

WORKING PAPER

Série Développement durable et territorial

Alimentation et changement climatique

*Quels outils pour une
consommation Eco-
responsable ?*

Janvier 2009

Par TIPHAIN DELHOMMEAU

**Solidarité**
Think Tank européen
Pour la Solidarité

www.pourlasolidarite.be

Le Think tank européen ***Pour la Solidarité*** (asbl) – association au service de la cohésion sociale et d'un modèle économique européen solidaire – travaille à la promotion de la solidarité, des valeurs éthiques et démocratiques sous toutes leurs formes et à lier des alliances durables entre les représentants européens des cinq familles d'acteurs socio-économiques.

À travers des projets concrets, il s'agit de mettre en relation les chercheurs universitaires et les mouvements associatifs avec les pouvoirs publics, les entreprises et les acteurs sociaux afin de relever les nombreux défis émergents et contribuer à la construction d'une Europe solidaire et porteuse de cohésion sociale.

Parmi ses activités actuelles, ***Pour la Solidarité*** initie et assure le suivi d'une série de projets européens et belges ; développe des réseaux de compétence, suscite et assure la réalisation et la diffusion d'études socioéconomiques ; la création d'observatoires ; l'organisation de colloques, de séminaires et de rencontres thématiques ; l'élaboration de recommandations auprès des décideurs économiques, sociaux et politiques.

Pour la Solidarité organise ses activités autour de différents pôles de recherche, d'études et d'actions : la citoyenneté et la démocratie participative, le développement durable et territorial et la cohésion sociale et économique, notamment l'économie sociale.

Think Tank européen ***Pour la Solidarité***

Rue Coenraets, 66 à 1060 Bruxelles

Tél. : +32.2.535.06.63

Fax : +32.2.539.13.04

info@pouglasolidarite.be

www.pouglasolidarite.be

LES CAHIERS DE LA SOLIDARITÉ

Collection dirigée par Denis Stokkink

Europe, énergie et économie sociale, Série Développement durable et ville, n°15, 2008

Décrochage scolaire, comprendre pour agir, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°14, 2007.

Séverine Karko, *Femmes et Villes : que fait l'Europe ? Bilan et perspectives*, Série Développement durable territorial et politique de la ville, n°12, 2007.

Sophie Heine, *Modèle social européen, de l'équilibre aux déséquilibres*, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°11, 2007.

La diversité dans tous ses états, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°10, 2007.

Francesca Petrella et Julien Harquel, *Libéralisation des services et secteur associatif*, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°9, 2007

Annick Decourt et Fanny Gleize, *Démocratie participative en Europe. Guide de bonnes pratiques*, Série Citoyenneté et démocratie participative, n°8, 2006.

Éric Vidot, *La Reprise d'entreprises en coopératives : une solution aux problèmes de mutations industrielles ?*, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°7, 2006.

Anne Plasman, *Indicateurs de richesse sociale en Région bruxelloise*, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°6, 2006.

Sarah Van Doosselaere, *Démocratie participative, dialogues civil et social dans le cadre du modèle social européen. Une description générale des concepts*, Série Citoyenneté et démocratie participative, n°5, 2004.

Anne Plasman, *Calcul des indicateurs de richesse économique et de solidarité en Belgique*, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°4, 2004.

Entreprenariat collectif et création d'entreprises dans un cadre d'économie sociale, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°3, 2004.

Relevé, analyse, évaluation et recommandations en matière d'expériences innovantes de partenariats entre entreprises privées, syndicats et/ou ONG dans la lutte contre les discriminations et en matière d'intégration des populations immigrées, Série Cohésion sociale et économie sociale, n°2, 2004.

Anne Plasman, Dimitri Verdonck, *La Politique de cohabitation-intégration à Bruxelles*, Série Citoyenneté et démocratie participative, n°1, 2004.

Introduction

Ces dernières décennies, le panel de produits alimentaires offerts sur le marché s'est fortement élargi. En 1960, une épicerie proposait 2000 produits différents; aujourd'hui un supermarché en propose plus de 15000¹. A une offre limitée, constituée de produits locaux, variant avec les saisons, a succédé une offre très diversifiée d'aliments produits et transformés aux quatre coins de la planète. Les chaînes de production se sont allongées et complexifiées: les denrées agricoles ne sont plus consommées en l'état mais sont des ingrédients transformés par les entreprises agro-alimentaires. Les transports sur de longues distances, la consommation d'énergie, l'utilisation d'additifs nécessaires à la production industrielle et à la conservation sur de plus longues périodes, la production de déchets d'emballage, se sont aussi accrus.

