

Code couleurs

Rouge : question adulte

Bleu : question simple

Jaune : question sur la Coop 5 pour cent



QUIZ

des circuits courts normands



UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL



RÉGION
NORMANDIE



**Quelle part des exploitations agricoles vendent
en circuits courts en Normandie ?**

A- 15%

B- 25%

C- 50%



Réponse A:

15 %

En 2020, en Normandie, 15% des exploitations commercialisent en circuits courts

Source: DRAAF



Quelle est la part des achats en grandes surfaces pour les courses alimentaires des français ?

A- 40%

B- 75%

C- 90%



Réponse B:

75 %

Les circuits courts, eux, ne représentent que 6 à 7%.

Une perturbation des transports routiers peut rapidement compromettre localement ou plus largement la sécurité alimentaire.



On définit le degré d'autonomie alimentaire comme la part d'aliments d'une population qui sont issus d'une production locale. A combien s'élève-t-il sur Caen ?

A- 2,5%

B- 10%

C- 30,5%



Réponse A:

2,5 %

pour Caen (Chiffre 2017) 8% pour Avignon qui possède le plus haut degré niveau d'autonomie alimentaire en France.

Selon une étude de 2017, sur 100 aires urbaines analysées en France, 98% de l'alimentation est composée de produits agricoles qui viennent de l'extérieur de l'aire, alors que dans le même temps 97% des produits agricoles locaux sont exportés hors de leur aire. Pour améliorer l'autonomie alimentaire, il faut favoriser les filières locales de transformation.



Citez 4 légumes qui poussent en Normandie.



Carotte



Choux fleur



Carotte des sables



Poireau



Choux vert



Celeri rave



Navet



Chou rouge



Celeri branche



Navet boule d'or



Chou blanc



Carotte de couleurs



Brocoli



Romanesco



Betterave



Persil



Radis Noir



Pomme de terre



Topinambour



Panais



Rutabaga



Citez 4 fruits qui poussent en Normandie.



Réponses :

**Abricot, Cerise, Châtaigne, Fraise, Framboise,
Groseille, Cassis, Kiwi, Noisette, Noix, Pêche,
Poire, Pomme, Prune, etc.**



**Quel est le mois de l'année où il y a le plus
d'importation de fruits en France ?**



Réponse : **Décembre**

autour de 300 millions de tonnes de
marchandises



Qu'est-ce qu'une légumineuse ?

A- Un petit légume lumineux

**B- Une plante qui produit des
graines comestibles sèches**

**C- Une céréale riche en
protéines**



Réponse B:

**Une plante qui produit des graines
comestibles sèches**



Citez au moins 5 légumineuses normandes.



Réponses :

**Lentilles, fêves, pois cassés, pois chiches,
haricots secs**



A protéines égales, les lentilles sont deux fois plus chères qu'un steak.

A- Vrai

B- Faux



Réponse B :
Faux

Elles sont deux fois moins chères



**Pour être en forme et faire le plein de protéines,
il faut manger des légumineuses avec des
céréales complètes.**

A- Vrai

B- Faux



Réponse A :

Vrai

Pour assimiler les protéines apportées par les légumineuses, il faut les mélanger à des céréales complètes.

Exemples de sources céréales complètes : pain complet, riz complet, farine de blé complet.



**Pour avoir une alimentation équilibrée, il est
conseillé de consommer de la viande:**

A- 2 fois par jour

**B- 2 fois par
semaine**



Réponse B :

2 fois par semaine

L'ANSES* recommande de manger de la viande 2 fois par semaine maximum. (hors poulet)

*Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

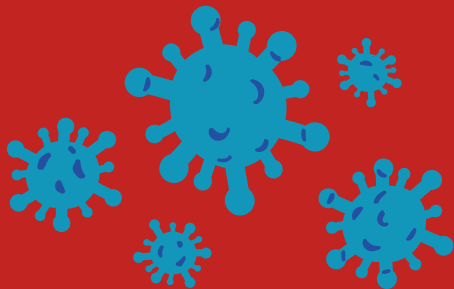


**Avec une alimentation équilibrée,
les légumineuses aident à prévenir:**

A- 1 maladie

B- 2 maladies

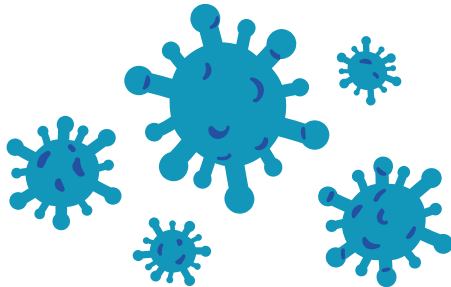
C- 4 maladies



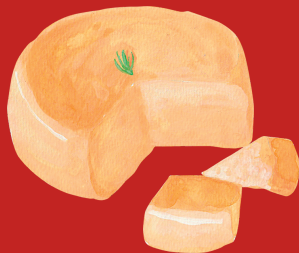
Réponse C :

4 maladies

Les légumineuses aident à prévenir l'obésité, le diabète de type 2, les AVC et les maladies cardiovasculaires (FAO).

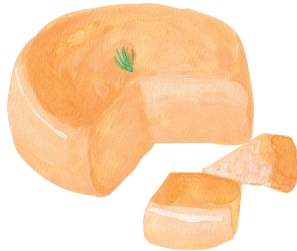


Citez 3 fromages normands.



Réponses :

**le camembert, le neufchâtel, le livarot, le pont-
l'évêque, le pavé d'auge**



Qu'est-ce qu'un fromage fermier ?



Réponse :

Un fromage fermier doit être **fabriqué par un producteur dans son exploitation avec son lait, issu de son propre troupeau**. Un fromage fermier n'est donc pas forcément un fromage bio.



**Est-ce que tous les camemberts
sont fabriqués en Normandie?**



Réponse :

Non

La dénomination « Camembert » est un terme générique, malheureusement tombé depuis longtemps dans le domaine public, **seul le « Camembert de Normandie » est une Appellation d'Origine Protégée** répondant à un cahier des charges strict de production du lait et de fabrication du fromage.

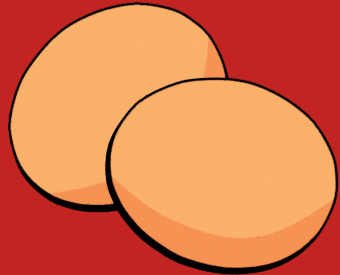


Quelle est la place de la région Normandie dans la production d'oeufs en France?

A- 2^e région française

B- 6^e région française

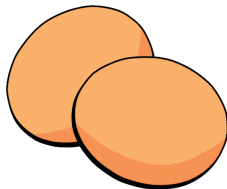
C- 15^e région française



Réponse B :

6^e région française de production d'œuf

Avec 2,3 millions de poules pondeuses en 2020, avec 4 % de la production nationale. La production est principalement effectuée par quelques dizaines d'élevages de grande taille. A côté de plusieurs centaines de basse-cours de petite taille. La moitié de la production environ est effectuée dans la Manche.



Que faire si un œuf est passé de date ?



Réponse :

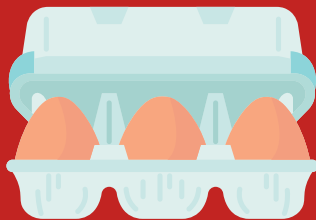
Le plonger dans un verre d'eau et observer

S'il flotte, il est à jeter, s'il coule, il peut être consommé.

Attention : s'il flotte, un œuf mouillé doit être consommé directement



**Quelle signification pour les codes 0 1 2 3
sur les œufs ?**



Réponse :

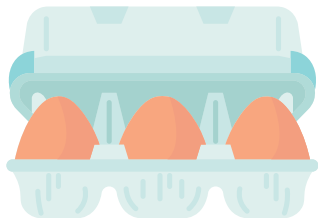
0 = œufs de poules élevées en plein air (agriculture biologique)

1 = œufs de poules élevées en plein air.

2 = œufs de poules élevées au sol.

3 = œufs de poules élevées en cage.

Cependant, en cas de grippe aviaire, il est possible que malgré les codes indiqués, tous les animaux aient été enfermés...



Quelles sont les garanties d'un produit labellisé AB* ?

