

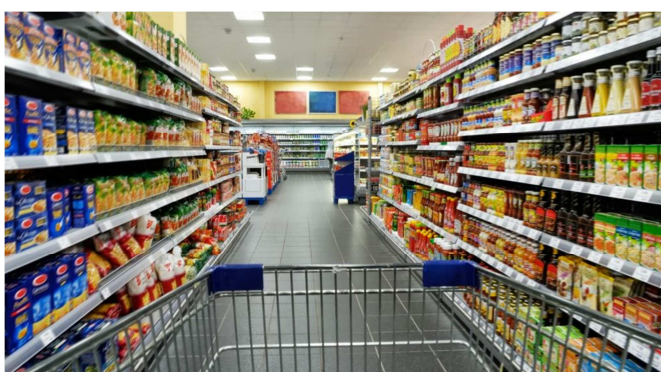
## ~ NOTRE EMPREINTE ALIMENTAIRE ~

L'**impact environnemental**, aussi appelé **empreinte écologique**, regroupe les surfaces mais aussi les besoins en eau, en énergie et les dégagements de gaz à effet de serre (GES) liés aux activités de l'Homme et à la pression qu'il exerce sur la planète. Elle permet donc de **mesurer avec précision l'impact réel d'une chose sur l'environnement**.

Mais alors quel est l'impact de notre alimentation sur ce qui nous entoure ?

→ Pour calculer ton empreinte écologique, clique ici : <https://www.wwf.ch/fr/vie-durable/calculateur-d-empreinte-ecologique>

- Le secteur alimentaire a une grande part de responsabilité dans le réchauffement climatique.



L'alimentation représente **16 à 24% de l'empreinte carbone et responsable de deux tiers du réchauffement climatique**. La filière alimentaire<sup>1</sup> génère, dans son ensemble, un quart des émissions de gaz à effet de serre de la France. La production, le commerce et l'industrie des denrées engendrent l'utilisation de 13 millions de km<sup>2</sup> de terres agricoles (soit plus de 20 fois la superficie de la France), la consommation de

1 800 milliards de m<sup>3</sup> d'eau et l'émission de 104 milliards de kg d'azote.

Depuis plusieurs dizaines d'années, **les aliments ont besoin de plus en plus de surface et d'énergie**, notamment pour la production, le transport, le stockage la transformation et l'emballage. L'augmentation du **gaspillage** et la **surconsommation de protéines animales** sont des facteurs aggravant ce phénomène croissant. Si nous continuons ainsi, l'impact environnemental de l'alimentation s'alourdira de 50 à 92% d'ici à 2050, par la hausse du niveau de vie et l'ampleur de la croissance démographique.

Pour satisfaire tous ses besoins, l'empreinte écologique idéale d'un être humain devrait être de 1,8 hectare (dont 0,9 hectare pour l'empreinte alimentaire). Or, l'empreinte alimentaire d'un Français est équivalente à 1,79 hectare. **Donc si tout le monde mangeait comme un Français moyen, il faudrait une planète entière pour la seule satisfaction de nos besoins alimentaires !**

- Surconsommation de viande : un facteur aggravant ce phénomène climatique.

Dans les pays développés tels que la France, bien qu'elle soit en diminution, **la consommation de viande reste excessive** : en 2016, la population française consommait

---

<sup>1</sup> Ensemble des étapes industrielles à franchir avant d'arriver au produit fini.

environ 135g de produits carnés par jour contre 153g en 2007. **En effet, l'impact écologique de la viande n'est pas le même que celui des légumes : la production d'1kg de bœuf entraîne à elle seule 60 kg de GES.** Le ratio<sup>2</sup> est un peu moins important pour l'agneau et le mouton (24 kg) puis la volaille (6 kilos) et le porc (7 kg), bien que ces données restent relativement élevées. Dans le bas du classement, on retrouve **les aliments d'origine végétale, dix à cinquante fois moins pourvoyeurs<sup>3</sup> en GES que les aliments produits à partir des animaux.** Par exemple, la carotte entraîne une émission égale à 0,071 kg éq:CO2, et la pomme 0,073.

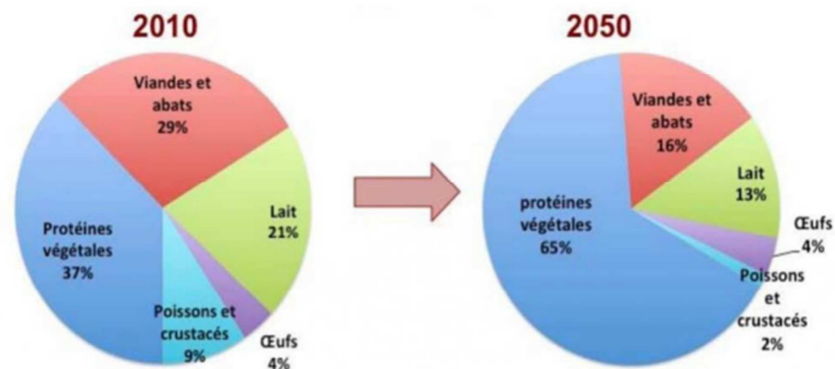


Figure 2 : Évolution de la répartition des protéines dans l'alimentation des français entre 2010 et 2050

