

L'EAU, UNE RESSOURCE A PRESERVER !

L'EAU dans Laudato si

*Loué sois-tu, mon Seigneur, pour sœur eau,
qui est très utile et humble,
et précieuse et chaste.*
François d'Assise

On pourrait prendre cette louange comme prière personnelle de conversion écologique : être utile, rester humble, être précieux et d'empreinte légère lors de notre passage...

27. [...] **L'eau potable et pure représente une question de première importance, parce qu'elle est indispensable pour la vie humaine comme pour soutenir les écosystèmes terrestres et aquatiques.** Les sources d'eau douce approvisionnent des secteurs sanitaires, agricoles et de la pêche ainsi qu'industriels. La provision d'eau est restée relativement constante pendant longtemps, mais en beaucoup d'endroits la demande dépasse l'offre durable, avec de graves conséquences à court et à long terme.

29. [...] **Un problème particulièrement sérieux est celui de la qualité de l'eau disponible pour les pauvres,** ce qui provoque beaucoup de morts tous les jours. Les maladies liées à l'eau sont fréquentes chez les pauvres, y compris les maladies causées par les micro-organismes et par des substances chimiques.

30. [...] Tandis que la qualité de l'eau disponible se détériore constamment, il y a une tendance croissante, à certains endroits, à privatiser cette ressource limitée, transformée en marchandise sujette aux lois du marché. **En réalité, l'accès à l'eau potable et sûre est un droit humain primordial, fondamental et universel, parce qu'il détermine la survie des personnes, et par conséquent il est une condition pour l'exercice des autres droits humains. Ce monde a une grave dette sociale envers les pauvres qui n'ont pas accès à l'eau potable, parce que c'est leur nier le droit à la vie, enraciné dans leur dignité inaliénable.**

31. [...] [Une grande pénurie d'eau provoquera l'augmentation du coût des aliments comme celle du coût de différents produits qui dépendent de son utilisation. Certaines études ont alerté sur la possibilité de souffrir d'une pénurie aiguë d'eau dans quelques décennies, si on n'agit pas en urgence. Les impacts sur l'environnement pourraient affecter des milliers de millions de personnes, et **il est prévisible que le contrôle de l'eau par de grandes entreprises mondiales deviendra l'une des principales sources de conflits de ce siècle.**

1. Quelques repères :

- l'eau **douce disponible n'est qu'une infime partie (2,5 %) de l'eau présente sur la Terre**, contre 97,5 % pour l'eau salée des mers et océans.
- l'eau que nous buvons représente une partie encore plus infime de l'eau que nous consommons, peut-être moins de 1 %...
- un Français consomme 200 litres d'eau potable par jour, un Malien 10 litres...
- la montée des eaux de mer liée au réchauffement climatique augmente la salinité des eaux douces, avec risque de siphonage des nappes trop pompées...
- la qualité de l'eau des océans est dégradée par les pollutions (Cf. le "6^e continent" plastique), menaçant la vie marine et les ressources issues de la mer...

2. Pour mesurer l'impact de nos actions, calculons notre "empreinte aquatique" :

L'empreinte aquatique d'une personne est la quantité totale d'eau utilisée directement (boisson, cuisson, soins corporels, nettoyage, etc.) et indirectement, c'est-à-dire l'eau virtuelle qui a servi à produire les biens et services utilisés.

L'empreinte aquatique d'un pays se compose de 3 catégories d'eau :

- l'eau directement utilisée par les habitants,
- l'eau virtuelle utilisée à l'intérieur du pays pour produire les biens consommés sur place,
- l'eau virtuelle contenue dans les produits fabriqués dans un autre pays et qui ont été importés.

90 % de l'eau que nous consommons est de l'eau virtuelle : 70 % pour des produits agricoles, 20 % pour des produits industriels
Et les 10 % restants sont de l'eau de boisson, cuisson, nettoyage et lavage...

33 % de l'eau que nous utilisons à la maison est dédiée à l'hygiène et au nettoyage et 7 % à l'alimentation.

La consommation moyenne d'un français est de 150 à 200 l par jour, jusqu'à 230 l pour les sportifs ou les personnes âgées en EPAHD.

