



Serre illuminée près de Sauvo, région de Varsinais-Suomi, Finlande (60°18' N - 22°36' E). ©Yann Arthur-Bertrand.



L'IMPORTANCE DE LA SAISONNALITÉ

Les fruits et légumes ont besoin de conditions climatiques spécifiques pour pousser naturellement. En dehors de ces périodes, ils sont inévitablement cultivés sous des serres chauffées ou importés de pays lointains, ce qui nécessite d'importantes quantités d'énergie.

Pour limiter l'impact de notre alimentation sur le climat, privilégions autant que possible les fruits et légumes de saison. À titre d'exemple, une tomate produite localement mais sous une serre chauffée génère 7 fois plus de gaz à effet de serre que la même tomate produite en saison.

75%

Nous sommes 75% de Français à consommer des tomates en hiver.



Paysage de champs colorés près de Sarraud, Vaucluse, France (44°01' N - 5°24' E). ©Yann Arthus-Bertrand.



À CHAQUE MÉTHODE SON IMPACT

Toutes les méthodes agricoles n'ont pas les mêmes impacts sur le climat, la biodiversité ou les sols. Les méthodes de production qui limitent l'utilisation de ressources (eau, énergie, etc.) et de produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais, etc.) sont plus durables car elles respectent davantage l'environnement.

À la maison, à la cantine ou au restaurant, privilégions autant que possible les produits issus de l'agriculture biologique : elle garantit notamment une utilisation strictement limitée des produits phytosanitaires et autorise seulement les engrais et amendements d'origine naturelle.

20%

La France s'est fixé pour objectif d'atteindre 20% de sa Surface Agricole Utile cultivée en bio d'ici 2020.