De plus cette offre s'est fortement homogénéisée tout au long de l'année²: la saisonnalité des produits est peu perceptible dans les rayons des magasins. Les habitudes alimentaires du consommateur européen se sont modifiées en conséquence. Toutes ces modifications ont des impacts environnementaux, notamment en termes de réchauffement climatique. En Europe, 25 à 30% des émissions de gaz à effet de serre sont liés à l'ensemble des étapes de l'approvisionnement alimentaire. Alors que la pression sur l'environnement est perçue aujourd'hui de façon de plus en plus aiguë, il est important que chacun prenne conscience de ces enjeux. Comment informer le consommateur quant à ses choix quotidiens? Comment responsabiliser sans culpabiliser? De plus en plus de consommateurs, sensibles aux enjeux environnementaux, se disent prêts à mettre en accord leurs réflexions et leurs actes d'achat. Quels sont les moyens concrets à développer, pour une consommation écologiquement acceptable?

Pour répondre à ces questions, il faut identifier ce qui, dans le modèle actuel d'alimentation, transforme paradoxalement la réponse à un besoin primaire en un modèle énergivore et polluant, non viable. Cela nous amènera à nous intéresser à la notion de consommation éco-responsable et à certains outils mis en œuvre actuellement pour guider les consommateurs vers des achats raisonnés; tout en nous interrogeant sur les limites de ces modes de fonctionnement.

¹ *Household consumption and the environment*, rapport de l'Agence Européenne pour l'Environnement, 11/2005. http://reports.eea.europa.eu/eea_report_2005_11/en/EEA_report_11_2005.pdf

² *Les comportements de consommation alimentaire*, étude de l'Institut Bruxellois de Gestion de l'Environnement, <http://www.observ.be/v2/fr/denkers.php?ID=319&LEVEL=2;dedo=DE>

1. Des comportements alimentaires gourmands en énergie

Si tous les habitants du monde vivaient et consommaient comme un Européen moyen, il faudrait l'équivalent de 3,4 planètes pour maintenir notre train de vie actuel³. Or, l'alimentation constitue après le logement le deuxième poste de dépense des Européens. Réduire l'impact environnemental de nos modes de vie passe donc par des choix alimentaires plus attentifs à l'origine des produits et aux trajets que ceux-ci ont parcouru jusqu'au magasin.

Le cycle de vie d'un aliment commence souvent par la phase de production agricole.

Celle-ci a connu de profondes mutations, notamment dans la deuxième moitié du XXe siècle. Les progrès de l'industrie chimique ont permis de démultiplier la fabrication de produits phytosanitaires, entraînant une hausse des rendements, une intensification des élevages et un développement phénoménal de l'industrie agroalimentaire. Le modèle actuel d'approvisionnement alimentaire s'est alors constitué, la hausse des rendements entraînant un besoin d'exporter les surplus de production. Des régions entières ont spécialisé leur production tout en l'intensifiant, entraînant une interdépendance de plus en plus forte et globalisante.

Aujourd'hui ces modes de production posent des questions environnementales : effets négatifs sur la qualité des sols (érosion, teneur en matière organique, etc.), sur la biodiversité ou bien sur la qualité de l'eau et sa disponibilité pour d'autres usages. En outre l'agriculture conventionnelle a également un impact important en termes d'émissions de gaz à effet de serre. On estime que l'agriculture représente environ 10% des émissions en gaz à effet de serre de l'UE⁴, en émettant :

- du protoxyde d'azote (sols et épandage de fertilisants azotés minéraux et organiques),
- du méthane (élevage des ruminants),
- du dioxyde de carbone, pour l'utilisation d'énergie en agriculture : engins agricoles, chauffage des bâtiments, chauffage des serres.

Les impacts environnementaux liés à notre alimentation ne s'arrêtent pas au secteur productif.