*agriculture biologique



Réponse :

- Interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse,
- Interdiction de l'utilisation des OGM,
- Critères de bien-être animal, notamment en ce qui concerne les surfaces, l'alimentation, l'accès au pâturage, la prévention des maladies, etc.
- Contrôle par organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics et disposé des certificats correspondants.



**Le mode de production représente quelle part
du bilan carbone d'un produit ?**

A- 17%

B- 37%

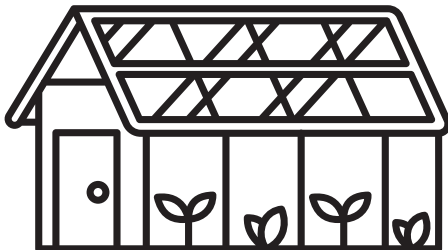
C- 57%



Réponse C :

57%

Les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'épandage des engrais chimiques sont considérables. Par exemple, en grandes cultures, elles représentent 70 à 80 % des émissions totales des exploitations (38 % de la surface exploitée en France en 2013). Rappelons que 100 kg d'azote épandus par hectare équivaut à 10 000 km parcourus en voiture !



**Pensez-vous que l'usage des pesticides
augmente ou diminue en France ?**



Réponse : **Augmente**

En France, leur usage a continué d'augmenter :
en 10 ans, +25 % du nombre de doses utilisées,
selon le suivi du Ministère de l'Agriculture.

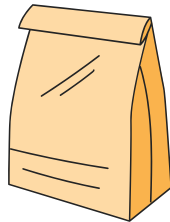


Citez des alternatives pour réduire les déchets d'emballage ?



Réponse :

**Consigne, achat en vrac,
sacs de courses
réutilisables**

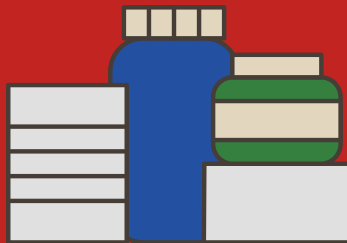


**Quelle est la part des emballages alimentaires
dans les déchets des ménages ?**

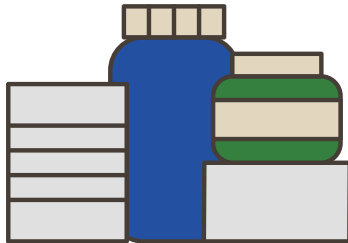
A- 30%

B- 60%

C- 85%



Réponse C :
85%



Quelles astuces pour se nourrir zéro-déchet ?



Réponse:

Cuisiner des produits bruts, valoriser les épluchures, faire des listes de courses en fonction des menus prévus, ranger les produits à consommer en priorité devant les autres, etc.

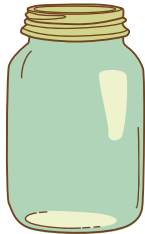


Citez 3 produits vendus à la Coop 5 pour Cent qui permettent de réduire les déchets.



Réponse :

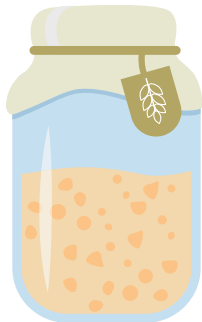
**Sac à vrac, bocaux en verre,
lingette réutilisable, bee wrap,
charlotte alimentaire.**



Citez 4 produits vendus en vrac à la Coop 5 pour Cent



Réponse :
Légumineuses, pâtes,
céréales, chocolat, sucre,
épices, graines, gâteaux...



Quelle est la part du gaspillage alimentaire dans nos poubelles noires sur le territoire du SYVEDAC* ?

*Syndicat pour la Valorisation et l'Élimination des Déchets de l'Agglomération Caennaise

A- 3%

B- 10%

C- 36%



Réponse B :

10%

9,7% de notre poubelle correspond à de la nourriture non consommée (soit 25 kg/habitant/an)

21,3% correspond à des résidus compostables

Seulement 36,8% de ce que l'on jette correspond à de l'ordure ménagère...

Source : SYVEDAC PLPDMA 2022



Citez 3 produits non transformés.



Réponses :

Aliments pas ou peu transformés : œuf, viande, poisson, fruit, légume, riz, pâtes, lait, légumineuses, etc.



