup de pollution? Élever des animaux de manière responsable est fondamental pour réduire la pollution et utiliser l'eau et les autres ressources naturelles de manière plus durable.

La transformation des aliments est souvent un moyen de limiter le gaspillage alimentaire. Après tout, le fromage, les confitures, le poisson et la

viande séchés sont des moyens de conserver les aliments pour qu'ils durent plus longtemps. Toutefois, lorsque la transformation devient excessive et que des conservateurs chimiques sont utilisés, les aliments que nous consommons perdent leurs propriétés nutritionnelles. Les aliments qui ont été ultra-transformés ne sont pas nutritifs, même s'ils en ont l'air. Dans de nombreux cas, ces aliments ultra-transformés sont fabriqués avec des ingrédients bon marché et malsains que vous ne trouveriez jamais dans vos placards de cuisine. Lorsque qu'on ne peut se permettre d'acheter qu'une nourriture de mauvaise qualité, on tombe souvent malade et c'est très injuste.

Mais que peut-on faire? Il existe des solutions



Aujourd'hui, deux milliards de personnes sont en surpoids sévère ou sont obèses.

La malnutrition, qui se réfère à la faim mais aussi à l'obésité, touche plus de 3 milliards de personnes dans le monde. La FAO travaille avec les pays pour réduire ce chiffre à zéro.

Nous devons persuader les gouvernements d'encourager la production durable d'aliments nutritifs à des prix abordables en incitant à des comportements respectueux de l'environnement et en aidant les petites exploitations agricoles. Ces dernières sont, en effet, les plus exposées à la pauvreté en cas de catastrophes naturelles ou de situations d'urgence. Les petites exploitations agricoles produisent 33 pour cent de la nourriture mondiale et ne gagnent souvent pas assez. En outre, dans les zones pauvres et rurales, les femmes sont la catégorie la plus mal payée de toutes. Il est donc juste de les soutenir. Les gouvernements doivent investir dans leur éducation et elles devraient avoir leur mot à dire dans les décisions qui les concernent.



L'épidémie de covid-19 a prouvé que nous devons tous travailler ensemble pour le changement. Par exemple, en raison de la crise, les petits agriculteurs ont travaillé encore plus dur que d'habitude pour vendre leurs récoltes. Ils n'ont échappé à la pauvreté que lorsque les gouvernements ont trouvé des solutions pour les soutenir. Les systèmes agroalimentaires sont liés à la santé, à l'éducation, et même à la finance. Le secteur privé – entreprises, banques et donateurs – doit réaliser des investissements responsables. Il doit financer des projets durables et l'innovation dans la recherche de nouvelles méthodes plus écologiques de culture, de pêche et d'élevage.

En septembre 2021, le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies (ONU) organisera le premier Sommet sur les systèmes alimentaires. Ce grand rassemblement de dirigeants, de chercheurs, d'organisations privées et internationales décidera d'actions courageuses pour changer la façon dont la nourriture est produite et consommée afin d'atteindre les Objectifs de développement durable (ODD) - lire la suite page 22.

Naturellement, notre participation à tous est également nécessaire pour stopper le changement climatique, défendre l'environnement et combattre l'injustice.

Quatre axes

Il existe quatre mesures clés: nous devons nous engager en faveur d'une amélioration de la production, de la nutrition, de l'environnement et des conditions de vie.

Une amélioration de la production respecte les petites exploitations et les sols et se fait sans gaspillage ni travail déloyal.

Une amélioration de la nutrition est le fruit d'une grande variété d'aliments sains au juste prix: personne ne souffre de la faim et personne ne tombe malade à cause de ce qu'il mange.

On crée ainsi une amélioration de l'environnement, où les cultures n'appauvrissent pas la terre, où la biodiversité est maintenue et la vie aquatique respectée.

À l'échelle mondiale, 14 pour cent de la nourriture est perdue à cause de mauvaises récoltes, conditions de stockage et de transport. Les vendeurs, les chaînes de restaurants et les consommateurs gaspillent 16 autres pour cent des aliments produits. Pense à toute la main d'œuvre et aux quantités d'eau nécessaire pour de la nourriture que personne ne consommera.

