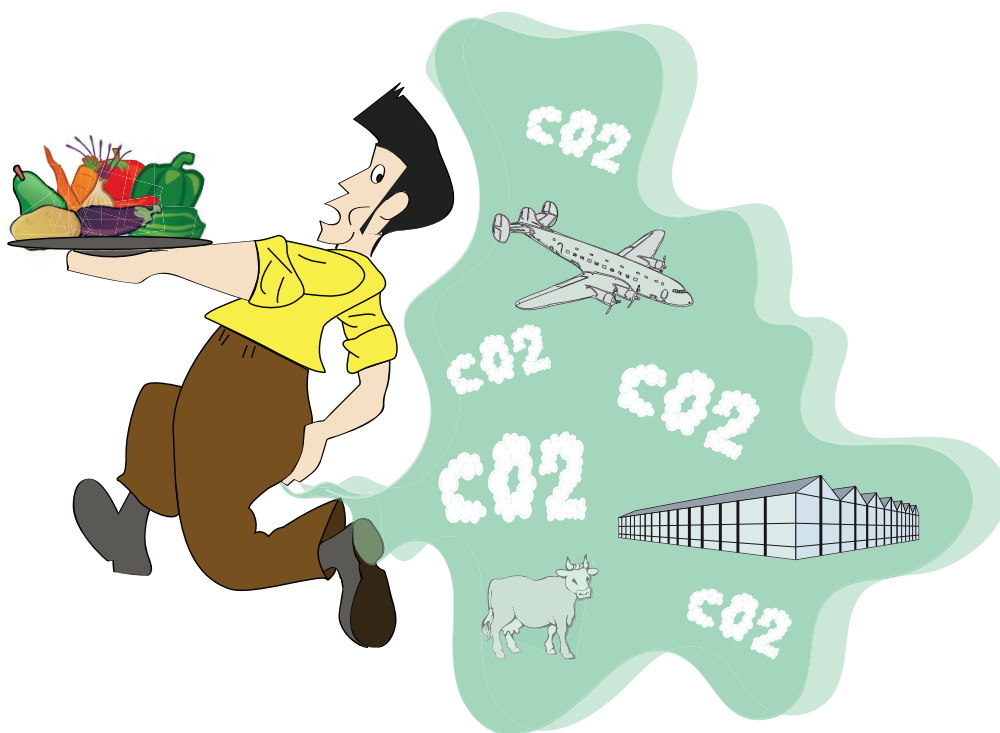


Mangez moins de CO₂



Layout : Kurasaw Productions - www.kurasaw.be

**Brochure d'accompagnement du label CO₂
pour les produits fermiers, élaboré par
l'Association nationale des producteurs fermiers**

Septembre 2009

Avec le soutien de



Editeur Responsable : Jean-Pierre De Leener - Bezemstraat 260 1600 Sint-Pieters-Leeuw
Info et contact : www.saveurspaysannes.be

