



FICHE

7



J'AIME
L'EAU!



L'EAU ESSENTIELLE
À L'AGRICULTURE

L'EAU QUI NOUS NOURRIT



- Un poisson, ça vit dans l'eau, dit Ondine.
Walter pouffe de rire.
- Quelle trouvaille ! Ondine, tu es un vrai génie.
- Nom d'une marmotte à molette, cesse de te moquer ! rouspète Ondine. Je veux dire qu'on n'a pas besoin de laisser un bol d'eau à un poisson, contrairement à un chien. Le poisson boit celle qui l'entoure !
- Je n'ai jamais pensé au fait que les poissons buvaient de l'eau, murmure Walter. En fait, le poisson, il boit de l'eau, il urine et...
- C'est le cycle de l'eau d'un poisson, l'interrompt Ondine. C'est un tout petit cycle.
- Alors que pour élever un bœuf, poursuit Walter, ça prend des tonnes d'eau. Le « cycle de l'eau » du bœuf, c'est énoooooorme ! Il faut de l'eau pour faire pousser les céréales que le bœuf va manger, de l'eau pour qu'il puisse boire, de l'eau pour le laver, et puis encore de l'eau pour tout le processus qui le transformera en steak !
- C'est la même chose pour faire pousser les fruits, les légumes et les céréales que nous mangeons. Sans eau, il n'y aurait même pas d'agriculture ! ajoute Ondine.
- Dans tout ce que nous mangeons, dit Walter, il y a de l'eau. Si on faisait sécher un melon d'eau, tu verrais qu'une fois séché, il ne resterait presque plus rien. Un melon d'eau contient 95 % d'eau ! Même chose pour un concombre.
- C'est vrai que, séché, il ne doit plus rester grand-chose, murmure Ondine.
- Il paraît que c'est très bon, le melon d'eau séché. Ça a un goût de caramel.
- On essaie ? dit Ondine.

L'EAU ET LES ALIMENTS

💧 Le pourcentage d'eau dans les aliments :

- Melon d'eau : 95 %
- Laitue : 95 %
- Lentilles cuites : 95 %
- Concombre : 95 %
- Tomate : 90 %
- Pomme de terre : 78 %
- Pain : 30 %
- Miel : 20 %

💧 La quantité d'eau dans les aliments est très variable. Disons simplement qu'il y en a de 10 à 20 % dans les céréales, de 65 à 70 % dans les viandes et chairs d'animaux, de 80 à 90 % dans les fruits et légumes frais, et qu'il y en a plus dans les aliments cuits dans l'eau que dans ceux qui sont grillés.

💧 L'agriculture d'aujourd'hui utilise 70 % de l'eau douce consommée sur la planète. D'ici 2050, il faudra doubler la production agricole pour répondre aux besoins des habitants de la planète. Il faudra alors le faire avec le moins d'eau possible pour ne pas épuiser nos ressources.

💧 Une part de plus en plus importante de l'agriculture sert uniquement à alimenter le bétail (bœuf, porc, agneau). En mangeant moins de viande rouge, on contribue à la diminution de la culture intensive et, en même temps, à une diminution de l'utilisation de l'eau.

💧 Pour toutes les étapes nécessaires entre le champ et notre assiette, il faut plus de 15 000 litres d'eau pour produire un seul kilogramme de viande de bœuf!

💧 Déjà, des scientifiques travaillent à des solutions! En Israël, où l'eau est rare, on a inventé la technique du goutte-à-goutte qui apporte aux plantes la quantité d'eau dont elles ont besoin, et pas plus, sans en gaspiller. C'est une forme de micro-irrigation réglable et constante.



SAVIEZ-VOUS QUE...

... le calcul de l'eau virtuelle pourrait aider à diminuer les pénuries d'eau dans le monde? Quand on vend une plante d'un pays à un autre, on vend aussi indirectement l'eau qui a servi à la faire pousser... Et dans certains pays, les cultures de plantes nécessitant beaucoup d'eau (par exemple la production du coton) ont asséché des lacs immenses! Ainsi, en favorisant la culture des plantes moins gourmandes en eau là où il pleut très peu, on diminue la quantité d'eau virtuelle vendue avec la plante et les réserves d'eau s'épuisent moins vite!