

1. Record Nr.	UNINA9910793049103321
Autore	Feillet Pierre
Titolo	10 questions a Pierre Feillet sur comment bien se nourrir en respectant la planete et notre sante?
Pubbl/distr/stampa	[Place of publication not identified] : , : EDP Sciences, , 2016 ©2016
ISBN	2-7598-2090-4
Descrizione fisica	1 online resource (114 pages) : illustrations (some color), tables
Collana	Academie des Technologies
Disciplina	304.2
Soggetti	Human ecology
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references at the end of each chapters.
Nota di contenuto	Frontmatter -- SOMMAIRE -- Introduction -- Q1 – L’empreinte environnementale d’un aliment, qu’est-ce que c’est ? -- Q2 – Peut-on se fier à l’affichage environnemental ? -- Q3 – Doit-on privilégier les circuits courts et de proximité ? -- Q4 – Comment moins gaspiller la nourriture pour protéger l’environnement ? -- Q5 – Comment économiser l’énergie en faisant la cuisine ? -- Q6 – Faut-il consommer moins de viande ? -- Q7 – Faut-il s’abstenir de manger des poissons d’élevage ? -- Q8 – Est-il préférable de manger des aliments biologiques ? -- Q9 – Faut-il boycotter les aliments issus de plantes génétiquement modifiées ? -- Q10 - En conclusion, comment composer ses menus ? -- Annexe – Autres données de base auxquelles se référer -- Sigles et Glossaire -- Repères -- Publications de l’Académie
Sommario/riassunto	Après la COP 21, nous sommes tous conscients de la nécessité de réduire les émissions de gaz à effet de serre et de protéger l’environnement. Nous pouvons agir au "idien en choisissant de nous nourrir sans mettre en danger les grands équilibres de la planète tout en satisfaisant les besoins de notre corps. Mais les choix sont difficiles car manger est un acte complexe et nos motivations nombreuses et parfois contradictoires : nutritionnelles, sanitaires, culturelles, économiques et, plus récemment, citoyennes et solidaires. Comment composer ses repas ? Peut-on se fier à l’affichage environnemental ? Doit-on privilégier les circuits courts ? Faut-il consommer moins de viandes ? Que penser des poissons d’élevage ? Se nourrir avec des

aliments biologiques est-il bénéfique pour la planète ? Comment gaspiller moins de nourriture ? Quels modes de cuisson privilégier ? Autant de questions, parmi d'autres, auxquelles Pierre Feillet, spécialiste de l'impact de l'évolution des sciences et des techniques sur l'alimentation, nous aide à formuler nos réponses afin que manger de manière citoyenne ne soit pas une punition, mais tout juste une question de connaissances et d'attention. Ingénieur agronome, Pierre Feillet est membre de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture de France. Ses travaux portent sur la thématique « Alimentation, technologie et société ». En 2014, il a publié aux Éditions Quae « Quels futurs pour notre alimentation ? » et en 2012 « Nos aliments sont-ils dangereux ? 60 clés pour comprendre notre alimentation ».
