GOODPLANET challenges

DOSSIER THÉMATIQUE

Croque Local

GOODPLANET.be

Avec le soutien de la Wallonie

bruxelles environnement leefmilieu brussel .brussels

1. INTRODUCTION : l'envers de notre assiette

Un steak juste à point, des frites bien croustillantes, des haricots, une salade de tomates et une banane comme dessert.

Un menu classique qu'on retrouve sur la table de nombreuses familles ou sur les plateaux de nombreuses cantines. Mais penchons-nous un peu plus en détail sur ses ingrédients, et posons-nous quelques questions sur leur provenance et leur mode de production…

Le steak ? De la viande de bœuf... dans quelles conditions a-t-il été élevé ? Où l'animal a-t-il grandi ? Dans quel pays ? Dans une prairie ou un élevage industriel ?

Les frites ? Des pommes de terre… de Belgique ? Issues de l'agriculture biologique ?
Les haricots ? Un légume bien de chez nous ! Vraiment ? Est-ce bien la saison des haricots dans notre pays ? D'ailleurs, c'est quand la saison des haricots ? Et alors, le reste de l'année, d'où viennent-ils ? Kenya, Egypte, Maroc ? Et prennent-ils l'avion ?

Les tomates ? Cultivées en Espagne ou en Belgique ? Sous serre ? La serre est-elle chauffée en hiver ?

La banane ? Il n'y a pas de bananiers en Belgique, ça c'est certain…. Equateur ? Afrique du Sud ? Avion ou bateau ?

Nous pouvons faire le même raisonnement pour chaque repas que nous prenons. Et quand on prend la peine de réfléchir à ce que contient notre assiette, on réalise que derrière tous nos aliments se cache un trajet, que ce trajet est plus ou moins long et qu'il a des répercussions plus ou moins grandes sur notre planète.

Alors, quels sont les enjeux cachés derrière notre alimentation ? Et comment faire pour déjouer ces pièges et adopter une alimentation plus durable ?

Ce dossier constitue une base théorique à l'action Croque local en vous proposant un petit tour d'horizon de la problématique, et quelques pistes de solutions.

2. NOTRE ASSIETTE ET LA PLANÈTE

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Le transport des aliments consomme beaucoup de carburant. Nos aliments n'ont jamais autant voyagé : ils parcourent en moyenne 2000 km[1]. Comme dans notre exemple, avec les haricots du Kenya, la banane d'Equateur et les tomates d'Espagne. Mais les exemples sont multiples et parfois pas aussi évidents à détecter : certains pains sont cuits et vendus dans nos grandes surfaces, mais leur pâte a été fabriquée en Pologne, nos crevettes grises de Mer du Nord sont épluchées au Maroc, etc.

Tous les modes de transport sont polluants, puisqu'ils émettent du CO_2. Toutefois, l'avion produit 60 fois plus d'émissions de CO_2 que le bateau et 8 fois plus que le camion[2].

Les serres chauffées sont utilisées pour cultiver des légumes hors-saison. Le chauffage des serres se fait bien souvent à l'aide d'énergies fossiles : gaz et mazout. Ainsi, 1 kg de tomates de serres chauffées va émettre 3,73 kg de CO_2 ; alors que des tomates cultivées en saison (donc sans chauffage des serres) ne produiront que 0,21 kg[3] de CO_2. On estime que manger hors-saison produit 18 fois plus de gaz à effet de serre.

L'agriculture intensive utilise de grandes quantités d'engrais et de pesticides, qui nécessitent beaucoup d'énergie pour être produits. Il faut, par exemple, l'équivalent de 2 tonnes de pétrole pour fabriquer 1 tonne d'engrais[4]. Les pommes sont pulvérisées de pesticides une vingtaine de fois avant d'arriver dans nos étals. Par ailleurs, les énormes machines agricoles consomment beaucoup de carburant.

L'élevage intensif implique la production d'importantes quantités de végétaux pour nourrir les animaux. Il faut, par exemple, entre 3 et 15 kg de céréales et légumineuses pour produire 1 kg de viande[5] (selon le type d'animaux). D'autre part, les ruminants rejettent du méthane, un gaz qui contribue 23 fois plus à l'effet de serre que le gaz carbonique.