Source : Solagro, Scénario Afterres 2050

## • Quelles sont les solutions ? Comment faire bouger les choses à notre échelle ?

Pour remédier à ces problèmes environnementaux, il est essentiel de **consommer frais, local et de saison et de choisir dès que possible des produits BIO** afin de limiter l'impact lié au transport, à la production dans les serres chauffées et de favoriser une agriculture respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et du sol. Or pour Hannah Ritchie, responsable de la recherche Our World in Data : *“Manger localement n'aurait un impact significatif que si le transport était responsable d'une grande partie de l'empreinte carbone finale des aliments. Or, ce n'est pas le cas pour la plupart des aliments. En réalité, ce que vous mangez est beaucoup plus important que le lieu de provenance de votre nourriture”.*



C'est pour cela qu'il est nécessaire de **rééquilibrer son alimentation et de diversifier ses repas : augmenter la part des céréales, fruits et légumes, consommer moins de viande et de poisson.** Par exemple, il faudrait diminuer de 90% sa consommation de bœuf, de 88% celle de porc et de moitié celle du lait, et au contraire

<sup>2</sup> Rapport entre deux grandeurs financières ou économiques.

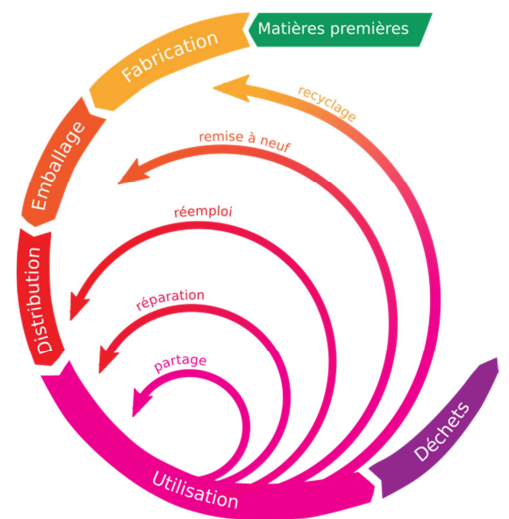
<sup>3</sup> Fournisseur.

augmenter de 302% sa consommation de soja. Cela revient donc à **préconiser un régime fléxitarien** : moins de **protéines animales**<sup>4</sup> pour plus de **protéines végétales**<sup>5</sup>. Il est indispensable de rappeler que « **le citoyen engagé n'a pas besoin d'être fortuné** » (car la viande coûte plus chère que les légumes !)

**Réduire le gaspillage est une nécessité écologique majeure** : un tiers de la nourriture perdue ou gaspillée entraîne environ 8% des émissions de GES dans le monde. Chaque fois que l'on jette de la nourriture, c'est du CO2 émis pour rien... Cela réduirait de 56% les GES d'ici 2050 !

### • Quels sont les impacts et les enjeux pour les acteurs économiques ?

Certaines filières sont contraintes à respecter de **nouvelles normes** et de trouver des **alternatives écologiques** permettant de limiter l'impact de leur production : par exemple, la loi anti-gaspillage entend transformer notre économie actuelle linéaire (produire, transformer, jeter) en une **économie circulaire** (voir schéma ci-contre) afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. De plus, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, **la vente sous plastique de nombreux fruits et légumes frais non transformés sera interdite en France, de quoi supprimer près d'un milliard d'emballages en plastique inutiles chaque année.**



Les Français sont de plus en plus attentifs à la qualité des produits qu'ils achètent. S'ils peuvent déjà se fier au Nutri-score, de nouveaux indicateurs commencent à voir le jour, le plus récent étant **l'Éco-score**<sup>6</sup>, mené par des acteurs privés (Open Foods Facts, Yuka, Etiquettable...). Celui-ci fait d'ailleurs d'une pierre deux coups : **il oriente les consommateurs vers des produits plus**



**respectueux de l'environnement et incite les industriels à changer leurs méthodes de production.** La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire de février 2020, ainsi que la loi climat votée en août dernier, prévoient d'instaurer un **affichage environnemental obligatoire** sur les aliments (et le textile) d'ici fin 2021-début 2022.

Ces nouvelles habitudes alimentaires, comme la diminution de la consommation de protéines animales, peuvent engendrer une **baisse des emplois** (éleveurs, charcutiers et fromagers, employés d'entreprises spécialisées dans la transformation de ces produits...). De manière plus globale, une baisse de la consommation obligerait les

<sup>4</sup> Protéines issues de la viande et des produits carnés, des poissons, fruits de mer, produits laitiers ou encore des œufs.