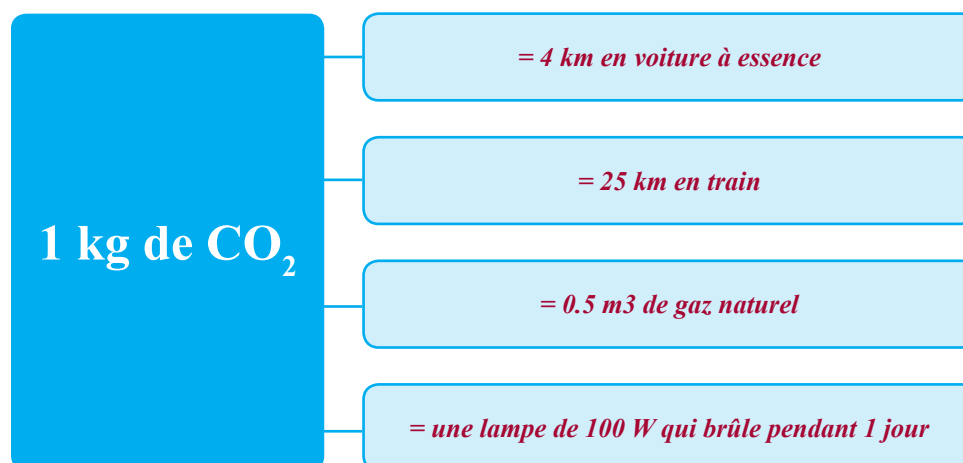
1. Introduction

Environ 30 % des émissions de gaz à effet de serre, responsables du réchauffement de la planète, sont liées à la production, à la transformation, au transport, à l'emballage et à la conservation de notre alimentation. Nous ne nous en rendons pas toujours compte mais il faut beaucoup d'énergie avant qu'un produit alimentaire arrive en magasin.

C'est pour cette raison que l'Association nationale des producteurs fermiers lance ce projet pilote, soutenu par Bruxelles Environnement: elle a calculé l'impact CO₂ de plusieurs produits. Fruits, légumes, viandes, fromages et yaourts produits par des producteurs fermiers et vendus en direct au consommateur, reçoivent un label CO₂. Des produits achetés par les producteurs fermiers pour compléter leur gamme, reçoivent également ce label. Une première en Belgique!

Sachant qu'un Belge consomme en moyenne 13.000 kg d'équivalents CO₂ et qu'en 2050, chaque habitant de notre planète devra se limiter à seulement 1300 kg, soit 10x moins, pour stabiliser le climat, il est clair que nous avons tous intérêt à réduire nos émissions en changeant notre comportement d'achats alimentaires.

Pour vous aider, vous trouverez sur nos produits fermiers un label indiquant leur impact CO₂. De cette manière, vous pouvez contrôler vous-même vos émissions de CO₂.



2. Les émissions de CO₂ des fruits et légumes

2.1. Le transport

Le transport des produits de leur lieu de production au magasin se fait selon un système très complexe et très énergivore.

Le transport par avion est très lourd pour l'environnement. En revanche, le transport par bateau est le moins polluant.

Eviter les transports veut dire privilégier les produits européens ou, encore mieux, les produits belges.

Pour transporter 1 tonne de nourriture sur 1 km:

<i>Un avion émet :</i>	<i>2 kg de CO₂</i>
<i>Un camion de moins de 3,5 tonnes :</i>	<i>0,659 kg de CO₂</i>
<i>Un poids lourd de 20 tonnes :</i>	<i>0,069 kg de CO₂</i>
<i>Un bateau :</i>	<i>0,031 kg de CO₂</i>

Un exemple :

<i>1 kg d'asperges en provenance du Pérou par avion :</i>	<i>19,34 kg de CO₂</i>
<i>1 kg d'asperges belges amenées en camion :</i>	<i>0,06 kg de CO₂</i>
<i>1 kg de poires venant d'Argentine par bateau :</i>	<i>0,73 kg de CO₂</i>
<i>1 kg de poires belges produites par le producteur fermier :</i>	<i>0,1 kg de CO₂</i>

☞ ***achetez des produits locaux***

2.2. La production

La production actuelle emploie majoritairement des méthodes intensives, des produits chimiques pour désherber et traiter les maladies, et des serres chauffées.

Les produits cultivés en serres chauffées, surtout, ont un grand impact CO₂. Chauffer et éclairer les serres requièrent en effet beaucoup d'énergie. Surtout s'il s'agit de serres fonctionnant à l'énergie fossile. Si l'on remplace l'énergie fossile par une énergie renouvelable, l'impact CO₂ est déjà réduit.

Un exemple :

<i>1 kg de tomates belges en serres chauffées :</i>	<i>3,73 kg de CO₂</i>
<i>1 kg de tomates italiennes de pleine terre ou de serres non chauffées :</i>	<i>0,21 kg de CO₂</i>

Les tomates belges en provenance de serres non chauffées sont sur le marché du 15 juillet à fin octobre et ont un impact CO₂ presque nul.

