



ÉTUDES DE CYCLES VITAUX Un simple hamburger

traduit de World Watch

**C'est juste un steak haché et un petit pain, n'est-ce pas ?
D'accord, ajoutez des cornichons, des oignons, du ketchup, de la
tomate. Cela reste un menu assez simple. Voilà maintenant
comment il est produit :**

Destin

Les études de cycles vitaux sont censées montrer comment les processus économiques peuvent être modélisés selon les processus naturels – dans lesquels les matériaux et l'énergie sont recyclés efficacement par les organismes vivants de génération en génération. Dans le cas du hamburger, deux choses ne vont pas. Premièrement, il faut dépenser beaucoup plus d'énergie pour fabriquer un hamburger que n'en gagne la personne qui le mange. Deuxièmement, les impacts négatifs – tels que la pollution de l'eau, la hausse de la tension artérielle et les maladies cardio-vasculaires – dépassent de loin la valeur nutritive du produit.



*Photo : Eriko Sugita/REUTERS
©2003*

Matières premières

L'existence du hamburger ne commence pas avec le bétail destiné au steak, ni avec les champs de blé ondoyants qui servent à la fabrication du petit pain. Il faut remonter plus loin, jusqu'à l'herbe et au grain utilisé pour nourrir le bétail... Et à l'eau utilisée pour faire pousser ce grain... Et le pétrole nécessaire à la fabrication des produits chimiques utilisés en agriculture, et le carburant utilisé pour faire fonctionner l'équipement agricole.

Production et distribution

Fabriquer un hamburger dans l'économie planétaire nécessite une énorme quantité de combustibles fossiles, à la fois pour faire

fonctionner l'équipement agricole et pour transporter le grain, le bétail et la viande. Il y a d'abord le carburant utilisé pour les tracteurs et les moissonneuses et pour acheminer le grain aux moulins (pour obtenir la farine qui servira à fabriquer le petit pain) et aux élevages (pour nourrir le bétail). Puis il y a le carburant pour assurer le transport vers les lieux de fabrication, de stockage et les restaurants. Il faut également compter le charbon brûlé pour l'électricité utilisée pour réfrigérer la viande à toutes les étapes suivant l'abattage et pour cuisiner.

Des environmentalistes manifestent contre la surconsommation américaine

Andrew Winning/REUTERS ©2002



La consommation de carburant, pour l'agriculture seulement, est à peu près d'un litre d'essence pour un hamburger de 115 grammes, sans compter le petit pain. En d'autres termes, pour produire un hamburger de 400 calories il faut 8000 calories d'énergie issue de combustibles fossiles. Cela n'inclut pas toute l'énergie utilisée pour transporter le grain, le bétail et la viande sur des milliers de kilomètres, des pâturages (seulement cinq pays produisent la moitié de la viande de bœuf dans le monde) aux consommateurs, ou pour la réfrigérer ou la cuire.

Avant tout cela, il faut tenir compte de la terre elle-même. Pour obtenir cette terre – comme pâturage ou pour cultiver le grain pour la farine ou le bétail – il faut souvent détruire des forêts tropicales ou des prairies.



D'après une estimation, pour chaque portion de 115 grammes de steak haché de bœuf d'Amérique centrale, on détruit 17 mètres carrés de forêt tropicale abritant 75 kilogrammes de plantes et d'animaux vivants. S'il s'agit de viande de bœuf américaine, ce même hamburger aura pour conséquence l'érosion et la perte d'environ 4 kg de terre arable.

S'accompagne parfaitement d'une soupe aux tomates en boîte.

Ensuite, il y a l'eau utilisée pour faire pousser le grain destiné au bétail, sans oublier l'eau bue par le bétail et celle que l'on utilise pour nettoyer les animaux avant de les mettre sur le marché, puis, plus tard pour nettoyer les abattoirs. Il faut plus de 2270 litres d'eau douce pour produire un hamburger de 115 grammes. Un grand cheeseburger utiliserait ainsi 3780 litres. Si l'on additionnait réellement tous ces coûts, le hamburger se révélerait probablement être l'un des produits les plus extravagants sur terre.

