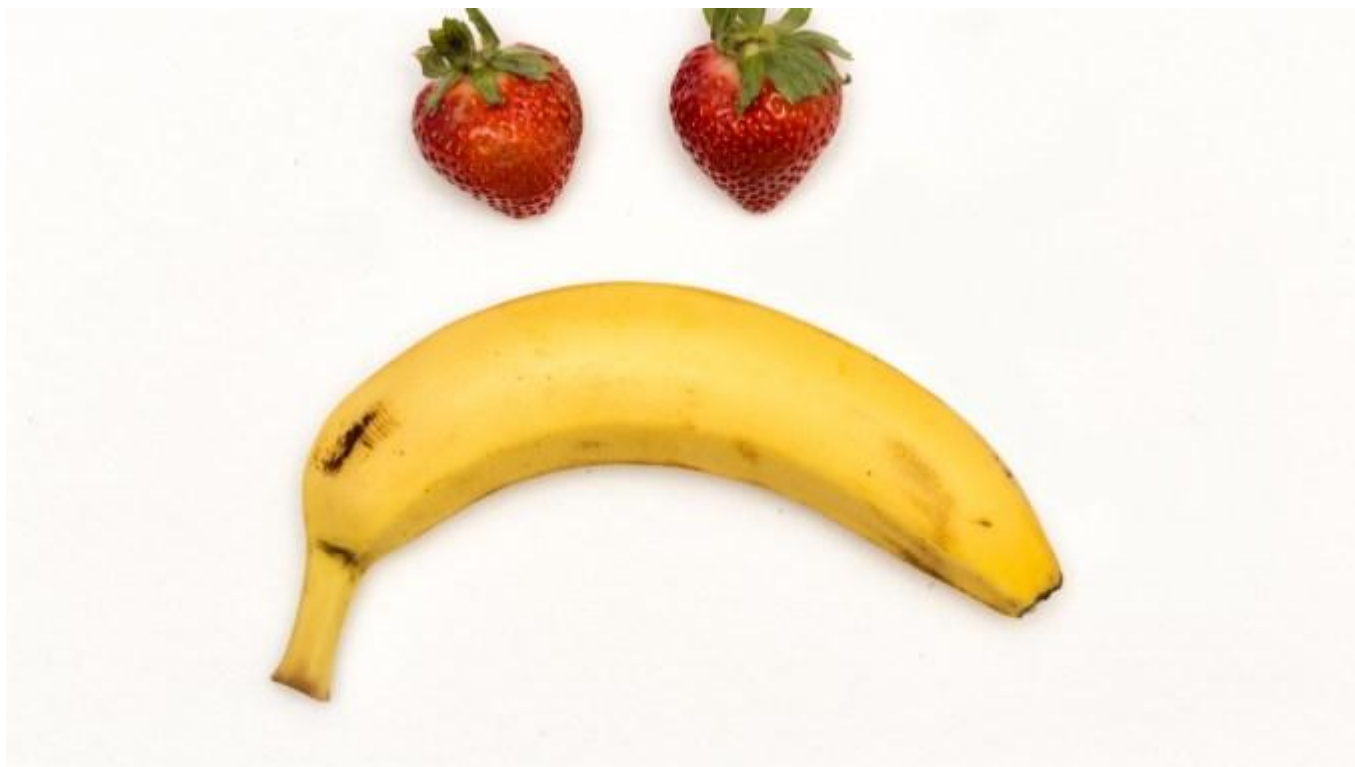


Environnement. Devons-nous arrêter de manger des bananes ?



[Alternatives économiques](#), 3 août 2020

Le consommateur responsable privilégiera les produits de saison locaux et en circuits courts, et limitera ce qui vient de loin.

