

Fiche d'information du WWF

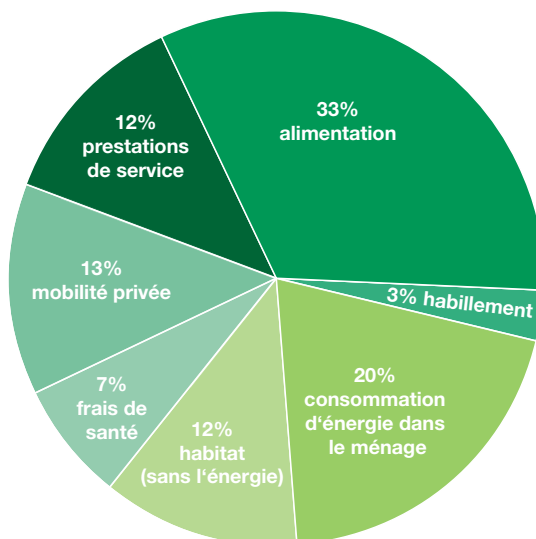
Une alimentation respectueuse de la planète

Si tout le monde adoptait le même mode de vie que nous en Suisse, il faudrait 2,8 planètes pour subvenir aux besoins de chacun.

Notre alimentation, notre habillement, nos modes de transport et nos habitations ont un impact sur la planète. Pour la fabrication de produits agricoles et de biens industriels, ainsi que pour l'utilisation de réfrigérateurs, de voitures et de systèmes de chauffage, nous consommons du pétrole, du charbon, du bois et d'autres ressources directement puisées dans la nature. En Suisse, l'impact environnemental est dû pour 80% environ aux secteurs loisirs et vacances (13%), habitation (32%), et alimentation (33%).¹ A l'heure actuelle, la consommation et les activités humaines à l'échelle mondiale exigent près de 30% de ressources de plus que ce que la planète ne peut mettre à disposition à long terme.² Si tous les humains vivaient comme nous en Suisse, il faudrait même 2,8 planètes.



Impact personnel sur l'environnement à l'exemple de la Suisse



Source: Jungbluth, N. et al., 2011

One planet living – Vivre en tenant compte des limites naturelles de notre planète

L'empreinte écologique correspond à la pression exercée sur la nature par la consommation humaine. Cette empreinte est calculée sur la base des surfaces qui seraient nécessaires à une personne, un Etat ou le monde entier pour disposer des ressources naturelles de façon renouvelable. Une empreinte écologique supérieure à 1 n'est pas durable. Il signifie que nous utilisons en une année davantage de ressources que ce que la Terre peut nous proposer. Lorsque l'empreinte écologique est supérieure à la biocapacité, c'est-à-dire la capacité de la nature à produire des matières premières et à éliminer les substances nocives, nous surexploitions notre planète. Le «one planet living life style» est un mode de vie qui respecte les limites naturelles de la planète.

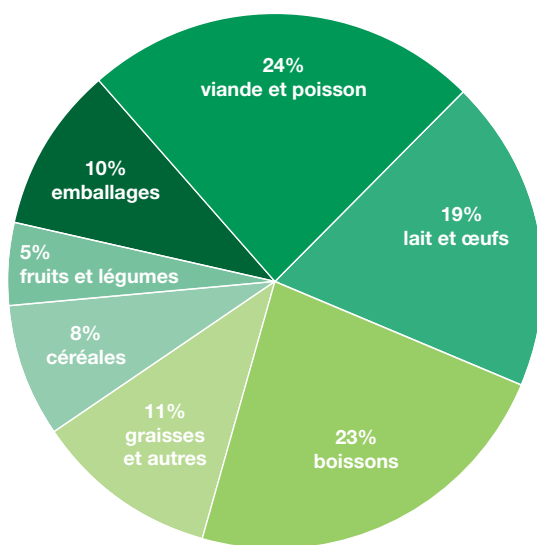
Ce qui est décisif pour l'instauration d'un développement durable est avant tout notre mode d'alimentation et de consommation d'énergie (habitat et mobilité). Notre objectif vise à diminuer d'au moins 30% la charge environnementale de notre consommation d'ici à 2020.

L'alimentation constitue la part de notre consommation la plus gourmande en eau et en surface.

