



Manger local et de saison, c'est moins gourmand en énergie

Publié le 09.06.2008

PARIS, 6 juin 2008 (AFP) - Face au pétrole cher, privilégier la consommation des produits alimentaires locaux paraît aller dans le bon sens, à condition de s'assurer de leur mode de production, soulignent divers spécialistes de l'environnement.

Un fruit importé hors saison consomme pour son transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison, relève l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). Un kilo de fraises d'hiver peut nécessiter l'équivalent de 5 litres de gasoil pour parvenir jusqu'à notre assiette.

Selon une étude réalisée par Bio Intelligence Service pour l'Ademe, le transport des 4 millions de tonnes de fruits et légumes frais importés par la France en 2006 a englouti près de 250.000 tonnes équivalent pétrole.

Le transport par avion est particulièrement peu vertueux. Une banane de Colombie acheminée par avion consomme 20 fois plus d'énergie et "émet" 50 fois plus de gaz à effet de serre que la même expédiée par bateau.

Mais il ne suffit pas d'opter pour une alimentation de proximité. Il faut également suivre sagement le rythme des saisons et accepter de manger des navets et des betteraves l'hiver plutôt que des tomates cultivées sous serre chauffée.

Une tomate d'hiver, sous serre chauffée, réclame dix fois plus d'énergie qu'une tomate d'été en France, souligne l'étude.

L'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires est également à prendre en compte si l'on cherche à dresser le bilan de la consommation énergétique d'une production donnée. Les méthodes agronomiques doivent être revues, considère Bernard Cressens, directeur des programmes du WWF-France (Fonds mondial pour la nature), en déplorant l'appauvrissement du sol des grandes plaines céréalières devenues dépendantes des engrais.

En élevage, par exemple, l'association graminée et légumineuse permet d'économiser engrais et aliments pour bétail. Le pâturage des animaux est également recommandé. L'agriculture bio offre l'avantage de ne pas utiliser d'engrais de synthèse ni toute une série de produits chimiques. Problème: l'offre française de produits bio reste très insuffisante par rapport à la demande. Et bien souvent, les produits issus de l'agriculture biologique doivent être importés.

"La meilleure façon de ne pas trop consommer d'énergie pour se nourrir, c'est d'éviter de manger de la viande rouge", souligne Jean-Marc Jancovici, expert climatique indépendant.

"Un kilo de bœuf produit en élevage intensif, c'est l'équivalent de 80 kilomètres en voiture", ajoute-t-il.

Les produits agricoles bruts sont également moins voraces en énergie que les produits agroalimentaires transformés, relève M. Jancovici.

Selon lui, la hausse du coût des carburants va conduire les exploitations agricoles « à se *désécialiser et à revenir vers la polyculture* ».

Selon une étude menée au Royaume-Uni par le Stockholm Environment Institute, le top du top, c'est d'avoir une alimentation à la fois équilibrée, bio, végétarienne et locale. C'est lorsque tous ces éléments sont réunis que l'empreinte écologique est la plus faible. L'indicateur évalue la surface nécessaire en hectares pour produire les ressources naturelles que nous utilisons et absorber les déchets.

Mais manger local, c'est également souvent le plaisir de rencontrer le maraîcher le dimanche au marché, de le complimenter sur le bon goût de sa salade. Et de retrouver un lien à la terre.

Source, INTERFEL