Les chaînes de production se sont allongées et complexifiées, les aliments sont transformés industriellement (plats préparés, surgelés, légumes lavés et découpés, emballés, mis sous vide), ce qui nécessite à nouveau beaucoup d'énergie.

1 Guide de l'éco-citoyen « Alimentation et environnement », Région Wallonne, p.17
2 Selon les chiffres de l'atlas mondial de l'alimentation
3 Brochure « Mangez moins de CO2 », saveur paysanne, 2009, p.3
4 Ibid. Guide de l'éco-citoyen « Alimentation et environnement », Région Wallonne, p.17
5 « Jeu de la ficelle », Rencontre des Continents, Quinoa, Solidarité Socialiste - FCD.

DÉGRADATION DES RESSOURCES NATURELLES

L'utilisation d'engrais et de pesticides chimiques pollue les eaux de surface et les nappes phréatiques. Les produits contaminent les sols et diminuent à terme leur fertilité.

Les déjections des animaux d'élevage, chargés en nitrates, se retrouvent dans les cours d'eau, les nappes phréatiques puis les océans et contribuent à leur pollution (eutrophisation, risque pour la santé…).

Plus de **70% de la demande mondiale en eau** est consacrée à l'arrosage des cultures et à l'irrigation des terres. Au Kenya, qui utilise essentiellement cette eau douce pour des cultures d'exportation, cette situation ne laisse plus que 3 verres d'eau disponibles par jour et par personne à la population locale[6].

Au niveau mondial, la **déforestation** est due à 80% à l'agriculture[7]. L'Amazonie, le bassin du Congo ou l'Indonésie ont ainsi perdu une grande partie de leurs forêts tropicales, le plus souvent pour des cultures ou élevages d'exportation vers les pays industrialisés.

DIMINUTION DE LA BIODIVERSITÉ

La biodiversité « sauvage » souffre bien sûr de la déforestation liée à l'agriculture, citée ci-dessus. La survie de nombreuses espèces est ainsi mise en péril par la destruction de leur habitat. Les techniques d'agriculture intensive à l'œuvre en Europe participent également au déclin de notre biodiversité en modifiant les paysages : suppression des haies et des bosquets, parcelles plus grandes et uniformisées, usage de pesticides...

Ce qu'on sait moins, c'est que l'uniformisation et la mondialisation de notre production agricole a conduit aussi à la réduction du nombre d'espèces cultivées. Par exemple, seules 4 plantes (blé, riz, maïs et pommes de terre) représentent 60% de l'alimentation humaine[8]. De plus, au sein de ces espèces végétales, de moins en moins de variétés sont cultivées. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la FAO, estime que 75% des variétés agricoles cultivées dans le monde ont disparu depuis 1900[9]. Cet appauvrissement constitue la perte d'un énorme patrimoine naturel et culturel. En outre, il fragilise les cultures, car ces variétés ont été sélectionnées pour les besoins de l'agriculture intensive et sont pour la plupart dépendantes des intrants (engrais et pesticides) et donc des énergies fossiles[10].

6 « Jeu de la ficelle », Rencontre des Continents, Quinoa, Solidarité Socialiste - FCD.
7 D'après un rapport de la FAO, cité sur http://www.lemonde.fr/planete/article
8 CNRS, « Climat, agriculture, élevage et alimentation », www.cnrs.fr
9 « Valorisons la biodiversité dans la nature », consulté sur www.fao.org
10 Alimentation, circuits courts, circuits de proximité, Les cahiers de la Solidarité n°20, novembre 2009.

3. COMMENT VIVENT CEUX QUI CULTIVENT ?

Les conditions de vie actuelles des agriculteurs sont très difficiles : dépendances aux multinationales, changements climatiques aggravant les aléas de la météo, concurrence entre pays, instabilité des prix à cause de la concurrence internationale, normes phytosanitaires strictes, norme de calibrages, précarité, endettement, solitude, perte de sens… Beaucoup d'agriculteurs arrêtent leur travail pour toutes ces difficultés ou ne trouvent pas de successeurs en fin de carrière. Bref, la détresse du monde agricole est énorme.