**Citez 1 produit transformé
et 1 produit ultra-transformé.**



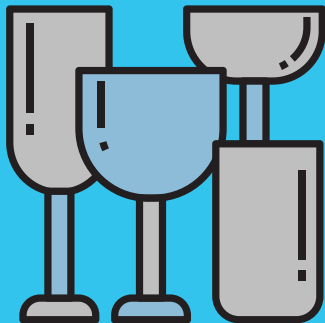
Réponse :

Aliments transformés : fromages artisanaux, conserves de poisson au naturel, compote de fruits, pain frais, légumes en conserve ou surgelés naturels ou préparés sans ajout d'additifs, yaourt nature, viande ou charcuterie conservée uniquement par salaison...

Aliments ultra-transformés : sodas, cordons bleus, nuggets, etc.

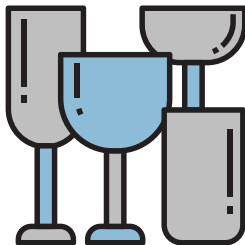


Citez 4 boissons normandes.



Réponses :

**Jus de pomme, poire, fruits rouges,
cidre, pommeau, poiré, bières, soda...**



Comment s'appelle le Coca made in Normandie?



Réponse B :

Le MEUH COLA

c'est un soda fabriqué à base de sucre de canne issu d'une démarche de commerce équitable, extraits naturels de végétaux... sans acide phosphorique, ni caféine.

L'entreprise artisanale qui la produit s'est engagée dans une démarche de consignes des bouteilles en verre qui reste économe en eau et en soude pour le lavage.



**Combien de brasseries artisanales sont situées
en Normandie ?**

A- 20

B- 50

C- Plus de 100



Réponse C : **Plus de 100**

En 10 ans, la Normandie est passée de quelques brasseries artisanales à près de 115 établissements en 2022.



**Existe-t-il un système de consigne des
bouteilles en verre en normandie?**



Réponse :

Oui

"Suivez la consigne" développe le réemploi de bouteilles de verre en Normandie. En 2023, il existe déjà 30 points de collecte (dont la Coop 5 pour 100) et plus de 300 références différentes de bouteilles sont concernées.

Réemployer une bouteille, c'est beaucoup plus économique en énergie et en émission de gaz à effet de serre que le recyclage.



Qu'est-ce que la DLC ?



DLC
DATE LIMITE
DE CONSOMMATION



↓
**INTERDIT A LA VENTE
AU-DELÀ DE LA DATE**

DLUO
DATE LIMITE
D'UTILISATION OPTIMALE



↓
**VENDABLE ET COMESTIBLE
AU-DELÀ DE LA DATE**

Combien de tonnes de nourriture sont gaspillées par an dans le monde ?

A- 1 300 T

B- 1,3 millions de T

C- 1,3 milliard de T



Réponse C : **1,3 milliard de T**

Cela équivaut à 1 tiers des aliments produits sur la Terre qui finissent à la poubelle.



**Quel est le poids total du gaspillage alimentaire
par an en France ?**

A- 1 million de T

B- 10 millions de T

C- 1 milliard de T



Réponse B : **10 millions de T**

C'est l'équivalent du poids de 100 tour Eiffel. Cela représente également une valeur théorique de 16 milliards d'euros et 15 300 000 t de CO₂.



Quels sont les 2 acteurs de la chaîne alimentaire qui gaspillent le plus entre :

Le producteur

Le transformateur

Le distributeur

Le consommateur



Réponse :

Le producteur et le transformateur

- **32% pour la production agricole**
- **21% pour la transformation**
- **14% pour la distribution**
- **14% pour la restauration (collective et commerciale)**
- **19% pour la consommation à domicile**

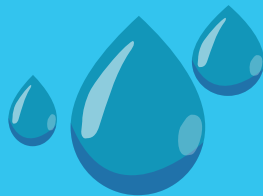


**Combien de litres d'eau sont gaspillés
lorsqu'une baguette est jetée ?**

A- 1 verre d'eau

B- 1 baignoire (250L)

C- 1 piscine (60 000L)



Réponse B :

1 baignoire (250L)

250 L soit l'équivalent d'une baignoire entière !

La production du blé consomme de l'eau, ainsi si l'on jette un crouton de pain, c'est plusieurs litres d'eau qui sont gaspillés.



