

Quel menu pour ce soir?

Alexandra Meinherz et
Timothée Olivier
Unipoly



Mon idée était de préparer quelque chose de végétarien pour les amis que j'allais inviter ce soir, mais les offres du supermarché du coin ainsi que mon budget restreint d'étudiante m'ont obligés à changer le menu: fini l'idée du bel assortiment de salades de saison et du couscous de légumes

d'antan, la viande était beaucoup moins chère... ce sera spaghettis bolo. Tant pis, c'est bon aussi.

Très étonnée par le fait d'avoir payé de la viande moins chère que des légumes, j'en parle à mes amis. Comment est-ce possible? Produire le fourrage pour les animaux correspond à produire des légumes, non? Mais pour produire de la viande à partir du fourrage, il faut beaucoup plus de travail. Et tout cela à bas prix: les sols bon marché pour le fourrage se trouvent au Brésil. Il fait chaud au Brésil. Très chaud. Donc il faut de l'eau. Beaucoup d'eau. Afin d'éviter des récoltes minables, on utilise du soja transgénique, des herbicides, des pesticides, bref, j'en passe. Tout le monde connaît l'histoire. Un bœuf malade recevra ensuite des antibiotiques, il sera traité aussi bien que mon tabouret

utilisé ce soir, inutile de décrire tous les détails ici, ce n'est pas ça qu'on cherche, surtout que j'ai prévu de la viande pour ce soir.

Nous rigolons bien. Enfin... rire jaune. Oui, l'envie face aux spaghettis bolo de ce soir s'enfuit après cette discussion. Heureusement, je peux compter sur mes amis. La prochaine fois, nous préparerons quand même un plat sans viande: Il existe de multiples possibilités pour acheter des légumes frais et bon marchés! Les paniers du paysan, le marché interne à la ferme, le maraîcher à l'Université et à l'EPFL, les marchés en ville, les possibilités sont nombreuses et un assortiment frais, local et peu cher est toujours de mise. Je vais me renseigner. Manger, c'est ce que nous faisons si naturellement tous les jours, sans penser aux impacts

que notre mode de consommation cause. Une petite réduction — ou une consommation plus intelligente, c'est à dire plus locale — de viande peut être le début d'un grand changement. Les spaghettis bolo c'est bon! Mais pour la prochaine soirée, ce sera vraiment couscous et légumes d'antan.

Un tel changement sera proposé par les cafétérias de l'UNIL et de l'EPFL: le 20 mars prochain, c'est la journée mondiale sans viande, et tel sera également le cas sur le campus. Simplement pour changer, découvrir de nouveaux plats, oser goûter, être ouvert aux changements. Les étudiants sont des gens ouverts d'esprit non? Soyons un peu plus responsables en mangeant moins de viande, sans pour autant la bannir. ☹