L'allongement des circuits de transformation-distribution des aliments contribue à l'explosion des transports, eux-mêmes responsables de rejets de gaz à effet de serre. De nombreux produits alimentaires résultent d'un assemblage impliquant plusieurs pays et des dizaines de milliers de kilomètres parcourus. Même les aliments non transformés, mais produits industriellement, comme les fruits et légumes, les poissons et crustacés, voyagent sur de longues distances.

³ Médiaterre, l'Information mondiale pour le développement durable. <http://www.mediaterre.org/europe/>

Pour les produits venant de destinations lointaines, nécessaires à une offre homogène quelle que soit la saison, on recourt au transport par voie aérienne et maritime. Ces mêmes voies sont empruntées en retour pour l'exportation de produits alimentaires provenant de pays européens.

Ainsi le nombre de kilomètres nécessaires à l'acheminement des aliments peut atteindre un niveau très élevé, ce qui a un impact environnemental phénoménal. L'avion, quoique largement plus polluant, reste le moyen de transport privilégié, afin d'assurer le plus rapidement possible aux consommateurs une offre constante et variée de denrées produites aux quatre coins du globe. A titre d'exemple, le transport vers l'Europe d'un kilogramme d'ananas du Ghana ou de laitue de Californie rejette 5 kg de CO₂⁵. En comparaison, le transport du même ananas par bateau engendre environ 50 g d'émissions de CO₂⁶.

2. La consommation éco-responsable

La consommation éco-responsable est une déclinaison de la **consommation durable**.

Etroitement liée à la notion de développement durable⁷, l'alimentation durable respecte toute une série de critères : environnementaux, pour diminuer l'impact de l'alimentation sur notre environnement ; éthiques, pour permettre aux producteurs de percevoir une rémunération normale ; et de santé, afin de consommer des aliments qui sont favorables à notre santé. Il s'agit donc d'une alimentation :

- produite par des modèles agricoles soucieux de préserver l'environnement (climat, sols, eau, biodiversité naturelle et domestique...)
- sobre en consommation d'énergie, en émissions de gaz à effet de serre et générant moins de déchets (circuits courts, peu de fruits et légumes de contre-saison, diminution des emballages...)
- suivant un principe de subsidiarité, afin de préserver les emplois agricoles, d'assurer un revenu équitable pour les producteurs, de dynamiser le tissu rural et le développement local.

⁵ L'équivalent CO₂ est donc la mesure des émissions de tous les gaz à effet de serre en les rapportant à l'unité CO₂. Il existe plusieurs gaz à effet de serre dont la nocivité est différente. Plutôt que de mesurer les émissions de chaque gaz, on utilise une unité commune : l'équivalent CO₂ ou l'équivalent carbone. Par exemple, le méthane a un équivalent CO₂ de 23, ce qui signifie qu'il a un pouvoir de réchauffement 23 fois supérieur au dioxyde de carbone. De même, 1 Kg de protoxyde d'azote équivaut à 310 Kg de CO₂.

⁶ *Combien de kilomètres contient une assiette ?* Observatoire bruxellois de la consommation durable, <http://www.observ.be/beta/fr/pdf/dossierfr.pdf>

⁷ Le développement durable est défini par le Rapport Brundtland comme « un mode de développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. La durabilité se fonde sur trois éléments, économique, social et environnemental. » Rapport Brundtland, « Notre avenir à tous », Commission mondiale sur l'environnement et le développement, avril 1987.

- mettant en œuvre un débat public et des politiques alimentaires définies de façon démocratique par l'ensemble des acteurs concernés (pouvoirs publics, paysans, consommateurs, collectivités territoriales, milieux médicaux et de santé, entreprises...).

L'alimentation éco-responsable est particulièrement soucieuse de l'impact environnemental de l'alimentation. Par exemple, les choix alimentaires ont un impact quotidien sur la majorité des sources de gaz à effet de serre : production agricole, distribution, consommation et gestion des déchets.

Et en pratique ?

