



# Y A PLUS DE SAISON !

La saison est liée à la localité ! Quand on parle de fruits et légumes de saison, on parle bien sûr des saisons du lieu où l'on vit. S'il y a des fraises chez nous en hiver, elles viennent probablement de loin et/ou ont été produites sous serre chauffée et ont donc consommé bien plus d'énergie que les fraises qu'on trouve au printemps et cultivées chez nous !

## Importé ou sous serre chauffée ?

Chicons en juillet, fraises à Noël, tomates en toutes saisons : plus rien ne nous étonne ! Mais pour offrir aux Belges une large gamme de fruits et de légumes, quelle que soit la saison, on importe ou on produit sous serre, souvent chauffée ! Or il faut 20 fois plus d'énergie pour cultiver des fraises en hiver qu'en saison. Sans compter que les cultures sous serre nécessitent non seulement beaucoup d'énergie, mais souvent plus d'intrants agricoles (engrais, produits phytosanitaires, ...).

Il faut 47 fois plus d'énergie pour produire 1 kg de laitue sous serre chauffée, plutôt qu'en pleine terre à ciel ouvert.

### 1 KG DE TOMATES

- belges de saison = **20 g de CO<sub>2</sub>**
- d'Espagne = **60 g de CO<sub>2</sub>**
- produites sous serre chauffée en Belgique = **230 g de CO<sub>2</sub>**

## De saison... et local

Le comble du comble : si l'on prend l'habitude de regarder l'origine présente sur l'étiquette des aliments, on peut se rendre compte que l'on vend des pommes en provenance d'Argentine au mois d'octobre... en pleine saison des pommes de chez nous ! En plus d'éviter l'impact environnemental du transport, consommer local et de saison permet de soutenir les agriculteurs belges.

### EXEMPLES DE FACTEURS D'ÉMISSION DE CO<sub>2</sub> :

- Combustion de 1 litre de mazout = 2,6 kg de CO<sub>2</sub>
- Production de 1 kg de bœuf = 40 kg de CO<sub>2</sub>
- Déplacement d'une voiture à essence moyenne sur 1 km = 170 g de CO<sub>2</sub>
- Déplacement d'un passager en train sur 1 km = 48 g de CO<sub>2</sub>