

## Matières premières d'une pizza

Dans ce chapitre, nous allons nous intéresser aux matières premières. Nous verrons qu'elles représentent une part du coût de production et nous commencerons à analyser leur impact environnemental.

Le terme **matières premières** désigne les produits extraits de la nature, à l'état brut, qui vont souvent nécessiter une transformation avant de pouvoir être utilisés. Les produits agricoles comme le blé, le riz ou le maïs sont des matières premières.

Ces matières premières peuvent être utilisées pour obtenir un **produit fini**. Les produits finis sont le résultat d'un processus de transformation et de fabrication, qui part d'une ou de plusieurs matières premières pour aboutir aux produits que nous achetons dans le commerce. La pizza, par exemple, est un produit fini, prêt à la consommation, composé de plusieurs matières premières.

Cinq milliards de pizzas sont consommées chaque année dans le monde, de quoi recouvrir de pizzas la totalité du lac Léman, ou 70 000 terrains de foot !

Prenons la pizza Margherita, une des pizzas préférées des consommateurs. Si je veux la fabriquer moi-même, de quels ingrédients ai-je besoin, et quelles sont les matières premières qui se cachent derrière ?

Pour commencer, il faut préparer la base de la pizza, c'est-à-dire la pâte. Pour cela nous avons besoin de farine. La matière première est donc le blé. Nous avons également besoin d'eau et de levure.

Sur la pâte, on va ensuite étaler de la purée de tomate, dont la matière première est, bien évidemment, la tomate.

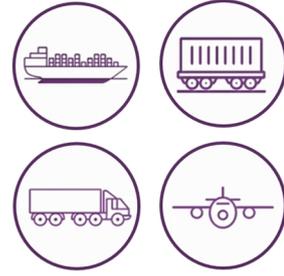
Enfin, nous avons besoin de mozzarella, un fromage produit à partir de lait de vache.

Pour résumer, la pizza Margherita fait appel à trois matières premières principales : le blé, la tomate et le lait. Ces matières premières ont été transformées en farine, purée de tomate et mozzarella. Chaque matière première a suivi son propre parcours pour être transformée en ces ingrédients, de la ferme aux magasins, en passant par l'usine ou l'atelier de fabrication.



## ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DES MATIÈRES PREMIÈRES DE LA PIZZA

Le lieu de consommation des produits finis peut être éloigné, voire très éloigné du lieu de production de leurs matières premières. Le pays consommateur va parfois importer des matières premières, soit parce qu'il ne les produit pas lui-même en quantités suffisantes, soit pour des raisons de coûts de production, quand il est plus avantageux de les faire venir d'un autre pays. Naturellement, l'importation de matières premières a des conséquences environnementales, puisqu'il faut les transporter.

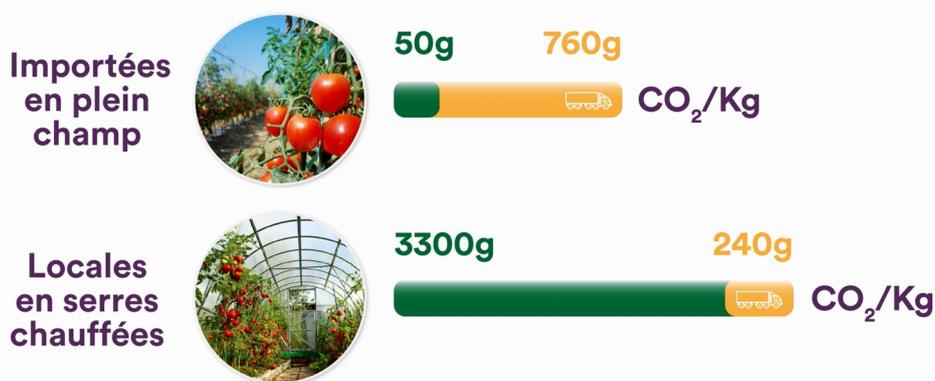


Reprenons l'exemple d'une pizza en Suisse.

La production de blé suisse ne suffit pas à couvrir les besoins du pays, la moitié du blé consommé est donc importé. La farine utilisée pour préparer la base de la pizza peut donc avoir comme matière première un blé produit en Suisse, mais il est possible qu'il vienne d'un autre pays d'Europe ou bien d'Amérique du Nord. S'il vient de loin, son transport pèsera dans le bilan écologique.

Voyons maintenant le deuxième ingrédient : la tomate. Ici encore, la production de tomates en Suisse ne suffit pas à couvrir tous les besoins. Des tomates sont donc importées, principalement de l'Union Européenne. Ce transport a un impact sur l'environnement, surtout si les tomates sont transportées fraîches en camions réfrigérés.

La culture des tomates est également assez gourmande en eau : il en faut 50 litres pour produire 1 kilo de tomates. Et une culture dans des serres chauffées, comme c'est le cas aux Pays-Bas, peut décupler la consommation d'énergie et les émissions de CO<sub>2</sub>. Ainsi, des tomates produites localement mais sous serres chauffées auront un impact environnemental bien plus élevé que des tomates importées mais produites à température ambiante.



Autre ingrédient phare de la pizza Margherita, la mozzarella, produit typiquement italien. Cet ingrédient peut donc venir d'Italie. Mais il peut aussi avoir été produit en

# alimentarium academy

Suisse ou importé depuis d'autres pays de l'Union Européenne ou des États-Unis, le plus gros producteur mondial. Pour plusieurs raisons, comme le prix. Et comme les tomates, la mozzarella a besoin d'être réfrigérée pendant le transport.

De plus, l'élevage des vaches qui produisent le lait a un impact environnemental, avec une consommation d'eau importante et émission de gaz à effet de serre.

Faire cet état des lieux des ingrédients et des matières premières utilisés dans la fabrication des pizzas nous permet donc d'avoir une première estimation de leur impact sur l'environnement.

Ainsi, les ingrédients nécessaires pour fabriquer une seule pizza seraient à eux seuls responsables, par exemple, de l'émission de près de 300 grammes d'équivalent-CO<sub>2</sub>, c'est-à-dire autant que de rouler en voiture pendant plus de 2 kilomètres.

