

# La facture de l'asperge

En achetant futé ses produits alimentaires, nous pouvons considérablement ménager l'environnement. Dans le domaine alimentaire, les éléments déterminants qui chargent l'environnement sont surtout le transport et la culture sous serre chauffée. On constate donc alors avec plaisir que les aliments produits selon les critères du développement durable redeviennent plus importants aux yeux des consommatrices et des consommateurs, comme le montre une enquête menée au sein de la population. Il est, en revanche, navrant de constater que peu de gens savent à quelle saison les différents fruits et légumes arrivent à maturité.

PAR CORINA GYSSLER, RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION DU WWF SUISSE

Prenez un sol sablonneux pas trop humide, creusez un sillon de la profondeur d'une pelle avant l'arrivée de l'hiver, ajoutez du fumier, repiquez-y des pousses et recouvrez de terre. Pendant les deux années suivantes, il faudra tailler les plantes qui grandiront, ameublir le sol, mélanger le fumier, le purin, la cendre et l'engrais potassé et ajouter plus de la terre fraîche et du sable. Une simple feuille de plastique noir protège du froid. Au bout de trois ans, on peut enfin récolter. Pour cela, il faut des aides talentueux et assidus parce qu'on récolte essentiellement à la main. Finalement, il faut une caisse en bois, un élastique en caoutchouc, une banderole de plastique, un avion, un train et un camion. Tout cela pour qu'au bout du compte une botte d'asperges du Mexique ou du Pérou se retrouve dans les rayons de nos magasins.

Chaque étape, de la culture au transport en passant par la production des produits alimentaires, a des effets sur l'environnement. On sait, par exemple, qu'en Suisse les denrées alimentaires sont responsables de 30% des dommages à l'environnement (lire l'encadré «L'empreinte écologique»).

Mais alors, pourquoi ne recourons-nous pas exclusivement à des produits fabriqués dans le respect de l'environnement? Finalement, nous ne voulons tout de même pas détruire notre propre milieu. «En plus de l'instinct de survie, notre personnalité joue un rôle», rappelle Christian Fichter, psychologue en économie: «Alors nous achetons aussi en vertu de nos valeurs et de notre arrière-plan social». Acheter signifie prendre des décisions. En l'occurrence, nous sommes souvent submergés par un trop grand choix et nous laissons influencer pour cette raison par l'image d'un produit qui remplit les critères que nous considérons importants. «En achetant un produit, nous exprimons notre statut, nous soulignons qui nous sommes et ce que nous voulons afficher de nous-mêmes et aux autres», ajoute Christian Fichter. Mais au bout du compte, c'est son prix avantageux qui, souvent, nous pousse à acheter un produit.

## Le consommateur intéressé

Écologique est un mot qu'on accole souvent à alimentation. Ce

sujet a connu un élan nouveau dans les médias par l'usage que font les sociétés de marketing et de publicité d'un groupe cible bien déterminé et courtisé, celui des LOHAS (lifestyle of health and sustainability). Il s'agit d'un groupe de consommateurs qui chérissent des valeurs comme la durabilité, la santé et une consommation respectueuse de l'environnement, sans être pour autant des accros de l'écologie, des hippies ou des marginaux. Ce sont, au contraire, des gens jeunes, aisés et sensibles aux tendances, qui veulent constituer un pôle opposé à la surconsommation.

Mais ce groupe de gens peut-il pousser le marché vers davantage de durabilité? Voici ce qu'en dit Mirjam Hauser, chercheuse de trends au Gottlieb Duttweiler Institut (GDI): «Nous discernons la tendance nette des consommatrices et des consommateurs à vouloir savoir d'où viennent les produits alimentaires et comment ils sont produits et transportés.» Au terme de plus de 600 interviews personnelles menées par le GDI et l'entreprise de recherches et de conseils *nextpractice*, une image



*Ce qui compte dans son bilan écologique, c'est le lieu où pointe cette asperge et où, ensuite, elle ira pour être savourée.*



WALTRAUD INGERL/ISTOCKPHOTO

évidente s'est dégagée: «Dans la population, on relève un malaise latent face au marché alimentaire. Les consommateurs veulent de nouveau plus de transparence et de sécurité au niveau des aliments qu'ils achètent. Ils aimeraient avoir les choses en mains», constate Mirjam Hauser. Mais alors, pourquoi les produits de convenance et les boutiques à l'emporter ont-ils un tel succès? «Suivant ce qu'ils vivent lorsqu'ils consomment, les gens font appel à d'autres valeurs. Par exemple, le soir, la famille peut se réunir pour manger des produits bio haut de gamme, tandis qu'à midi, quand on travaille, il faut surtout que ce soit rapide et avantageux.»

