

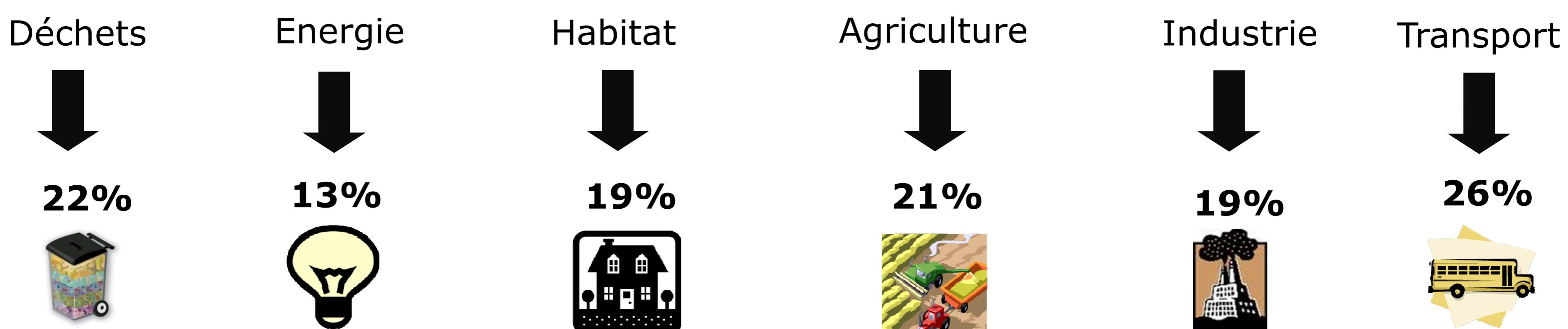
# Itinéraire d'un steak haché

## Le saviez-vous ?

Un pot de yaourt à la fraise peut parcourir **9000 km**, si on prend en compte le trajet parcouru par chacune des matières premières (fraises, lait, levures, sucre, pot, couvercle, étiquettes...) jusqu'au consommateur.



## Pourcentage des émissions de gaz à effet de serre selon les secteurs d'activités, en France



**CONSOMMER OUI, MAIS PAS AU DÉTRIMENT DE LA PLANÈTE !**

Le secteur le plus émetteur de gaz à effet de serre est le transport. Ce dernier a augmenté de **26%** depuis 1990, d'où l'importance de privilégier les producteurs locaux et de s'alimenter de façon plus responsable.

L'alimentation est un facteur important dans les émissions de gaz à effet de serre. En effet, pour chaque citoyen, en moyenne, un **repas équivaut à 3kg équivalent CO<sub>2</sub>**. La culture des plantes, l'élevage d'animaux, la préparation d'aliments, leur conservation, leur emballage, le transport et les déchets consomment de l'énergie et émettent des gaz à effet de serre (GES).

**La viande pèse plus lourd en GES que les végétaux.** La production des aliments pour nourrir le bétail utilise **des engrais azotés responsables des émissions de N<sub>2</sub>O** (protoxyde d'azote) et entraîne parfois des **déforestations**. Les déjections animales et la digestion des ruminants émettent aussi des GES.

**Consommer moins de viande et plus de végétaux participe à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.**

**Le recyclage limite les émissions de gaz à effet de serre, donc le réchauffement climatique.**  
En 2009, grâce au recyclage, les français ont évité l'émission de **1,87 millions de tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub>**.

Cela représente l'équivalent de **800 000 voitures en moins**