Impacts des produits alimentaires importés

Alimentation

En résumé :

- **Impact environnemental** : 3,2 millions de tonnes de fruits et légumes importés chaque année en France
- Des solutions existent : **commerce équitable**, **produits locaux** et **labellisés**
- Se renseigner sur les **conditions de travail** des **populations locales**

Quels sont les impacts de l'importation des produits alimentaires ?

Émissions carbones dues aux échanges commerciaux

Les **produits agroalimentaires** produisent une part non négligeable des **émissions de gaz à effet de serre (GES)** car tous les maillons de la chaîne sont impactants : production agricole, transformation, distribution, commercialisation, gestion des déchets, fabrication et transport des produits de synthèse, etc.

L’ alimentation au niveau mondial représente la moitié des **émissions de GES**, principalement à cause des **procédés industriels**, de la **déforestation** et de l’**élevage**. En France, de la production à la consommation, cela correspond à environ 36% de notre empreinte carbone.

La France importe chaque année 3,2 millions de tonnes de fruits et légumes cultivés hors Europe. La majorité voyagent par bateau (98%) mais certains sont trop fragiles (asperges, mangues, haricots verts) et arrivent par voie aérienne. Les émissions varient en fonction du moyen de transport :

- avion génère en moyenne 21,9 kg équivalent CO2/kg
- bateau génère en moyenne 1,3 kg équivalent CO2/kg
- camion génère en moyenne 0,3 kg équivalent CO2/kg (pour les produits locaux)

Une consommation d’eau importante pour certains produits

Certains fruits et légumes importés ont besoin de beaucoup d’eau. C’est le cas de l’avocat, qui a subi une hausse de consommation de 220% en dix ans, passant de 202 à 650 millions de tonnes d’avocat consommés dans le monde. Pour irriguer un hectare d'avocats, il faut 100 000 litres d’eau par jour, provoquant l’assèchemen**t** des cours d’eau et des sols dans les pays de production. C’est aussi le cas d’autres produits importés comme la pistache, la figue, la datte, etc.

Le non respect des normes françaises

En France, 10 à 25% des **produits agroalimentaires importés** ne respectent pas les normes françaises et 8 à 12% les normes européennes. Le contrôle des produits importés n’est pas systématique, seulement 3 à 7% de ce qui arrive sur le territoire est contrôlé. C’est donc 5 à 10 milliards d’euros de produits illégaux qui se vendent en France.

En 2017, le taux de non-conformité était supérieur à la moyenne pour certains produits :

- thé de Chine : 13%
- piment de République Dominicaine : 16%
- pistaches des Etats-Unis : 20%

Et c’est également le cas avec des produits venant de l’Union Européenne :

- viandes fraîches de boucherie : 17%
- viandes fraîches de volaille : 13%
- produits à base de viande : 25%
- lait cru et produits à base de lait : 21%

Les normes à l’étranger ne sont pas aussi strictes qu’en France. Sur le plan social, la France prête beaucoup d’attention au bien-être des employés et à une rémunération juste. Ce qui n’est pas le cas en Espagne par exemple, où les serres de légumes en Andalousie sont cultivées et entretenues par des ouvriers qui sont payés au rendement.

Sur le plan environnemental, la France impose de plus en plus de réglementation sur l’utilisation de produits de traitement au niveau de la production et sur les additifs concernant la transformation. Ce n’est pas forcément le cas de nos voisins européens comme l’Allemagne ou les Pays-bas qui sont moins exigeants, sans parler des pays hors Europe qui sont encore plus éloignés de notre réglementation.

La déforestation

L’importation de produits alimentaires est en partie responsable de la **déforestation** notamment dans les filières de cacao, caoutchouc, soja, huile de palme, bœuf… D’après l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, de 1990 à 2015, la superficie forestière mondiale a été réduite de 129 millions d’hectares (2 fois la superficie de la France). La production agricole et l'**élevage** constituent la première cause de **déforestation** à l’échelle mondiale et un tiers de cette production est destinée à l'exportation. À l’avenir il faudra également être vigilant concernant d’autres productions à **fort impact environnemental** : maïs, colza, crevettes, café, canne à sucre…

Le ministère de la transition écologique a mis en place la Stratégie Nationale de lutte contre la Déforestation Importée (SNDI) pour mettre fin d’ici 2030 à **l’importation de produits agricoles non durables.**

Les impacts sur les populations locales

> Les produits importés ont un impact sur le lieu de production. Ils sont notamment responsables de la dégradation de l’environnement sur place : pollution de l’air, des terres, des mers, effets sur la biodiversité et le climat… De ce fait, certaines populations sont dans l’obligation de se déplacer pour continuer à survivre. En effet, l’agriculture est souvent le seul moyen de subsistance pour eux et donc leur seule rentrée d’argent. De plus, l'utilisation répétée de produits chimiques joue sur la santé des **populations locales** qui développent de manière anormale certaines maladies. Enfin, les **conditions de travail** dans les **pays producteurs** sont difficiles, les salaires ne sont pas représentatifs du temps passé à cultiver et entretenir les champs, les plantations, les élevages, etc.