Il est clair que ces mesures contribuent à créer une amélioration des conditions de vie pour tous les hommes, les femmes et les enfants — une vie plus équitable, plus saine et plus belle. Un système agroalimentaire qui ne pollue pas, dans lequel rien n'est gaspillé et où les droits des travailleurs sont respectés est un système sûr et sain, qui peut surmonter plus facilement des difficultés comme les catastrophes naturelles ou les épidémies.

Et maintenant, mettons-nous au travail! Nous avons aussi notre rôle à jouer. Sais-tu qui sont les héros de l'alimentation? Ce sont les personnes qui se consacrent à l'amélioration de nos systèmes agroalimentaires.

Il y a des héros de l'alimentation partout dans le monde: toi aussi, tu peux en devenir un!



Nos pistes d'amélioration



Pour une amélioration de la production

Nous aussi, jeunes et moins jeunes, nous pouvons influencer les gouvernements et les entreprises privées en faisant des achats responsables, en parlant d'alimentation durable à la maison ou à l'école et en nous instruisant. Lisons les étiquettes des produits, choisissons des aliments sains, frais, biologiques, de saison et, si possible, des aliments produits près de chez nous. Acheter est un choix qui a un impact sur la santé de chacun et sur celle de la planète aussi.



Pour une amélioration de l'alimentation

Faisons attention à notre alimentation. Les aliments ultra-transformés peuvent être très savoureux mais ils sont riches en graisses, ils sont lourds, très salés ou beaucoup trop sucrés, et bourrés de conservateurs. Ils n'ont pas les qualités nutritionnelles nécessaires à une bonne santé. Efforçons-nous d'avoir une alimentation variée sans jamais oublier les fruits et légumes. Évitions de manger trop de viande en la remplaçant parfois par des légumes secs ou par un repas entièrement végétarien. Faisons attention à l'hygiène en lavant les légumes et nos mains lorsque nous mangeons. Et, si c'est possible, faisons pousser nos propres légumes à la maison ou à l'école.

Pour une amélioration de l'environnement

Réduisons les déchets. Gardons un œil sur ce qui se passe à la maison, à l'école ou dans les restaurants où nous allons. Apprenons à lire les dates de péremption des produits. Si nous voyons une date limite de consommation sur une étiquette, cela signifie que le produit doit être consommé impérativement dans les délais. En revanche, la mention «A consommer de préférence avant» est une date indicative qui signifie que le produit peut être consommé le jour suivant. Apprenons à consommer ce que nous achetons et à n'acheter que ce dont nous avons vraiment besoin. Comment les déchets sont-ils gérés dans notre région? Si le tri sélectif n'est pas possible là où nous vivons, essayons de recycler les tissus et les récipients.



