

Quatre conseils pour épargner le climat en mangeant

L'alimentation est responsable d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre. Pour en parler, les Grands-parents pour le climat organisent un atelier, vendredi, à Neuchâtel.

PAR **MATTHIEU.HENGUELY@ARCINFO.CH**

→ Environ un tiers des émissions de gaz à effet de serre mondiales proviendrait, selon les Nations unies, des systèmes alimentaires.

«Le consommateur faisant partie du système, nos achats comptent!», note l'ingénieure en environnement et nutritionniste Anna Perret. La députée vaudoise est cheffe de projet pour le programme «L'alimentation, une clé pour la transition», mené par l'association Les Grands-parents pour le climat et soutenu par les fondations Leenaards et 3FO. Il propose notamment une série de formations. Après un cours le 17 octobre à Cernier, un atelier couplé à la projection du documentaire «Manger, c'est politique» se tiendra, vendredi à 17h30, à l'Hôtel des associations, rue Louis-Favre 1 à Neuchâtel (événement gratuit, inscription par e-mail david.martin@gpclimat.ch). L'occasion de présenter quatre conseils pour réduire l'empreinte carbone de ses achats alimentaires.

1 MOINS DE VIANDE, MAIS PAS MOINS DE BŒUF

«La viande, c'est le gros levier que tout le monde connaît», commente Anna Perret. «L'élevage est responsable de plus de la moitié des gaz à effet de serre issus de l'agriculture. Réduire sa consommation de viande permettrait d'élever moins.» Une consommation en lien avec les objectifs de limitation du réchauffement climatique serait de 15 kg de viande par an et par personne (soit 300 grammes par semaine). Pour l'ingénieure en environnement, cette réduction doit être générale et pas uniquement centrée sur la viande rouge. «Selon les méthodes de calcul de son coût énergétique, le kilo de bœuf explose régulièrement tous les scores. Mais en élargissant le cadre, on arrive à d'autres conclusions», citant celles de l'Institut de recherche d'agriculture biologique FiBL, à Frick (AG). «On nourrit les cochons et les poules avec de la nourriture qu'il faut produire. Théoriquement, les bovins n'ont pas besoin de ça et les prairies, entretenues par les ruminants, sont de puissants puits de carbone», remarque-t-elle, invitant les consommateurs à privilégier la viande issue des animaux élevés en prairie.



Ingénieure en environnement et nutritionniste, Anna Perret dirige le projet «L'alimentation, une clé pour la transition», de l'association Les Grands-parents pour le climat. LUCAS VUITEL

2 LES FERTILISANTS, POINT NOIR POUR LE CLIMAT

Dans l'idéal, il faudrait consommer bio, local, de saison et, si possible, sans pesticides. Mais si l'on parle essentiellement climat, c'est surtout l'utilisation de fertilisants pour les sols qui va avoir un gros impact sur l'empreinte carbone de notre repas, explique Anna Perret. Ils représentent près de 40% des gaz à effet de serre issus de l'agriculture. En tant que consommateur, il est difficile d'avoir une idée précise sur la méthode de culture des aliments qu'on achète. Des labels (Demeter, Bio Suisse, IP Suisse) peuvent aider, car ils limitent l'utilisation de fertilisants. Des discussions avec les agriculteurs au marché ou lors de vente directe permettent aussi de se faire une idée. «Une minorité de producteurs produisent la majorité des émissions de gaz à effet de serre. Si on arrive à se passer d'eux, on aura déjà fait un grand pas dans le bon sens.» Quant à la question 'bio ou local?', Anna Perret a choisi son camp: «Avec un focus purement climat, la courgette espagnole bio est meilleure que la courgette suisse. Mais elle reste moins bien que la courgette bio suisse.»