LE SUD SUBIT UNE CONCURRENCE DÉLOYALE

Dans de nombreux pays en voie de développement, des régions entières se sont spécialisées[11] dans des cultures d'exportations : bananes, cacao, café, soja, riz, haricots… Ainsi, ces pays ne produisent plus pour nourrir leurs populations et doivent importer les produits de base : céréales, légumes, viande, lait… à des prix parfois très élevés par rapport à leurs revenus.
Par ailleurs, les pays industrialisés subventionnent leur agriculture, principalement les grosses exploitations, créant une concurrence déloyale sur le marché mondial. En effet, les Etats-Unis et l'Europe surproduisent certains aliments puis écoulent les surplus, en partie subventionnés, à des prix cassés sur les marchés extérieurs. Au final, les petits agriculteurs du Sud n'arrivent plus à vendre leurs produits car ils se révèlent plus chers que ceux qui sont importés.
Ainsi, beaucoup de paysans du Sud doivent abandonner les cultures vivrières faute de pouvoir écouler leur production sur les marchés locaux. Ils doivent alors se tourner vers les cultures d'exportation (cf. ci-dessus) ou s'exiler en ville, renforçant la création de bidonvilles paupérisés et surpeuplés.

LE NORD EST SOUS PRESSION

En Belgique, après la seconde guerre mondiale, les politiques ont favorisé la concentration des terres, la spécialisation et l'industrialisation des fermes mais aussi la monoculture, l'utilisation d'intrants chimiques (engrais et pesticides) et l'élevage industriel. Ainsi, actuellement, les agriculteurs sont contraints de s'endetter pour rester rentables et compétitifs. Certains se découragent et d'autres ne trouvent pas de repreneurs. En 30 ans, de 1980 à 2010, le pays a perdu 63% de ses exploitations et 45% de sa main-d'œuvre. Au cours de la même période, la superficie moyenne par exploitation a plus que doublé[12]. En Europe, 3% des plus grosses fermes contrôlent 50% des terres[13].

Mais au fait… ***Que produit-on en Belgique ? La Flandre est spécialisée dans l'agriculture intensive de légumes, souvent sous serre (chauffée, en hiver), et l'élevage intensif de porcs et poulets. Pour sa part, la Wallonie produit très peu de légumes mais surtout du fourrage (blé et maïs pour nourrir les animaux), de la betterave sucrière, du lait et du bœuf (en prairie). A Bruxelles, la production agricole reste actuellement anecdotique.***

11 Suite à la colonisation notamment et puis sous la pression entre autre du Fond Monétaire International et de la Banque Mondiale.
12 « Chiffres clés de l'agriculture : L'agriculture en Belgique en chiffres (2013) », SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie. http://statbel.fgov.be
13 www.outilsoxfam.be – « L'accès à la terre en Belgique. Des chiffres qui en disent long »

4. PISTES DE SOLUTION FACE AUX DÉFIS DE DEMAIN

Nous avons vu que notre mode de consommation actuel demande beaucoup de ressources et d'énergie, qui ne sont ni extensibles ni infinies. Une grande quantité de CO_2 est produite par la production et le transport de notre nourriture ; basés majoritairement sur les énergies fossiles.
Le grand défi de demain en matière d'alimentation sera de nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050. Cela ne pourra se faire sans une refonte des modes de production et de consommation actuels. Si l'on veut sortir de ce système, adopter une alimentation plus durable est donc nécessaire.

Quelques pistes pour relever ces défis au quotidien :

Respecter la saisonnalité et la proximité de la production

La saisonnalité évite de faire chauffer des serres en hiver, la proximité évite de nombreux transports. Bien sûr, cela veut dire accepter de se passer de tomates en hiver et de pommes en été. Et donc changer certaines de nos habitudes. L'occasion peut-être d'ajouter une dose de créativité en cuisine, de tester de nouveaux légumes.

Favoriser les circuits courts

Concrètement, on peut favoriser ces circuits via les achats à la ferme ou les groupes d'achats alternatifs[14]. Outre leur impact positif sur l'environnement, ces filières d'approvisionnement constituent une voie d'amélioration des revenus des agriculteurs. Ils permettent de sortir du réseau agro-industriel et favorisent l'économie locale. Ces circuits sont également créateurs de lien social, et permettent aux consommateurs de prendre davantage contact avec la réalité « du terrain ».

Préférer l'agriculture biologique

L'agriculture biologique n'utilise pas de substances chimiques (qui polluent le sol et l'eau) et consomme moins d'énergies fossiles sous formes d'engrais et de pesticides. On considère que l'agriculture biologique consomme 20% d'énergie en moins que l'agriculture conventionnelle.

