

Comment notre alimentation influence-t-elle le climat ?



ASSOCIATION DES
PETITS PAYSANS

La culture et la production de denrées alimentaires produisent des gaz à effet de serre nuisibles au climat. Le niveau de ces émissions varie considérablement d'un groupe de produits à l'autre et selon la façon dont l'agriculture est pratiquée. Avec notre mode d'alimentation et notre comportement d'achat, nous avons aussi notre mot à dire. Une alimentation respectueuse du climat est basée sur une consommation de viande réduite, une production durable, régionale et saisonnière au lieu de sous serre.



Une alimentation respectueuse du climat privilégie la consommation de viande de pâturage (© Séverine Curiger)

Les agriculteurs et agricultrices travaillent dans et avec la nature et ressentent donc les effets directs du changement climatique. Ces changements rendent nécessaires des ajustements tels que l'irrigation, de nouvelles variétés ou cultures. En tant qu'émetteur de gaz à effet de serre, l'agriculture est également l'une des principales causes du changement climatique. Au niveau mondial, sa part dans les émissions de gaz à effet de serre est estimée à près d'un quart. Les changements dans l'utilisation des terres, comme par exemple la déforestation pour créer des terres agricoles et la conversion des prairies en terres arables ouvertes, sont des facteurs importants. En Suisse, environ un septième des émissions de gaz à effet de serre provient directement de l'agriculture. Les sources les plus importantes sont la production de méthane par les ruminants (40 %) et les émissions de gaz hilarant provenant des sols fertilisés à l'azote (30 %), qui sont également rejetées pendant le stockage du lisier et du fumier. En outre, il y a du dioxyde de carbone provenant de la combustion de carburants et combustibles fossiles pour les machines et les bâtiments agricoles et pour la production d'engrais minéraux et d'aliments pour animaux.

Le sol comme facteur essentiel

Le sol joue un rôle clé dans les questions climatiques. Selon la façon dont il est géré, il agit comme source ou puits de gaz à effet de serre. La teneur en humus du sol est déterminante pour la quantité de carbone stockée dans le sol et l'importance des émissions de gaz à effet de serre. L'agriculture intensive avec monocultures et utilisation intensive d'engrais épuise le sol, réduit la teneur en humus et libère des gaz à effet de serre. Les engrais azotés artificiels stimulent également la production de gaz hilarant. En agriculture biologique, l'utilisation d'engrais artificiels est interdite, c'est pourquoi les sols arables biologiques produisent environ 40 % moins de gaz hilarant que les sols cultivés de manière conventionnelle.

Feed no food

En général, les terres cultivables émettent plus de gaz nocifs pour le climat que les prairies et pâturages permanents. Les terres arables devraient donc être utilisées de manière ciblée et la concurrence pour l'obtention de terres pour les cultures vivrières et fourragères devrait être réduite au minimum. Concrètement, cela signifie que les produits issus de la culture des terres arables doivent être utilisés directement pour

l'alimentation humaine et non pas être « affinés » en viande via l'alimentation animale. Pas de problème pour les vaches, les moutons et les chèvres qui mangent et digèrent l'herbe et peuvent donc être élevés dans des endroits où les cultures ne sont pas possibles. Toutefois, le nombre d'animaux doit être adapté au lieu. Avec un affouragement naturel sans aliments concentrés, on pourra élever moins de ruminants en Suisse qu'aujourd'hui. Comme effet secondaire positif, moins de méthane nocif pour le climat est émis, la pâture participe à la préservation de paysages herbagers et à la biodiversité inerrante à ces milieux, tout en servant de puits de carbone. Cependant, moins d'animaux signifie également une baisse de la production de lait et de viande bovine.

Moins, c'est plus

Les porcs et les poulets consomment principalement des céréales et des légumineuses, et sont donc en concurrence directe avec la nourriture humaine. Si ces animaux sont nourris uniquement avec des déchets et des sous-produits de la transformation, on peut s'attendre à un recul drastique des effectifs. On estime qu'environ 20% seulement du cheptel actuel de porcs et de volaille seraient encore détenus en Suisse. Une agriculture respectueuse du climat ne peut donc fonctionner que conjointement à un changement marqué des comportements alimentaires et d'achat. Si la baisse de la production animale est compensée par l'importation de denrées alimentaires, cela est positif pour les émissions de gaz à effet de serre nationales, mais le bilan mondial n'est guère meilleur.

La saisonnalité est l'atout majeur

Dans le cas des fruits et légumes, la saison a un très fort impact sur le bilan climatique. La production en plein champs ou dans des serres non chauffées produit le moins de gaz à effet de serre. Les serres chauffées

avec des combustibles fossiles émettent le plus de polluants. La consommation saisonnière est donc l'atout majeur. Il n'y a pas que la production agricole qui a un effet sur l'impact climatique d'un aliment. Tous les stades de la chaîne de valeur, tels que le traitement, le stockage et le transport, émettent plus ou moins de gaz à effet de serre. En règle générale, plus un produit alimentaire est transformé, traité ou emballé de manière complexe, plus le bilan climatique est négatif.

Éviter le gaspillage de nourriture et le transport aérien

L'impact environnemental des transports dépend fortement des moyens de transport et contribue donc de manière variable au bilan global. La charge environnementale augmente pour les transports dans l'ordre suivant : le bateau, le train, le camion et l'avion. Par exemple, un légume en provenance d'Amérique du Sud importé par avion dix fois plus de gaz à effet de serre que s'il était transporté par bateau. De plus, ça joue un rôle si les aliments doivent être ou non réfrigérés voir surgelés durant le transport.

Près d'un tiers de la nourriture mondiale est jetée, ce qui est incroyable étant donné les millions de personnes sous-alimentées. Ce gaspillage entraîne une perte importante de ressources et entraîne des émissions inutiles de gaz à effet de serre. Quelle que soit la manière dont un aliment respectueux du climat a été produit, s'il finit à la poubelle, tous les efforts ont été vains. Dans des pays comme la Suisse, la plupart des déchets alimentaires sont générés par les consommateurs tels que les ménages et les restaurants. Un pilier important pour une consommation respectueuse du climat est donc la manipulation soignée des aliments et l'évitement du gaspillage alimentaire.

Dora Fuhrer, Association des petits paysans

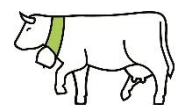
Achats durables

Nos régimes alimentaires et nos choix de consommation façonnent le monde. En matière de shopping, nous pouvons apporter une contribution importante à une agriculture écologique et sociale. Un achat durable comprend de nombreux aliments d'origine végétale, parfois complétés par des produits d'origine animale issus de l'élevage au pâturage. La préférence est donnée aux produits saisonniers et régionaux, plutôt qu'aux produits de serre et transportés par avion. Les labels fournissent des informations sur la compatibilité environnementale et sociale et le bien-être des animaux. Important : n'achetez que ce qui est nécessaire et évitez ainsi les déchets inutiles.

Regio Challenge : Contribution Alimentation durable - Climat

Un projet de l'Association des petits paysans.

www.petitspaysans.ch/regiochallenge



ASSOCIATION DES
PETITS PAYSANS