La moitié des céréales produites en France est exportée.

Dans la moitié qui reste pour le marché français,

quelle proportion est destinée à l'alimentation animale ?

A- 20 %

B- 40 %

C- 60%



Réponse C :

60%

de la production céréalière Française, conservée sur le territoire, est utilisée pour l'alimentation animale : soit les céréales sont stockées et consommées à la ferme (50 %), soit elles sont utilisées par l'industrie de l'alimentation animale.



Qu'est-ce que signifient les Farines T55, T65, T80 ?



Réponse :

Teneur en matières minérales (cendres) et en son.

Plus le nombre est élevé, plus la farine est complète et riche en nutriments.

- T45 Farine blanche légère Pâtisseries légères, gâteau
- T55 Farine blanche Pain blanc, viennoiseries
- T65 Farine bise semi-complète Pain spéciaux, certaines pâtes fraîches
- T80 Farine de blé demi-complète Pain rustique, produits salés, tarte
- T110 Farine complète riche en fibres et nutriments



Citez 4 types de farines locales.



Réponses :

Farine de blé, d'épeautre, de seigle, de sarrasin, du maïs, pois chiches, de lentilles...

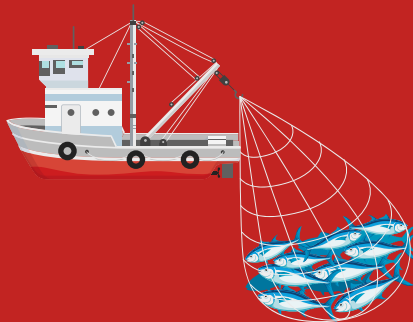


Quelle proportion des poissons pêchés le sont à la limite ou au-delà de leur capacité de régénération ?

A- 22 %

B- 64 %

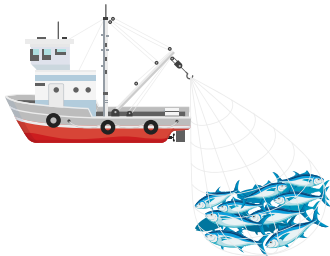
C- 93%



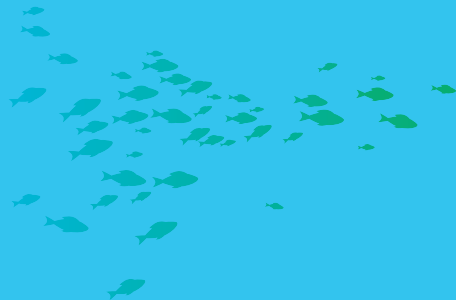
Réponse C :

93%

33% des poissons sont pêchés au-delà de leur capacité de régénération et environ 60% à la limite



Quelles sont les 3 espèces de poissons/produits de la mer les plus consommés en France ?



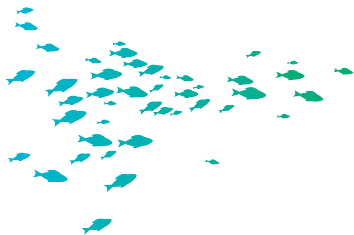
Réponse :

Saumon, crevette rose et cabillaud

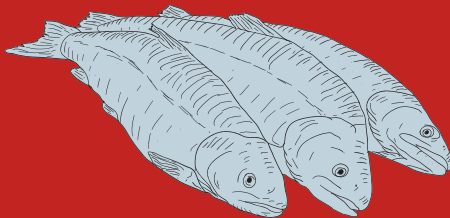
Ce trio des produits de la mer, est issu à 70% de l'importation.

Espèces emblématiques de la pêche normande : Tacaud, Grondin rouge et Grondin, perlon, dorade grise, congre, roussette, chinchard, églefin, hareng, limande franche, mullet , plie ou carrelet, raies, requin et émissole

Source: Normandie Fraicheur mer



Les produits de la mer ont-ils une saisonnalité ?