Devant un ananas du Costa Rica ou une banane de Martinique, le consommateur écolo est parfois saisi par le doute : faut-il bannir les produits exotiques de son alimentation ? « *Entre des produits cultivés dans un rayon de 200 km et d'autres qui ont parcouru 7 000 km, les émissions de gaz à effet de serre dues au transport sont en moyenne multipliées par sept ou huit* », observe Carine Barbier, économiste de l'environnement au Cired.

Le problème, c'est pas la distance

Pour autant, le transport de marchandises ne représente que 13,5 % des émissions de gaz à effet de serre dues à notre alimentation. Et ces émissions ne sont que minoritairement liées à des produits exotiques. Sur les 22,1 millions de tonnes d'équivalent CO₂ émises par le transport d'aliments, 10,3 proviennent des produits cultivés en France, 5,6 du reste de l'Europe et 6,2 de pays extra-européens [1](#).

« Le transport d'un kilo d'oranges consomme autant de carburant pour 10 km en voiture particulière que pour 800 km en camion plein »

Ceci s'explique par l'optimisation du transport, maritime surtout. Si le bateau concentre l'essentiel des kilomètres parcourus par les aliments (57 %), il n'est responsable que de 11 % des émissions de CO₂. A l'inverse, le routier reste de loin le premier contributeur au réchauffement climatique, avec 40 % des kilomètres parcourus, mais 83 % des émissions d'équivalent CO₂ liées au transport alimentaire. Pour autant, même un produit exotique emprunte la route, avant et après son chargement en bateau. Et les kilomètres parcourus en voiture par les consommateurs pour se rendre au supermarché ne sont pas en reste dans la facture carbone, avec 6,8 Mt d'équivalent CO₂ émis, soit 4,1 % des émissions liées à l'alimentation. « *Le transport d'un kilo d'oranges consomme autant de carburant pour 10 km en voiture particulière que pour 800 km en camion plein* », rappelle l'Ademe.

Respecter les saisons

Si l'importation de fruits et légumes représente une petite part de l'empreinte carbone de l'alimentation, faut-il pour autant les consommer à gogo ? Non, car l'empreinte est loin d'être nulle et toutes les importations ne se valent pas. L'avion est beaucoup plus polluant que le bateau ou le camion. S'il ne représente que 0,5 % des kilomètres parcourus dans le transport d'aliments (poisson, fruits frais ou congelés...), il totalise 5 % des émissions de gaz à effet de serre. « *Le consommateur n'a hélas pas accès à cette information, un étiquetage obligatoire des produits ayant pris l'avion pourrait avoir un impact environnemental* », indique Christian Couturier, directeur de Solagro.

« Plus on s'éloigne de la période estivale, plus on importe. Et plus on importe depuis loin »

L'importation concerne principalement des pays proches, en premier lieu l'Espagne. Parmi les fruits et légumes les plus consommés en France métropolitaine, certains sont exclusivement importés, comme les bananes, les oranges ou les clémentines, ou en grande partie importés, tels le raisin (74 %) ou la tomate (48 %). « *Plus on s'éloigne de la période estivale, plus on importe. Et plus on importe depuis loin* », explique Carine Barbier. L'enjeu n'est pas de relocaliser la production, car la production d'une tomate en hiver en France nécessiterait une serre chauffée, bien plus énergivore que son importation, mais bien de remplacer certains aliments par d'autres en fonction des saisons.

Par ailleurs, les émissions de gaz à effet de serre ne sont pas le seul élément à prendre en compte. L'utilisation d'intrants et de produits phytosanitaires pour la production des aliments importés pèse également. De même que l'impact des cultures sur la déforestation, à l'instar du cacao importé en France, dont plus de la moitié provient de terres soumises à ce risque. Des labels, comme le bio ou Fairtrade, aiguillent utilement le consommateur écolo en proie au doute : « *Il s'agit de consommer avec mesure ce qui vient de loin*, résume Carine Barbier. *Et surtout de manger des produits de saison en privilégiant l'origine locale et les circuits courts.* »

[JUSTIN DELÉPINE](#)