



KILOMÈTRE-ALIMENT : POURQUOI MANGER LOCAL ?

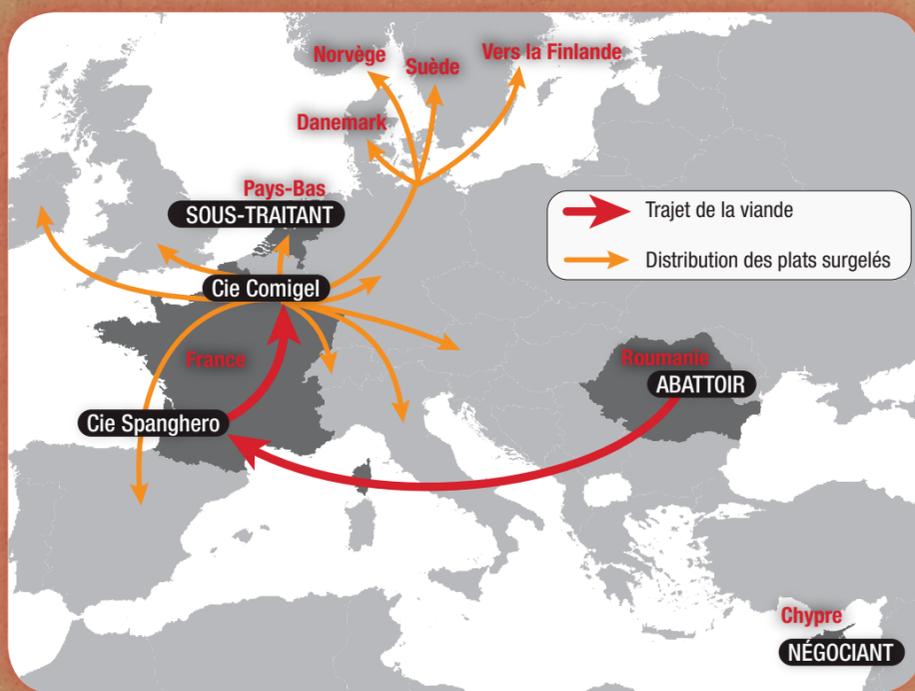


Le concept de food miles (kilomètre-aliment) est apparu au début des années 1990 au Royaume-Uni. Il s'agit de souligner l'impact de la distance parcourue par notre nourriture, entre son lieu de production et le moment de sa consommation.

Aux États-Unis, les aliments parcourent en général entre 2400 et 4000 km de la ferme à l'assiette, 25% de plus qu'en 1980.

La globalisation du commerce à l'échelle mondiale accroît considérablement ces distances. Il ne s'agit pas seulement de l'éloignement des lieux d'origine, mais aussi des différentes étapes qui s'enchaînent, dans des itinéraires complexes à la recherche des coûts les plus faibles : le saumon pêché en Norvège est surgelé et expédié en Chine pour y être découpé, emballé, et réexpédié vers ses consommateurs occidentaux ; la nourriture du bétail européen pousse en Amérique du Sud ; etc.

Le faible prix des carburants et l'entretien des infrastructures routières par les gouvernements cachent les véritables coûts et encouragent à utiliser des véhicules énergivores : le transport par camion émet six fois plus de gaz à effet de serre que le bateau, l'avion cinquante fois plus. Au final, une famille anglaise type, avec ses quatre membres, émet chaque année 4,2 tonnes de CO₂ par ses appareils domestiques, 4,4 tonnes à travers sa voiture, mais 8 tonnes à cause de l'élaboration, de l'emballage et de la distribution de sa nourriture.



L'affaire dite des « lasagnes à la viande de cheval » a mis en lumière la complexité et la longueur des circuits agroalimentaires au temps de la globalisation commerciale : la Comigel a commandé de la viande de bœuf à Spanghero qui s'est adressée à un négociant de Chypre, lequel a contacté un sous-traitant aux Pays-Bas. La viande a été achetée à un abattoir en Roumanie, puis envoyée à Spanghero qui l'a livrée à l'usine de Comigel au Luxembourg. Les plats préparés ont ensuite été distribués dans 13 pays européens. Source: RFI

- | | VRAI | FAUX |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1 LE TRANSPORT PAR BATEAU PRODUIT DEUX FOIS MOINS DE GAZ À EFFET DE SERRE QUE LE TRANSPORT PAR AVION | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 LES « FOOD MILES » SONT DES POINTS QUE JE GAGNE QUAND J'ACHÈTE DE LA NOURRITURE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 MANGER LES LÉGUMES DE SON JARDIN RÉDUIT LES ÉMISSIONS DE GAZ CARBONIQUE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 LES DISTANCES PARCOURUES PAR NOS ALIMENTS ONT TENDANCE À DIMINUER | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 UNE FAMILLE MOYENNE PRODUIT PLUS DE GAZ À EFFET DE SERRE POUR SE NOURRIR QUE POUR SE CHAUFFER | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 LA GLOBALISATION DES MARCHÉS AUGMENTE LA POLLUTION | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 88% DU PRIX D'UNE BANANE VA AUX INTERMÉDIAIRES COMMERCIAUX | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8 IL FAUT 520 MILLIONS DE LITRES DE FUEL POUR APPROVISIONNER L'ALLEMAGNE EN JUS D'ORANGE PENDANT UN AN | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

RÉPONSES : 3, 5, 6, 7, 8 VRAI 1, 2, 4 FAUX