

Les émissions de GES des menus selon l'ADEME

L'ADEME vient de publier une nouvelle base de données, nommée « [FoodGES](#) » fournissant les valeurs d'émission de Gaz à Effet de Serre (GES) des principaux produits alimentaires, assortie d'un tableur excel permettant de calculer les émissions de et de ses menus. L'outil est « *destiné prioritairement aux personnes réalisant des bilans environnementaux (restaurant, bureaux d'études, etc.)* », mais est libre d'accès pour tout consommateur. De sorte que l'ADEME devient prescripteur en matière alimentaire : Sur sa page « Alimentation », elle informe le lecteur qu'*en remplaçant une fois par semaine un plat de viande par des céréales complètes et légumineuses [il réduit son] impact sur l'environnement.*

Etant donné que d'une part les méthodes de calcul suivies sont basées sur le cumul des GES tout au long du cycle de vie et d'autre part les résultats sont ramenés au kg de produit généré, les produits à cycle court et à fort rendement (typiquement les céréales dont l'amélioration des rendements notamment n'a cessé de croître ces dernières décennies) présentent des valeurs d'émission les plus faibles.

Pourtant ces méthodes sont toujours en débat et sont bien loin d'être aussi fiable que la mesure d'un thermomètre lorsqu'il s'agit de prendre une température. Aussi, publier des valeurs à deux chiffres après la virgule, comme le fait l'ADEME peut donner faussement l'impression d'une très grande précision.

A ce titre, dans le cadre du projet européen [PEF](#) (2014-2016), destiné à élaborer des référentiels de calcul des impacts environnementaux de différents produits, le projet « [viande rouge](#) » :

- montre pour une viande issue d'un cheptel laitier par exemple, qu'en fonction des choix méthodologiques faits pour allouer tout au long de la chaîne de production, les impacts environnementaux entre le lait et l'animal vif, puis entre la viande et les coproduits, la valeur finale des émissions de GES peut varier du simple au quadruple.
- plaide pour l'utilisation des données environnementales afin d'améliorer la performance de la production d'un produit spécifique et non pour comparer des produits n'apportant pas le même service.
- questionne la DG Envi sur la pertinence d'une unité fonctionnelle basée sur la masse alors que le service apporté par l'aliment est nutritionnel,

Sur ces deux derniers points, l'étude novembre 2015 de l'Université américaine Carnegie Mellon, « [l'utilisation de l'énergie, l'empreinte de l'eau bleue et des gaz à effet de serre des régimes alimentaires actuels et recommandations diététiques aux Etats-Unis](#) », qui conclut de manière contre-intuitive que les régimes végétariens, à calories équivalentes, ont un impact carbone plus important qu'une alimentation carnée, devrait appeler à la prudence. L'étude montre en effet qu'il faut consommer une plus grande quantité d'éléments végétaux peu impactant sur l'environnement pour compenser l'apport énergétique des produits d'origine animale, ce qui augmente l'impact global du régime végétarien. Une conclusion à laquelle était déjà parvenue l'INRA dans son étude [DuALIne](#) de 2011.

Il est important d'avoir une vision claire et pourquoi pas chiffrée des impacts environnementaux des systèmes de production, mais en ce qui concerne l'alimentation,

fonction essentielle de la vie de l'Homme, il semble plus important d'être juste plutôt que rapide et proluxe lorsqu'il s'agit de publier des données.

Site FoodGES : <http://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/achats/alimentation>)