

L'ESSENTIEL

● L'affichage environnemental des aliments, c'est-à-dire une information généralisée sur leur impact environnemental, est en cours d'expérimentation.

● À cet effet, le programme Agribalyse recense des données de référence, définies selon des analyses du cycle de vie (ACV) des produits, sur les impacts environnementaux des produits agricoles et alimentaires.

● Aujourd'hui, l'approche ACV est incontournable, mais encore incomplète. Des améliorations sont en cours afin, par exemple, de mieux prendre en compte l'impact de différents modes d'agriculture sur la biodiversité.

● Agriculteurs, industries, décideurs et consommateurs peuvent s'emparer de ces données pour rendre l'alimentation plus durable.

LES AUTEURS



VINCENT COLOMB
est spécialiste
en évaluation
environnementale
à l'Ademe.



HAYO VAN DER WERF
est chercheur à l'INRAE

D

ans un supermarché, face à la pléthore de produits proposés, que ce soit des pizzas, des yaourts, des biscuits... le consommateur peut orienter son choix selon des critères nutritionnels grâce à des indicateurs du type Nutri-Score. Cependant, il est bien dépourvu si d'aventure il se soucie aussi de la planète. Quel produit a le meilleur bilan carbone? Et, plus largement, lequel a la plus petite empreinte environnementale?

Pour répondre, l'article 15 de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire a acté début 2021 une expérimentation afin d'identifier les méthodes les plus adaptées à un affichage environnemental harmonisé. En imaginant pour les produits alimentaires un logo environnemental comme il en existe déjà pour l'hôtellerie, l'ameublement, l'électronique... l'objectif serait d'aiguiller le choix des consommateurs, d'encourager les entreprises agricoles et agroalimentaires à diminuer l'empreinte de leurs produits et d'éclairer les politiques publiques.

L'enjeu est d'importance, car l'alimentation représente en France environ 25% des émissions de gaz à effet de serre d'un foyer. Au niveau mondial, l'agriculture occupe environ 40% des terres, utilise plus de 70% de l'eau douce, émet environ 30% des gaz à effet de serre totaux et contribue fortement à

l'accumulation d'azote et de phosphore (on parle d'eutrophisation) dans les milieux naturels. Ce n'est pas tout. L'utilisation de pesticides a des conséquences néfastes sur les écosystèmes et la santé humaine. La demande pour de nouvelles terres agricoles est le principal moteur de la déforestation dans les pays du Sud. Et dans les pays du Nord, l'intensification de l'agriculture est la principale cause de l'effondrement de la biodiversité dans les campagnes, notamment en ce qui concerne les insectes et les oiseaux.

Dans un tel contexte, savoir à quoi s'en tenir pour le consommateur est crucial, afin qu'il puisse influencer par ses décisions sur l'évolution des pratiques, par exemple favoriser la transition agroécologique (voir *Les vertus d'une agriculture fondée sur la biodiversité*, par S. Rebulard, page 52). Celle-ci vise en effet, par des changements profonds du système agricole et alimentaire, à nourrir l'humanité en préservant des conditions favorables à la vie humaine et la nature.

C'EST LE CYCLE DE LA VIE !

L'intégration de la dimension environnementale dans les filières alimentaires nécessite toutefois des indicateurs objectifs et fiables. Ils existent, et l'analyse du cycle de vie (ACV) est l'une des méthodes de référence pour quantifier une performance environnementale. Elle est utilisée dans tous les secteurs de l'économie et recommandée par nombre d'instances internationales.

L'ACV est fondée sur la quantification des flux physiques (ressources, énergie, polluants...) impliqués dans la production d'un bien, par exemple une baguette de pain, ou d'un service, comme un repas, de l'extraction des matières premières jusqu'à la fin de vie, >

➤ c'est-à-dire du «berceau à la tombe». Dans le cas de l'agriculture, l'ensemble des consommations liées aux opérations agricoles, comme le travail du sol ou l'épandage d'engrais et de pesticides sont transformées en flux de CO₂, de nitrates, d'ammoniac... qui sont ensuite agrégés en indicateurs, par exemple «émissions de gaz à effet de serre», «épuisement des ressources en eau», «écotoxicité»... Le projet *Product environmental footprint* de la Commission européenne préconise un jeu de 16 indicateurs environnementaux de ce type.