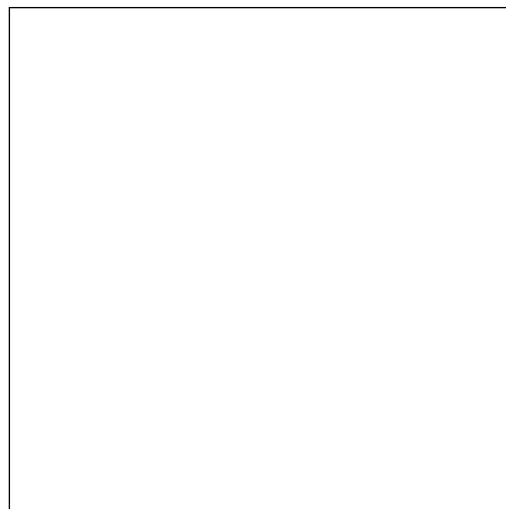
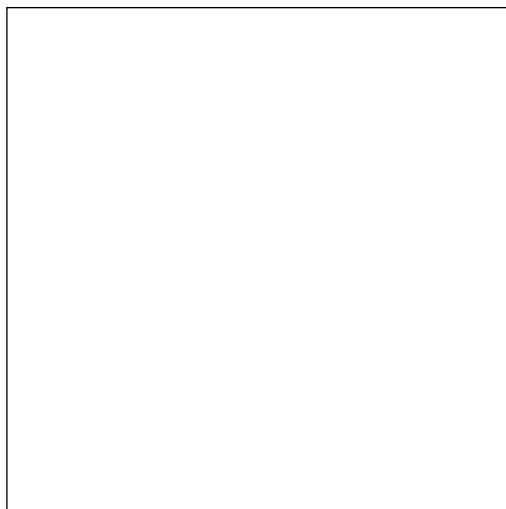
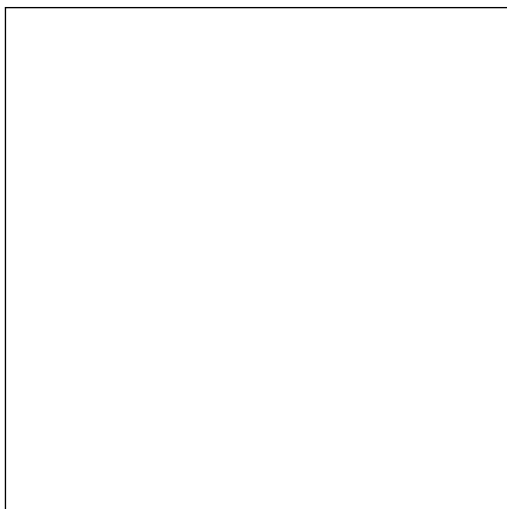
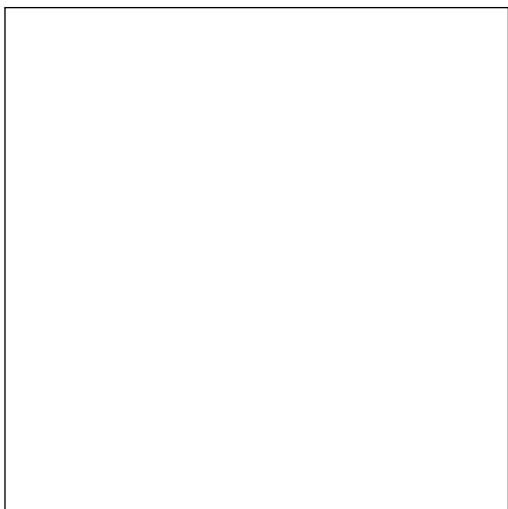
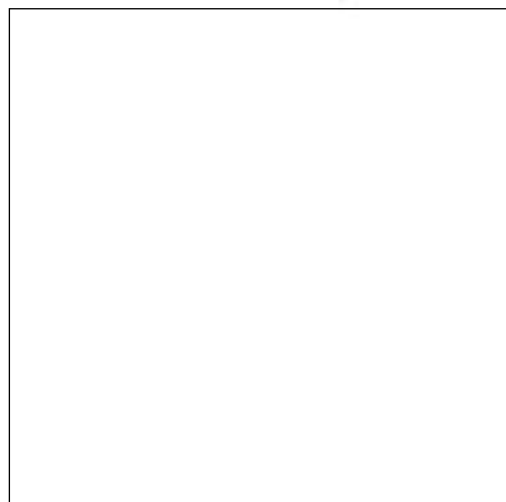
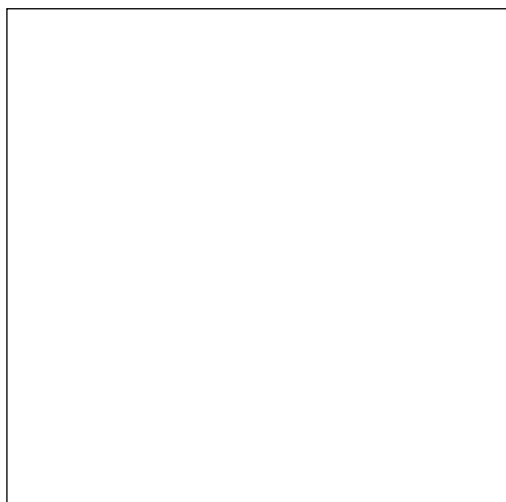
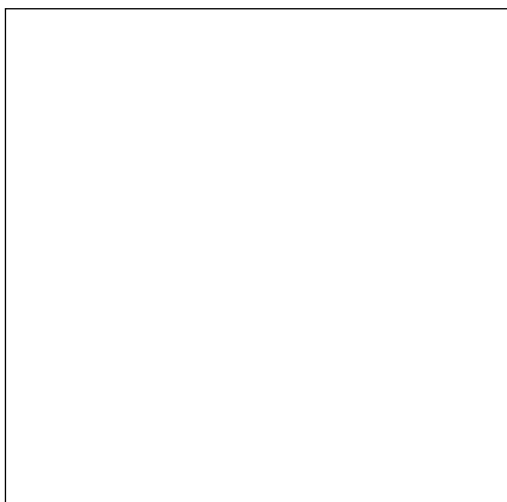
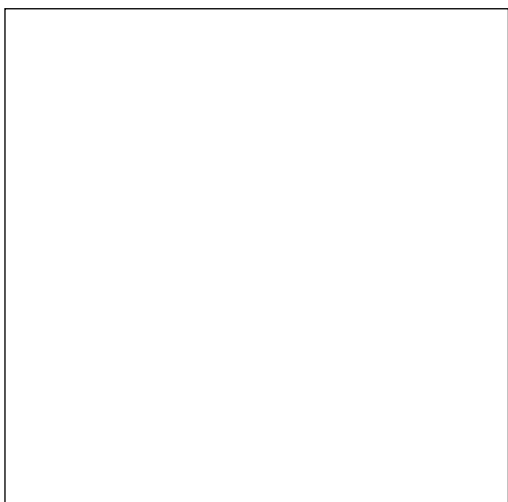
Pour une amélioration des conditions de vie