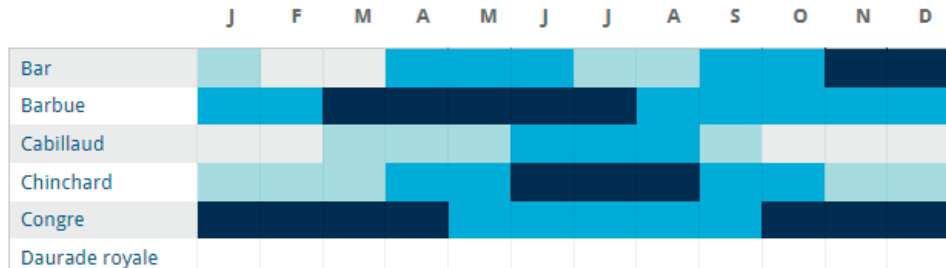
Réponse :

Oui

Acheter du poisson à la bonne saison, c'est s'assurer d'un prix plus bas.

RDV sur www.normandiefraicheurmer.fr

Poissons



Imaginez votre panier garni idéal.



Réponses :

Pétillant de pomme, rillettes / terrines de viande et de poisson, chocolats, sablés, miel et confiture colis éco-responsables et gourmands, coffret de bières locales, etc.



**Quelle est l'augmentation de notre empreinte
carbone sur les 3-4 jours autour de Noël ?**

A- x2

B- x5

C- x10



Réponse B :

x5

Pendant les fêtes de fin d'année, nous multiplions en moyenne par 5 notre empreinte carbone.

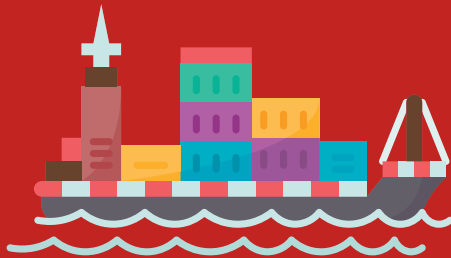


**Parmi les fruits et légumes que nous
consommons, quelle part est importé ?**

A- 20%

B-25%

C- 50%

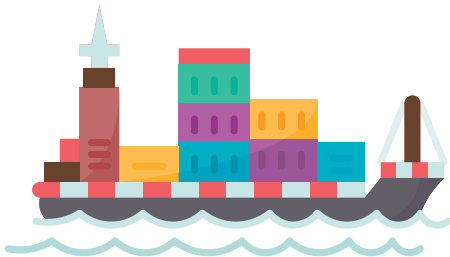


Réponse C :

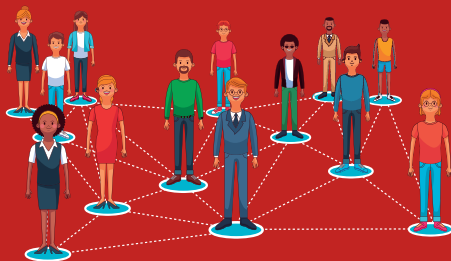
50%

L'hyper-sophistication des chaînes d'approvisionnement, la faible autonomie alimentaire, la dépendance aux flux de produits et de main d'œuvre rendent notre système alimentaire particulièrement vulnérable.

C'est quand tout va bien qu'il faut relocaliser et soutenir nos productions locales, afin qu'elles soient opérationnelles quand tout va mal.



Citez des réseaux, collectifs normands qui garantissent une consommation responsable.



Réponse :

**Le Réseau M!euh, Au rendez-vous des normands,
les membres de Normandie équitable et les fermes
Terres de lien**



Quelle est la part des émissions de gaz à effet de serre en France, issue de l'agriculture et de l'alimentation ?

A- 8%

B-22%

C- 36%



Réponse C :

36%

**Soit 171 millions de tonnes équivalent CO2
(loin devant les émissions liées à l'habitat.)**

La moitié des 36% est due à la production agricole (engrais, déjections, animales, énergie). Le reste concerne fabrication, emballage, transformation, transports, commercialisation alimentaire, déplacement client jusqu'au magasin, traitement déchet alimentaires,



À l'échelle mondiale, quelle part des surfaces agricoles est occupée pour l'élevage ?

A- 10%

B-52%

C- 77%



Réponse C :

77%

L'élevage représente 77% des surfaces agricoles utilisées,
que cela soit via les pâturages (87%) ou via les cultures à
destination de l'alimentation animale (13%).

