



RÉDUIRE LES GES, ÇA MARCHE SI T'EMBARQUES!

L'ALIMENTATION



Les aliments que nous consommons émettent des émissions de gaz à effet de serre tout au long de leur cycle de vie. Pensons aux étapes de la production agricole, de la transformation, de la conservation, de l'emballage et, surtout, de la distribution des aliments. Par exemple : dans le domaine de l'agroalimentaire, on fait souvent appel à des pesticides et à des engrais chimiques, à de la machinerie polluante et à de grandes quantités de chauffage, d'éclairage et de combustibles qui émettent des GES.

L'élevage bovin est également émetteur de GES, notamment parce que l'on doit abattre des arbres afin de libérer de grands espaces pour faire paître les animaux ou pour cultiver les céréales pour les nourrir. Ces arbres ne peuvent alors plus capter le CO₂ par photosynthèse, ce qui augmente la quantité de CO₂ présente dans l'air. De plus, les animaux eux-mêmes, par leurs rejets naturels, émettent du méthane, un puissant GES.

RECHERCHE

De quels pays proviennent les aliments que tu trouves dans ton garde-manger et ton réfrigérateur? En trouves-tu plusieurs qui viennent du Québec?

RÉFLÉCHIS

Quels sont les impacts de l'élevage de bovins sur les émissions mondiales de GES et sur la dégradation des grandes forêts du globe?

Consomme des aliments locaux afin d'encourager les producteurs québécois et de limiter les émissions de GES en lien avec le transport des aliments.

Privilégie les produits agricoles issus de l'agriculture biologique plutôt que ceux qui ont été aspergés de pesticides et/ou d'engrais chimiques.

Effectue tes achats en te déplaçant le moins loin possible de chez toi.

PASSE À L'ACTION!

Remplace plus souvent la viande rouge par un poisson ou un produit végétal comme le tofu.

Lorsque c'est possible, choisis des viandes rouges sauvages plutôt que celles provenant d'élevages industriels.

Favorise l'achat d'aliments en vrac. Parce que le seul emballage qui ne pollue pas est celui... que l'on ne produit pas!

Lors de tes achats, applique au quotidien le principe des 3NJ : Non loin (local), Naturel (biologique), Nu (avec le moins d'emballage possible) et Juste (équitable).



SAVIEZ-VOUS QUE...?

ON ESTIME QUE, DANS LES PAYS INDUSTRIALISÉS, ENVIRON LA MOITIÉ DE TOUTE LA NOURRITURE PRODUITE ET MISE EN MARCHÉ TERMINE SA VIE DANS LES POUBELLES.