

Le conso'mag

N°5 sciences

Alimentation
et réchauffement
climatique Des gaz
à effet de serre
dans mon assiette

À table !
Pour un monde plus
juste : le commerce
équitable



Quand nos grands-parents ou même nos parents étaient enfants, ils mangeaient en fonction des saisons. Aujourd'hui, quelle que soit la saison et dans la plupart des magasins, on peut trouver n'importe quel fruit ou légume à n'importe quel moment de l'année! On trouve aussi quantité de fruits et légumes importés d'autres pays: des ananas d'Amérique du Sud, des litchis de Chine, des tomates du Maroc ou des oranges d'Espagne.

Plus chers et moins respectueux de la nature

Pour arriver jusqu'aux rayons de nos magasins, **ces fruits et légumes du bout du monde parcourent de nombreux kilomètres**, que ce soit en bateau, en train ou en camion. À l'arrivée, ils coutent souvent plus cher que des fruits et légumes produits chez nous puisqu'il faut payer leur transport. Ce trajet a aussi des conséquences sur notre environnement puisque les bateaux, les trains et les camions qui les transportent polluent. Enfin, les producteurs locaux doivent parfois augmenter les prix des fruits et légumes qu'ils vendent puisque les gens risquent d'en acheter moins: ayant plus de choix au magasin, les consommateurs ne choisiront pas nécessairement des produits de chez eux.

Manger local et de saison

Pour freiner ce phénomène, de plus en plus d'associations défendent l'habitude de **"manger local et de saison"**. Elles incitent le consommateur à préférer des fruits et légumes de chez nous et à les manger pendant la saison durant laquelle ils sont produits. On préférera manger des pommes et des poires en hiver et des framboises et des abricots en été.

Il faut savoir qu'une tomate cultivée chez nous et récoltée en juillet-août sera moins chère, plus goûteuse et moins "polluante" qu'une tomate produite en Espagne et importée chez nous en janvier. Tout simplement parce qu'en janvier la tomate d'Espagne est produite en serre, en culture forcée, pour répondre à la demande des consommateurs européens qui réclament des tomates toute l'année.

Source: l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité.

QUELQUES CHIFFRES...

En 2016, **90 000 tonnes** de fraises ont été importées en France depuis l'Espagne pour une consommation annuelle de **130 000 tonnes**.

Selon le WWF, un fruit importé hors saison par avion consomme **10 à 20 fois plus** de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison.

Source: Consoglob



ALIMENTATION ET RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Des gaz à effet de serre dans mon assiette

L'alimentation contribue au réchauffement climatique de la planète par l'émission de gaz à effet de serre qu'elle génère. En effet, la culture, la production, la transformation, la conservation, l'emballage et enfin le transport d'un aliment avant d'arriver dans notre assiette sont responsables d'une importante pollution atmosphérique. Ainsi, chaque repas émet l'équivalent de 3 kg de CO₂, un des gaz à effet de serre.

Extrait de la brochure: Réseau Action Climat-France - reseauactionclimat.org
Illustrations Pascal Vilcollet



AGRICULTURE

Les émissions de gaz à effet de serre sont principalement de trois types:

- Le **protoxyde d'azote** (N₂O) issu des sols agricoles à cause de l'épandage d'engrais azotés.
- Le **méthane** (CH₄) émis par les ruminants.
- Le **dioxyde de carbone** (CO₂) produit par l'utilisation de carburant pour les engins agricoles, pour chauffer les serres et les bâtiments d'élevage et pour la fabrication des engrais.

TRANSFORMATION

Plus le produit alimentaire est transformé, plus cela est coûteux en énergie et en gaz frigorigène pour la conservation.

EMBALLAGE

Les emballages alimentaires demandent beaucoup d'énergie pour être fabriqués et retraités.

CONSERVATION

Les surgelés ont un impact important sur le climat car, pour les conserver, il faut les maintenir à basse température. Le principal problème réside dans les fuites de gaz frigorigène.

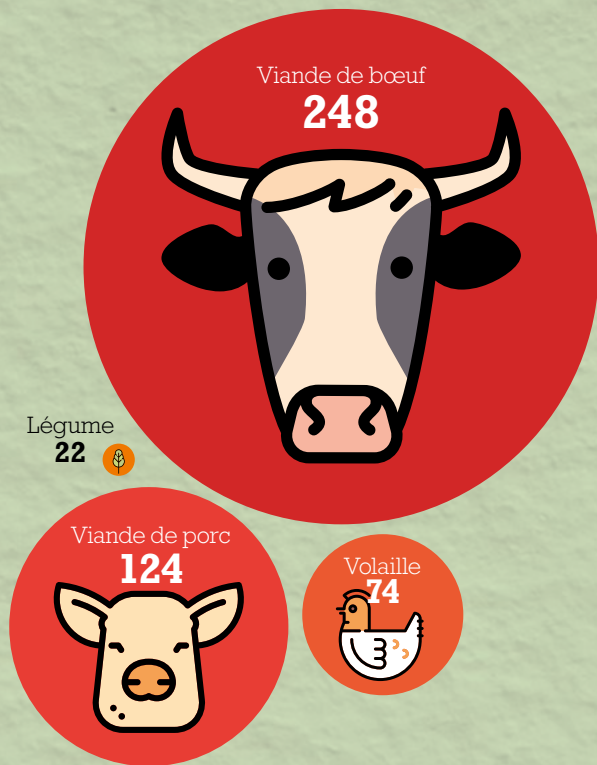
TRANSPORT

Le transport des produits alimentaires sur des milliers de kilomètres contribue fortement aux émissions de gaz à effet de serre.