Notre vie ne s'améliore qu'avec les autres vies: celles des hommes et des femmes, des plantes et des animaux. Cela peut ne pas nous sembler évident au début, mais tôt ou tard, cela prend tout son sens. On peut le savoir puis l'oublier, mais il suffit d'un événement exceptionnel pour nous rappeler que nous faisons tous partie d'un même monde. La nourriture ne peut être une source d'injustice et de destruction car elle est reliée à tout. Elle est la vie, la culture et la joie. Donner de la valeur à ce que nous mangeons, c'est se respecter soi-même, respecter les autres et respecter la planète.



Ou tu préfères le dessin?

Imagine l'histoire d'un légume, d'un fromage, d'une confiture ou de tout autre aliment que tu aimes, sous la forme d'une bande dessinée. (N'oublie pas qu'il existe un concours d'affiches pour les enfants et les jeunes. Plus d'infos en page 3).



Pierre Lapin, héros de l'alimentation

Comme nous l'avons vu, les #HérosDelAlimentation se consacrent à améliorer la façon dont les aliments sont produits, notre alimentation, notre environnement et notre vie. Pierre Lapin en fait désormais partie en tant que #PeterRabbitFoodHero.

En suivant son exemple, vous pouvez découvrir comment aider la planète en mangeant plus de fruits et légumes, en achetant le plus possible des aliments cultivés localement, ou en faisant pousser des légumes à la maison ou à l'école. Il existe de nombreuses actions qui peuvent améliorer la vie de chacun, partout dans le monde. Pour en savoir plus: www.fao.org/world-food-day

L'Organisation des Nations Unies a fixé 17 Objectifs de développement durable à atteindre d'ici à 2030. L'alimentation étant liée à l'avenir de notre planète, la FAO s'est engagée dans beaucoup de ces objectifs. Une étape importante est l'ODD2, Faim Zéro, pour lequel nous devons tous œuvrer. Faim Zéro signifie vaincre toutes les formes de malnutrition: que ce soit le manque de nourriture, l'obésité ou d'autres maladies qui sont causées par une mauvaise alimentation. Vous trouverez de plus amples informations sur les ODD ici: www.worldslargestlesson.globalgoals.org



Que signifie «durable» ?

