



## Axe 3: Alimentation

### a. Enjeux

Les émissions de gaz à effet de serre de ce domaine sont liées à une diversité de processus qui ont lieu tout au long des filières agroalimentaires. Au niveau de la production agricole, les émissions locales sont principalement composées de méthane, gaz résultant notamment de la décomposition des végétaux (compost, fermentation entérique des ruminants). Les émissions de CO<sub>2</sub> liées à l'utilisation des combustibles pour les tracteurs et machines restent minimales en comparaison avec les consommations globales de combustibles et carburants du territoire. Il est en outre important de considérer aussi les émissions de gaz à effet de serre indirectes, liées à la production des intrants utilisés dans les activités agricoles (engrais, produits phytosanitaires) et dont le poids (carbone) varie fortement selon le mode de culture.

De manière générale, hormis pour la viande, l'étape de production agricole pèse peu dans les émissions globales de filières agroalimentaires internationalisées dans lesquelles les nombreuses étapes de transport, de stockage, de transformation et d'emballage sont devenues une cause majeure d'émissions de gaz à effet de serre (bien souvent en même temps que de la dégradation des qualités nutritives des aliments). Le stockage et la préparation des aliments par les ménages, mais aussi par les restaurateurs et les artisans de bouche, constituent également une source d'émissions. Celle-ci demeure toutefois mineure par rapport aux impacts générés par le traitement des déchets alimentaires (emballages, mais aussi aliments non consommés correspondants à du gaspillage). La part respective de ces différentes sources d'émissions varie grandement selon le type de produits consommés, leur origine, leur saisonnalité, etc.

Il est néanmoins important de souligner qu'il existe une certaine convergence entre les préoccupations liées à l'impact carbone et

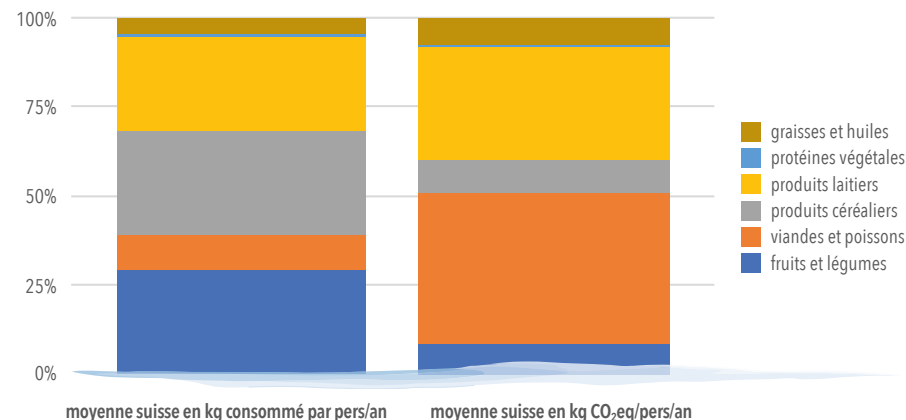


Figure 12 – Part en kg/pers/an et en émissions de gaz à effet de serre des différents aliments composants le régime alimentaire suisse moyen (source : WWF, FRC)<sup>21</sup>

