

Questionnaire sur la biodiversité agroalimentaire

Introduction

Le questionnaire a été élaboré par le GAL Langhe Roero Leader avec la collaboration de Slow Food, en partenariat avec les communes d'Alba, Cogne, Bourget du Lac et La Motte-Servolex, dans le cadre du projet ALCOTRA "Biodiversité Étoilée".

Le projet a pour objectif de diffuser auprès des communautés respectives une meilleure connaissance de la valeur de la biodiversité et l'adoption d'une approche de développement durable, en référence particulière à la biodiversité agroalimentaire "dans l'assiette". Celles-ci sont le résultat d'une multiplicité de facteurs interconnectés et de carrefours impliquant toute la filière agroalimentaire, du producteur à l'agriculteur, en passant par le transformateur, le restaurateur, jusqu'au consommateur/acheteur final. En résumé, de la terre à la consommation du produit final.

L'objectif est de fournir au GAL Langhe Roero Leader et aux partenaires du projet des informations sur la connaissance et l'intérêt des différentes catégories d'opérateurs économiques (ou non) en matière de biodiversité agroalimentaire.

Le questionnaire est un stimulus à la réflexion et un support pour comprendre où ou comment intervenir pour augmenter les connaissances sur la biodiversité : ne vous inquiétez pas si vous ne connaissez pas les réponses.

La protection de la vie privée et l'anonymat des interrogés sont totalement garantis. Les données seront analysées par le GAL Langhe Roero Leader et communiquées uniquement sous forme agrégée.

La politique de confidentialité du GAL est consultable à l'adresse suivante : <https://www.langheroeroleader.it/articles/view/privacy>

Section 1 – Données de base de l'interrogé-e

1.1 Âge :

- Moins de 30 ans
- Entre 31 et 50 ans
- Entre 51 et 60 ans
- Plus de 61 ans

1.2 Sexe :

- M
- F
- Je préfère ne pas répondre

1.3 Préciser le territoire sur lequel vous exercez votre activité (pour les entreprises) ou dans lequel vous vivez (pour les particuliers) :

- Le Bourget-du-Lac
- La Motte-Servolex
- Autre (préciser) : _____



Section 2 – CONNAISSEZ-VOUS BIEN LA BIODIVERSITE ?

2.1 La biodiversité influence-t-elle notre alimentation quotidienne ?

- Oui, mais de manière marginale, car elle ne concerne que la faune et la flore sauvage, et donc la consommation d'aliments sauvages (herbes et gibier).
- Oui, car elle concerne les races domestiques (bovins, ovins, caprins, porcins...) et les variétés végétales cultivées, et garantit ainsi une alimentation plus variée.
- Oui, car elle concerne tous les niveaux de la vie et représente donc la base même de notre alimentation : des microorganismes (dans le sol, notre corps ou les aliments) aux variétés végétales et aux races animales, jusqu'aux savoirs des communautés. (bonne réponse)

2.2 De tous les êtres vivants sur la planète, quelle proportion se trouve dans le sol ?

- 1/10
- 2/3 (bonne réponse)
- 1/3

2.3 La fertilité est liée à la présence de substances organiques. Un sol qui en contient moins de 2 % est considéré comme pauvre, déstructuré, dégradé et en voie de désertification. En Europe méridionale quel pourcentage de la superficie totale des sols contiendrait moins de 2 % de carbone organique ?

- 35 %
- 50 %
- plus de 74 % (bonne réponse)

2.4 Combien de temps faut-il pour créer 10 centimètres de terre fertile ?

- 10 ans
- 200 ans
- 2000 ans (bonne réponse)

2.5 Sur quoi s'appuie un modèle agricole capable de préserver la biodiversité ?

- Diversification des cultures, arrosage de superficie, utilisation d'engrais organique, techniques comme la rotation, l'association, l'engrais vert, le paillage, la reconnexion entre élevage extensif et agriculture (pâturages, gestion de prairie permanente) (bonne réponse)
- Les monocultures, car elles permettent un contrôle précis de la production et se sont montrées incontournables pour répondre à la demande croissante.
- Les cultures hors-sol (par exemple l'hydroponie), car elles permettent de consommer moins de sol et d'eau.

2.6 Quel pourcentage de variétés de fruits et légumes avons-nous perdu ces derniers 70 ans au niveau mondial ?

- 20%
- 50%
- 75% (bonne réponse)

2.7 Est-il possible de produire des semences sans les racheter chaque année ?



- Oui, mais seulement après avoir suivi une formation agricole ou horticole.
- Oui, si l'on cultive des variétés traditionnelles. (bonne réponse)
- Non, c'est impossible.

