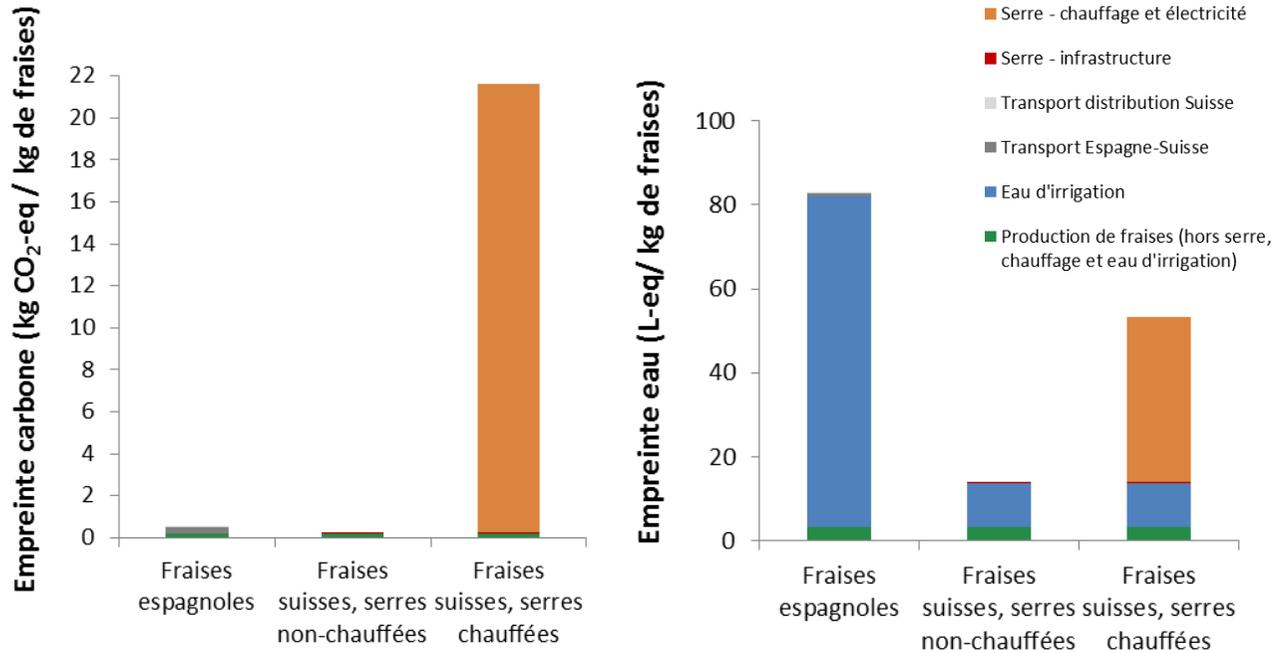


Analyse environnementale des fraises



Objectifs

Quels sont les impacts associés à la consommation de fraises, en Suisse, pour :

- 1 kg de fraises espagnoles ?
- 1 kg de fraises suisses, sous serres non-chauffées ?
- 1 kg de fraises suisses, sous serres chauffées ?

L’empreinte carbone (kg CO₂-eq) et l’empreinte eau (m³-eq) ont été évaluées pour ces trois alternatives.

Conclusions

- La consommation des produits alimentaires de saison réduit l’impact environnemental. Ceux-ci sont adaptés aux conditions climatiques régionales.
- Si l’on est hors-saison, la solution la plus “écologique” dépend d’autres facteurs, tels que le besoin en chauffage, le mode de transport et les conditions de production.

Résultats clés

- Le chauffage sous serre consomme beaucoup d’énergie et est une source potentielle très importante de gaz à effet de serre.
- Les transports en camion d’Espagne peuvent tripler les impacts des fraises espagnoles, mais ceux-ci restent bien en deçà de l’impact du chauffage des serres dans le cas où les fraises doivent être chauffées.
- Les fraises espagnoles mettent plus de pression sur les ressources en eau que les fraises suisses, notamment à cause du stress hydrique plus important en Espagne qu’en Suisse.
- Bien que l’empreinte carbone est un indicateur environnemental important, d’autres indicateurs tels que l’empreinte eau, la biodiversité et la toxicité doivent être considérés pour minimiser l’impact des biens de consommation.
- Les conditions locales de production peuvent engendrer d’autres impacts et donc modifier les présents résultats qui sont préliminaires.