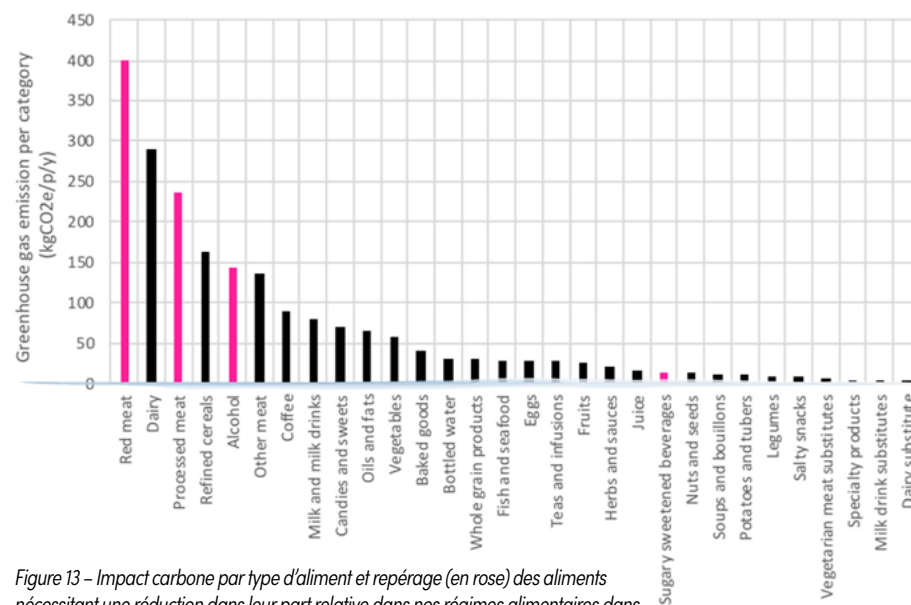


Figure 13 – Impact carbone par type d'aliment et repérage (en rose) des aliments nécessitant une réduction dans leur part relative dans nos régimes alimentaires dans une perspective de promotion de la santé (schéma adapté de UniGE, 2020)<sup>22</sup>.

<sup>21</sup> WWF, 2017. Vers une alimentation bas carbone, saine et durable. ; Etat de Genève, 2017. Etude comparative sur les budgets alimentaires selon divers régimes, FRC.

<sup>22</sup> ERNSTOFF, Alexi, et al. Towards win-win policies for healthy and sustainable diets in Switzerland. *Nutrients*, 2020, vol. 12, no. 9, p. 2745

à la santé: les aliments les plus impactants du point de vue des émissions de gaz à effet de serre sont aussi, en grande partie, ceux qu'il est souhaitable de réduire dans nos régimes alimentaires pour préserver notre santé.

L'adaptation aux changements climatiques renvoie principalement, dans le domaine de l'alimentation, aux contraintes que font peser les événements météorologiques extrêmes sur les productions agricoles, au niveau local comme au niveau global. Les diminutions de productions attendues en raison, notamment, de l'intensification des sécheresses, risquent en effet de créer des tensions importantes sur les marchés internationaux de produits agricoles, rendant d'autant plus nécessaires la préservation et le renforcement des capacités locales de production (voir aussi axe 5).

### b. Objectifs cadres

L'objectif général est la structuration de filières alimentaires locales bas carbone, garantissant à toutes et tous l'accès à une alimentation saine et de qualité. Malgré l'absence d'une stratégie cantonale ou fédérale dédiée à la question de l'alimentation, il est dans ce domaine possible de s'appuyer sur les objectifs portés par différentes politiques sectorielles comme l'agriculture (par ex. soutien aux productions agricoles locales), la cohésion sociale (par ex. droit à l'alimentation), la santé (par ex. promotion d'une alimentation saine comme facteur de promotion de la santé), ou encore la gestion des déchets (par ex. réduction des emballages alimentaires).

### c. Priorités d'action

Les productions alimentaires locales ne représentent qu'une part restreinte de notre alimentation actuelle. Même si le potentiel de couverture des besoins alimentaires reste plafonné, il est essentiel de valoriser et soutenir ces productions, dans un esprit de renforcement des liens avec les consommatrices et consommateurs qu'il s'agit de sensibiliser au sujet des origines comme de la qualité de leur alimentation.

La structuration de filières alimentaires durables au niveau environnemental autant qu'économique requiert par ailleurs une implication forte des acteurs intermédiaires liés aux activités de transformation et de distribution (boulangers, traiteurs, restaurateurs, mais aussi commerces alimentaires de toutes tailles). Les possibilités de changement mises à disposition des consommatrices et consommateurs dépendent largement, en effet, du positionnement de ces actrices et acteurs intermédiaires.

C'est également à ces deux niveaux (transformation-distribution et consommation) que se situent les principaux enjeux en matière de gaspillage alimentaire. Fortement lié aux modes de consommation actuels, l'impact carbone de ce gaspillage pourrait être amélioré, notamment, par une évolution progressive de nos régimes alimentaires (vers davantage de produits frais, locaux et non transformés).

### MESURES

- 3.1 Promouvoir les productions alimentaires locales dans une logique de circuits courts
- 3.2 Œuvrer pour la réduction de l'empreinte carbone liée à la transformation, aux emballages et à la distribution des produits alimentaires
- 3.3 Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire
- 3.4 Accompagner un changement progressif des régimes alimentaires

