

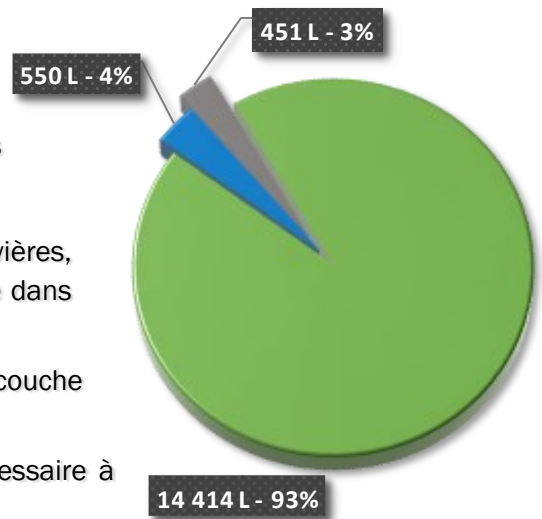
FAUT - IL VRAIMENT 15 000 L D'EAU POUR 1 KG DE BŒUF ?

Origines du chiffre

Ce chiffre provient d'une étude de l'empreinte eau des produits de l'élevage. Il inclut 3 types d'eau :

- ➡ Eau bleue : c'est l'eau puisée dans l'environnement (rivières, lacs, nappes phréatiques). C'est ce type d'eau qu'on utilise dans nos usages quotidiens et pour l'irrigation des cultures.
- ➡ Eau verte : c'est la part d'eau de pluie contenue dans la couche supérieure des sols.
- ➡ Eau grise : c'est une estimation de la quantité d'eau nécessaire à diluer les polluants émis durant la production.

Pour le bœuf, **l'empreinte totale est constituée à plus de 93% d'eau verte.** De plus, ce **chiffre correspond à une moyenne mondiale.** La **moyenne française est de 8 000 L**, soit presque deux fois moins.



Composition de l'empreinte eau d'un kilo de viande de bœuf

Pourquoi les eaux verte et grise posent problème ?

Eau grise

Contrairement aux eaux bleue et verte, **l'eau grise n'est pas une quantité d'eau consommée.** Son inclusion avec les deux autres fait donc débat. De plus, elle ne prend en compte que la pollution due aux fertilisants azotés. **Cette mesure est donc incomplète.**

Eau verte

Bien qu'elle soit une ressource essentielle à l'agriculture, l'inclusion de l'eau verte est également controversée, à la fois sur le plan scientifique et dans le débat public. Les deux principaux arguments contre son inclusion sont :

- ➡ Contrairement à l'eau bleue, **l'eau verte ne peut pas être utilisée autrement que pour l'agriculture.**
L'impact environnemental de son utilisation est uniquement lié à l'occupation des sols, qui est le seul moyen de l'utiliser. Cet impact est donc déjà pris en compte par la mesure d'utilisation des sols.
Inclure l'eau verte revient donc à compter deux fois le même impact.

Quels chiffres utiliser ?

Il est préférable de n'utiliser que **les moyennes françaises de consommation d'eau bleue.**

Mouton	Porc	Bœuf	Lentilles	Maïs	Haricots rouges
464 L	406 L	315 L	157 L	92 L	38 L

EN FRANCE IL FAUT EN MOYENNE 315 L D'EAU POUR PRODUIRE 1 KG DE VIANDE DE BOEUF