

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOTRE ASSIETTE

Conçue par l'ADEME et l'Inrae, la base de données Agribalyse® permet de connaître l'impact environnemental de nombreux produits alimentaires. Elle prend en compte tout le cycle de vie du produit : comment il a été cultivé, transformé, transporté...

LA BASE AGRIBALYSE, C'EST :

2500 PRODUITS « PRÊTS À ÊTRE CONSOMMÉS »



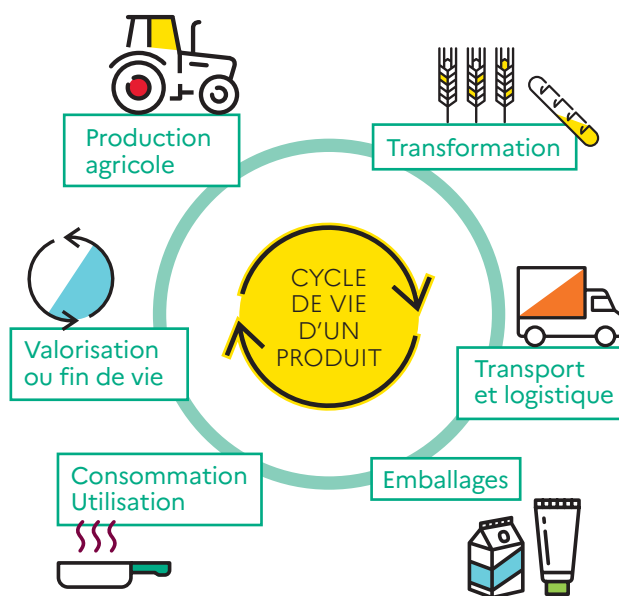
Des produits bruts



Des produits transformés

200 PRODUITS AGRICOLES

16 INDICATEURS PAR PRODUIT



Parmi ceux-ci, l'impact sur :

- **LE CHANGEMENT climatique**
- **L'ÉPUISEMENT des ressources en eau**
- **L'ÉPUISEMENT des ressources énergétiques non renouvelables**
- **L'USAGE/ DÉGRADATION des terres**
- **L'APPAUVRISSMENT de la couche d'ozone**

Le score EF de chaque produit est calculé selon la méthodologie européenne PEF (Product Environmental Footprint). Elle correspond à la moyenne pondérée des 14 indicateurs. Plus le score est faible, plus le produit respecte l'environnement. Les données Agribalyse seront mobilisées avec d'autres indicateurs complémentaires (ex : biodiversité) pour les expérimentations d'affichage environnemental.

Un exemple : le score EF de la fraise



Fraise de saison : **0,32**
vs
Fraise hors saison : **0,71**

+ Plus d'infos sur Agribalyse : <https://ecolab.ademe.fr/agribalyse>

