

Acheter une tomate française peut émettre plus de CO<sub>2</sub> qu'une tomate marocaine.

Oui, tu as bien lu.

On nous dit : « Achetez local, c'est meilleur pour la planète. »

Mais la réalité est plus nuancée.

👉 En plein hiver, une tomate produite en France sous serre chauffée peut avoir un bilan carbone jusqu'à 4 fois supérieur à celui d'une tomate cultivée au soleil au Maroc... et acheminée en camion.

Pourquoi ?

Parce que chauffer du vide pendant des semaines, c'est un gouffre énergétique. Alors que faire rouler un camion plein, c'est parfois plus sobre que ça en a l'air.

⚠ Est-ce que ça veut dire qu'il faut toujours acheter une tomate importée ? Non. Le carbone n'est qu'un indicateur parmi d'autres :

- Qualité nutritionnelle
- Conditions sociales de production
- Impacts sur les écosystèmes
- Saisonnalité
- Soutien à l'agriculture locale

Mais ce que ça montre, c'est que l'intuition est mauvaise conseillère.

- ➡ Local ne veut pas toujours dire bas carbone.
- ➡ Proche ne veut pas toujours dire propre.
- ➡ Le bon sens n'est pas toujours le bon calcul.

🎯 Moralité : pour bien consommer, il ne suffit pas de penser "proximité". Il faut penser contexte. Chiffres. Comparaison.

Parce que la vérité, c'est que l'écologie simplifiée à l'extrême devient... de la désinformation.

-----  
Salut, moi c'est Léandre.

J'aide les entreprises à transformer leur stratégie climat/énergie en levier de performance durable – bien au-delà des écogestes.

Chaque semaine, je partage des retours terrain, des idées concrètes et des inspirations pour une transition écologique utile, ambitieuse et pragmatique.

LinkedIn Article :

[https://www.linkedin.com/posts/leandre-cailleau\\_acheter-une-tomate-fran%C3%A7aise-peut-%C3%A9mettre-activity-7368934312324411392-ECKT](https://www.linkedin.com/posts/leandre-cailleau_acheter-une-tomate-fran%C3%A7aise-peut-%C3%A9mettre-activity-7368934312324411392-ECKT)

