WWF Schweiz

14.03.2016 – 08:40 Uhr

Plus de légumes, moins de CO2

Zurich (ots) -

Le WWF publie une nouvelle étude analysant l'impact, en termes d'émissions de gaz à effet de serre, de sept modes d'alimentation différents. Conclusion: la viande, le poisson, les produits laitiers et les oeufs sont à l'origine de la moitié d'entre elles. La consommation de protéines végétales est beaucoup plus respectueuse du climat.

Le WWF a chargé ESU-services, cabinet spécialisé dans les écobilans, d'évaluer les émissions de gaz à effet de serre de sept régimes alimentaires différents. Les résultats sont sans appel: plus la part de produits d'origine végétale par rapport à celle des produits d'origine animale est importante, mieux s'en porte le climat. Ainsi, la consommation annuelle de viande, produits laitiers et oeufs d'un «accro aux protéines» génère quelque 2350 kg de CO2 - l'équivalent d'environ 11 700 km en voiture. (Pour comparaison: selon l'Office fédéral de la statistique, chaque citoyen suisse parcourt chaque année environ 10'000 kilomètres en voiture). En comparaison, un végétalien, qui ne se nourrit que de protéines végétales, émet deux fois moins de CO2 (1124 kg, soit 5600 km en voiture). «Augmenter la part de plats végétariens dans son alimentation et ne plus consommer les produits laitiers et carnés qu'à titre exceptionnel est une attitude extrêmement bénéfique pour l'environnement», résume Christoph Meili, spécialiste des écobilans au WWF Suisse. C'est ce que montrent notamment les résultats du régime flexitarien, qui se conforme aux recommandations de la Société suisse de nutrition (pour les omnivores, manger de la viande deux ou trois fois par semaine est suffisant pour la santé) et ne rejette que 1495 kg de CO2. De fait, les produits d'origine animale sont responsables d'environ la moitié des émissions polluantes liées à l'alimentation. «Beaucoup de Suisses sous-estiment l'impact environnemental des produits d'origine animale.» C'est également ce à quoi conclut le sondage représentatif réalisé par l'OFEV en 2015, qui montrait que les personnes interrogées considéraient à tort la réduction de la consommation de viande comme l'attitude la moins efficace pour limiter les émissions. «Si nous voulons réduire notre empreinte écologique, les consommateurs doivent absolument prendre conscience du lien entre alimentation et protection de l'environnement», insiste Christoph Meili.

Contexte de l'étude:

L'étude s'intéresse aux groupes alimentaires des boissons, des matières grasses et des huiles, des protéines végétales, des protéines animales, des produits à base de céréales, de la viande et du poisson, ainsi que des fruits et des légumes. Elle prend également en compte le transport, la commercialisation et le conditionnement des denrées. Sont laissés de côté le transport, la cuisson et la réfrigération par le consommateur final, de même que tous les aspects sanitaires et médicaux.

Informations complémentaires:

Résultats détaillés de l'étude en allemand «Ökoprofil von Ernährungsstilen» (Profil écologique des modes d'alimentation):
https://assets.wwf.ch/downloads/2016_03_14_studie_oekoprofil_von_ernaehrungsstilen___esu_services.pdf
Tableau «Sept modes d'alimentation et leur contrainte environnementale en termes de CO2 »:
https://assets.wwf.ch/downloads/2016_tableau_modes_d_alimentation_f.pdf

Fiche d'information de l'OFEV: Climat et économie verte - qu'en pense la population?
http://www.bafu.admin.ch/klima/00509/13883/index.html?
lang=fr&download=NHzLpZeg7t,lnp6I0NTU042l2Z6ln1ae2IZn4Z2qZpnO2Yuq2Z6gpJCHeIJ9gWym162epYbg2c_JjKbNoKSn6A--

Contact:

Pierrette Rey, porte-parole du WWF Suisse, 021 966 73 75

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100017820/100785235 abgerufen werden.