Certains comportements simples permettent de diminuer l'impact environnemental de notre alimentation : consommer des produits de saison, privilégier des produits locaux, choisir des produits peu emballés et des grands volumes, acheter des produits frais plutôt que surgelés ou congelés, limiter le mode d'alimentation carnée... Sur ce dernier point, précisons que le but n'est pas de prêcher pour le végétarisme ! Cependant la *sur*consommation de viande nécessite beaucoup de ressources (énergie, eau...) et pèse lourd en gaz à effet de serre. Par exemple il faut 10 kg d'orge ou de blé pour produire un kilo de viande. Et il faut cinq fois plus d'eau pour produire des protéines de bœuf que des protéines de soja. Manger beaucoup de viande engendre donc une agriculture intensive⁸ et émettrice de gaz à effet de serre.

Des Gaz à effet de serre dans mon assiette ! Comparaison entre deux menus :

Menu 1 :

1 L d'eau de ville + 1 cuisse poulet + 200gr d'haricots verts frais + ¼ d'ananas frais de Côte d'Ivoire (transporté par bateau) = 0,6kg d'équivalent CO2

Ce menu émet l'équivalent de 20 cl d'essence

Menu 2 :

1 L d'eau minérale, 150 gr de bœuf, 200 gr d'haricots surgelés, ¼ d'ananas frais de Côte d'Ivoire (transporté par avion) = 5,6 kg d'équivalent CO2

Ce menu émet autant de GES que brûler 2 litres d'essence.

Source : *Des gaz à effet de serre dans mon assiette*. Etude du Réseau Action Climat-France, 2007.

⁸ Réseau Eco-consommation : *Si on mangeait moins de viande ?* (juillet 2005)

3. De nouveaux outils pour le consomm'acteur

Dans sa recommandation 1786 (2007), « **Pour une consommation alimentaire responsable** », l'Assemblée parlementaire du Conseil de l'Europe rappelle que « les pouvoirs publics ont le devoir d'aider à responsabiliser les citoyens en matière de consommation, notamment alimentaire, ainsi que les autres acteurs de la filière agroalimentaire que sont les agriculteurs, les transporteurs, les distributeurs, etc. » Un des objectifs soulignés est de « favoriser l'information au consommateur par le biais de campagnes d'information afin de permettre aux consommateurs de faire un choix en toute connaissance de cause, et à soutenir les campagnes des organisations non gouvernementales allant dans ce sens. »

Autant d'objectifs pour lesquels sont créés de nouveaux outils qui, en étant accessibles au consommateur, doivent lui permettre d'établir des choix d'achats raisonnés.

3.1. Labels environnementaux

Un écolabel, ou label environnemental, mesure l'impact environnemental d'un produit, soit sur toute la durée de son cycle de vie, soit sur une partie seulement. De plus, il existe de nombreux écolabels, spécifiques à certains secteurs ou applicables à tous types de produits. Enfin, certains labels proviennent d'une réglementation publique : européenne, fédérale, régionale, tandis que d'autres émanent d'initiatives privées.

L'agriculture biologique a été pionnière en matière d'éco-labellisation. Dans la sphère des labels privés, l'association Nature et Progrès est à l'origine du premier cahier des charges au monde de l'agriculture biologique, en 1964. Regroupant consommateurs et professionnels, elle offre la garantie d'un niveau d'exigence supérieur à la réglementation bio européenne.

De même, le logo Agriculture Biologique Européen est un indicateur fiable pour les consommateurs. Les consommateurs qui achètent ces produits peuvent être certains que ceux-ci contiennent au moins 95 % d'ingrédients produits selon le mode biologique et qu'ils satisfont aux règles du régime d'inspection officiel.⁹

Un écolabel peut être un investissement rentable s'il permet de faire plus de profit grâce à la valeur ajoutée qu'il représente. Les labels sont donc aussi un outil de stratégie commerciale, visant à créer un signe visuel susceptible d'attirer la confiance du consommateur...avec tous les travers que cela induit. Ainsi une véritable jungle des labels s'est développée.

⁹ *Organic Farming, good for nature, good for you.* Site de la Direction Générale Agriculture et Développement rural, www.ec.europa.eu

Plusieurs grandes surfaces apposent leurs propres logos, pour leurs propres marques et leurs propres labels. On peut citer en France l'exemple de « Monoprix vert ». C'est l'entreprise qui fixe les critères environnementaux à respecter par le produit et qui contrôle que ces critères sont bien respectés. Il n'y a pas de contrôle indépendant. Les produits "verts" sont alors un nouveau marché permettant aux entreprises de se diversifier. Une même entreprise peut vendre en même temps des détergents polluants sous une marque et des détergents plus écologiques sous une autre marque.

