

Notre consommation totale, est de

57,3kg de CO₂



Entrée

Velouté d'asperges aux langoustines « fait maison »

Asperges du Pérou, 10.500 km en avion soit 13,4 kg de CO₂
Langoustines cuites de Madagascar, 13.000 km par bateau
Chardonnay australien, 21.000 km par bateau

Plat

Contre-filet de bœuf aux girolles et haricots

Contre-filet de bœuf uruguayen, 11.200 km par avion, 14,3 kg de CO₂
Girolles belges
Haricots kenyans, 6.550 km par avion, 8,4 kg de CO₂
Cabernet sauvignon chilien, 14.000 km

Dessert

Salade de fruits exotiques
Pommes et poires du terroir
Mangue et papaye du Brésil
Fruits de la passion du Zimbabwe
Grenades de Californie



Ananas miniatures du Costa Rica
Caramboles de Malaisie
Pépinos de Nouvelle-Zélande
Physalis et grenadillo de Colombie
Pitihaya du Vietnam.



Les trajets unitaires mis bout à bout représentent une distance de 102.000 km, soit 16 kg de CO₂.

Sur la table

Bouquet de 20 roses du Kenya, 6.550 km en avion, soit 5,2 kg de CO₂.

Conclusion

Pour réaliser ce repas en amoureux, les aliments, vins et fleurs auront ensemble parcouru quelque 170.800 km. Soit 4,26 fois le tour de la Terre! Les produits acheminés par avion ont un coût énergétique extrêmement élevé, avec des émissions de CO₂ 60 fois supérieures au transport par bateau. Les émissions de CO₂ se chiffrent quant à elles à 57,3 kg, soit l'équivalent d'un trajet de 550 km en voiture ou encore près de 21 litres de carburant.

Raccourcir la distance entre la fourche et la fourchette

Se nourrir exclusivement de produits du terroir et de saison. La démarche va à rebours de la voie empruntée par l'alimentation mondialisée. Quelles sont les raisons qui motivent les "locavores", ces consommateurs privilégiant la nourriture locale, produite dans un rayon de maximum 200 km ?



"locavorisme" prend plaisir à la découverte de saveurs nouvelles et d'apports nutritifs différents, mais également de légumes ou fruits oubliés des grandes chaînes et des produits du terroir qui ont fait durant un temps la fierté d'une région.

Sandrine, jeune maman, se procure des aliments bio auprès de producteurs qu'elle rencontre sur le marché le samedi matin. "Ils cultivent à proximité de chez moi. Ils font aussi des paniers... Et ils utilisent des ânes pour cultiver leur champ! Ils sont très sympas et donnent de bons conseils pour préparer leurs produits. J'y vais pour la qualité et la diversité : ils ont par exemple des variétés de tomates anciennes."

S'inclure dans les circuits courts, c'est aussi lutter contre le suremballage et le gaspillage alimentaire. Chez le petit producteur, pas de pack de six pommes préemballées. Les quantités achetées sont adaptées au besoin réel du client. Cette démarche est en outre nécessaire pour que cette production locale, caractérisée en bio par une plus faible production, puisse être pérenne et nourrir un maximum de personnes.

2. Savoir ce que l'on mange

Dioxines, vache folle, thon au mercure... Les scandales alimentaires ont entamé la confiance du consommateur. Désormais, la sécurité et la traçabilité priment. Les locavores sont en quête de transparence. Ils veulent connaître les produits qu'ils consomment. Beaucoup souhaitent aussi comprendre leurs modes de fabrication, et le voir de leurs propres yeux.