Eviter le gaspillage alimentaire et accommoder les restes

Les Belges seraient les vice-champions européens du gaspillage alimentaire[15] … Pas de quoi être fiers, mais ça nous fait une belle marge de progression. Comment ? En évaluant au plus juste ce dont on a besoin et en accommodant les restes : le pain sec en chapelure ou croutons, les légumes moches en soupe, les fruits trop mûrs en pâtisseries ou smoothies…

14 Les groupes d'achats alternatifs sont les GAC, GAS, GASAP.... Et proposent des formules « panier bio hebdomadaire » qui permettent d'avoir des prix préférentiels sur les produits bio, de soutenir les producteurs locaux et de découvrir les légumes de saison, parfois oubliés de nos assiettes.
15 Selon un rapport de l'Union européenne : Communiqué de presse du Parlement Européen du 11 avril 2017

Privilégier les produits peu transformés

Les aliments peu transformés sont moins énergivores car ils ont nécessité moins de processus industriels : découpage, surgélation, transports, suremballage… Ils sont également meilleurs pour la santé, car ils contiennent moins de sucres et de graisses saturées, d'additifs, de colorants, de conservateurs… Lire les étiquettes est un bon moyen de découvrir les ingrédients cachés, parfois insoupçonnés, des produits du supermarché.

Manger moins de viande

Il ne s'agit pas de devenir végétariens ou vegans mais de diminuer notre consommation de viande, en variant les sources de protéines et en favorisant les protéines végétales. Par exemple, avec des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots…), du quinoa, du tofu, ...

5. EN GUISE DE CONCLUSION…

Diminuer les impacts négatifs de notre alimentation sur l'environnement et adopter une alimentation plus durable, ce n'est pas toujours évident, parfois difficile à organiser mais… Petit à petit, en commençant par ce qui nous paraît le plus facile, il est possible d'inverser la tendance et d'être « le changement que l'on veut voir dans le monde ».
Participer à « Croque local », c'est déjà faire un pas vers ce changement, et montrer que c'est possible.

6. POUR ALLER PLUS LOIN

DOSSIERS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

« Jeu de la ficelle » : un outil pour déjouer votre assiette. Téléchargeable sur
http://www.quinoa.be/je-minforme-3/outils-pedagogiques/jeu-de-la-ficelle/

La **malle virtuelle alimentation du Réseau Idée** propose une série d'outils clé en main :
http://www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/malles-virtuelles/malle-virtuelle-alimentation/14_18ans.php

Nous vous suggérons plus particulièrement **l'Atelier « lecture d'étiquettes »** pour devenir plus aguerri dans les choix de consommation :
https://drive.google.com/file/d/0B6LJeKXUMCJ1Z0M5NkR5TlRGUXc/view

« L'alimentation en classe, l'environnement au menu »,
www.bruxellesenvironnement.be

Pour des outils ou vidéos adaptés à vos besoins,
nous vous conseillons vivement de vous adresser aux personnes ressources du Réseau Idée et de Point Culture (ex-médiathèque) :

Outils pédagogiques *: Hélène Colon, Réseau Idée, Rue Royale 266, 1210 Bruxelles*
Tél. : 02 286 95 70 – helene.colon@reseau-idee.be

Vidéos sur les thématiques environnementales *: Frédérique Müller, Point Culture, Place de l'Amitié 6, 1160 Bruxelles*
Tél. : 02 737 18 11 – frederique.muller@pointculture.be

ASSOCIATIONS ET PARTENAIRES

APAQ-W : Agence Wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité - www.apaqw.be

Le clic local, plateforme facilitant l'achat de produits locaux et de saison au sein des collectivités – www.leclicklocal.be

GoodFood : Portail bruxellois de l'alimentation durable - www.goodfood.brussels

Nature et Progrès : Soutien et promotion l'agriculture bio et paysanne www.natpro.be

Eco-conso : Informations et conseils pour consommer « durable » – www.ecoconso.be

Groupes d'achats alimentaires alternatifs : www.groupesalimentaires.be, www.gasap.be, www.point-ferme.be , laruchequiditoui.fr/fr, www.topino.be, www.lesgumes.be

BioWallonie : promotion et soutien à l'agriculture bio www.biowallonie.com

Saveurs paysannes : soutien aux marchés de producteurs locaux et circuits-courts www.saveurspaysannes.be