La prolifération des labels ne simplifie pas le choix du consommateur, submergé d'informations et de logos. Les informations peuvent alors être mal interprétées : le point vert (deux flèches, l'une vert clair et l'autre vert foncé, enroulées) utilisé notamment en Allemagne, en Belgique et en France est un exemple de « faux label ». Il n'a pas de signification écologique et ne signifie pas que le produit est recyclé ou recyclable. Il ne fait qu'indiquer que son producteur participe financièrement à la récupération de ses emballages. Or cette contribution qui sert à financer l'organisation du tri sélectif dans les communes est obligatoire : elle ne correspond pas à une quelconque volonté de l'industriel de protéger l'environnement.

Une autre limite du système, qui vaut notamment pour l'écolabel européen est que la labellisation est une procédure volontaire. Autrement dit seul le producteur désireux d'obtenir le label y soumet son produit. Pour le consommateur, cela signifie que le produit labellisé n'est pas forcément le plus écologique. Par ailleurs, l'industrie paie pour obtenir l'écolabel et participe au financement du système en fonction du chiffre d'affaire des produits labellisés. Comme ce coût peut être élevé, seules les entreprises qui en ont les moyens – et y trouvent un avantage commercial – y participent¹⁰.

Food miles

Le « food miles », ou kilométrage alimentaire, fait référence à la distance parcourue par un aliment entre le producteur et le consommateur. La notion de « food miles » intègre ainsi des externalités environnementales dans l'ensemble des coûts : le transport supposant des émissions de gaz à effet de serre. En indiquant la provenance des produits, le food miles doit inciter le public à agir face aux enjeux environnementaux, par l'indication de la provenance des produits.

Ce concept, lancé au Royaume-Uni, s'est développé notamment sur les étals des supermarchés Tesco et Marks & Spencer. Un logo symbolisant un petit avion signale que les produits ont été acheminés par air. D'autres grandes enseignes européennes ont suivi le mouvement.

¹⁰ Réseau éco-consommation, lettre de l'Eco-consommation n° 22 – Dossier Labels et logos (2007)

Le concept de « food miles » permet de prendre conscience de l'impact environnemental de notre mode de consommation alimentaire. Par exemple, les tomates cultivées industriellement sous serre en Espagne à Almeria sont distribuées en hiver dans toute l'Europe, parcourant des milliers de kilomètres. Autre exemple : la société Young's Seafood, qui pêche des langoustines en mer d'Ecosse, a cessé de les faire transformer à proximité et a délocalisé ce processus de transformation. Ainsi les langoustines écossaises sont débarquées pour être congelées, puis réembarquées sur des porte-containers en direction de la Thaïlande, où elles sont décortiquées, avant de repartir vers l'Ecosse pour y être cuites, et vendues. Ce qui fait un total de 27000 kilomètres, soit 600 à 900 tonnes d'équivalent CO2 émises par le transport annuel de 400 à 600 tonnes de crustacés¹¹.

Le concept de « food miles » est donc **efficace pour marquer les esprits. Toutefois des critiques peuvent être émises** ; d'ordre écologique et d'ordre éthique (nous développerons ces dernières plus loin).

En termes de critique purement écologique, le « food miles » s'avère réducteur. Les différents modes de transport doivent être pris en compte. Le transport maritime est beaucoup moins énergivore que le transport ferroviaire, le camion et l'avion. A titre d'exemple, une étude québécoise souligne que « pour se rendre au Québec, un produit du Chili, qui parcourt une distance en bateau nettement supérieure à celle parcourue par un produit de la Californie, peut afficher une utilisation énergétique et une production de CO2 similaire au même produit californien voyageant par camion»¹².

De plus, le « food miles » omet plusieurs aspects importants de la vie d'un produit alimentaire. Les distances ne sont pas les seuls facteurs qui influencent l'impact du changement climatique sur l'alimentation.