Dans la restauration collective, chaque repas servi nécessite 10 à 20 l d'eau.

Quelques ordres de grandeur de notre consommation d'eau virtuelle :

- 1 paire de Jeans = 10 000 litres d'eau
- 1 kg de coton = 5 000 l pour 1 kg de coton
- 238 litres d'eau virtuelle /kg de maïs ensilage
- 454 litres d'eau virtuelle kg de maïs grain
- 524 litres d'eau virtuelle pour 1 kg d'orge

590 litres/kg de pomme de terre
590 litres/kg de blé
590 litres/kg de soja
1 600 litres/kg de riz pluvial
5 000 litres/kg de riz inondé

Environ 15 % de l'eau utilisée dans le monde est exportée sous forme d'eau virtuelle. Par exemple, quand la Tunisie, le Maroc ou l'Espagne exportent tomates, fraises et autres fruits vers les pays d'Europe du Nord, c'est comme si ceux-ci importaient de l'eau "virtuelle" mais bien réelle, alors qu'elle provient parfois de zones souffrant de la sécheresse, comme pour les cultures de fruits et légumes en Andalousie...

Eau virtuelle consommée par habitant dans chaque pays

États-Unis 2 842 m³ d'eau virtuelle par an par Américain
Canada 2 049 m³ d'eau virtuelle par an par Canadien.

France : l'empreinte eau moyenne d'une personne est de 1 875 m³/an, soit près de 5 m³ jour. Bien plus que la consommation individuelle par personne qui est de l'ordre de 200 litres par jour. Nous consommons ainsi 25 fois plus d'eau virtuelle que d'eau potable !

Russie 1 858 m³ d'eau virtuelle par an par Russe
Brésil 1 381 m³ d'eau virtuelle par an par Brésilien
Chine 1 089 m³ d'eau virtuelle par an par Chinois
Inde 980 m³ d'eau virtuelle par an par Indien
Haïti 848 m³ d'eau virtuelle par an par Haïtien

Le calcul de l'eau virtuelle rappelle qu'à de nombreux endroits dans le monde, on **exploite l'eau au-delà de sa capacité** de renouvellement.

De 1,4 milliard à 2,2 milliards de personnes vivent dans des bassins où les **besoins en eau des écosystèmes sont insatisfaits**.

Plusieurs fleuves, comme le Colorado ou le Huang He, ne se rendent plus à la mer à certaines périodes de l'année.

Cette situation s'explique par la forte consommation d'eau dans le monde, qui est maintenant sept fois plus élevée qu'elle ne l'était au début du 20^e siècle.

On manque d'eau dans la moitié des plus grandes villes du monde.

L'empreinte en eau et l'eau virtuelle constituent donc des indicateurs intéressants pour orienter nos choix de façon à réduire notre consommation d'eau, et donc, à réduire la pression exercée sur cette ressource.

3. Notre régime alimentaire traduit notre empreinte aquatique :

Le régime alimentaire des Américains qui comprend beaucoup de viande (protéines animales) implique une importante consommation d'eau virtuelle : environ 5,4 m³ par jour. Un régime alimentaire végétarien nécessite environ 2,6 mètres cubes d'eau par jour.

Combien d'eau virtuelle pour produire :

1 litre de lait = 1 000 l

1 pomme = 40 l

1 orange = 70 l

1 hamburger = 2 400 l

1 tasse de café = 176 l

1 kg de viande de bœuf = 15 000 l

1 kg de viande de porc = 5 000 l

1 kg de viande de poulet = 4 000 l

4. Pour aller plus loin :

<https://www.consoglobe.com/eau-virtuelle-consommation-cachee-cg?comingFromDekstop=fwd>

<http://les.cahiers-developpement-durable.be/outils/eau-virtuelle-et-empreinte-aquatique/>

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'ALIMENTATION DANS LAUDATO SI

Il est significatif de constater que le mot "alimentation" n'apparaît qu'une seule fois dans Laudato si, en relation avec la perte de la biodiversité et donc de ressources potentielles.

Par contre, le terme "déchet" est cité 27 fois, et celui de consommation apparaît 37 fois..