Le transport par avion est environ 40 fois plus émetteur que le transport par bateau, le transport par camion est 4 fois plus émetteur que le transport par train et 6 fois plus que le transport par bateau.



Émissions de gaz à effet de serre par kilo d'aliment produit



Certains aliments ont plus d'impact que d'autres sur le réchauffement climatique !

LA VIANDE

Pour nourrir le bétail on utilise des aliments dont la culture utilise des engrais qui sont responsables de l'émission des gaz à effet de serre et donc du réchauffement climatique.

LES FRUITS ET LÉGUMES

HORS SAISON

Ils poussent sous des serres chauffées qui entraînent l'émission de gaz à effet de serre. Transportés par avion, ils entraînent une pollution 10 à 20 fois plus importante que les fruits et légumes locaux.

LES PRODUITS LAITIERS

Leur production émet de lourdes quantités de gaz à effet de serre (alimentation du bétail, rots des ruminants, utilisation d'engrais).

LES PRODUITS CONGELÉS ET LES PLATS PRÉPARÉS

Ils sont gourmands en énergie (fabrication, conservation au frais jusqu'à moins 18°C). Pour fabriquer le froid, on utilise des produits frigorigènes qui ont un haut pouvoir de réchauffement climatique en cas de fuite.

À table !

Voici 2 menus pour régaler vos papilles! Selon la provenance des aliments et la manière dont ils sont produits, chacun d'entre eux émet plus ou moins de gaz à effet de serre.

MENU 1

- 1L d'eau de ville
- 1 cuisse de poulet
- 200 g de haricots verts frais
- 1/4 d'ananas frais de Côte d'Ivoire (par bateau)

0,6 kg eqCO₂



Le MENU 1 émet l'équivalent de 20 centilitres d'essence.

MENU 2

- 1L d'eau minérale
- 150 g de bœuf
- 200 g de haricots verts surgelés
- 1/4 d'ananas frais de Côte d'Ivoire (par avion)

5,6 kg eqCO₂



Le MENU 2 émet l'équivalent de 2 litres d'essence.

Pour un monde plus juste : le COMMERCE équitable

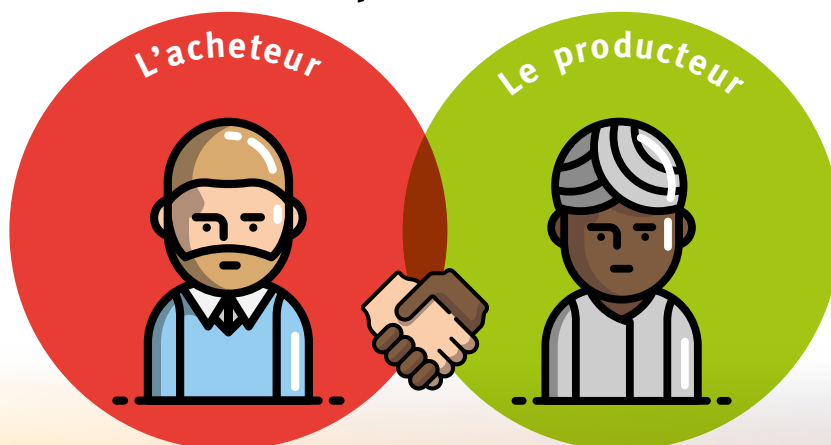
La répartition des richesses n'est pas égale: 80% de la fortune mondiale est détenue par 20% de la population! Dans les pays les plus pauvres, la main-d'œuvre est moins chère et le commerce avec les pays les plus riches n'est pas équitable car seul un très faible pourcentage du prix de vente d'une récolte revient au producteur local.

Le commerce équitable est un moyen de lutter contre ces inégalités. C'est un contrat entre l'acheteur et le producteur. Il permet d'assurer un revenu décent aux producteurs locaux et impose également le respect de leurs droits du travail et des droits des enfants. Il est également respectueux de l'environnement car il instaure la limitation des pesticides et des engrais.

Les produits ayant le label commerce équitable sont en général plus chers mais le jeu en vaut la chandelle!

Les critères du commerce équitable

- ...garantit un prix minimal au producteur
- ...l'aide à financer ses projets de développement
- ...paie à la commande
- ...propose des délais de production raisonnables
- ...s'engage à entretenir des relations commerciales sur le long terme



- ...verse à ses ouvriers un salaire décent
- ...respecte les normes d'hygiène et de sécurité internationales
- ...respecte la liberté syndicale
- ...ne recourt pas au travail forcé ni au travail des enfants
- ...s'efforce de protéger l'environnement



Des logos du commerce équitable

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est une agriculture respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Elle exclut le recours aux produits chimiques de synthèse, comme les insecticides, ainsi qu'aux OGM (organismes génétiquement modifiés). Elle s'appuie sur le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Les règles qui l'encadrent sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



ORIGINE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AGRICOLE

CODE DE L'ORGANISME CERTIFICATEUR