3.2. Analyse du cycle de vie et étiquetage environnemental

L'impact environnemental du transport des denrées alimentaires n'est qu'une partie de l'impact environnemental de l'alimentation. D'autres impacts se manifestent, notamment au niveau des différentes étapes de la production agricole et de la transformation agro-alimentaire (consommation d'eau, d'énergie, de pesticides, émissions de polluants, déchets, etc.). La question qui se pose aux consommateurs qui souhaitent faire des choix plus respectueux de l'environnement est celle du critère à privilégier en cas de dilemme : vaut-il mieux acheter un aliment issu de l'agriculture biologique mais importé d'un pays lointain, ou une denrée produite localement par des procédés conventionnels ?

¹¹ Le Canard Enchaîné, 6 décembre 2006 et Marianne n°604, 15 novembre 2008

¹² L'agriculture au Québec : enjeux primordiaux pour son avenir. Article de Patrice Godin : *Réduction du food miles: approvisionnement local et agriculture urbaine*. <http://www.francvert.org/pages/53dossierreductiondufoodmiles.asp>

L'analyse du cycle de vie (ACV) permet de **regrouper les informations sur les effets environnementaux d'un produit**, en tenant compte de toutes les activités qui ont lieu pendant le cycle de vie d'un produit : de l'exploitation des matières premières jusqu'au recyclage ou la destruction. Elle va donc plus loin que le concept du « food miles ». Par exemple, l'ACV comptabilise l'énergie utilisée pour la production et le transport de produits (fertilisants, pesticides, herbicides) qui ont contribué à la croissance de l'aliment principal. Elle inclut également l'énergie requise dans le cas d'une production maraîchère en serre, ce qui n'est pas internalisé par le concept de food miles.

Effectivement, l'étape de la production provoque une quantité importante de gaz à effet de serre, comparativement à l'unique critère du transport. Par exemple, la quantité de CO₂ émise pour la production d'un kg de tomates est de¹³ :

- 0,2 kg pour des tomates belges de plein champ, en saison
- 0,6 kg pour des tomates importées d'Espagne par camion
- 2,3 kg pour des tomates produites sous serre chauffée en Belgique, hors saison.

Dans cet exemple, on remarque que les tomates produites en Espagne consomment malgré le transport moins d'énergie pour arriver jusqu'au consommateur : car le soleil espagnol remplace avantageusement les serres chauffées intensément. Ainsi, un produit qui provient de plus loin ne génère pas forcément plus de gaz à effet de serre qu'un produit local...mais hors saison ! Globalement, on estime que la culture de fruits et légumes sous serre chauffée et le transport de ces mêmes produits par avion sur une distance de 4000 à 8000 km nécessiteraient la même quantité d'énergie¹⁴.

L'étiquette environnementale : faire ses courses en connaissance de cause ?

L'analyse du cycle de vie prévaut pour l'étiquetage environnemental. Celui-ci consiste à apposer sur des produits en vente une étiquette indiquant la quantité de gaz à effet de serre, en équivalent CO₂¹⁵, émise par l'ensemble du cycle de vie d'un produit : étapes agricoles, fabrication, transport (depuis le champ jusqu'aux entrepôts), emballages (depuis les matières premières jusqu'au recyclage), distribution (depuis les entrepôts jusqu'au domicile du consommateur), traitement des déchets.

Le but est donc de fournir un outil lisible par tous, démontrant que chacun, dans ses achats quotidiens, peut contribuer à la diminution des émissions en gaz à effet de serre. C'est une démarche responsabilisante.

¹³ Alimentation et Environnement, guide l'Institut Bruxellois de gestion de l'Environnement

¹⁴ *Fruits et légumes locaux et de saison*, étude du CRIOC, 2006.

Expérience de l'ADEME, Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

L'étiquetage environnemental de produits alimentaires est expérimenté depuis avril 2008 en Nord-pas-de-Calais, dans deux centres commerciaux Leclerc. Il s'agit d'un partenariat entre Leclerc, l'ADEME et Greenext (pour le calcul de l'équivalent CO2).