2.8 Une partie des semences du commerce est constituée d'hybrides commerciaux et contrôlée par quatre multinationales. Celles-ci détiennent les brevets des OGM et sont des leaders de la production d'engrais, de pesticides et de désherbants. À quel pourcentage du marché correspondent-elles ?

- 63% (bonne réponse)
- 22%
- 89%

2.9 Dans le monde, il existe environ 7000 variétés de pommes. Combien de variétés trouve-t-on sur le marché mondial ?

- Environ 500
- Environ 100
- Environ 20 (bonne réponse)

2.10 Combien de cultures alimentaires dépendent des insectes pollinisateurs ?

- 10%
- 40% (bonne réponse)
- 100%

2.11 Quelle proportion de papillons a disparu en Europe ces 20 dernières années ?

- Un tiers
- La moitié
- 60 % (bonne réponse)

2.12 Pourquoi est-il important de cultiver et promouvoir la consommation de légumineuses ?

- Parce qu'elles sont bonnes pour la santé (elles sont riches en protéines végétales, en fibres et en précieux micronutriments) et pour l'environnement (elles améliorent la fertilité du sol en fixant l'azote). (bonne réponse)
- Parce que leur coût est inférieur à celui de la viande et du poisson.
- Parce qu'elles couvrent parfaitement les besoins en protéines des personnes véganes ou végétariennes.

2.13 Les monocultures et l'exploitation du sol sont étroitement liées à l'élevage intensif. La majeure partie des animaux herbivores élevés de manière intensive pour produire du lait et de la viande mange principalement :

- De l'herbe fraîche et du foin
- Des céréales et du foin
- Du fourrage à base de maïs et soja OGM importés, des compléments et sous-produits de l'industrie. (bonne réponse)

2.14 Quelle quantité de viande mange en moyenne un-e Européen-ne par semaine ?

- 800 g
- 1,5 kg (bonne réponse)
- 2,4 kg



2.15 Quelle est la quantité hebdomadaire de viande par personne conseillée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ?

- Moins de 500 g (bonne réponse)
- 1,5 kg
- 2 kg

2.16 Dans le monde, il existe environ 1200 races bovines. De combien de races est issu le lait de votre petit-déjeuner ?

- 1 (bonne réponse)
- 34
- 10

2.17 Pourquoi est-il important de protéger les variétés végétales et les races autochtones ?

- Les variétés végétales et les races autochtones s'adaptent mieux aux conditions environnementales du territoire, et de ce fait, nécessitent moins d'intrants : pour les végétaux, eau et produits phytosanitaires, et pour les animaux, antibiotiques. (bonne réponse)
- Les variétés végétales et races autochtones ont des coûts de gestion inférieurs.
- Les variétés végétales et races autochtones s'adaptent mieux aux systèmes de production intensifs.

2.18 Les variétés végétales et races animales locales sont-elles un instrument utile pour affronter la crise climatique ?

- Oui, car elles sont devenues de plus en plus résilientes après des siècles d'adaptation. (bonne réponse)
- Non, car seules les races animales commerciales et les nouveaux hybrides végétaux ont été étudiés pour s'adapter aux changements climatiques et aux autres défis actuels.
- Non, car les variétés végétales et les races animales locales sont liées à un modèle agricole obsolète et dépassé.

2.19 Pourquoi est-il important de conserver les paysages ruraux historiques ?

- Car ils forment un patrimoine de biodiversité végétale, animale et culturelle.
- Car ils protègent des risques hydrogéologiques (glissements de terrain, alluvions...).
- Car ils constituent une ressource économique (tourisme).
- Pour toutes les raisons précédentes. (bonne réponse)

2.20 Consommer des variétés locales est-il bon pour notre santé ?

- Non, car la valeur nutritionnelle des variétés végétales n'est pas liée à leur origine.
- Oui, car les variétés végétales autochtones qui ont développé des défenses contre les conditions environnementales ou les agents externes, activent la production de molécules dotées de propriétés antioxydantes, en augmentant ainsi la teneur en nutriments de notre alimentation. (bonne réponse)
- Non, les produits locaux ont une valeur nutritionnelle inférieure aux hybrides commerciales créés justement pour apporter de plus grandes substances nutritives.