Ce qui est le plus choquant dans le cas de l'alimentation, c'est de constater combien la notion de déchet lui est associée, à chaque étape de la production et de la consommation de biens alimentaires..

90.[...] **Nous ne nous rendons plus compte que certains croupissent dans une misère dégradante, sans réelle possibilité d'en sortir, alors que d'autres ne savent même pas quoi faire de ce qu'ils possèdent, font étalage avec vanité d'une soi-disant supériorité, et laissent derrière eux un niveau de gaspillage qu'il serait impossible de généraliser sans anéantir la planète.** Nous continuons à admettre en pratique que les uns se sentent plus humains que les autres, comme s'ils étaient nés avec de plus grands droits.

161. Les prévisions catastrophistes ne peuvent plus être considérées avec mépris ni ironie. Nous pourrions laisser trop de décombres, de déserts et de saletés aux prochaines générations. **Le rythme de consommation, de gaspillage et de détérioration de l'environnement a dépassé les possibilités de la planète, à tel point que le style de vie actuel, parce qu'il est insoutenable, peut seulement conduire à des catastrophes, comme, de fait, cela arrive déjà périodiquement dans diverses régions.** L'atténuation des effets de l'actuel déséquilibre dépend de ce que nous ferons dans l'immédiat, surtout si nous pensons à la responsabilité que ceux qui devront supporter les pires conséquences nous attribueront.

Avec l'alimentation, on touche concrètement au "tout est lié" de l'écologie intégrale : aux ressources végétales et à la préservation de la biodiversité, aux conditions de production et à la protection des terres, au sort des producteurs, aux conditions de conservation et de transport des matières premières, à l'industrialisation des processus de transformation des aliments, aux emballages et à la pollution qu'ils engendrent, mais aussi aux gaspillage d'une grande partie de l'alimentation, à chaque stade...

Constat alarmant :

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées, soit 150 kg/habitant !

Dans les ordures ménagères on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés...

Tout est lié :

A travers nos comportements alimentaires, nous mesurons à quel point la plus petite de nos décisions peut avoir un impact global :

- l'empreinte carbone des aliments, de leur culture à leur utilisation : quel cycle de vie du produit privilégie-t-on ?
- l'empreinte socio-économique de notre consommation alimentaire : produit brut, transformé, cultivé sur place ou importé ?
- produit transformé dans lequel l'essentiel de la valeur est industrielle ou liée à l'emballage ou au marketing ?
- produit hors-saison, consommateur d'énergie ?
- l'empreinte aquatique des aliments ?
- besoins en eau pour la culture, l'élevage (et dans l'élevage, combien d'eau virtuelle importée...)
- les pollutions induites tout au long du cycle de production, transformation, consommation ?
- ...
- et même les recettes que nous choisissons pour préparer nos repas : consommation d'énergie; valorisation de produits moins nobles, cuisine des restes...

L'exemple de l'élevage bovin intensif est caricatural : des aliments de type soja importés de zones déforestées avec toutes les conséquences écologiques et sociales, sans compter l'épuisement des terres, générant une pollution importante et une empreinte carbone pour la culture, l'élevage et le transport...

Le gaspillage alimentaire, quelle proportion ?

On estime que le 1/3 des ressources alimentaires sont gaspillées... alors que l'on n'arrive pas à nourrir les populations...

Avec des inégalités énormes : ceux qui souffrent le plus sont pauvres, et souffrent à la fois du manque de productions vivrières et des pertes liées aux manques de transport et de stockage des denrées tandis que dans les pays riches le gaspillage est à tous les stades, du producteur au consommateur...

Si le consommateur est souvent le premier à être pointé du doigt, **la question concerne en réalité l'ensemble des acteurs et filières de l'alimentation.**
Selon une étude de l'ADEME de 2016, en France, 18 % de la production alimentaire destinée à la consommation humaine serait gaspillée chaque année.

