

# Le 20 mars, une pause à l'occasion de la Journée sans viande!

→ ALIMENTATION: A l'occasion de la Journée internationale sans viande, Unipoly organise le 20 mars conjointement avec l'UNIL et l'EPFL une journée sans viande dans les cafétérias et restaurants du campus. Les restaurateurs se sont engagés à exclure la viande des plats servis ce jour-là. Trois autres journées sont prévues en 2014.

Aurore Nembrini  
Campus durable

## POURQUOI UNE JOURNÉE SANS VIANDE?

Selon un rapport de la FAO<sup>1</sup> (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) paru en septembre 2013, l'industrie de la viande est responsable de 14.5% de toutes les émissions de gaz à effet de serre d'origine anthropique, les bovins représentant 65% de ces émissions. La production de viande est également une des causes majeures de la déforestation, du gaspillage et de la pollution accrue de l'eau. A cela s'ajoutent des questions d'éthique, de bien-être animal ou de santé.

L'objectif de cette journée est de sensibiliser les étudiants et les collaborateurs de l'UNIL et

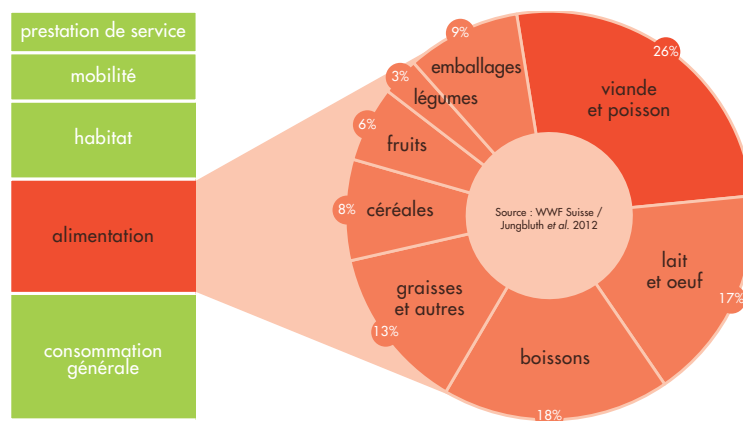
de l'EPFL aux impacts environnementaux liés à la consommation de viande.

## QUEL EST L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOTRE ALIMENTATION?

L'alimentation représente en Suisse 33% de notre impact environnemental. La consommation de viande est responsable de 25% de l'ensemble de l'impact sur l'environnement (Jungbluth et al, 2012/ WWF Suisse).

## COMMENT CHOISIR: VIANDE OU LÉGUMES?

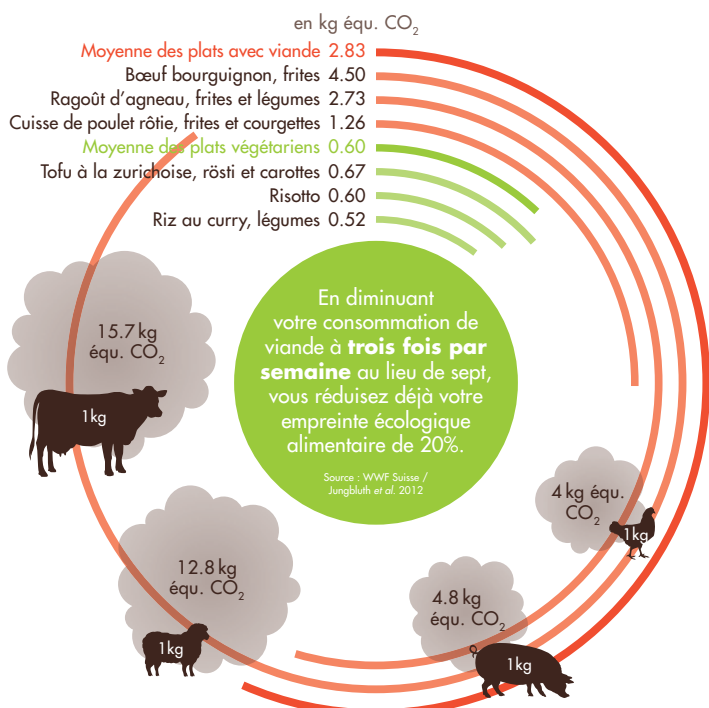
Cette journée n'a pas pour but d'abolir la viande dans l'assiette, mais d'attirer l'attention sur son impact environnemental. Un plat végétarien génère en moyenne près de 5 fois moins d'émissions de gaz à effet de serre qu'un plat avec viande. Ceci dit, choisir la



© REPRO - CENTRE D'IMPRESSION

viande que l'on consomme peut également avoir un impact non négligeable. En effet, la viande de poulet et de porc génère trois fois moins d'impact que celle de bœuf, que ce soit en termes de CO<sub>2</sub> ou de consommation d'eau (voir illustration).

En résumé, pour des raisons touchant tant l'environnement que la santé, il vaut mieux manger moins de viande, mais aussi de meilleure qualité et locale! Cela s'applique également aux légumes et aux fruits: privilégier une consommation locale et de saison permet de diminuer l'impact environnemental et de mieux se nourrir en se faisant plaisir, avec des aliments qui ont du goût et produits éthiquement. ☺



## PLUS D'INFORMATIONS:

↔ [unipoly.epfl.ch](http://unipoly.epfl.ch)

<sup>1</sup> Tackling Climate Change through Livestock, FAO, sept. 2013 ([http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/publications/tackling\\_climate\\_change/index.htm](http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/publications/tackling_climate_change/index.htm)).