

PacteClimat

Ma commune s'engage pour le climat



Voici un comparatif

Achats FAVORABLES au climat

Fruits et légumes
Aliments frais et crus
Pommes de terre fraîches
Aliments biologiques
Produits régionaux et de saison
Achats effectués sans voiture
Emissions: 0,75 t CO ₂ /an

Achats DÉFAVORABLES au climat

Viande et produits laitiers
Aliments congelés et transformés
Pommes de terre séchées et frites surgelées
Aliments conventionnels
Produits importés et cultivés en serre chauffée
Achats effectués avec voiture
Emissions: 1,5 t CO ₂ /an

Nachhaltige & Ernährung

Jeder Luxemburger konsumiert durchschnittlich 300 kg tierische Produkte im Jahr. Das ist mehr als das doppelte der Menge, die Ernährungsexperten für angemessen halten. Durch einen Umstieg auf eine pflanzenbetonte Mischkost kann die Menge der freigesetzten Treibhausgase um etwa 15% gegenüber einer einseitig fleischbetonten Ernährung reduziert werden. Zur Produktion benötigt die pflanzenbetonte Mischkost zudem deutlich weniger Fläche und Wasser. Wer komplett auf tierische Lebensmittel verzichten will, kann seine Treibhausgasemissionen im Ernährungsbereich sogar bis um die Hälfte und seinen Wasserfußabdruck um etwa ein Drittel senken.

REGIONAL UND SAISONAL

Die Verbraucher können durch eine verstärkte Nachfrage nach saisonalen und regionalen Lebensmitteln unnötige Transportwege vermeiden und das Klima schonen. Bevorzugen sollte man saisonales im Freiland angebautes Obst und Gemüse, denn dieses setzt bis zu 30 mal weniger Treibhausgase pro Kilogramm frei als in beheizten Treibhäusern angebautes. Saisonale Lebensmittel aus der Region stärken zudem die heimische Landwirtschaft und die regionale Wirtschaft.

Alimentation durable

Chaque Luxembourgeois consomme en moyenne 300 kg de produits d'origine animale par an. C'est-à-dire plus du double de la quantité conseillée par les nutritionnistes. En adoptant une alimentation diversifiée et durable qui repose le plus souvent sur des plats végétariens on peut réduire les émissions de gaz à effet de serre de 15% par rapport à une alimentation dominée par la viande. La production de l'alimentation diversifiée ayant un besoin plus réduit de surface et d'eau. Celui ou celle qui opte pour une alimentation totalement végétarienne, réduit de près de la moitié ses émissions de gaz à effet de serre dans le secteur de l'alimentation et d'environ un tiers son empreinte sur l'eau.

PRODUITS DE SAISON ET RÉGIONAUX

Grâce à une plus grande consommation de produits de saison et régionaux, les longs trajets de transports sont évités et donc en même temps les émissions de gaz à effet de serre. En préférant des légumes et des fruits de saison cultivés en plein air on peut réduire de 30 fois ses émissions de gaz à effet de serre/ kg par rapport à ceux cultivés en serre chauffée. De plus, la consommation de produits saisonniers et régionaux permet de soutenir l'agriculture et l'économie locale.

Hier ein Vergleich:

Klimafreundlicher Einkauf

Obst und Gemüse
Frische und rohe Nahrung
Frische Kartoffeln
Ökologisch erzeugte Nahrung
Regionale und saisonale Nahrung
Ohne Auto gekaufte Nahrung
Emissionen: 0,75 t CO ₂ / Jahr

Klimabelastender Einkauf

Fleisch und Milchprodukte
Tiefgekühlte und verarbeitete Nahrung
Getrocknete Kartoffeln und tiefgekühlte Pommes
Konventionell erzeugte Nahrung
Importierte und im Gewächshaus angebaute Nahrung
Mit Auto gekaufte Nahrung
Emissionen: 1,5 t CO ₂ / Jahr