Pour un aliment fini, l'ACV intègre en outre les étapes de transport, les opérations de transformation agroalimentaire, le packaging ou encore l'énergie requise pour le stockage et la préparation. Un des intérêts majeurs de cette approche est qu'elle se prête à tout type de produit, quels que soient l'origine et le système de production.

En quantifiant ainsi les impacts environnementaux, l'ACV met en lumière d'éventuels transferts de pollution, quand une étape est améliorée au détriment d'une autre, ou

déplacements d'impact, lorsque par exemple une économie en eau se traduit par plus d'émissions de gaz à effet de serre. Cependant, l'ACV a l'inconvénient de mobiliser un grand nombre d'informations parfois coûteuses et complexes à réunir. Pour y remédier, il a fallu constituer des bases de données.

Dans cette perspective, l'Ademe, l'Inrae et leurs partenaires ont lancé en 2009 le programme Agribalyse, qui propose des méthodologies et des données de référence sur les impacts environnementaux (définis selon les indicateurs ACV) des produits agricoles et alimentaires. Ce programme, soutenu par le ministère de la Transition écologique et solidaire, a mobilisé une centaine d'experts venus de tous horizons : instituts de recherche, instituts techniques agricoles et agroalimentaires, bureaux d'études. L'expérimentation en cours sur l'affichage environnemental encourage justement à s'appuyer sur les données d'Agribalyse.

Depuis 2020, la dernière version Agribalyse 3.0.1 offre des références environnementales pour environ 2500 catégories de produits alimentaires «prêts à consommer» standard, comme la baguette de pain ou la pizza jambon-fromage (voir le graphique ci-contre), typiques du marché français. Agribalyse fournit également des références pour environ 200 produits agricoles, par exemple le blé ou un poulet à la ferme. Les informations proposées sont organisées de façon similaire à celles, d'ordre nutritionnel, qu'offre le Centre d'information sur la qualité des aliments (Ciqua) de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Du fait de leur construction harmonisée, les deux banques de données sont complémentaires et se prêtent à des analyses croisées entre nutrition et environnement.

UN PROBLÈME D'UNITÉS

L'ambition d'Agribalyse ne doit néanmoins pas cacher les quelques limites dont souffre l'ACV. Ainsi, pour se prêter à des comparaisons, les indicateurs d'impact sont exprimés par unité dite «fonctionnelle», c'est-à-dire qu'ils représentent une quantification de la fonction d'un produit. Or les fonctions des produits alimentaires étant diverses (fournir des calories, des protéines, des minéraux...), l'identification d'une unité fonctionnelle reflétant cette multitude pose souci. Pour contourner cet écueil, on se contente généralement d'exprimer les impacts par quantité de produits, par exemple l'émission de particules par kilogramme de pizza.

Mais cette façon de faire suppose, de façon implicite, une vision des systèmes agricoles ayant comme unique finalité la production quantitative. Cette vision focalisée se révèle



Pizza jambon fromage

Code Ciqua : 25435
Pizzas, tartes et crêpes salées
(entrées et plats composés)

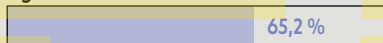
SCORE ENVIRONNEMENTAL « PEF »

0,43 par kilogramme de produit

DQR : 1,92
Détail changement climatique :
2,85 kg CO₂ eq/kg de produit

IMPACT PAR ÉTAPES DU CYCLE DE VIE

Agriculture



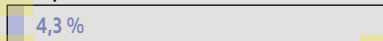
Transformation



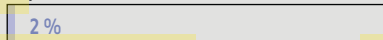
Emballage



Transport



Supermarché et distribution



Consommation

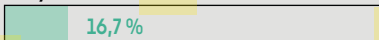


IMPACT PAR INGRÉDIENTS

Jambon cuit



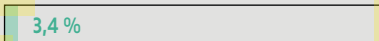
Gruyère



Huile d'olive



Tomate



Farine de blé



Autres étapes



L'impact environnemental d'un plat, ici une pizza jambon-fromage, est calculé soit par étape du cycle de vie soit par ingrédient. Une moyenne pondérée de 16 indicateurs, calculée selon la méthodologie européenne «PEF» (*product environmental footprint*) fournit un score environnemental (sans unité). Le DQR (pour *data quality ratio*) indique le niveau de confiance que l'on peut avoir dans le score : plus ce DQR est proche de 1, plus la donnée est fiable ; plus il se rapproche de 5, plus le score rend compte d'une incertitude importante.