2.21 Une alimentation bonne pour notre santé est-elle également bonne pour l'environnement ?



- Non, il n'existe aucune corrélation entre des aliments sains pour l'humain et durables pour l'environnement.
- Cela ne vaut que pour la réduction de la consommation de viande.
- Oui, car une alimentation saine comporte une production alimentaire plus durable et des émissions de CO2 moindres. (bonne réponse)

2.22 Les microorganismes présents dans notre corps influencent-ils notre santé ?

- Oui, le microbiote intestinal (l'ensemble des microorganismes présents dans l'intestin), est d'une importance extraordinaire pour notre santé et il améliore la résistance naturelle au stress.
- Non, il faut limiter le plus possible la multiplication des microorganismes dans notre corps.
- Non, il n'existe aucune corrélation, car la santé est liée à d'autres facteurs.

2.23 L'équilibre et la biodiversité de la communauté microbienne présente dans nos intestins sont-ils étroitement liés aux aliments dont nous nous nourrissons ?

- Oui, et il suffit d'intégrer des ferments lactiques à son alimentation pour rétablir l'équilibre intestinal.
- Oui, l'alimentation et le style de vie sont des facteurs déterminants pour la santé de notre intestin, car la communauté microbienne de l'intestin est très dynamique et les microorganismes peuvent être absorbés par les aliments, l'eau et l'environnement immédiat.
- Non, car les facteurs déterminant le microbiote intestinal sont exclusivement de nature génétique.

2.24 Existe-t-il un rapport entre la santé des êtres humains et la fertilité du sol ?

- Oui, car la richesse du microbiote intestinal dépend en grande partie des microorganismes présents dans l'environnement, que nous absorbons par la nourriture et le contact physique avec le sol (bonne réponse).
- Oui, car les microorganismes présents dans le sol peuvent causer des infections intestinales.
- Non, il n'existe aucun rapport entre la santé des êtres humains et la fertilité du sol.

2.25 Pour préserver la biodiversité, il est fondamental de :

- Miser exclusivement sur les savoirs traditionnels.
- Miser sur l'innovation et les nouvelles technologies.
- Savoir conjuguer les pratiques et savoirs traditionnels aux innovations, à la recherche et à la technologie. (bonne réponse)

2.26 Selon vous, quel est le meilleur instrument pour transmettre les connaissances traditionnelles ?

- La transmission orale d'une génération à l'autre.
- La codification écrite (catalogues, recettes, manuels, cahiers des charges de production).
- L'organisation d'activités de formation.
- L'expérience directe (sur l'exploitation avec les producteurs, agriculteurs, éleveurs, chefs...)
- Tous les instruments précités. (bonne réponse)

SECTION 3 – VOS HABITUDES ALIMENTAIRES EN TANT QUE CONSOMMATEUR...

3.1 Où faites-vous généralement vos courses alimentaires ?

- J'aime voir de près comment travaille un producteur et j'achète donc directement à la ferme et/ou au marché, ou via des groupements d'achat.
- Je me fournis principalement au supermarché : comme ça j'achète tout ce dont j'ai besoin en une seule fois.
- Où je peux : quand je rentre du travail, je m'arrête pour acheter le dîner.



- Je me rends dans des magasins spécialisés et je me fie aux labels de certification.

3.2 Quels critères utilisez-vous lorsque vous achetez des produits frais ?

- Je choisis de préférence des produits de saison.
- Je choisis de préférence des produits de mon territoire.
- Je choisis de préférence des produits certifiés Bio et/ou biodynamie.
- Je suis tous les précédents critères.
- Je n'ai aucun critère de préférence.

3.3 Pensez-vous que l'étiquette des aliments soit un instrument utile pour faire des choix conscients ?

- Oui, car elle permet de vérifier l'apport calorique des aliments.
- Oui, car elle informe sur la date de péremption.
- Oui, mais elle n'est pas suffisante, car elle ne fournit généralement pas d'informations adéquates sur les systèmes de culture ou d'élevage et la production. (bonne réponse)

3.4 Les fruits et légumes doivent être consommés au quotidien. Quels fruits et légumes choisissez-vous en général ?

- Je mange les fruits et légumes de mon jardin.
- J'achète des fruits et légumes de saison, si possible de producteurs locaux.
- Je choisis principalement des aliments surgelés et/ou transformés car ils se conservent mieux.
- Le supermarché que je fréquente propose un vaste choix, je préfère acheter des produits d'un peu partout dans le monde.