☞ **achetez des produits de saison qui ne sont pas cultivés en serres chauffées**

L'emploi d'engrais chimiques et de produits phytosanitaires a relativement peu d'effet sur l'impact CO₂ total. Ils ont surtout un impact sur la pollution du sol et de l'eau.

En culture biologique, ces traitements sont inexistantes. Les produits bio ont souvent plus de goût et sont plus sains.

Un exemple :

1 kg de fraises belges en saison, ne provenant pas de serres chauffées : 0,19 kg de CO₂

1 kg de fraises bio en saison, ne provenant pas de serres chauffées : 0,02 kg de CO₂

☞ **achetez des produits bio**

2.3. L'emballage et les normes

L'emballage protège les produits et nous permet de les emporter plus facilement.

Il convient de noter que la production de tous ces emballages s'accompagne également d'émissions de CO₂.

Pour produire un kg de papier, on émet 0,5 kg de CO₂. 1 kg de LDPE (Low Density Poly Ethylène, le principal plastic utilisé pour les emballages) émet 3,7 kg de CO₂ lors de sa fabrication.

☞ **achetez des produits frais en vrac et transportez-les dans un sac réutilisable ou dans un panier**

Les fruits et légumes, achetés en grandes surfaces, doivent tous être de même grandeur, de même largeur ou de même longueur pour être conformes à l'emballage. Les produits de calibre différent sont transformés en confiture, en compote, en jus, etc., mais sont aussi très souvent jetés ou non récoltés. Pourtant, une courgette qui dépasse de quelques cm la taille idéale est tout aussi bonne à consommer qu'une autre.

Ces pertes n'interviennent pas dans les calculs puisqu'on peut trouver ces produits chez le producteur fermier.

☞ **achetez en direct chez le producteur**

2.4. La conservation

Les frigos consomment beaucoup d'énergie pour conserver fruits et légumes. De nombreuses récoltes d'hiver, telles que les carottes, le céleri rave, l'oignon, la betterave rouge, les pommes, les poires, etc. sont conservées pour pouvoir être consommées tout l'hiver.

Un frigo émet par mois 0,012 kg de CO₂ par kg de produit. Il y a moyen d'éviter ces émissions en installant des panneaux solaires sur les toits des entrepôts, qui disposent souvent d'une grande surface.

Exemple :

1 kg de pommes belges mangées en début de saison (octobre) :	0,09 kg de CO ₂
1 kg de pommes belges mangées après l'hiver (avril) :	0,14 kg de CO ₂
1 kg de pommes en provenance du Chili amenées par bateau:	0,55 kg de CO ₂

☞ **achetez des produits locaux, même s'ils ont été conservés**

Conclusion :

Ces calculs CO₂ nous indiquent que le transport par avion et la culture en serres sont les impacts les plus importants sur les émissions de CO₂ pour les fruits et légumes. L'impact CO₂ de la culture en serres chauffées varie très fortement en fonction de l'énergie que consomme la serre pour un produit donné et le rendement par ha de ce produit.

●	Plus de 10:	fruits et légumes amenés par avion	asperges du Perou
●	De 4 à 10:	fruits et légumes en serres chauffées à l'énergie fossile	concombre belge, tomate belge, aubergine belge...
●	De 3 à 4:		
●	De 2 à 3: :		
●	De 1 à 2:		
●	De 0.5 à 1:	fruits et légumes amenés par bateau	pomme du Chili
●	De 0.25 à 0.5:	fruits et légumes européens amenés en camion	asperges d'Andalousie
●	De 0 à 0.25:	fruits et légumes belges	la fraise (de pleine terre)

3. Les émissions de CO₂ des produits laitiers

Les ruminants comme les bovins, les moutons et les chèvres produisent du lait, qui à son tour est transformé en différents produits dérivés. Dans ces calculs, nous nous sommes limités au lait de vache.

De nombreux facteurs interviennent dans la production de lait. En hiver, les vaches sont à l'étable et doivent être nourries, une opération qui requiert l'intervention d'un tracteur.

La traite se fait en outre mécaniquement et le lait doit être gardé au frais. Tout cela requiert de l'énergie.