Les clients ont reçu au préalable un courriel expliquant l'expérience à venir, l'intérêt de l'étiquetage, ce qu'est un bilan carbone, etc. Puis les bonnes pratiques ont été affichées, ainsi que des exemples de bilan carbone comme :

- « – Un kg de fraises de France génère 0,29 kg de CO2 pour son cycle de vie
- Un kg de fraises d'Espagne génère 0,45 kg de CO2 pour son cycle de vie »

Le bilan CO2 de chaque panier ou chariot est imprimé sur le ticket de caisse. De plus des actions d'information ont été mises en place : site internet (www.jeconomisepourmaplanete.fr), stands d'information, réunions de consommateurs, afin de comprendre leurs attentes, leur perception de l'opération, et de faire évoluer l'expérimentation à partir de ces retours.

Aujourd'hui, cette opération pilote va être étendue à 10 magasins Leclerc. Elle va aussi être étendue à davantage de produits.

D'autres grandes enseignes suivent le même cheminement, comme Casino ou Tesco.

Conclusion

Les enjeux écologiques actuels nécessitent des évolutions de nos comportements alimentaires. Parmi les leviers d'actions, les expériences d'étiquetage environnemental pour les produits alimentaires sont fructueuses et vouées à s'étendre très largement.

Toutefois, la répartition de la production alimentaire au plan mondial fait qu'une prise en compte accru des impacts environnementaux pourrait conduire à entraver le développement économique de certains pays producteurs. Ainsi le danger est qu'environnement et social entrent en conflit, alors même que leur coexistence est la condition sine qua non d'un véritable développement durable.

L'étiquetage environnemental est un outil pour informer, responsabiliser et aiguiller le choix du consommateur. Il ne doit pas devenir l'outil d'une écologie non-humaniste, qui ne prendrait pas en compte l'impact social des choix des consommateurs. Des régions entières dépendent du mode production-consommation globalisant.

Certaines mesures pourraient limiter ces effets pervers : encourager des systèmes de transport moins polluants, par exemple en améliorant les capacités de transport maritime, afin de rendre possible un commerce par voie maritime accru. Un label transparent et équitable, à l'instar de Grown Under the Sun¹⁶ (label s'appliquant au secteur horticole kenyan), pourrait par ailleurs aider le consommateur à prendre en compte d'une part les compensations de carbone¹⁷ et de l'autre les bénéfices du développement. Toutefois, on l'a dit, il serait important en parallèle que les labels soient mieux encadrés, garants d'engagements réels et clairs.

Ces mesures sont des remèdes, mais des remèdes appliqués à un système d'approvisionnement mondial qui confine à l'irrationnel. L'enjeu de fond est de ralentir la consommation de produits énergivores, donc de choisir plutôt des produits locaux et de saison, tout en étant attentif à ce que nos choix écologiques ne soient pas des facteurs d'appauvrissement dans d'autres régions. Cela implique de revoir le fonctionnement du système alimentaire mondial, basé sur des régions productives spécialisées et des flux d'approvisionnement à l'échelle mondiale. Alors que la crise alimentaire a secoué plusieurs régions du monde depuis un an, il semble bien qu'un remodelage profond du système d'approvisionnement mondial doit être opéré.

L'enjeu est donc que la production locale soit assortie d'une consommation locale accrue – non pas exclusive. A la possibilité pour les consommateurs européens de choisir des produits locaux et de saison, doit répondre la possibilité pour les consommateurs des pays peu développés économiquement, de s'approvisionner eux aussi localement ; et pour les producteurs de ces mêmes pays, la possibilité de produire leurs propres cultures vivrières et d'en vivre dignement.

¹⁶ Label mis en place par la Kenyan High Authority <http://grownunderthesun.com/index.html>

¹⁷ La compensation carbone consiste à « mesurer les émissions de gaz à effet de serre générées par une activité puis, après avoir cherché à réduire ces émissions, à financer un projet de réduction des émissions de gaz à effet de serre ou de séquestration du carbone : énergie renouvelable, efficacité énergétique ou de reboisement, qui permettra de réduire, dans un autre lieu, un même volume de gaz à effet de serre. » L'idée est donc qu'une quantité de CO₂ émise dans un endroit peut être compensée par la réduction ou la séquestration d'une quantité équivalente en un autre lieu. Cette « neutralité géographique » est au cœur des mécanismes mis en place par le Protocole de Kyoto. Source : Portail CO₂, *qu'est ce que la compensation volontaire ?*, Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie. <http://www.compensationco2.fr>