

Il ne suffit pas de lire les étiquettes, mais bien de discuter avec le producteur

Laetitia Theunis

Le Soir 17 h, 2 octobre 2014

Pour diminuer son empreinte carbone, consommer du terroir est une des solutions. Mais attention à s'assurer de la véracité de la provenance des aliments annoncée.



- [Les produits du terroir en vitrine sur le Net](#)

En début de semaine, WWF dénonçait la Belgique comme étant le **cinquième plus gros pollueur du monde**. « *Si tout le monde vivait comme un Belge, il faudrait 4,3 planètes pour subvenir aux besoins de chacun* ». Encore un peu étourdis par notre classement peu enviable, certains n'en ont pas moins proposé un panel de solutions pour faire chuter drastiquement notre trop lourde empreinte écologique par habitant. Pour rappel, elle est de 7,47 hectares, alors que la moyenne mondiale se situe à 2,6 hectares.

La méfiance est de mise pour les choix de consommation

Par leur choix de consommation, les citoyens ont un impact sur l'empreinte carbone globale. Concernant les produits déposés dans le caddie au supermarché, certains clameront « *qu'il suffit de lire les étiquettes* », pour s'assurer de la provenance des aliments et du mode de transport qu'ils ont emprunté. Il s'agit d'une information

d'importance quand on sait que pour rallier le point A au point B, l'avion est responsable d'environ 60 fois plus d'émissions de CO2 dans l'atmosphère que le bateau.

Mais la méfiance est de mise. Comme le dit Pierre-Marie Laduron, producteur de fruits en culture biologique, « *ce n'est pas parce qu'il y a une étiquette 'production locale' collée sur un fruit, qu'il est pour autant issu du terroir. Pour s'assurer que la production a bel et bien lieu sur le sol belge, il n'y a qu'une seule façon : il faut discuter avec le producteur.* »

L'origine du produit frais absente ou incorrecte, dans près de 30 % des cas

Une certaine anarchie dans l'étiquetage et l'affichage a déjà été pointée par le Pr Pierre Ozer, du département des sciences et gestion de l'environnement de l'Université de Liège. Il a, à plusieurs reprises, publié des enquêtes sur les distances parcourues par les aliments avant de se retrouver dans nos étals. Ainsi, « *Entre novembre 2006 et février 2008, j'ai procédé à un recensement systématique d'informations relatives à la provenance d'un panel de 1674 fruits et légumes frais disponibles dans des grandes surfaces. Ma surprise fut grande de constater que l'origine du produit frais était, soit absente, soit incorrecte, dans... 29,6 % des cas.* ».

Lors cette enquête le professeur avait découvert, non sans un certain sourire, des noix de coco, des papayes et des mangues apparemment cultivées en Belgique. « *L'absence ou l'erreur d'affichage sur la provenance des produits fruitiers et légumiers touchait alors un aliment sur 3. Et je crains que la situation n'ait pas évolué de façon positive depuis lors.* »

Et de conclure, « *une alternative pour ne pas être trompé sur la provenance des aliments est de les acheter auprès des GAC (Groupe d'achat commun, NDLR). Par ce biais, on est directement en contact avec les producteurs.* »