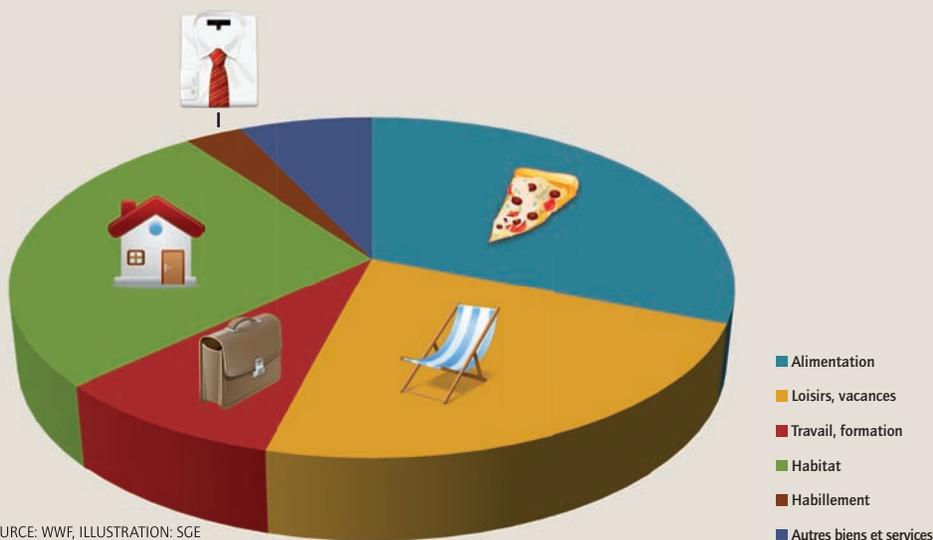
### L'avion, ce pollueur

Pour nourrir toute sa population, la Suisse est condamnée à importer des denrées alimentaires. Presque la moitié de notre nourriture provient de l'étranger. Elle arrive des cinq continents, par avion si elle se gâte facilement et vient d'outre-mer.

Le bilan écologique des denrées alimentaires dépend justement de la façon dont elles ont été transportées. Rien n'est plus préjudiciable à l'environnement que l'avion. C'est valable aussi bien pour les légumes que pour les humains. On calcule ainsi qu'une botte d'asperges consomme 5 litres de pétrole pour venir du Mexique à nos magasins, tandis que la production locale n'en exige que 0,3 litre. Pareil avec les haricots: amené par avion du Kenya, 1 kilo de ces légumes brûle 4,8 litres de pétrole, même s'ils poussent en plein air. Pour 1 kilo de haricots suisses de pleine terre, il faut en revanche 0,1 litre du précieux or noir, soit 48 fois moins. Voilà pourquoi, si on veut améliorer son bilan écologique, on devrait renoncer aux aliments importés par avion (lire

### L'empreinte écologique

La répartition de l'empreinte écologique en différents domaines montre où les Suisses laissent des traces sur terre. Environ 80% sont le fait de l'habitat, de l'alimentation et des loisirs. Par empreinte écologique, on entend la surface terrestre nécessaire pour assurer à long terme le style et les standards de vie d'un individu (si l'on poursuit les conditions de production actuelles).



SOURCE: WWF, ILLUSTRATION: SGE

Part des différents domaines de consommation à l'empreinte écologique individuelle

l'encadré de la page 6 «Quantité de pétrole consommée»).

**La proximité n'est pas toujours bonne**

Les produits de proximité sont plutôt efficaces et peu gourmands en énergie. Néanmoins, tout ce qui vient de loin n'est pas forcément mauvais en soi. Car si un aliment nous arrive par bateau dans un container, son bilan écologique prend de meilleures couleurs. Une pomme fraîche de Nouvelle-Zélande peut donc parfaitement concurrencer une pomme de chez nous sur ce plan-là. Car du point de vue des émissions de CO<sub>2</sub>, un long entreposage de pommes est plus nuisible à l'environnement qu'un long transport par mer. Les entrepôts sont refroidis en permanence

et l'oxygène de l'air est diminué pour garder les pommes plus longtemps. Les deux procédés consomment de l'énergie.

Le sucre est un autre exemple: le sucre brut bio Fairtrade du Paraguay s'en sort mieux que le sucre suisse de betteraves. Les forts rejets de gaz à effet de serre du sucre suisse sont provoqués par l'intense degré de mécanisation et les émissions de gaz hilarant (protoxyde d'azote) de la fumure. Un autre inconvénient de la production suisse est son modeste volume. En effet, les techniques permettant d'économiser l'énergie et une logistique de transport bien organisée sont souvent plus efficaces que de petites structures de production qui font emprunter de petits trajets aux produits. On peut donc de temps

en temps manger exotique, comme le démontre l'exemple de la banane: elles n'arrivent chez nous pratiquement que par bateau.