<sup>5</sup> Protéines issues des végétaux.

<sup>6</sup> Premier indicateur mesurant l'impact environnemental des produits alimentaires.

fermes à **réorienter leurs surfaces agricoles vers le secteur végétal** par manque de bénéfice, augmentant alors les besoins en engrais et les **produits phytosanitaires**<sup>7</sup>...

**Alors qu'il est dans l'intérêt des industriels et des éleveurs de maintenir une production et un chiffre d'affaire élevés malgré les mutations alimentaires, de plus en plus modifient leur processus de production dans le but de s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs.**

• "De la ferme à la fourchette" : une stratégie de l'Union européenne pour un système alimentaire équitable, sain et adapté à l'environnement.



Comment rendre notre chaîne alimentaire réellement durable ? **Farm to Fork** est « *une stratégie qui a pour ambition d'accélérer la transition de notre **système agroalimentaire**<sup>8</sup> européen vers un système alimentaire durable, notamment en ayant un impact environnemental neutre ou positif et assurant pour tous la sécurité alimentaire, sans rendre les denrées alimentaires inabordables* ». Cette initiative européenne passe par **une**

**utilisation moindre des pesticides dans l'agriculture, de nouvelles normes en matière de bien-être animal en passant par la transformation et le **conditionnement**<sup>9</sup> de nos aliments, et bien-sûr la lutte contre le gaspillage.** La stratégie comporte 27 actions concrètes, avec des objectifs visant à transformer le système alimentaire de l'UE d'ici 2030.

Tandis qu'une personne sur dix continue de souffrir de la faim et qu'une part croissante de la population est atteinte de maladies liées à la suralimentation, il est temps que les choses changent. Nous devons agir, pour faire de notre empreinte alimentaire une cause moindre du réchauffement climatique irréversible qui menace notre planète... Trouvons ensemble des solutions meilleures pour notre santé et notre environnement !

---

<sup>7</sup> Pesticides.

<sup>8</sup> Ensemble complexe d'interactions qui permet à nos sociétés de s'alimenter.

<sup>9</sup> Ensemble des opérations qui garantissent les caractéristiques du produit depuis sa fabrication jusqu'à sa bonne utilisation par le consommateur.

### • S'informer en 5 minutes :

- « Comment réduire l'impact environnemental de son alimentation ? » (*Conso Mag*) : <https://youtu.be/BiBJ-xdoNAM>
- « L'empreinte carbone des produits alimentaires » (*Futurmag – Arte*) : <https://www.youtube.com/watch?v=egu1-cFQIJ0>
- « L'impact de la viande sur l'environnement expliqué en 4 minutes » (*Le Monde*) : <https://youtu.be/nVydG2DFU0>
- « Pourquoi devons-nous changer notre système alimentaire ? » (*Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme*) : <https://www.youtube.com/watch?v=TSYEcTmmdQI>
- « Des chercheurs mesurent l'empreinte environnementale de notre assiette en terrains de foot » (*Franceinfo*) : <https://www.youtube.com/watch?v=1iwe1e0ek5E>

### • Sources :

- <https://www.alimenterre.org/la-plateforme>
- [https://www.alimenterre.org/system/files/inline-files/fiche-them-emprunte-ali-2018-mise-en-page\\_0.pdf](https://www.alimenterre.org/system/files/inline-files/fiche-them-emprunte-ali-2018-mise-en-page_0.pdf)
- 60 millions de consommateurs n°562 – oct.2020 (p.27)
- Le Monde n°22991 – 12 déc. 2018 (p.7)
- <https://ekwateur.fr/2020/09/07/empreinte-carbone-aliments/>
- <https://www.science-et-vie.com/index-des-anciens-numeros-hors-series-de-science-vie/n-274>
- <http://leblogbio.unblog.fr/2013/01/23/quel-est-limpact-environnemental-dun-hamburger/>
- <https://www.20minutes.fr/planete/982813-20120807-cout-carbone-hamburger>
- <https://www.geo.fr/environnement/comment-limiter-son-empreinte-carbone-alimentaire-200136>
- <https://fr.euronews.com/programmes/farm-to-fork>
- [https://www.lemonde.fr/planete/article/2018/09/06/la-consommation-de-viande-en-france-recule-depuis-dix-ans\\_5350897\\_3244.html](https://www.lemonde.fr/planete/article/2018/09/06/la-consommation-de-viande-en-france-recule-depuis-dix-ans_5350897_3244.html)
- <https://www.generations-futures.fr/actualites/lobby-farm-to-fork/>
- <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-la-pollution-plastique-un-decret-encadrant-linterdiction-des-emballages-plastiques>
- <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire-0>
- <https://demarchesadministratives.fr/actualites/eco-score-un-nouvel-indicateur-pour-evaluer-impact-environnemental-produits-alimentaires>