

HUBERT REEVES

et son équipe
Coordination: Nelly (Ligue Roc)

opinions@canoe.com
Collaboration spéciale

Pour que la note soit moins salée

« **L**es actions issues du Protocole de Montréal de 1987 ont eu des effets significatifs sur la protection du climat terrestre et de la couche d'ozone. »

C'est la preuve que la communauté internationale, quand elle prend de bonnes décisions étayées scientifiquement, peut réussir à enrayer une tendance néfaste.

Le réchauffement de la planète est un problème et si nous ne réduisons pas fortement les gaz à effet de serre*, il sera difficile d'expliquer à nos petits-enfants que nous savions et n'avons rien fait.

Des décisions internationales s'imposent. Mais chaque terrien est concerné et ses décisions participent soit à l'aggravation, soit à l'amélioration de la situation.

Chaque citoyen trouvera profit à s'interroger sur ses propres tendances et, en prenant connaissance de faits scientifiques, sera enclin à adopter les bonnes décisions. En général, elles seront bonnes à la fois pour la santé personnelle et pour celle du climat.

Prenons par exemple le contenu de l'assiette. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai si c'est bon pour toi et le climat.

Des décisions bonnes pour la santé et pour le climat

LA VIANDE

Avant d'être dans l'assiette, la viande était un animal. Et les animaux, surtout les ruminants, rejettent du méthane, gaz à effet de serre. La nourriture du bœuf, de la vache, du mouton ou de la chèvre a souvent nécessité des engrais azotés responsables eux aussi d'émissions de GES. Alors, opter pour des animaux tel le porc, ou le poulet par exemple, c'est « bon pour le climat ». Et quelle que soit la viande, en réduire la consommation est « bon pour la santé ».

LES LÉGUMES ET LES FRUITS

Importés de pays lointains, ils ont nécessité l'affrètement d'avions. Pour renoncer aux fraises en hiver ou aux haricots verts, imaginez-les dans les litres de gasoil qu'il a fallu pour leur transport.

Alors, manger les légumes et les fruits de saison, c'est « bon pour le climat ». De plus, manger des fruits et des légumes frais, c'est « bon pour la santé ».

Et s'ils sont « bio », c'est nettement mieux car cela évite la dépense en énergie fossile pour fabriquer des engrais de synthèse et des pesticides.

L'APPROVISIONNEMENT

Nous venons de critiquer le transport sur des milliers de kilomètres de produits dont on trouve, en saison, les équivalents dans nos campagnes. À l'évidence :

- Les commerces des villes doivent s'approvisionner dans les campagnes les plus proches, et les produits venant de plus loin voyager de préférence par train ou par bateau.
- Les clients doivent faire leurs courses à pied, ou en prenant le transport en commun.

Privilégier les produits du terroir local crée de plus des liens entre citadins et ruraux. C'est bon pour le climat social.

LA CUISSON ET LA CONSERVATION

Les appareils de cuisson, tout comme les réfrigérateurs et les congélateurs, sont plus ou moins voraces en énergie. Sélectionner les moins gloutons, c'est « bon pour le climat », et pour le porte-monnaie!

En nous alimentant, n'alimentons pas le réchauffement climatique.

* Les principaux gaz à effet de serre

- Le gaz carbonique ou dioxyde de carbone (CO₂) : émis par l'emploi de carburant fossile pour les moteurs (machines agricoles, camions de transport, voitures particulières), le chauffage des serres, la fabrication des engrais et des pesticides.
- Le méthane (CH₄) : émis par les ruminants (digestion dans 4 estomacs successifs).
- Le protoxyde d'azote (N₂O) : émis du fait de l'emploi d'engrais azotés.