Notre mode d'alimentation exerce un impact important sur la qualité de notre environnement. En Suisse, 19% des gaz à effet de serre et 33% de la charge personnelle sur l'environnement proviennent de l'alimentation.³ L'agriculture (pâturages et terres arables) mobilise environ 40% de la surface globale⁴ et 90% de la consommation mondiale d'eau.⁵

En plus de la mise à contribution de grandes surfaces et d'importantes quantités d'eau, l'agriculture porte également atteinte à la qualité des ressources. L'érosion, la pollution par les engrais et les pesticides, ainsi que la diminution de la biodiversité résultent fréquemment de l'agriculture intensive.

Impact sur l'environnement causé par l'alimentation à l'exemple de la Suisse



Source: Jungbluth, N., 2011

Manger moins de viande

Celui qui ne consomme de la viande que trois fois par semaine diminue déjà l'empreinte de son alimentation de 20%.⁶

La consommation moyenne de viande par personne et par an s'élève en Suisse à 53 kg⁷, ce qui représente environ 145 g par jour. La consommation de viande est responsable de 25% de l'ensemble de l'impact sur l'environnement.⁸ Pourtant, l'énergie quotidienne apportée par la viande représente tout juste 12% de nos besoins journaliers.⁹ L'élevage requiert 70% de la surface agricole totale mondiale.¹⁰ La production de viande et d'autres produits d'origine animale consomme en outre trop d'eau; la fabrication d'un kilo de viande de bœuf demande par exemple 15'500 litres d'eau.¹¹

Les produits de provenance animale sont de plus coresponsables du réchauffement climatique. En Suisse, ils sont responsables de 48% des émissions de gaz à effet de serre liés à l'alimentation.¹²

- Les ruminants produisent beaucoup de méthane au cours du processus de digestion et d'évacuation. Le stockage et l'épandage d'engrais organiques produit en outre du protoxyde d'azote. Ces deux gaz à effet de serre exercent un effet beaucoup plus nuisible que le CO₂.
- La production de fourrage consomme beaucoup d'énergie, entre autres parce que la fabrication de pesticides et d'engrais synthétiques est très énergivore.
- L'érosion des sols et la déforestation contribuent également au réchauffement climatique. La production de fourrage et l'élevage sont responsables de la destruction de vastes surfaces forestières (en Amazonie).
- Pour ces raisons, un repas comportant de la viande produit environ trois fois plus de gaz à effet de serre qu'un menu végétarien.¹³

3 Jungbluth, N. et al., 2011

4 Foley et al., 2005, p. 540-574

5 Rapport Planète Vivante 2010 du WWF

6 Les calculs font référence à la consommation moyenne en Suisse.

7 Proviande 2011

8 Jungbluth, N., 2011

9 BfS 2010

10 FAO 2006, p. 74

11 Hoekstra A. Y. et al., 2006

12 Jungbluth, N., 2011

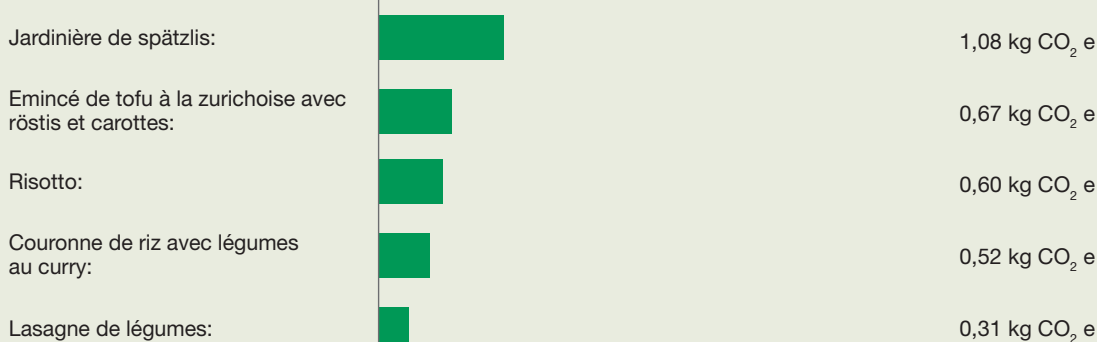
13 Jungbluth, N. et al., 2010

Impact sur le climat de certains plats: une comparaison

Plats à base de viande



Plats végétariens



* CO₂ e signifie «équivalent CO₂». Cette unité permet de donner une équivalence, en terme de production d'effet de serre, entre les différents gaz à effet de serre et le gaz carbonique (CO₂).