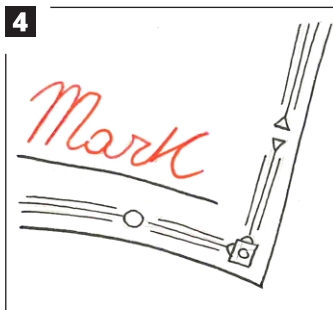
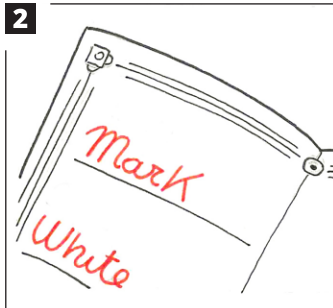
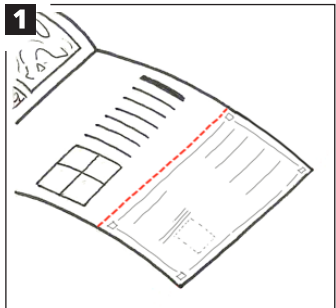
Cela signifie que les mesures prises pour produire une marchandise, un service ou un objet n'ont pas d'effets négatifs sur la planète. Cela signifie que les futurs habitants de la Terre nous remercieront.

INSTRUCTIONS

Maintenant que tu as rempli le cahier d'activités, nous souhaitons que tu deviennes un héros de l'alimentation en faisant ta part.

Suis les étapes ci-dessous pour compléter ton passeport #HérosDeLAlimentation:

1. Déchire soigneusement le passeport à droite.
2. Remplis les informations sur la page intérieure gauche
3. Fais un dessin de toi ou colle une photo de toi dans la case prévue à cet effet.
4. Engage-toi à devenir un héros de l'alimentation. Choisis 1 à 3 actions pour lesquelles tu prends un engagement et écris-les dans l'espace prévu à cet effet dans ton passeport. Tu peux t'inspirer des actions proposées dans ce cahier d'activités, ou en trouver d'autres toi-même. Puis signe ta déclaration.



N'oublie pas de plier ton passeport au milieu

En tant que **Héros de l'alimentation**, je m'engage à:

1 _____

2 _____

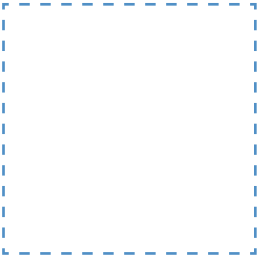
3 _____

Signe ci-dessus _____

Nom: _____

Age: _____

Pays: _____





Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE

Grâce à tes actions, ce passeport sera
valable pour un monde durable.

Date . . . / . . . / . . .
#HérosDeAlimentation

www.fao.org



Série des Cahiers d'activités de la FAO

Vous pouvez télécharger sur notre portail «Bâtir la génération #FaimZéro» la série de Cahiers d'activités de la FAO, ainsi qu'une palette de matériels visant à aider parents et éducateurs à préparer des activités ou des cours sur d'importantes questions d'intérêt mondial qui sont au cœur du travail de la FAO:

<http://www.fao.org/building-the-zerohunger-generation/fr>



► Héros de l'alimentation



► Des plantes saines
pour une planète en
bonne santé



► Manger sainement,
c'est important



► Votre Guide pour la FAO



► Changeons l'avenir
de la migration



► Le climat change



► Travaillons pour
la Faim Zéro

Contactez-nous:

world-food-day@fao.org
www.fao.org

Organisation des Nations Unies
pour l'Alimentation et l'Agriculture

Rome, Italie

ISBN 978-92-5-134602-0



9 789251 346020

CB5047FR/1/06.21