

# LES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE

**Les GES (gaz à effet de serre), sont ces gaz qui, provenant de l'activité humaine, produisent un effet de serre qui provoque le réchauffement et le dérèglement climatique. Il existe plusieurs gaz à effet de serre :**

- dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) (*issu notamment de l'agriculture, transports, industrie*)
- méthane (CH<sub>4</sub>) (*issus notamment des élevages bovins et ovins*)
- Protoxyde d'azote (N<sub>2</sub>O) (*issus entre autres des engrais azotés*)
- gaz fluorés (CFC, HFC, PFC, SF) (*issus entre autres de la réfrigération*)

Pour traduire l'impact d'un aliment sur le climat, on convertit les gaz à effet de serre émis par cet aliment sur son cycle de vie en équivalent CO<sub>2</sub>. L'unité commune est le kg eq CO<sub>2</sub>.

Ce sont les **produits d'origine animale qui émettent le plus de gaz à effet de serre**. En effet, pour produire de la viande, il faut produire les céréales pour nourrir l'animal, mais d'abord fabriquer des engrais, importer les céréales ou les engrais...

A noter : Les crustacés, huîtres et coquillages sont intéressants parce qu'ils contribuent à la réduction des GES en absorbant du carbone pour confectionner leur coquille. En revanche, ils seront parmi les premières victimes du réchauffement climatique, car ce dernier entraîne une acidification de l'eau néfaste pour la constitution de ces mêmes coquilles.

Avertissement : le calcul des émissions a été réalisé avec les facteurs d'émissions couramment admis (source ADEME - bilans GES - agribalysse 2013), majorés ou minorés en fonction des critères liés à leur transport, leur saison, leur conservation et préparation (méthode Tableur Carbone CantineR). Ils ne reflètent pas certains choix vertueux (bio, notamment). Les calculs obtenus ne sauraient engager la responsabilité des rédacteurs.

Ils permettent toutefois à chaque restaurateur de situer ses menus dans une échelle, et de pouvoir améliorer la composition de ses menus.

# LE PALMARES DES PRODUITS ET LEURS EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE

## POISSONS et VIANDES

en kg de CO2 pour 1kg de produit brut

Poisson frais issu de la pêche local	1,9
Crustacés frais issus de la pêche locale *	2,6
Poulet, production locale	2,1
Porc, production locale	2,4
Lapin, production locale	2,5
Canard, oie fermiers production locale	2,7
Dinde fermière, production locale	3,1
Agneau, production locale	4,5
Crevette (importées)	9,3
Boeuf, production locale	13,1
Veau, production locale	14,0

## EPICERIE

Farine de blé (et pain)	0,6
Sucre, importé	0,7
Pâtes	1
Huile, production nationale	1,1
Vin, production nationale	1,5
Cacao	3,6

## LEGUMES, CEREALES ET LEGUMINEUSES

en kg de CO2 pour 1kg de produit brut

Fruit ou légume frais de saison produit localement	0,15
Légumineuse, légume sec (Europe et Méditerranée)	0,4
Céréale, production nationale	0,5
Fruit ou légume surgelé	1,1
Riz, importé	3
Fruit ou légume frais hors saison importé	3

## B.O.F

en kg de CO2 pour 1kg de produit brut

Lait entier, production locale	1,1
Oeuf frais, production locale	1,4 (bio) et 2 (cat 1)
Yaourt ou fromage frais	2,2
Crème fraîche, production locale	6,1
Fromage de chèvre, de brebis, ou vache (pâte molle)	6,6
Beurre, production locale	9,1
Fromage de vache à pâte cuite, production locale	12,6