

## Quelle énergie pour quel système agro-alimentaire ?

A l'heure où au minimum 800'000 litres de pétrole se déversent chaque jour dans le Golfe du Mexique (certains experts disent 5 à 20 fois plus), où les côtes US et Mexicaines sont touchées par une marée noire sans précédent et où la faune et la flore des océans, des bayous et autres écosystèmes sont gravement mis en danger par «l'or noir», il est bon de se questionner sur la dépendance du système agro-alimentaire quant au pétrole.

Depuis le premier tiers du 20<sup>ème</sup> siècle, l'agriculture occidentale a subi une très forte industrialisation. En Suisse, le nombre de tracteurs est passé de quelques uns en 1925 à 130'000 unités en 2005. Parallèlement, le nombre d'exploitations agricoles est passé en cent ans de près de 250'000 à 60'000. Mais les machines agricoles ne sont pas les principales consommatrices d'énergie dans la production agricole. Aux USA, c'est la fabrication des engrais non organiques qui nécessite 31% de l'énergie utile à l'agriculture. Les machines agricoles arrivent en seconde position avec 19% des besoins, suivies par le transport et l'irrigation. Mais la production agricole en soi ne consomme «que» 25% de l'énergie utilisée pour amener la nourriture jusqu'à table du consommateur. Le gaspillage le plus important et la véritable pollution résident dans le système alimentaire mondial, soit dans les transports, la transformation, l'emballage, la congélation et dans les cuisines des consommateurs finaux. Selon la Commission européenne, environ 20% des causes du changement climatique peuvent être attribuées à la chaîne alimentaire. Avec quelques efforts, ce gaspillage pourrait être fortement réduit. Chaque acteur de la chaîne, contraint ou non, est responsable d'une part des déchets. On estime que dans nos pays, 30 à 40% de la nourriture produite n'est jamais consommée! 40% de ce gaspillage survient aux champs où une part de la production est «délaissée» car elle ne répond pas aux normes de la chaîne alimentaire industrielle (calibrage, aspect extérieur, qualité etc.). Les supermarchés jettent un demi milliard de tonnes de nourriture invendue par an. Quant aux ménages, ils ne sont pas en reste puisqu'ils jetteraient plus que les transformateurs et les supermarchés réunis (achat en grande quantité de produits frais, date de péremption, folie de la consommation). Une étude belge affirme que les déchets alimentaires correspondent à 12% des ordures ménagères brutes.

Quant aux transports de denrées alimentaires, ils frisent plus que souvent l'absurdité. C'est le cas par exemple quand l'Espagne exporte 3500 porcs vers les divers pays européens quotidiennement alors qu'elle en importe 3'000 le même jour depuis les mêmes pays. L'Union européenne consomme quant à elle l'équivalent de sa production maraîchère par an. Mais en y regardant de plus près, on constate qu'elle exporte 16'963'000 tonnes et en importe 16'327'000 tonnes. Quant à la Suisse, elle est auto suffisante à 114% dans le secteur fromager. Il n'en reste pas moins qu'elle importe 468'500 tonnes (en équivalent lait) de fromage et en exporte dans le même temps 683'500 tonnes...Il est clair que certains fromages importés ne sont pas fabriqués en Suisse et méritent le «détour» en terme gustatif. Mais de grâce, de là à chauffer à ce point le bitume... il y a un pas. Et que dire des surplus de lait actuels transformés en poudre de lait à coup d'énergie fossile, puis exportés à vil prix vers d'autres contrées...