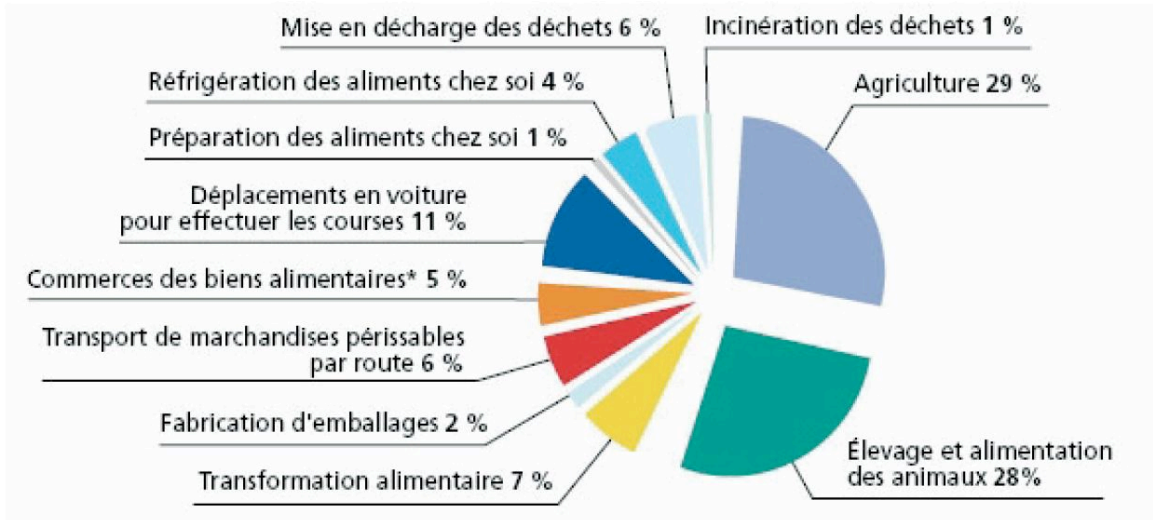


## **CONSOMMER LOCAL ? PAS SEULEMENT !**

Consommer locale pourrait intuitivement rimer avec développement durable. Restez critiques et jugez-en par vous-même.

Partons de la fiche LPS158, document instructif publié par nos voisins français du Commissariat Général au Développement Durable. Nous y trouvons le graphique intitulé « Source d'impact d'émission de Gaz à Effet de Serre dans la chaîne alimentaire ».



Certes chaque fraction de ce graphique est améliorable... Mais plutôt que de s'attacher à supprimer le camembert « transport », vous comprendrez qu'il y aura d'avantage de conséquences si ce sont les parts les plus importantes « agriculture » & « élevage » qui sont réduites de quelques pourcents, notamment par des modes de production raisonnés.

Réduisons surtout la taille des pièces de viandes et ne déjetons pas !

La viande est très consommatrice en énergie et en eau. La production d'1 Kg de viande nécessite le même laps de temps et la même surface de terre que la production de 160Kg de pommes de terre.

Deux exemples pour mieux appréhender l'importance du transport :

1) Les consommations d'énergie liées au transport et à la distribution de l'agneau élevé en Nouvelle-Zélande commercialisé en Allemagne ou l'agneau élevé en Allemagne commercialisé localement par vente directe « sont plutôt comparables [...] malgré de grandes différences dans les distances de transport. » (Schlich et al, 2006).

2) L'empreinte écologique à consommer du pain fabriqué à domicile ou issu d'une boulangerie artisanale (par opposition à une fabrication industrielle) dépend du choix du moyen de transport utilisé par le consommateur et de la distance entre son domicile et le supermarché.

En effet, le bilan énergétique du pain fabriqué localement est, sur le plan de la fabrication, plus lourd que celui du pain industriel : la fabrication d'1Kg de pain à domicile ou par une boulangerie artisanale consomment respectivement 2x plus et 1,5x plus d'énergie que celle par une boulangerie industrielle. Cependant, si le consommateur va acheter son pain en voiture, la fabrication du pain à domicile et l'achat dans une boulangerie artisanale deviennent plus économes en énergie pour 1Kg de pain acheté dès que le trajet du domicile au supermarché dépasse respectivement 1Km et 500 m (Reinhardt, 2005)



Cette rubrique est consacrée aux petits gestes du quotidien, aux astuces, permettant des économies d'énergie au sein du bâtiment. Elle est élaborée par 4 conseillers en énergie : Vincent BAQUET (Commune de Spa), Anne PONTEGNIE (Commune d'Aywaille), Cédric DELCOUR (Commune de Jalhay) et Pierre VERREES (Communes de Malmedy, Stavelot et Waimes).