Le fourrage des animaux n'est pas non plus sans conséquences. Les émissions de CO₂ varieront quelque peu en fonction du régime alimentaire. Plus le fourrage contient du soja (sud-)américain, plus les émissions de CO₂ sont importantes. A contrario, plus il contient d'herbe, moins il y aura d'émissions.

Il est bien connu que les ruminants produisent beaucoup de méthane, un gaz à effet de serre 20 fois plus puissant que le CO₂.

Les exploitations laitières ont souvent beaucoup de pâtures pour leurs vaches. L'herbe capte le CO₂ dans l'air et le transforme en carbone qui est stocké dans le sol. La prairie, à l'instar de la forêt, est un puits de CO₂.

Si une exploitation laitière dispose d'une surface suffisante en prairies, la production de méthane peut être compensée par le captage de CO₂ par l'herbe. C'est le cas dans les calculs pour ces produits fermiers. De ce fait, les émissions de méthane ne doivent pas être prises en compte.

Dans un pays laitier comme la Belgique, très peu de produits laitiers viennent de loin. Le transport a donc très peu d'impact sur les émissions de CO₂.

L'emballage a aussi relativement peu d'impact par rapport aux émissions liées à la production. Cela vaut uniquement pour les produits fermiers tels que le lait et le yaourt étant donné qu'ils sont souvent vendus dans des récipients en verre réutilisable.

Pour les produits laitiers vendus en grande surface, l'emballage a bel et bien un impact sur les émissions globales de CO₂. 1 kg de HDPE (High Density Poly Ethylène, le matériau dans lequel est fabriquée la bouteille de lait en plastique blanc) émet 3,5 kg de CO₂ lors de sa fabrication.

Conclusion

Les émissions de CO2 du lait et du yaourt, produits dans une exploitation disposant de suffisamment de pâturages, sont tout à fait acceptables. Dans le cas d'une exploitation laitière intensive, ces émissions seront nettement supérieures étant donné qu'il faut tenir compte des émissions de méthane (les pâturages n'étant pas suffisants pour les compenser) et de l'emballage. Le fromage et surtout le beurre sont responsables d'émissions beaucoup plus importantes en raison du nombre de litres de lait nécessaires pour fabriquer ces produits (10 litres de lait pour 1 kg de fromage et de 25 litres pour 1 kg de beurre).

●	Plus de 10:	
●	De 4 à 10 :	beurre
●	De 3 à 4:	
●	De 2 à 3:	fromage
●	De 1 à 2:	
●	De 0.5 à 1	yaourt
●	De 0.25 à 0.5	lait
●	De 0 à 0.25	

4. Les émissions de CO₂ de la viande et des œufs

La production de viande de porc ou de poulet nécessite beaucoup d'énergie pour le chauffage et l'aération des étables.

Par ailleurs, les animaux doivent également être nourris. En fonction de l'alimentation, comme pour les vaches laitières, il peut y avoir de légères différences au niveau des émissions.

Les bovins et les porcs produisent aussi du méthane.

Pour les bovins, cette production peut être compensée par la présence de pâturages en suffisance. C'est le cas dans nos calculs. Pour les porcs, par contre, les émissions de méthane doivent être prises en compte.

Dans les magasins, vous pouvez trouver de la viande provenant de partout dans le monde. Les règles sont les mêmes que pour le transport de fruits et légumes. Le transport par avion est le plus polluant et le transport par bateau, le moins polluant.

Pour les emballages, un seul crédo : évitez-les.

Conclusion

La production de viande est très néfaste pour l'environnement: elle est responsable de près de la moitié de l'impact de l'alimentation sur l'environnement.

Une exploitation en manque de surface herbagère pour compenser ses émissions de méthane se retrouvera bien au-dessus des 10 kg de CO₂ par kg de viande de bœuf. C'est la viande de poulet qui s'en sort le mieux à cet égard. Les protéines animales qui ont le plus petit impact sur les émissions de CO₂ sont les œufs.

