

Les coûts écologiques cachés de notre alimentation



Derrière notre alimentation se cachent des dommages à l'environnement et à la santé qui ne sont pas pris en compte dans le prix de vente

Notre système alimentaire n'est pas sans impact sur l'environnement et la santé. Émissions de GES, perte de biodiversité, augmentation des risques de maladies... Pour matérialiser ces conséquences, des chercheurs ont calculé le coût financier caché derrière notre alimentation. Colossal.

14 000 milliards de dollars. Voilà le coût caché de notre alimentation. Dans une étude publiée en mai 2023 dans *Nature Food*, des chercheurs du King's College de Londres et de l'École polytechnique fédérale de Zurich ont pour la première fois estimé les coûts indirects des dommages causés à la santé humaine et aux écosystèmes par la production alimentaire dans 101 pays. Acidification des sols, consommation d'eau douce, utilisation des terres, risques alimentaires... Soit quinze paramètres.

«Par exemple, quand on produit de la charcuterie, on impacte l'environnement (GES) et la santé (cancers)», explique Romain Espinosa, économiste au CNRS, dans Twitter. Aussi appelés externalités, *«ces coûts sont cachés car ils ne sont pas reflétés dans le prix payé par le consommateur et le producteur n'indemnise pas la société pour ce dommage»*, complète l'expert.

En 2018, pour chaque dollar dépensé par les consommateurs, les chercheurs estiment qu'il est nécessaire d'ajouter en moyenne 1,94 dollar pour obtenir le coût total ou réel de l'alimentation mondiale, soit le double. Mais toutes les régions du monde ne sont pas sur un pied d'égalité face à ces externalités.

Sans surprise, les pays riches sont les plus contributeurs, *«en raison de la composition du régime et de l'apport alimentaire moyen plus élevé»*, soulignent les auteurs. Aux États-Unis, 4 380 \$/personne/an, en Éthiopie, 740 \$/personne/an, cinq fois moins. Ramenées au produit intérieur brut (PIB), ces disparités révèlent un fardeau économique lourd pour les pays à faible revenu, pour qui les externalités représentent jusqu'à 102% de leur PIB, contre seulement 7% pour les pays à revenu élevé.

Autre enseignement, tous les aliments ne se valent pas en termes de coûts indirects, les produits d'origine animale pesant le plus lourd dans la balance. Au niveau mondial, ils sont responsables de 70% des externalités, dont 51% pour la production et la consommation de viande uniquement. En deuxième position arrivent les céréales qui contribuent à 13%

aux coûts cachés, une part qui augmente pour les pays à bas revenu dont les régimes reposent fortement sur ces cultures.

Le coût caché colossal de notre alimentation

Modèles de production et d'élevage, utilisation des ressources naturelles et consommation : notre alimentation a de nombreuses conséquences sur la santé humaine et sur l'environnement. Dans une nouvelle étude, des chercheurs ont quantifié le coût financier que représentent ces impacts parfois méconnus.

Derrière notre alimentation...



...des impacts coûteux pour la société et l'environnement

14 000 milliards \$

Coûts environnementaux et sanitaires de l'alimentation mondiale en 2018

soit **17%** du PIB mondial



Derrière chaque dollar dépensé, il faut ajouter près de 2\$ supplémentaire pour prendre en compte ces impacts et obtenir le coût réel de notre alimentation

Les pays riches sont les plus gros contributeurs

Amérique du Nord & Océanie

4 200\$

en moyenne, par an et par habitant



Asie du Sud & Afrique subsaharienne

1 100\$

en moyenne, par an et par habitant



La viande, première responsable des coûts indirects

Contribution au total des externalités monétarisées liées à la production du régime alimentaire (%)



Un régime végétarien permettrait de diviser par deux le coût de notre alimentation...

Supprimer les produits animaux de notre régime alimentaire permettrait d'économiser

7 300 milliards \$
par an



dont **4000 milliards \$** seulement pour la viande rouge

... limiterait son impact environnemental

Empêcher la perte de **155 000 espèces**

Réduire nos émissions de CO2 équivalent d'environ **4,5 gigatonnes**



... et constituerait un atout pour la santé

2/3 Risques réduits de maladies liées à la consommation



Source des bénéfices pour la santé humaine d'un régime limité en viande

1/3 Production alimentaire moins impactante sur l'environnement

Alors, quelles solutions? Les chercheurs ont calculé les variations engendrées par différents régimes alimentaires comprenant des apports différents en produits d'origine animale, légumes, protéines d'insectes ou encore aliments transformés à base de plantes. Ils estiment ainsi que l'exclusion de produits d'origine animale permettrait de générer une réduction des externalités de 7 300 milliards de dollars par an, dont 4 000 milliards de dollars pour la seule suppression de la viande rouge.

Concrètement, un régime végétarien permettrait de diminuer la consommation d'eau douce et l'utilisation des terres, tant pour l'élevage que pour les cultures fourragères. Un bénéfice pour la préservation des espèces, mais aussi un risque réduit d'insécurité alimentaire causée par les potentielles pénuries d'eau. Exclure les régimes carnés serait à l'origine d'une baisse de 4,5 gigatonnes de CO2 équivalent, permettant de remplir à lui seul l'objectif de réduction carbone lié à l'alimentation.

Bruno Bourgeon, président d'AID <http://www.aid97400.re>

D'après Novéthic du 16 Juin 2023 <https://www.novethic.fr/actualite/environnement/agriculture/isr-rse/biodiversite-sante-climat-le-cout-cache-colossal-de-notre-alimentation-151575.html>