



Faire chuter notre empreinte écologique

La nouvelle a fait l'effet d'une onde de choc : la Belgique est le 5^e pays ayant la plus lourde empreinte écologique par habitant. Elle est de 7,47 hectares, alors que la moyenne mondiale se situe à 2,6 hectares. Consommer local et de saison est une des solutions à adopter d'urgence pour faire chuter notre empreinte écologique.

"Si tout le monde vivait comme un Belge, il faudrait 4,3 planètes pour subvenir aux besoins de chacun", dénonce le WWF, à l'origine de l'étude mondiale "Planète vivante". Tout n'est pas perdu pour autant mais il est urgent d'agir.

Entre autres solutions, le WWF pointe la nécessité de consommer moins et mieux : *"Les citoyens peuvent agir de manière directe. Par exemple en faisant le choix de manger plus souvent végétarien, d'acheter davantage de légumes et de fruits de saison, de privilégier les poissons labellisés MSC (un label pour les produits de la mer, NDLR) ou ASC (un label pour les produits d'élevage, NDLR)."*

Bien qu'encore insuffisante, la démarche de consommer des produits locaux au moment de leur production prend son envol. "La majorité des Belges conscients cherche des alternatives au sein mêmes des supermarchés, commente le Pr Pierre Ozer du département des Sciences et Gestion de l'environnement de l'Université de Liège. Il est vrai qu'on leur propose des produits du terroir et de saison ; malheureusement, la tendance aux produits d'appel concerne majoritairement des produits avec une lourde empreinte écologique. Ce sont les prix cassés pour les fraises israéliennes en hiver ou les "2 filets de bœuf argentin pour le prix d'un".

Une autre solution est de s'approvisionner sur les marchés ou auprès des producteurs. *"De plus en plus gens, même s'ils ne représentent pas encore 10 % de la population, se tournent vers les Groupes d'achat commun - les GAC - comme alternatives aux supermarchés, ajoute le Pr Ozer. Leur moteur n'est pas exclusivement environnemental, à celui-ci viennent se greffer des préoccupations socio-économiques. On connaît le producteur. La démarche développe l'économie locale et permet à ce dernier de vivre du fruit de son labeur. Et en tant que consommateur, on est certain de s'alimenter de saison."* Et de conclure : *"En 2005, une étude allemande a mis en évidence que même si une pomme locale est conservée en frigo pendant un an, son impact CO₂ reste moindre que la pomme importée de Nouvelle-Zélande."*



Laetitia Theunis

L'empreinte carbone d'un menu exotique pour deux

Parce qu'un bon exemple vaut 1.000 discours, le Pr Pierre Ozer (ULg) a analysé les différents composants d'un menu gourmand teinté d'exotisme et en a calculé l'empreinte carbone.



ya **rien** de
MEILLEUR
POUR AIDER NOS
AGRICULTEURS



Ce qu'il y a de bien avec le lait Fairebel, c'est qu'il est doublement bon. Il a ce goût délicieux du vrai lait de chez nous, produit aux normes de qualité les plus sévères. Mais, en plus il est équitable. Créé par 550 agriculteurs belges décidés, le label Fairebel permet à chacun des membres de cette coopérative de recevoir le juste revenu de son travail. De quoi donner de l'avenir à leur passion et à notre agriculture. Avec le label Fairebel, vous savez qui vous le procure et où votre argent va.
Demi-écrémé, lait entier original et goût chocolaté, découvrez le lait qui donne autant le sourire à ceux qui le boivent qu'à ceux qui le proposent.

Toutes les infos et la liste des points de vente sur www.fairebel.be

Distribué chez :



De faire melk
Le-lait équitable
Die faire Milch