●	Plus de 10:	viande bovine avec trop peu de prairies
●	De 4 à 10 :	viande bovine
●	De 3 à 4:	viande de porc
●	De 2 à 3:	
●	De 1 à 2:	viande de poulet
●	De 0.5 à 1 :	œufs
●	De 0.25 à 0.5	
●	De 0 à 0.25	

5. Le label CO₂

Il ressort clairement de ce qui précède qu'il n'est pas évident de tenir compte de tous les paramètres de la chaîne alimentaire.

Si vous devez choisir entre une tomate bio importée d'Italie ou une tomate issue de l'agriculture traditionnelle mais produite en Belgique, que choisir? Les tomates sont-elles toutes cultivées en serres? Chauffées ou non? Quel est l'impact de l'emballage?

Les étiquettes ne vous donnent pas toutes les informations nécessaires pour pouvoir choisir en connaissance de cause. C'est pourquoi l'Association nationale des producteurs fermiers a choisi d'attribuer un label CO₂ à une petite gamme de produits.

Ce label vous indique par le biais d'un code de couleur si le produit a un impact important sur l'environnement ou non. Le système est comparable aux labels qui figurent sur les appareils électroménagers. Vert signifie que les émissions de CO₂ sont faibles et rouge, que les émissions sont importantes.

Le label tient compte de la méthode de production (serres, engrais chimique, produits phyto, étables, composition du fourrage), du mode de transport, de l'emballage et de l'entreposage du produit jusqu'à son arrivée au magasin.

Les émissions de CO₂ liées au fait que vous allez chercher le produit au magasin, que vous le conservez et que vous le préparez, ne sont pas prises en compte. Le label ne donne pas non plus d'indication sur le bien-être des animaux. L'aspect social n'est pas inclus lui non plus.

Ci-dessous, un exemple du label :

Kg CO ₂ / Kg				Saucisse (porc)			
>10	4 - 10	3 - 4	2 - 3	1 - 2	0,5 - 1	0,25 - 0,5	0,25 <
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Les résultats moyens de l'étude pour les produits vendus par les producteurs fermiers

●	Plus de 10:	viande bovine avec trop peu de prairies / tous les produits amenés par avion
●	De 4 à 10:	viande bovine belge avec suffisamment de prairies / beurre fruits et légumes en serres chauffées*
●	De 3 à 4:	viande de porc belge / fruits et légumes en serres chauffées*
●	De 2 à 3:	fromage / fruits et légumes en serres chauffées*
●	De 1 à 2:	viande de poulet belge / fruits et légumes en serres chauffées*
●	De 0.5 à 1:	œufs / yaourt / fruits et légumes amenés par bateau
●	De 0.25 à 0.5:	fruits et légumes en provenance d'Europe / lait
●	De 0 à 0.25:	fruits et légumes de Belgique

* énergie fossile

7. Conclusion

Il ressort clairement des données ci-dessus que notre alimentation a un impact considérable sur l'environnement. Le transport par avion, la culture en serres et la production de viande, surtout, ont un impact énorme sur l'effet de serre. L'impact du lait, et des fruits et légumes européens est beaucoup moins important.

Attention, ces données sont valables uniquement pour les produits fermiers vendus en « circuit court ». Le lait, le yaourt, le beurre ou la viande achetés en grande surface seront en moyenne plus chargés en CO₂ en raison des émissions de méthane et des emballages.

De même, les émissions de CO₂ des fruits et légumes en grande surface seront souvent plus importantes étant donné que via ce canal, de nombreux produits ne sont pas vendus s'ils ne répondent pas aux normes. Les pertes liées à ces produits non vendus entraînent une augmentation des émissions de CO₂ par kg de produit vendu.

Si vous êtes disposé à changer vos habitudes alimentaires en fonction de l'impact CO₂, optez pour :

1. **des produits locaux**
2. **moins de viande**
3. **des fruits et légumes de saison (pas produits en serres chauffées)**
4. **des produits biologiques qui ne sont pas amenés par avion**