**Suivre les saisons**

Le consommateur ne sait pas toujours si un produit est arrivé par avion. En général, on peut pourtant appliquer la règle suivante: plus est grande la distance du pays d'origine et plus la marchandise est périssable, plus vraisemblable est un transport par avion. Coop joue la transparence et signale ces produits avec une étiquette «by air». C'est d'ailleurs le seul grand détaillant à le faire. Ses concurrents, eux, ne l'ont pas (encore) imité.

Acheter écolo n'est donc pas si facile que ça. Mais il existe quelques règles empiriques imparables. On

**Quantité de pétrole consommée**

Si on cultive un aliment dans une serre chauffée ou si on l'importe par avion d'une région chaude du globe, cela se répercute nettement sur la consommation de pétrole, ce qui affecte une fois de plus le climat. La liste ci-dessous montre la consommation de pétrole pour la production de 1 kilo de légume ou de fruit.

	Suisse, plein air	UE, plein air	Suisse, serre	UE, serre	Transport par avion
Salade pommée	0,1 litre	0,2 litre	1,9 litre	2 litres	pas de données
Courgette	0,1 litre	0,2 litre	1,2 litre	1,2 litres	pas de données
Poireau	0,1 litre	pas de données	pas de données	2,3 litres	pas de données
Prune	0,4 litre	0,3 litre	pas de cultures	pas de cultures	4,9 litres
Raisin	0,3 litre	0,4 litre	pas de cultures	pas de cultures	5 litres





sait, ainsi, que les achats respectueux de l'environnement suivent les saisons. Car le deuxième gouffre à énergie, après le transport aérien, ce sont les serres chauffées. Ce mode de production nécessite en moyenne 10 à 15 fois plus d'énergie que la culture de plein air. Exemple courant: 1,1 litre de pétrole est nécessaire pour produire un concombre d'hiver dans une serre belge, 90% de moins pour le même légume cultivé en plein air en Suisse. Manger des produits de saison n'est pas seulement bon pour l'environnement, mais les produits sont aussi meilleur car ils sont récoltés à maturité.

Quand on leur pose la question, 90% des consommatrices et des consommateurs disent qu'ils tiennent toujours ou parfois compte des saisons lors de leurs achats. C'est ce qui ressort d'un sondage représentatif de l'Institut Link, mené pour le compte du WWF Suisse. Pour nombre d'entre eux, cela rest une bonne intention, car l'offre maintenant permanente de fruits et de légumes fait que de nombreuses personnes ne savent plus quand tel ou tel produit est de saison: seuls 28% des gens interrogés ont pu dire quand les tomates poussent en Suisse en dehors des serres chauffées. Pour les cerises (46%) et le raisin (49%), la confusion régnait également. Les jeunes et les hom-

mes, surtout, présentaient de graves lacunes dans ce domaine.

### Ce qui joue également un rôle

En plus de la pollution de l'eau et de l'air, de l'érosion des sols et de l'utilisation de l'eau, l'emballage des produits exerce aussi une influence néfaste sur le bilan écologique. A la base, plus il est mince, moins il agresse l'environnement. L'Office fédéral de l'environnement a calculé qu'un sachet de chips affecte six fois moins l'environnement qu'un cylindre de chips. Ce dernier n'exige pas seulement beaucoup de matériaux et est lourd, mais il sillonne toute la planète avant d'être vendu: les pommes de terre viennent des Etats-Unis ou d'Allemagne, elles sont préparées et emballées en Malaisie avant d'être transportées en Suisse. En revanche, la plupart des chips en sachet sont fabriquées en Suisse avec des patates suisses. La comparaison du bilan écologique entre l'eau du robinet et l'eau en bouteille n'est pas triste non plus: avantage clair à la première! 1 litre d'eau minérale importée engloutit 0,3 litre de pétrole. Les produits préfabriqués, eux aussi, dévorent énormément d'énergie, car ils doivent rester constamment au frais, puis, souvent, au moment de les consommer, il faut encore les décongeler. □

### Manger durable commence lors des courses

- N'acheter aucun aliment importé par avion
- Acheter des légumes et des fruits locaux et de saison (voir [www.sge-ssn.ch/fr/info-alimentaires/aliments/legumes-et-fruits.html](http://www.sge-ssn.ch/fr/info-alimentaires/aliments/legumes-et-fruits.html))
- N'acheter de la viande que trois fois par semaine
- Préférer l'eau du robinet à l'eau en bouteille
- Eviter les produits emballés
- Renoncer au *convenience food*