Ce gâchis se répartit comme suit :

- 32 % pour la production agricole : récoltes non commercialisables du fait des cours ou des défauts de qualité,
- 21 % pour la transformation qui rejette une partie de la ressource (défauts, déchets, pertes dans le processus de transformation...)
- 14 % pour la distribution (invendus, déchets, péremption, etc.)
- 14 % pour la restauration collective et commerciale (assiettes non pleinement consommées, nourriture préparée et non vendue; etc.)
- 19 % pour la consommation à domicile (avec les mêmes causes à chaque étape d'achat, de conservation, de transformation etc.)

Dans la poubelle des ménages et des petits commerces :

24 % de restes

24% de fruits et légumes

20 % de produits entamés

18 % de produits encore emballés

14 % de pain

Le coût environnemental du gaspillage alimentaire... tout est lié !

Le gaspillage alimentaire a des impacts très importants sur l'environnement. Cela se traduit par un gaspillage de ressources naturelles (eau, surfaces agricoles...) mais aussi des pollutions liées à la production des aliments (utilisation de pesticides, engrais chimiques...) et à leur destruction.

D'après l'ADEME, **l'empreinte carbone annuelle du gaspillage alimentaire serait de près de 15,5 millions de tonnes d'équivalent CO₂ par an en France**, ce qui n'a rien d'étonnant lorsqu'on sait que l'alimentation représente à elle seule 36 % des émissions nationales de gaz à effet de serre.

L'aberration économique du gaspillage alimentaire

Jeter des aliments, c'est aussi jeter de l'argent. Une facture salée qui, à l'arrivée, est réglée par le consommateur. En effet, chaque acteur tend à reporter les coûts économiques de ce gaspillage dans sa vente, ce qui se traduit au final par une hausse des prix alimentaires. Et la note du gaspillage alimentaire ne se limite pas au prix de vente des produits : on la retrouve également dans les taxes ou redevances versées par le contribuable pour le service public de gestion des déchets...

Selon la FAO, les conséquences économiques directes du gaspillage de produits agricoles (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) sont estimées à **750 milliards de dollars par an dans le monde, soit l'équivalent du tiers de notre PIB national.**

En France, le coût du gaspillage de denrées du champ à la poubelle représenterait **16 milliards d'euros annuels**, d'après l'ADEME, soit **240 € par an et par personne** si l'on rapporte ce chiffre à l'ensemble de la population française.

A noter, en dehors des ramassages, collectes, glanages, et d'une réglementation plus stricte interdisant de détruire des denrées invendues, le développement d'entreprises comme "SAINS & SAUFS" montée par Serge Pezzino et Nicolas Barde à Blanquefort, pour récupérer des fruits et légumes non commercialisables ou invendus, et les transformer en potages, purées, compotes, etc. Ceci via une entreprise au statut de société à mission sociale et d'insertion.

<https://www.sainsetsaufs.fr/>

En matière alimentaire, il y a urgence à reconsidérer nos modes de consommation, de choisir où nous mettons la valeur à travers nos achats, à favoriser les productions et produits au plus faible impact écologique et social, à appliquer le principe "penser global, agir local".

A notre niveau, que pouvons-nous faire ?

Nous pouvons penser que la tâche est immense et qu'à notre échelle nous n'avons pas beaucoup de poids, et pourtant le poids des choix des consommateurs dans les transformations des productions alimentaires est considérable, car ces choix peuvent modifier en profondeur les structures, comme par exemple le poids de la demande de produits bio et issus du commerce équitable dans l'offre de produits...

Pour aller plus loin :

<https://planetaddict.com/limiter-le-gaspillage-alimentaire/>

<https://www.consoglobe.com/reduisez-gaspillage-aliments-2672-cg>

Et sur le sens de notre engagement dans ces transformations, le pape François nous parle d'éducation pour l'alliance entre l'humanité et l'environnement :

212. Il ne faut pas penser que ces efforts ne vont pas changer le monde. Ces actions répandent dans la société un bien qui produit toujours des fruits au-delà de ce que l'on peut constater, parce qu'elles suscitent sur cette terre un bien qui tend à se répandre toujours, parfois de façon invisible. En outre, le développement de ces comportements nous redonne le sentiment de notre propre dignité, il nous porte à une plus grande profondeur de vie, il nous permet de faire l'expérience du fait qu'il vaut la peine de passer en ce monde.