



FICHE 9 – Alimentation et impacts

Le saviez-vous ?

L'alimentation représente environ 1/5 de l'impact des belges sur l'environnement.

Les dommages environnementaux sont générés par...

- les déchets que nous fabriquons pour nous alimenter (emballages, déchets organiques, etc.) ;
- les gaz à effet de serre émis pour produire et transporter nos aliments ;
- l'utilisation de fertilisants et de pesticides polluants et énergivores, ainsi que la consommation d'énormes quantités d'eau, pour les cultures et l'élevage.

Critères à prendre en compte pour un régime pauvre en CO₂

- Aliments locaux et de saison >< hors saison, donc lointains et/ou chauffés sous serre/conservés en frigo
- Issus de l'agriculture biologique ou intégrée >< conventionnelle et intensive
- Produits artisanaux ou fermiers >< industriels
- Privilégier les protéines végétales (ex. légumineuses : pois, soja, haricots...) >< protéines animales (ex. viande, lait, etc.)

Définitions

Agriculture Biologique (AB)

L'agriculture bio prend en compte l'écosystème et le respect des divers éléments naturels. Ses trois mots-clés sont : équilibre, diversité et autonomie.

Par exemple, les agriculteurs bio nourrissent les bovins avec de l'herbe et du foin, et non avec des concentrés contenant des sous-produits animaux. Ils utilisent le compost pour assurer la fertilité des sols à la place d'engrais solubles. Les agriculteurs doivent suivre scrupuleusement des règles (cahier des charges) que pour obtenir le label « BIO ». En moyenne, les techniques d'AB consomment 20% d'énergie en moins que l'agriculture traditionnelle.

Agriculture Intégrée

Les techniques intégrées favorisent les mesures environnementales (nichoirs, haies, introduction d'auxiliaires,...) et privilégient l'emploi de pesticides biologiques au détriment des pesticides chimiques. Ils utilisent notamment des prédateurs naturels à la place des pesticides chimiques. Par exemple pour tuer les pucerons, ils élèvent des coccinelles qui se chargeront de les manger.