

Acheter local

Pourquoi acheter local? Parce que ça consomme moins d'énergie en transport, et donc ça a moins de conséquences sur l'effet de serre.

Pour mesurer ça, on parle de contenu carbone des produits. Plus un produit a un contenu en carbone important, plus il a fallu émettre de gaz à effet de serre pour qu'il arrive chez nous.

Pour pouvoir comparer les produits entre eux, il faut que le contenu carbone comptabilise absolument tout ce qui a permis que le produit arrive chez nous : production, transformation, transport et stockage.

Par exemple : pour une tomate achetée au supermarché en janvier, il a fallu des engrais et des pesticides issus de la pétrochimie, chauffer les serres (et oui, on chauffe les serres, vous le saviez ça vous ?!), transporter les tomates depuis l'Andalousie, et éventuellement les stocker dans des entrepôts réfrigérés. Tout cela demande de brûler du pétrole et émet donc des gaz à effet de serre.

Par contre, pour une tomate bio achetée au marché en août, pas d'engrais ni de pesticides issus de la pétrochimie, pas de serre chauffée, transport depuis la ferme du coin (mettons 30 à 50 km), pas de réfrigération durant le stockage car circuit court. Le bilan est nettement plus léger !

Voici à titre d'illustration un tableau (issu du site www.manicore.com) donnant un ordre d'idée des différences pouvant exister en fonction des lieux de production pour une consommation en France :

1tonne de fruits : produite :
 transportée en :représente en kg de carbone/tonne : localement utilitaire léger 3 en Espagne
 semi-remorque 25 en Tunisie
 avion 1200 en Afrique du Sud
 avion 3200

L'agriculture biologique permet de réduire de 30% l'énergie nécessaire à la production agricole. On voit que le contenu en carbone d'une tonne de fruit peut varier d'un facteur 1000 selon son origine ! En conséquence, une des actions à réaliser pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre est d'être attentif à la provenance des produits et de privilégier ceux qui sont fabriqués et transformés à proximité de leur lieu de consommation ou d'utilisation. Vous pouvez également consulter le guide Greenpeace : Des gaz à effet de serre dans mon assiette?