Comment consommer mieux ?

Produit labellisé

Certains **labels** visent à promouvoir une production respectueuse de l’environnement et des droits de l’Homme. L’attribution de ces **labels** vise à informer le consommateur d’une réduction réelle de l’**impact environnemental** et des **bonnes conditions de travail** des **populations locales**, principalement concernant **les labels commerce équitable**.

En effet, le **commerce équitable** s’engage sur des critères sociaux, environnementaux et économiques permettant aux populations productrices de s’assurer un meilleur revenu, le respect de conditions de travail dignes et un environnement préservé.

Voici un panel de label dans lequel vous pouvez avoir confiance.

Photo de pommes, courges et carottes de Normandie.

Produit de saison

Consommer des produits de saison est moins polluant. Un fruit ou un légume hors saison consommerait 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même fruit produit localement en saison. Par exemple, l’achat d’un kilogramme de fraises en hiver peut consommer jusqu’à 5 litres de pétrole pour arriver en France.

Les fruits et légumes de saison sont également plus riches en nutriments et ressources essentiels en fonction des saisons. L’orange et la mandarine en hiver par exemple, apporte la vitamine C nécessaire pour pallier le manque de soleil. Les tomates, concombres, melons et autres sont gorgés d’eau pour apporter l’hydratation suffisante durant les fortes chaleurs. De plus, lorsqu’ils arrivent naturellement à maturité, ils sont plus riches en vitamines et antioxydants. Ils sont donc plus nutritifs lorsqu'ils ne sont pas cueillis avant maturité et ils sont aussi davantage gustatifs !

Vérifier les lieux et conditions de production

Si vous souhaitez continuer à consommer quelques fois des produits importés, pensez à vérifier la provenance et les conditions de production, par exemple :

- Une mangue venu par bateau plutôt que par avion émet moins de CO_2,
- Un avocat venu d’Espagne plutôt que du Pérou épuise moins la ressource en eau,
- Une banane bio plutôt qu'une banane conventionnelle protège mieux les producteurs contre les produits chimiques,
- Un café labellisé plutôt qu’un café non labellisé permet aux **populations locales** d'avoir des **conditions de travail décentes** et de vivre correctement.

Torréfaction de café labellisé - Au Rendez-vous des Normands

Où trouver des produits de saison et labellisés ?

Les produits importés peuvent donc faire partie de vos achats occasionnels mais il faut être vigilant sur la production, le transport et si les conséquences sont positives pour les **populations locales**.

Comme évoqué dans l’article “Manger #M!EUH !”, votre lieu d’achat doit vous inspirer confiance. Si l’accès à l’information est facile et transparente alors vous pouvez évaluer vous-même, d’après les critères précédents, si c’est un produit correct ou non.

Le site **aurendezvousdesnormands.fr** met à votre disposition un annuaire recensant les points de vente qui permettent de **consommer local**. Ces structures respectent la charte du réseau #M!EUH !

Rendez-vous sur l’accueil du site, indiquez la ville où vous souhaitez acheter et choisissez parmi les catégories Producteurs et/ou Commerces alimentaires. N’oubliez pas de cliquer sur « Consommez #M!EUH » et appuyez sur la loupe. Bonne recherche !

Sources

- La moitié des émissions carbone de la France est due aux importations - Batiactu
- Le poids de notre alimentation en terme d'émissions de gaz à effet de serre : une publication pour tout comprendre - Réseau Action Climat France
- Le système agroalimentaire industriel dérègle le climat - Alimenterre
- Ces fruits et légumes nocifs pour l'environnement - Futura Sciences
- Alimentation : les produits importés ne sont pas toujours conformes - Le Dauphiné
- Agroalimentaire : en France, près d'un produit importé sur quatre ne serait pas aux normes - Sud Ouest
- La SNDI - Déforestation Importée
- Feux de forêt, violences : des populations locales du Brésil dénoncent les impacts de l'agro-industrie du soja - Canopée