

# Le dîner de Noël à 15 litres de pétrole

PAR PIERRE OZER ◀ chargé de recherche à université de Liège et DOMINIQUE PERRIN ◀ chercheur à la faculté des sciences agronomiques de Gembloux.

**E**n cette semaine de Noël, et alors que le réchauffement climatique et la concentration en dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) occupent une place croissante dans le débat politique et la préoccupation des citoyens, nous avons décortiqué les publicités de notre hypermarché le plus proche pour préparer le repas familial tant attendu.

Et voici ce que nous avons pu concocter pour huit personnes avec, entre parenthèses, les kilomètres parcourus entre le pays de production et la Belgique (car, oui, la Belgique existe encore) ainsi que les kilogrammes de CO<sub>2</sub> émis uniquement pour le transport aérien intercontinental de ces produits achetés. L'analyse se focalise sur le transport par voie aérienne puisque celui-ci émet, en moyenne, soixante fois plus de CO<sub>2</sub> que le transport par voie maritime. D'abord, pour faire joli, faisons trôner un magnifique bouquet de vingt roses au centre de la table des grands jours. La provenance de ces magnifiques fleurs est kenyane et le mode de transport est aérien (6550 km, 5,2 kg de CO<sub>2</sub>).

Le décorum bien planté, commençons par un velouté d'asperges aux langoustines. Le légume vert nous vient directement du Pérou par avion (10500 km, 12,5 kg de CO<sub>2</sub>) et les langoustines ont été acheminées, une fois décortiquées et congelées, par bateau depuis l'Indonésie (14000 km). Remarquez que, du point de vue des émissions de CO<sub>2</sub>, il est encore préférable d'acheter des langoustines élevées en Asie du sud-est plutôt que ce même crustacé pêché en Écosse – quel paradoxe! En effet, ce dernier, une fois attrapé dans les eaux européennes, va faire un périple extraordinaire par bateau jusqu'en Thaïlande d'où, une fois décortiqué, il retournera sur le marché européen (33000 km). Une délo-

calisation due au fait que nous préférons, en cette veille de Noël tout comme les 364 autres jours de l'année, acheter des crustacés décortiqués. Et comme 70% des consommateurs européens ont opté pour ce gain de temps...

Après deux bonnes bouteilles de Sauvignon blanc chilien (11900 km) à la robe jaune pâle, attaquons le plat de consistance.

Bien décidés à offrir un mets «exotique» à nos chers convives, nous avons longtemps

**D'abord, pour faire joli, faisons trôner un magnifique bouquet de vingt roses au centre de la table. La provenance de ces magnifiques fleurs est kenyane et le mode de transport est aérien : 6550 km, 5,2 kg de CO<sub>2</sub>.**

hésité entre le springbok – cette belle antilope – de Namibie (8300 km), le kangourou australien (16700 km), l'autruche d'Afrique du Sud (8900 km), la biche ou l'agneau de Nouvelle-Zélande (18700 km), le bison canadien (5600 km) ou le simple râble de lièvre d'Argentine (11300 km). Un peu perdus, nous nous sommes finalement engagés à faire un simple steak-frites-salade bien belge.

Sous le titre «on en a pour son argent», notre hypermarché nous offre, en effet, un steak de bœuf argentin venu par avion (11300 km, 14,5 kg de CO<sub>2</sub>) à un prix 30% inférieur à celui bien de chez nous, élevé dans nos prairies ardennaises... Comment résister? Pour les frites faites maison, nous achetons des pommes de terre labellisées «bio» qui viennent du sud de la France par camion.

Quant à la salade, elle vient d'Espagne. Alors, l'espace d'un instant, je m'interroge... Pourquoi dit-on que c'est le plat traditionnel belge par excellence? Mais ce questionnement futile se dissipe rapidement car je dois penser rapidement à

ouvrir les bouteilles de cabernet sauvignon californien (8900 km), une vraie merveille dont l'attaque en bouche est ronde et corsée. Et c'est mon épouse qui se chargera du dessert tant attendu.

Une salade de fruits réalisée exclusivement avec les fruits frais en promotion trouvés au magasin. Tenez-vous bien, il s'agit de poires nashi de Corée-du-Sud, de mangues, papayes, figues et melons charnents du Brésil, de fruits de la passion de Colombie, de grenades des États-Unis, de fraises d'Israël, d'ananas du Costa Rica, de cerises d'Argentine et de caramboles de Malaisie. Elle décide d'y ajouter deux kiwis de Nouvelle-Zélande, une orange d'Afrique du Sud et une pomme belge pour que tous les continents soient représentés dans le même récipient.

Evidemment, alors que nous approchons de Noël et que, peut-être, comme l'année dernière, il fera toujours 10°C dehors et que nos jeunes bambins s'inquiéteront à l'idée de ne pas avoir matière à faire une seule boule de neige, un tel dessert a un coût : une distance cumulée de 126000 kilomètres et une facture approximative de 9 kg de CO<sub>2</sub> émis. Là-dessus, nous déboucherons une bouteille de mousseux blanc de Tasmanie, une île au sud de l'Australie (17100 km).

In fine, fleurs et vins compris, la distance totale parcourue par tous ces produits est de 209000 kilomètres, plus de cinq tours du monde, avec les émissions de 41,3 kg de CO<sub>2</sub>. Cela équivaut aux émissions de dioxyde de carbone d'un véhicule ordinaire parcourant la distance de 258 kilomètres, soit approximativement 15 litres d'essence pour moins de six kilogrammes de nourriture ! Pourtant, avec un joli bouquet de houx au centre de la table, une dé-

licieuse soupe au potiron en entrée, suivie du même steak-frites-salade à base de produits locaux, une salade de fruits – sans fraises, cerises... venues par avion – et des vins français nous permettraient de diminuer de plus de 80% les émissions de CO<sub>2</sub> dues au transport. Veiller à ce que nous mettons dans notre assiette fait partie des multiples petits actes citoyens que nous pouvons poser pour diminuer notre empreinte écologique.