Section 4 – VOS PREFERENCES EN MATIERE DE TOURISME ET D'EVENEMENTS

4.1 Quel type de tourisme privilégiez-vous ?

- Visite des villes d'art
- Itinéraires sachant conjuguer des expériences dans la nature et des connaissances des traditions gastronomiques, des pratiques artisanales et de la culture du territoire
- Expériences dans des zones peu anthropisées en contact direct avec la nature
- Autre, préciser : _____

4.2 Sur quels critères décidez-vous de participer à un évènement ?

- Je choisis des évènements gastronomiques, car j'aime manger et boire avec d'autres gens.
- Je choisis des évènements gastronomiques mêlant nourriture, culture, connaissance des lieux et des traditions locales.
- Je préfère des évènements culturels sans dimension gastronomique.
- Autre, préciser : _____

4.3 Avez-vous participé à des évènements qui ont enrichi votre bagage de connaissances sur la biodiversité et augmenté votre conscience de sa valeur ?

- Oui, préciser _____
- Non

SECTION 5 – VOTRE CADRE PROFESSIONNEL...



Quelle activité menez-vous ?

- production agricole et/ou élevage (consulter la section 6)
- transformation des produits agricoles (consulter la section 7)
- restauration (consulter la section 8)
- commerce/vente (consulter la section 9)
- tourisme (consulter la section 10)
- autre (préciser) _____ (consulter la section 11)

SECTION 6 - PRODUCTION AGRICOLE ET/OU ELEVAGE

6.1 Sélectionnez-vous et reproduisez-vous les semences des variétés locales ?

- Oui, préciser : _____
- Non

6.2 Élevez-vous des animaux de races locales ?

- Oui, préciser : _____
- Non

6.3 Existe-t-il des appellations d'origine parmi vos produits (DOC-AOC, DOCG, AOP, IGP, STG) o Sentinelles Slow Food ?

- Oui, préciser : _____
- Non

6.4 Avez-vous obtenu des formes de certification des produits, agriculture biologique, biodynamique, symbiotique ?

- Oui, préciser : _____
- Non

6.5 Recourez-vous à des pratiques agroécologiques/durables ?

- Oui, préciser : _____
- Non
- Non, j'ignore ce qu'est l'agroécologie.
 - Oui, préciser : _____
 - Non

6.6 Pensez-vous que la création d'une alliance/réseau entre producteurs, transformateurs, cuisiniers, commerçants et autres opérateurs économiques soit un facteur de développement économique, social, environnemental et touristique du territoire ?

- Oui, pourquoi: _____
- Non, pourquoi : _____

SECTION 7 : TRANSFORMATION DES PRODUITS AGRICOLES

7.1 Quel pourcentage de matières premières locales utilisez-vous ?

- Moins de 10%.
- Entre 10% et 40%.
- Entre 40% et 60%.



- Plus de 60%.

7.2 Avez-vous des rapports directs avec les producteurs de matières premières ?

- Oui, je trouve qu'il est important de connaître directement ceux qui élèvent et/ou cultivent mes matières premières pour en évaluer la qualité.
- Oui, car je réduis les coûts des matières premières en évitant les intermédiaires.
- Non, car il est plus simple et efficace de travailler avec des intermédiaires.

7.3 Dans votre travail, recourez-vous à des pratiques et techniques traditionnelles ?

- Non, car elles sont rendues obsolètes par la technologie.
- Non, car je ne les connais pas.
- Oui, car elles constituent un patrimoine de connaissances à préserver et à transmettre.

7.4 Pensez-vous que la création d'une alliance/réseau entre producteurs, transformateurs, cuisiniers, commerçants et autres opérateurs économiques soit un facteur de développement économique, social, environnemental et touristique du territoire ?

- Oui, pourquoi ? : _____
- Non, pourquoi ? : _____

SECTION 8 : RESTAURATION

8.1 Dans quelle mesure vous fournissez-vous auprès des producteurs locaux ?

- J'achète uniquement auprès des grossistes et supermarchés.
- J'achète moins de 10% directement aux agriculteurs et éleveurs locaux.
- J'achète entre 10% et 30 % directement aux agriculteurs et éleveurs locaux.
- J'achète entre 30% et 50 % directement aux agriculteurs et éleveurs locaux.
- J'achète plus de 50% directement aux agriculteurs et éleveurs locaux.

