

Courtemelon, 1er avril 2013

Votre dossier est traité par :  
Pierre-André Odiet, +41 32 420 74 36, courriel pierre-andre.odiet@frij.ch

## Communiqué de presse

### Production et consommation locales pour une consommation durable

**L'impact environnemental de notre mode de consommation suscite interrogations et débats. D'où proviennent nos aliments ? Quelle est l'énergie grise contenue dans les aliments que j'achète ? Quelle quantité d'eau a été nécessaire à leur production ? Quel volume de gaz à effet de serre ont généré la production, la transformation, le transport et le stockage ? La production et la consommation locales sont-elles en mesure de limiter ces impacts sur l'environnement ? Autant de questions sur lesquelles la FRI souhaite ouvrir le débat et apporter des réponses dans le cadre d'une conférence publique, organisée à Courtemelon le 16 avril 2013 à 20h00.**

Selon une étude conduite à la Haute école des sciences agronomiques forestières et alimentaires de Zollikofen, les trois quarts des personnes interrogées prêtent attention aux labels portés par les produits lors de leurs achats. Si le label BIO séduit une part importante des consommateurs, ces derniers sont également sensibles à la provenance des produits : l'achat de produits régionaux évite les longs transports et donne vie à l'économie locale. La production durable, notion fréquemment utilisée, mais difficile à définir, représente un concept intégrant aussi bien des dimensions sociales, économiques et écologiques qu'une composante temporelle et éthique, requérant une exploitation équitable des ressources et un respect de leur capacité de régénération. Toutefois, il est encore difficile pour le consommateur d'obtenir des informations précises à ce sujet sur les produits qu'il achète.

Souhaitant réunir consommateurs et producteurs pour approfondir la réflexion sur cette thématique d'actualité, la Fondation Rurale Interjurassienne organise une conférence au cours de laquelle trois intervenants apporteront chacun un éclairage spécifique sur le sujet.

Claudia Challandes Binggeli (Office fédéral de l'environnement, Berne), fera le point sur les moyens envisageables pour permettre au consommateur d'apprécier l'empreinte écologique des produits alimentaires qu'il achète. Chercheur à la Haute école des sciences agronomiques forestières et alimentaires de Zollikofen, Jan Grenz présentera les travaux menés et les outils disponibles pour évaluer la durabilité des systèmes de production appliqués sur les exploitations suisses. Enfin, Aline Clerc, collaboratrice à la Fédération Romande des Consommateurs, apportera le regard des consommateurs sur cette thématique.

La conférence sera suivie d'un débat permettant au public, consommateurs et producteurs d'échanger leurs points de vue et de les confronter aux avis des experts. Cette conférence est gratuite et ouverte à toute personne intéressée.

Courtemelon, 18.03.13 / P.-A. Odiet / O. Boillat



Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 420 74 20  
F 41 32 420 74 21  
info@frij.ch  
www.frij.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

Contact :

[pierre-andre.odiet@frij.ch](mailto:pierre-andre.odiet@frij.ch) T 032 420 74 36

[olivier.boillat@frij.ch](mailto:olivier.boillat@frij.ch) T 078 757 08 78