Le transport de marchandises par voie aérienne était de deux milliards de tonnes kilomètres transportées en 1960. En 2006, ce chiffre est passé à 150 milliards. Et la part des émissions de CO<sub>2</sub> due aux transports aériens s'accroît chaque année.

En Belgique, comme ailleurs en Europe, un supermarché scande «Vivez comme vous voulez», un autre clame «Et tout devient possible». Nous en sommes intimement convaincus. Et si nous, consommateurs, n'achetons plus de cerises d'Argentine, de fraises d'Israël ou de myrtilles du Chili en hiver, ils n'en proposeront plus.

Ensemble, nous pouvons forcer le changement. Et tout cela sans réellement perdre de notre confortable qualité de vie. Mais pour que le consommateur s'y retrouve, il faut l'aider à faire son choix en connaissance de cause.

Avant que le laborieux étiquetage CO<sub>2</sub> promis par tant de supermarchés soit opérationnel, nous en appelons aux autorités européennes pour qu'elles légifèrent en la matière et imposent aux distributeurs l'application de logos (rouge pour l'avion et bleu pour le bateau, par exemple) indiquant, en plus du pays de provenance, systématiquement et clairement le mode de transport utilisé pour le transport intercontinental de ces marchandises. Le logo «maison verte» pouvant indiquer une provenance «locale» d'un aliment.

# Vivement la revanche des moches!

PAR FATIMA AÏT BOUNOUA ◀ professeur de français et chroniqueuse pour le magazine *Fumigène*.

**L**heure de la revanche des moches a-t-elle sonné? C'est ce qu'on a pu lire un peu partout depuis la série *Le Destin de Lisa* diffusée sur TF1, adaptation allemande de *Betty, la féa (la moche)*, un succès au Mexique. La France ne va pas tarder à en faire une version française.

Ces séries sont présentées comme autant de preuves d'un changement de mentalités. Le public en aurait assez de voir des «beaux gosses» à la télé, des bombes qui ne ressemblent à personne même pas à eux-mêmes puisqu'ils sont sublimés par les maquillages, lumières et autres... Les réalisateurs répondraient donc simplement à cette envie de voir des «héros» plus communs voire laids, pour que le public puisse s'identifier à ces «vrais gens» et plus encore à des personnes plus laides qu'eux qui vont réussir à s'imposer malgré leur physique désavantageux. N'est-ce pas rassurant de voir une série où «la gentille

laide» s'en sort? Des séries révolutionnaires qui remettraient en cause la société de l'image? Bien au contraire. *Le Destin de Lisa* est intéressant car les producteurs ne poussent pas le concept jusqu'au bout. En fait, Lisa reste une jolie fille «dégusée» en moche, sachant que les «signaux» de la fille moche sont simplement : un appareil dentaire, un faux-cul et des lunettes. Il lui suffira donc pour devenir «belle» de retirer ses lunettes, son appareil et de maigrir. C'est toujours une «laideur relative» tout à fait réversible.

Les sites sur Internet, les magazines people raffolent d'ailleurs de ces photos avant-après, tel le vilain petit canard transformé. Tout se passe comme si on ne pouvait pas faire autrement, le personnage doit pouvoir changer. C'est même l'aboutissement de son parcours initiatique.

Aussi ces séries ne sont pas différentes des émissions de télé-réalité comme *Miss Swan*, où on «transforme» grâce à la

magie du bistouri un «pauvre laideron qui ne se supporte plus» en belle femme... Avec toujours les mêmes critères de beauté : une beauté standardisée (gros seins, grosses lèvres, taille fine, fesses bombées, chevelure soyeuse, dents blanches et alignées, etc.). Ainsi transformée, l'ex-laide est «relâchée» avec la promesse d'une nouvelle vie...

Pourquoi alors ne pas pousser le concept de ces séries jusqu'au bout et prendre une actrice vraiment moche? Une «tronche» atypique considérée (au début) comme laide? Parce que les «tronches», on finit toujours par s'y faire et elles finissent même par être belles! Le risque c'est qu'elles remettent réellement en cause nos critères esthétiques.

Or les séries actuelles ne remettent pas en cause un système, elles le servent. L'héroïne sera heureuse lorsqu'elle aura atteint le physique standard. Elle est une femme «en travaux»! Alors ces séries sem-

blent condamnées à être artificielles, prônant deux messages contradictoires : ce qui compte c'est la beauté intérieure, nous allons le montrer avec la gentille héroïne laide... mais à la fin elle réussit, non pas à se faire accepter telle qu'elle est, mais parce qu'elle change, elle devient comme les autres.

Il n'y a donc pas de revanche des moches, il n'y a qu'une utilisation de la laideur comme ressort dramatique. Au fond, les critères de beauté sont même devenus encore plus restreints, et si on fait une place aux moches, si on s'intéresse à elles c'est simplement pour les voir se «transformer», pour étudier combien de temps, de sacrifices, de chirurgie, de relookage il faudra pour les faire entrer dans la norme... A quand le retour des «gueules» à la Gabin, seule alternative à une véritable révolution esthétique?

[http://www.myspace.com/ait\\_bounoua](http://www.myspace.com/ait_bounoua)