C'est le cas de Christelle, presque trentenaire de la région hutoise. Elle refuse que la production laitière demeure une nébuleuse. "Nous achetons du lait, du beurre et les produits laitiers dérivés à la ferme du village. La raison? On est certain qu'ils sont exempts d'antibiotiques! Notre démarche vient de la peur de manger n'importe quoi... venant de n'importe où. Nous voulons savoir ce que nous mangeons et comment le fermier procède pour le produire." Des médicaments ainsi que d'autres polluants lipophiles, comme la plupart des pesticides et les dioxines, se retrouvent en bout de course dans des produits d'origine animale. Bien sûr, des normes existent pour que la nourriture ne dépasse pas des apports quotidiens qui pourraient se révéler dangereux pour la santé. Cela n'empêche, pour certains adeptes des circuits courts durables, la seule norme de qualité acceptable, c'est le "zéro polluant". Leur démarche s'inscrit en outre dans la lutte contre la malbouffe, avec une volonté de limiter au maximum les additifs alimentaires, les colorants, et autres huiles de palme.

3. Respecter l'humain et le vivant

La nourriture est le carburant nécessaire pour nous maintenir en vie. Et à ce titre, les locavores veulent mettre la lumière sur ces humains producteurs de bien-vivre et garants de bonne santé. De plus, dans une société où la majorité des communications sont

virtuelles, rencontrer un humain en chair et en os et tisser avec lui un lien de convivialité autour d'un service et des produits de qualité est vu par certains comme "une bulle d'oxygène".

Prendre le temps d'aller s'approvisionner auprès d'un fermier local, c'est aussi une façon de ralentir, de dire stop au sempiternel "plus vite! ». Armée d'engrais et de pesticides, l'agriculture intensive est passée maître dans l'art du dopage du temps de pousse des végétaux. Cette accélération est réalisée aux dépens des sols qui s'en trouvent érodés, vidés de leurs composantes vivantes et rendus de moins en moins fertiles. Pour le locavore, il est rassurant de savoir que son producteur local en bio respecte tant le cycle de vie naturel du vivant que le sol nourricier.



4. Refuser l'uniformisation

Les adeptes du locavorisme déplorent la standardisation effrénée des aliments de grandes surfaces, conséquence d'une globalisation galopante. "A croire qu'il n'y a plus qu'une seule variété de carottes sur Terre", lance Pierre, quadra fan des paniers bio. Ils en ont marre de trouver les mêmes variétés, les mêmes marques ou les mêmes boutiques de par le monde. Nombreux se revendiquent défenseurs d'un respect des traditions culinaires du terroir ainsi que de la perpétuation des connaissances et des savoir-faire locaux.

En sus, relocaliser sa consommation c'est soutenir l'économie locale. En réponse à la crise financière, et récemment à l'embargo russe sur nos fruits, ces citoyens se montrent solidaires avec les petits producteurs face aux dérives de la mondialisation. Ils donnent un sens à leur consommation en y intégrant une dimension sociale et en participant à la vitalité de leur région. Enfin, les locavores se positionnent moins en rebelles du système qu'en citoyens qui refusent de le subir. Maîtriser son alimentation, c'est aussi acquérir plus d'autonomie alimentaire. Sandrine, Bruxelloise de 38 ans, explique que "cette démarche est en cohérence avec une réflexion plus globale visant à moins dépendre du système de distribution actuel."

Laetitia Theunis

"Manger local? C'est retrouver un lien au temps, aux saisons, aux saveurs", explique Marie, la petite vingtaine et fidèle adepte du "locavorisme". "Les produits du terroir apportent une garantie de fraîcheur. De plus, leur production étant exclusivement locale, ils n'ont pas subi de longs trajets, et donc la consommation de carburants due aux transports est réduite. Un peu moins de CO₂ émis, c'est aussi un peu moins de réchauffement climatique." En les consommant de saison, les aliments évitent en outre en grande partie le passage par des frigos ou une production sous serre, tous deux énergivores. "Je n'achète ni produits transformés qui ont fait le tour de la Terre avant d'arriver dans les rayons, ni tomates en hiver", ajoute-t-elle.

Le sentiment de responsabilité environnementale est fort parmi les locavores. Certains évoquent aussi la problématique de l'eau, un bien précieux souvent dilapidé dans le système conventionnel de production alimentaire.

1. Favoriser la diversité dans l'assiette

Le circuit court alimentaire donne accès à des produits non disponibles dans le réseau de vente des grandes surfaces, où la nourriture proposée est globalement standardisée. L'adepte du