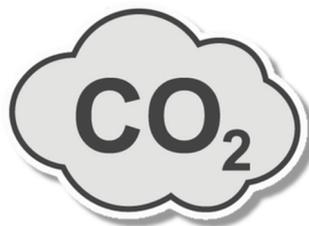


## Les Food Miles

### FOOD MILES

Les aliments ont toujours été transportés pour être vendus dans des régions ou des pays plus ou moins éloignés de leurs lieux de production. Depuis quelques dizaines d'années, ce commerce alimentaire connaît une très forte expansion internationale, grâce aux accords d'échanges et aux performances des moyens de transports.

L'expression « food miles », ou kilomètres alimentaires, indique la distance qu'un produit a parcouru entre le lieu de production et le consommateur, en passant par les industries de transformation et les supermarchés ou tout autre point de vente.



Ce concept est né pour souligner le fait que le transport des aliments a des conséquences environnementales et économiques. En effet, les moyens de transports actuels rejettent dans l'atmosphère de grandes quantités de gaz carbonique, le CO<sub>2</sub>. Ces émissions ont un impact important sur la qualité de l'air et contribuent au réchauffement climatique.

Donc plus la distance que parcourt un aliment est grande, plus son transport consommera d'énergie et dégagera de CO<sub>2</sub>, donc de pollution.

Les promoteurs du concept de kilomètre alimentaire soulignent l'importance de la distance entre le lieu de production et le lieu de consommation, et recommandent d'acheter les aliments produits le plus près possible du lieu de consommation.

Mais cette solution est-elle suffisante pour réduire l'impact écologique de la production alimentaire ?

### LES LIMITES DU CONCEPT DE FOOD MILES

Cette approche purement basée sur la distance kilométrique est assez réductrice, puisque l'impact environnemental exact résulte du moyen de transport utilisé, lequel dépend de plusieurs facteurs, comme le coût, l'itinéraire et la distance à parcourir, ou encore les caractéristiques du produit.

Si on considère la quantité de CO<sub>2</sub> émise sur un kilomètre pour une tonne d'aliments, le transport maritime est celui qui engendre le moins de pollution. C'est aussi le moins onéreux. Mais il n'est bien évidemment pas adapté à tous les itinéraires.



Viennent ensuite le train, puis le camion, transports privilégiés à l'échelle nationale ou continentale, le train étant surtout utilisé pour parcourir de grandes distances.

Enfin, l'avion est le moyen de transport qui a l'impact environnemental le plus important par tonne de produit transporté.

Et en bout de chaîne, le consommateur utilise la plupart du temps sa voiture pour faire ses courses, ce qui accroît encore significativement l'impact environnemental du transport.



Par exemple, transporter 1 tonne de tomate de l'Espagne vers l'Angleterre en camion dégage autant de CO<sub>2</sub> que de la faire venir depuis le Mexique en bateau.

## LES AUTRES FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX

Le concept de food miles, ou kilomètres alimentaires, reste également limité dans le sens où il n'aborde que la question de la distance et du transport. Or, celui-ci n'est responsable que d'une partie des dépenses d'énergie et de l'émission des gaz à effet de serre. Le mode de culture ou d'élevage, la transformation des produits et leur conservation sont à prendre en compte.

Pour reprendre l'exemple des tomates, une culture dans des serres chauffées, comme c'est le cas aux Pays-Bas ou hors saison en Suisse, peut décupler la consommation d'énergie et les émissions de CO<sub>2</sub>.

Ainsi, des tomates produites localement mais sous serres chauffées auront un impact environnemental bien plus élevé que des tomates importées mais produites à température ambiante.



# alimentarium academy

On le voit bien, les kilomètres alimentaires ne sont donc qu'une première approximation de l'impact environnemental d'un produit.

Pour nous alimenter, nous consommons en général des produits qui combinent plusieurs matières premières et ingrédients. Avant d'arriver dans nos assiettes, les produits finis passent par plusieurs étapes de fabrication. Chacune des étapes va générer des coûts de production et aura un impact écologique.