

Journée de la recherche de la Faculté des Lettres (15.3.2024)

Table ronde *Campus en transition*

« L'alimentation à l'Assemblée de la transition »

Frédéric Amsler

Les pages qui suivent n'émanent pas d'un spécialiste des questions environnementales liées à l'alimentation et ne cherchent pas à faire le point sur les problèmes hautement complexes de la production, de la distribution et de la consommation de nourriture, mais proviennent plus simplement d'un membre de l'Assemblée de la transition écologique et sociale de l'UNIL qui s'est intéressé au thème de l'alimentation et se fait l'écho de débats qui ont eu lieu à cette occasion.

Pour mettre cette problématique en contexte, il convient de rappeler que l'alimentation ne faisait pas partie des thèmes imposés à l'Assemblée, mais que celle-ci a elle-même choisi d'en traiter et qu'elle lui a consacré une session thématique entière<sup>1</sup>. L'alimentation est donc apparue d'emblée comme un thème d'importance majeure et s'est avérée être un sujet fort sensible. Ce n'est d'ailleurs sans doute pas un hasard si l'alimentation se trouve, depuis des années déjà, sous la haute surveillance de la Direction et des associations d'étudiants.

Avant d'aborder la problématique, il est nécessaire de mentionner quelques chiffres pour donner une idée de l'impact environnemental de l'alimentation à l'UNIL<sup>2</sup>.

Les différents restaurateurs sur le campus ont servi 158'256 plats entre le 1.9.22 et le 22.3.2023, soit environ 2'500 repas par jour. Pour l'année 2019, la plus récente pour laquelle l'Assemblée disposait d'un chiffre annuel, cela représente 2'150 tonnes de nourriture achetée sur le campus. Ces chiffres importants ne représentent cependant qu'un peu moins du tiers de toute la nourriture consommée sur le campus. Inutile de préciser que l'alimentation amenée sur le campus par les particuliers échappe évidemment aux statistiques de l'UNIL.

Ces 2'150 tonnes représentent en 2019 un peu plus de 5% des émissions à effet de serre de l'UNIL. Si on extrapole un peu en y ajoutant les deux autres tiers de la nourriture consommée sur le campus, l'alimentation représenterait environ 16% des émissions à effet de serre de l'UNIL.

Sur les 158'256 plats vendus sur le campus entre le 1.9.22 et le 22.3.2023, on relève les proportions suivantes :

49% d'étudiantEs, dont 37% végétariens

32% du personnel, dont 31% végétariens

19% de visiteurs, dont 31% végétariens

Deux remarques : la part de végétariens est à peu près égale dans les trois catégories, avec peut-être une tendance à la hausse chez les étudiantEs.

Compte tenu des grandes différences de nombre entre ces trois catégories, il semble permis d'affirmer que leur recourt respectif à l'offre de restauration est inversement proportionnel à leur importance numérique, ce qui laisse penser que les plats proposés sur le campus sont probablement trop chers pour de nombreux étudiantEs.

---

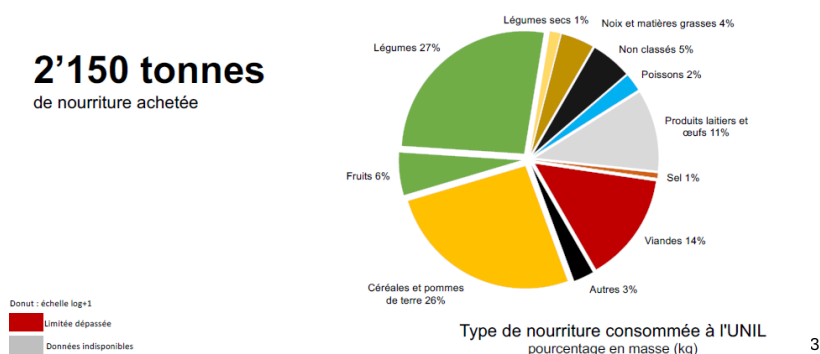
<sup>1</sup> Voir Assemblée de la transition, *Rapport final* remis à la Direction de l'UNIL en septembre 2023, p. 24 (disponible en ligne : <https://wp.unil.ch/assemblee-transition/le-rapport/>).

<sup>2</sup> Tous les chiffres proviennent du Document préparatoire à la session sur l'alimentation. Toute la méthodologie à l'arrière-plan de ces chiffres se trouve dans Camille GILLOOTS et Cecilia MATASCI, *Le Donut de l'UNIL : un outil de navigation pour la transition écologique et sociale* (disponible en ligne : <https://www.unil.ch/centre-durabilite/home/menuinst/publications/articles-rapports/le-donut-de-l-unil.html>)

## L'ALIMENTATION À UNIL

L'ANALYSE SUR LA BASE DES DONNÉES CONCERNANT L'ANNÉE 2019

**2'150 tonnes**  
de nourriture achetée



3

Comme l'indique le schéma ci-dessus, sur les 2'150 tonnes de nourriture achetée sur le campus, il y a 14% de viande, soit tout de même 301 tonnes.

Or ces 14% de viande sont responsables de 56% des émissions à effet de serre, de 59% de l'empreinte sur la biodiversité, de 64% de l'empreinte d'azote et de 21% de l'empreinte hydrique.

Il est donc clair que la viande a un impact environnemental très négatif et de loin le plus négatif comparativement aux autres aliments.