Source: Jungbluth, N. et al., 2010

Préférer les produits bio

La production biologique de denrées alimentaires entraîne moins d'émissions.

En Suisse, 6,1% des produits achetés sont de qualité bio (données 2008).¹⁴ Les sols des exploitations biologiques ne sont pas pollués par des pesticides ou des engrais chimiques, ce qui réduit clairement la pollution des eaux et des sols. Les cultures biologiques sont bénéfiques au développement de nombreuses espèces animales et végétales. La diversité des oiseaux, des plantes et des coléoptères y est d'ailleurs nettement plus élevée que dans les exploitations industrielles. L'agriculture biologique a également une influence positive sur les mammifères tels que les souris sylvestres, les campagnols et les musaraignes, qui trouvent davantage de nourriture sur ces sols.¹⁵

Savourer la nourriture locale et de saison

Il est crucial de renoncer aux fruits et légumes transportés par avion.

L'achat de produits locaux et de saison a une influence très positive sur le bilan énergétique. Les produits hors saison doivent, en effet, soit effectuer un long trajet pour arriver sur le marché, soit être cultivés dans des serres chauffées. Les produits acheminés par avion entraînent une pollution disproportionnée, car d'énormes quantités de gaz à effet de serre sont émises durant leur transport. La production dans des serres chauffées pendant la saison froide consomme, quant à elle, près de 10 fois plus d'énergie que celle en pleine terre. Pour le chauffage, on recourt la plupart du temps aux énergies fossiles.¹⁶

Faites la comparaison: celui qui met en février dans son panier un kilo d'asperges importées par avion du Mexique achète en même temps 5 litres de pétrole. Les mêmes asperges provenant de Suisse au mois de mai se contentent de 0,3 litre par kilo. Les concombres de serres belges achetés en février nécessitent 1,1 litres de pétrole, par contre ceux de pleine terre venant de Suisse en juin 0,1 litre seulement.

Produits de saison et hors saison: une comparaison



1 botte d'asperges
importées par avion
du Mexique et achetées
en février
**Consommation
de pétrole: 5,0 litres**

1 botte d'asperges
de Suisse achetées
au mois de mai
**Consommation
de pétrole: 0,3 litre**



1 concombre
cultivé sous serre en
Belgique, acheté en février
**Consommation
de pétrole: 1,1 litres**

1 concombre
de Suisse, acheté au
mois de juin
**Consommation
de pétrole: 0,1 litre**

Calculs: Niels Jungbluth, ESU-Services, Uster

Valoriser les restes de façon conséquente

Veillez à n'acheter que les quantités dont vous avez besoin.

Une grande partie des denrées alimentaires est perdue soit au cours de son conditionnement après la récolte ou après l'achat en magasin, en raison de technologies inefficaces, resp. de comportements gaspilleurs.¹⁷ Dans les pays industrialisés, plus de 30% des aliments finissent dans les poubelles.¹⁸ C'est pourquoi il est important de n'acheter que les quantités que l'on peut consommer et de tirer parti des restes.

Lors d'achat de poissons, porter son choix sur les labels MSC et bio

En achetant des poissons certifiés MSC et bio, vous contribuez à la protection des mers.

De nombreuses mers sont victimes de la surpêche et le biotope des espèces marines est menacé par des méthodes de pêche destructrices. Les élevages conventionnels ne constituent pas une méthode alternative en raison des nombreux problèmes qui y sont associés. Pour les produits de la mer, le seul label recommandable est le label *Marine Stewardship Council* (MSC). Le poisson indigène ou provenant d'élevages bio constitue une bonne alternative.