8.2 Votre menu intègre-t-il des produits de saison ?

- Oui, exclusivement.
- Oui, principalement.
- Non, parce que je préfère garantir une offre de produits continue.

8.3 Quelles sont vos difficultés pour vous fournir à l'échelle locale ?

- Difficultés à obtenir des réapprovisionnements constants, correspondant à la demande.
- Difficultés logistiques liées au nombre élevé d'interlocuteurs.
- Difficultés dues au respect de la réglementation.
- Coûts élevés.
- Autre, préciser : _____

8.4 Pensez-vous que la création d'une alliance/réseau entre producteurs, transformateurs, cuisiniers, commerçants et autres opérateurs économiques soit un facteur de développement économique, social, environnemental et touristique du territoire ?

- Oui, pourquoi ? : _____
- Non, pourquoi ? : _____



Section 9 : COMMERCE/VENTE

9.1 Parmi les produits que vous proposez à la vente, quel pourcentage occupent les produits locaux ?

- Moins de 10%.
- Entre 10 et 40%.
- Entre 40 et 60%.
- Plus de 60%.

9.2 Avez-vous des rapports directs avec les producteurs ?

- Oui, je trouve qu'il est important de connaître directement ceux qui élèvent et/ou cultivent mes produits pour en évaluer la qualité.
- Oui, car je réduis les coûts des produits en évitant les intermédiaires.
- Non, car il est plus simple et efficace de travailler avec des intermédiaires.

9.3 Quelles sont vos difficultés pour vous fournir à l'échelle locale ?

- Difficultés à obtenir des réapprovisionnements constants, correspondant à la demande.
- Difficultés logistiques liées au nombre élevé d'interlocuteurs.
- Difficultés dues au respect de la réglementation.
- Coûts élevés.
- Autre,
préciser : _____

9.4 Pensez-vous que la création d'une alliance/réseau entre producteurs, transformateurs, cuisiniers, commerçants et autres opérateurs économiques soit un facteur de développement économique, social, environnemental et touristique du territoire ?

- Oui, pourquoi ? : _____
- Non, pourquoi ? : _____

Section 10 : TOURISME

10.1 Organisez-vous des expériences touristiques permettant de découvrir le paysage et la biodiversité locale ?

- Oui, préciser : _____
- Non

10.2 Impliquez-vous les producteurs du territoire dans vos expériences touristiques ?

- Oui, préciser : _____
- Non

10.3 Par rapport à la biodiversité locale, quel type de productions est-il plus facile de proposer ? Par quelles activités ?

Préciser : _____

10.4 Sur quels critères impliquez-vous les cuisiniers et cuisinières du territoire dans les itinéraires et initiatives de promotion ?

- Lieu et aspects logistiques (nombre de couverts adéquat, facilité d'accès...).



- Réputation du restaurant.
- Menu lié au territoire avec des matières premières locales et de saison.

10.5 Quelles sont les difficultés rencontrées pour fournir ce genre d'activités ?

- Logistique
- Langue parlée
- Saison trop brève
- Faible disponibilité des acteurs
- Coût de l'activité trop élevé
- Autre.....

10.6 Pensez-vous que la création d'une alliance/réseau entre producteurs, transformateurs, cuisiniers, commerçants et autres opérateurs économiques soit un facteur de développement économique, social, environnemental et touristique du territoire ?

- Oui, pourquoi ? : _____
- Non, pourquoi ? : _____

Section 11 – SUGGESTIONS (ici atterrit chacune des catégories d'opérateurs économiques et ceux qui ont répondu "autre" à la question sur l'activité exercée)

Suggestions

Concernant la section 2, souhaitez-vous recevoir par e-mail un document avec les bonnes réponses et une brève analyse approfondie ?

- Oui
- Non

Si oui, veuillez indiquer votre adresse e-mail ici

Je déclare avoir lu la politique de confidentialité <https://www.langheroeroleader.it/articles/view/privacy> et consentir au traitement des données.

Je suis d'accord

Dernier message

MERCI D'AVOIR PARTICIPÉ!

Si vous nous avez donné votre adresse e-mail (non obligatoire) ou si vous souhaitez écrire à comunicazione@langheroeroleader.it, nous vous enverrons les réponses correctes et des approfondissements sur les thèmes abordés, À PARTIR DU 16/10/2022.

Suivez-nous sur www.langheroeroleader.it ou sur notre page Facebook : vous pouvez rester informé sur le projet et sur les initiatives que nous organiserons.