Sur la base de ces quelques éléments, l'Assemblée a proposé six objectifs en lien avec l'alimentation, qui se déclinent ensuite en pistes d'action :

**10.** Proposer dans les restaurants, cafétérias et distributeurs du campus une offre alimentaire saine et de qualité, suivant les critères de l'Organisation mondiale de la Santé, avec le meilleur nutriscore, d'ici la rentrée 2024. *4 pistes d'actions*

**11.** Réduire les emballages en plastique et en aluminium. *1 piste d'action*

**12.** Proposer une offre alimentaire incluant des produits bio et de saison provenant de Suisse. *8 pistes d'actions*

**13.** Internaliser tous les services de restauration et épiceries, d'ici 2032. *2 pistes d'actions*

**14.** Proposer un plat végétarien ou végétalien à CHF 3.- pour les étudiant-es, d'ici la rentrée 2024.

**15.** Réduire de 27% à 5% le poids total des aliments d'origine animale proposés à l'UNIL d'ici la rentrée 2028. *5 pistes d'actions.*<sup>4</sup>

Comme il est facile de le deviner, la discussion au sein de l'Assemblée s'est largement focalisée sur la viande, la question étant de savoir, à l'objectif 15, si le campus de l'UNIL devait ou non devenir végétarien.

Finalement, l'Assemblée a opté pour une réduction forte, étalée sur plusieurs années, de manière à passer d'un jour végétarien hebdomadaire à un seul jour carné par semaine. Cet objectif a été validé par la Direction dans son CAP 2037, mais avec un plus grand étalement dans le temps.

En termes absolus, l'impact soit d'une réduction forte, soit d'une suppression de la viande ne sera pas énorme. Mais le débat a revêtu une dimension symbolique intéressante.

<sup>3</sup> Assemblée de la transition. Document préparatoire.

<sup>4</sup> Assemblée de la transition, *Rapport final*, p. 14-15.

L'alimentation est un sujet sensible, car il concerne ce qui entre dans notre corps et touche donc à notre intimité. Autrement dit, l'Université a-t-elle le droit de s'immiscer de la sorte dans notre sphère privée ?

A y regarder d'un peu plus près, cette manière d'appréhender la question néglige une part importante de construction sociale. Qui peut nier que notre alimentation est façonnée par des représentations symboliques ? Qui peut nier que la viande occupe une place de choix dans cet univers mental ? Depuis la nuit des temps, en effet, la viande (rouge ou poulet), a été tenue pour un aliment de luxe, parce qu'elle implique d'importantes cultures d'aliments végétaux pour nourrir les bêtes et ensuite la mise à mort de l'animal. Avec l'occultation de la mise à mort des animaux dans des abattoirs inaccessibles au public et avec l'extension extra-européenne des terres arables pour la production de fourrage, les éléments problématiques liés à la production de viande sont devenus invisibles. D'aliment goûteux de luxe, elle est devenue un aliment goûteux quotidien, indolore et neutre en termes d'impact écologique, accessible en tout temps à tout un chacun et dont la consommation a explosé en Suisse dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Cette mutation, générée et soigneusement entretenue par l'industrie de la viande, soulève un élément de responsabilité qui déjoue l'idée selon laquelle on pourrait réduire la question de la consommation de viande à un droit individuel inaliénable.

Dès lors, la question du positionnement de l'UNIL par rapport à la viande se transforme. Elle n'est plus de savoir ce que l'Université peut ou non nous contraindre à manger, mais ce qu'elle doit ou non proposer, si elle se veut responsable.

Deux images de l'Université se sont affrontées. L'une considère l'Université comme un laboratoire de nouvelles pratiques sociales et l'autre comme une alma mater au sens propre, qui a pour mission de bien nourrir ses étudiantEs, donc avec de la viande, en leur vendant à midi un repas chaud et équilibré, supposément le seul de la journée.

Les discussions sur ces deux représentations ont été nourries, si l'on ose dire. Les partisans de la viande estiment que l'Université ne devrait pas mettre en jeu son prestige pour changer une pratique agricole ancestrale qui fait vivre de nombreuses personnes dans le canton, à quoi les anti-viande rétorquent que l'Université ne peut pas, sous peine d'incohérence, générer à la fois un discours scientifique prouvant le caractère délétère pour la planète (et pour la santé...) de la production de viande et favoriser sa consommation actuelle excessive. Pour rappel, selon Proviande Suisse, « la consommation par habitant [en Suisse] était de 50,8 kg, avec une part indigène de 82,2 % »<sup>5</sup> en 2022. Soit presque 1kg par personne par semaine, alors que, par ailleurs, la Suisse n'a que six mois d'autonomie alimentaire. A titre de comparaison, « Greenpeace recommande ainsi un maximum d'environ 12 kg de viande issus de l'élevage écologique par personne et par an (soit environ 230 g par semaine) »<sup>6</sup>.

Quant à l'obligation morale pour l'Université d'offrir une nourriture de qualité, elle est très relative car en Occident, et en Suisse tout particulièrement, il n'y a aucun risque de carence en protéines hors viande. Seul le régime végétarien présente toutefois un risque de carence en vitamine B12 qui se trouve dans la viande, les poissons gras, les œufs et le fromage. Le risque véritable se loge plutôt dans l'excès de protéines via les plats préparés, souvent enrichis.

Sur un point, au moins, il y avait un certain consensus, à savoir que la viande artificielle ou les succédanés végétaux de viande n'étaient pas convaincants, ce qui veut dire que le problème de la viande ne saurait être résolu par la technologie.

Bref, on le voit, la viande est un sujet clivant qui peut être appréhendé à différents niveaux, anthropologique, économique, sanitaire, symbolique, etc. Mais les faits sont têtus et la question reste de savoir si le coût environnemental du bon goût de la viande en vaut la chandelle, ou, en l'occurrence, la planète.

<sup>5</sup> <https://www.proviande.ch/fr/la-consommation-de-viande-reste-constante-en-suisse>

<sup>6</sup> <http://forets.greenpeace.fr/elevage-un-pas-de-plus-pour-protoger-lamazonie>