Conseils

Les meilleurs conseils en un coup d'œil

- **Aliments d'origine végétale:**
un plat végétarien exerce en moyenne sur le climat un impact trois fois inférieur à celui d'un plat composé de viande.
- **Produits cultivés en plein air:**
veillez à acheter des légumes issus d'une production en plein air. Ce mode de production pollue en moyenne neuf fois moins le climat que la culture en serre ou hors-sol.
- **Produits locaux et de saison:**
misez sur les produits régionaux ou nationaux. Ils ne nécessitent pas de longs trajets.
- **Produits bio:**
acheter bio, c'est favoriser une production proche de la nature, préserver la fertilité des sols et garantir la qualité de vie des animaux de rente.
- **Production respectueuse des besoins des animaux:**
faites attention aux conditions d'élevage des animaux. Les animaux qui ont le droit de sortir régulièrement en plein air sont plus heureux et en meilleure santé, ce qui se répercute aussi sur la qualité de leur viande.
- **Poissons certifiés MSC et bio:**
considérez le poisson comme un mets de choix à ne pas consommer tous les jours. Achetez les poissons portant le label MSC ou bio.
- **Commerce équitable:**
le commerce équitable garantit à des familles de l'hémisphère sud des revenus leur permettant de subvenir à leurs besoins, ainsi que les droits du travail les plus élémentaires. Soutenez, vous aussi, ces objectifs!
- **Agissez avec modération:**
n'achetez que les quantités que vous pouvez consommer et utilisez les restes de façon conséquente. Environ 30% des aliments achetés finissent dans les poubelles.

Plus d'informations sous:

wwf.ch/alimentation

wwf.ch/conseils

Bibliographie

BfS 2010: <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/infothek/lexikon/lex/0.topic.1.html> (aufgerufen am 20.6.11).

BfS 2011: <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/tools/search.simple.html> (aufgerufen am 28.04.11).

FAO 2006: Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options: <http://www.all-reatures.org/articels/env-livestocklongshadow.pdf> (aufgerufen am 20.6.11).

Foley, J.A. et al. 2005: Global Consequences of Land Use. Science 309. Madison.

Hoekstra, A. Y. et al. 2006: Waterfootprints of Nations. Water Use by People as a Function of their Consumption Patterns. http://www.waterfootprint.org/Reports/Hoekstra_and_Chapagain_2006.pdf (aufgerufen 02.05.11).

Jungbluth, N. 2000: Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums: Beurteilung von Produktmerkmalen auf Grundlage einer modularen Ökobilanz. Berlin.

Jungbluth, N. et al. 2010: Ökoprofil von vegetarischen und fleischhaltigen Grossküchenmahlzeiten. Bericht im Auftrag des WWF Schweiz. ESU-services. Uster.

Jungbluth, N. et al. 2011: Environmental Impacts of Swiss Consumption and Production: A Combination of Input-output Analysis with Life Cycle Assessment. ESU-services Ltd. u. a. Bern.

Jungbluth, N. 2011: ESU-services GmbH, Uster.

Niggli, U. et al. 2009: Gesellschaftliche Leistungen der biologischen Landwirtschaft. FIBL. Frick.

Parfitt, J. et al. 2010: <http://rstb.royalsocietypublishing.org/content/365/1554/3065.full> (aufgerufen am 20.6.11).

Proviande 2011: Der Fleischkonsum 2010 in der Schweiz: Plus 3,3% oder 53,6 kg pro Person: <http://www.schweizerfleisch.ch/medium.php?id=465065>. (aufgerufen am 2.5.11).

WWF Deutschland, Heinrich Böll Stiftung 2011: How to Feed the World's Growing Billions. Understanding FAO World Food Projections And Their Implications. Hohenheim.

WWF Living Planet Report 2010: Biodiversität, Biokapazität und Entwicklung. WWF Int., Gland u. a.



Le WWF a pour objectif de stopper la dégradation de l'environnement et de construire un avenir dans lequel les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature.

Partout dans le monde, le WWF s'engage pour:

- la conservation de la diversité biologique,
- l'exploitation durable des ressources naturelles,
- la diminution de la pollution et des habitudes de consommation néfastes pour l'environnement.

WWF Suisse

Chemin de Poussy 14
1214 Vernier

Tél.: +41 22 939 39 90
Fax: +41 22 939 39 91
info-service@wwf.ch
www.wwf.ch
Dons: CP 12-5008-4