3 GASPILLER MOINS POUR PERMETTRE UNE AGRICULTURE BIO À GRANDE ÉCHELLE

En Suisse, on gaspille un tiers des aliments produits, soit près de 330 kg par personne et par an, selon l'organisation Foodwaste.ch. «C'est important de limiter le gaspillage pour plein de raisons», note Anna Perret. «Mais l'une des principales est que gaspiller moins permettrait d'encaisser les pertes de rendement, qui sont d'environ 20%, d'une agriculture biologique, moins émettrice en gaz à effet de serre.» Le gaspillage intervient principalement dans les ménages (aliments périmés, trop grandes portions qui passent à la poubelle, environ 28%) ainsi que durant les étapes de transformation (35%). «Il faudrait acheter le moins possible de produits transformés.» Anna Perret cite les frites industrielles, pour lesquelles de nombreuses chutes de pommes de terre ne sont pas utilisées (pelure, trop petites frites). Pour limiter le gaspillage à la maison, il convient de tenir des listes de commissions (et de s'y tenir), de conserver ses restes et de faire attention aux quantités, en fréquentant par exemple des épiceries en vrac.

4 NE PAS OUBLIER SA SANTÉ... ET JARDINER!

Adopter une alimentation végétane est une excellente initiative si l'on veut préserver le climat. Toutefois, Anna Perret met en garde sur les besoins alimentaires qui peuvent changer d'un individu à l'autre. Si l'on peut remplacer les protéines d'origine animale par d'autres végétales (céréales et légumineuses ou oléagineux), la nutritionniste rappelle que les premières «sont directement utilisables par notre organisme, contrairement aux protéines végétales, pour lesquelles il faut une étape supplémentaire». «Il faut que notre organisme fonctionne bien pour adopter un tel régime, sans avoir de carences», remarque Anna Perret. «Tomber malade en raison de carences nous fait entrer dans le système de santé, qui n'est pas sans impact sur le climat.» Et Anna Perret de conclure avec cette remarque: «Comprendre mieux tous les processus alimentaires, en jardinant par exemple, nous rend plus attentifs à nos choix. Être davantage reliés à la nature nous aide aussi à rester motivés à faire des efforts.»

Les vert'libéraux ont 10 ans et le vent dans le dos

Le parti a célébré, samedi, sa première décennie. Aujourd'hui, il s'est imposé dans le paysage politique neuchâtelois.

Dix ans jour pour jour après sa création, le Parti vert'libéral neuchâtelois a célébré son anniversaire à Savagnier, ce samedi 29 octobre. «Fondé en 2012 par un comité de convaincus et de convaincus, sous la houlette de Raphaël Grandjean, sa vision a été de décrocher, réunifier, transcender les antagonismes», relève la formation dans un communiqué.

«Une décennie plus tard, le résultat est là. Le Parti vert'li-

béral neuchâtelois s'est imposé comme la quatrième force politique dans le canton de Neuchâtel et au Grand Conseil, dispose de sections et d'élus et d'élus dans toutes les régions du canton et a fait son entrée à l'exécutif de la capitale cantonale», rappelle-t-il.

Des ambitions électorales

Le parti ne manque pas d'ambitions. «La marge de progression reste là. Il s'agit désormais

d'élire des vert'libéraux aux positions d'influence plus grandes.» Premier objectif: les élections fédérales d'octobre 2023, où il visera à la fois le National et les Etats.

A moyen terme, il espère obtenir des sièges supplémentaires dans les exécutifs communaux «et enfin au Conseil d'Etat».

«La Suisse et le canton de Neuchâtel ont toujours besoin d'une écologie ambitieuse et pragmatique, d'une vision de l'économie qui vise



«Le Parti vert'libéral crée l'avenir au jour le jour et continuera de le faire, refusant le conservatisme, l'esprit réactionnaire et de clocher, l'isolationnisme», selon son jeune coprésident Maxime Auchlin. SP

plus de sens et le respect du vivant, une idée de la société plus inclusive et tolérante envers les autres modes de vies

et d'organisation», estime le coprésident Maxime Auchlin. «Le Parti vert'libéral crée l'avenir au jour le jour et

continuera de le faire, refusant le conservatisme, l'esprit réactionnaire et de clocher, l'isolationnisme.» **DAD**