

Alimentation



Les restaurateurs de l'UNIL seront notamment obligés de proposer une journée végétarienne. FLORIAN CELLA

L'UNIL impose moins de viande dans ses restos

Dès la rentrée 2022, l'offre alimentaire du campus sera davantage cadrée. Les maîtres-mots: durabilité, saisonnalité et bien-être animal.

Romarc Haddou

Quel est le point commun entre les amandes américaines, le thon rouge et l'agneau de Nouvelle-Zélande? Ils font partie de la liste des «produits critiques» que l'Université de Lausanne (UNIL) entend bannir des assiettes de ses étudiants et personnels.

La structure profite de la mise au concours de la plupart des lieux de restauration du campus pour rendre obligatoire le respect de son «cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable». Dès septembre 2022, il faudra faire plus végétal, plus durable et plus équitable. «L'alimentation ne doit plus être unique-

ment considérée comme un service que l'UNIL doit fournir à sa communauté. Les comportements face à cette thématique sont porteurs de valeurs culturelles, environnementales et éthiques, auxquelles l'institution doit s'efforcer de réfléchir», défend l'almater. Jusqu'ici, le cadre présenté aux restaurateurs était moins étoffé et, surtout, il n'était pas contraignant. «Il s'agissait de s'approcher d'une ligne, sans obligation. Désormais, il faudra s'engager à respecter ce document», souligne Julien Meillard, adjoint à la direction durabilité et campus.

En premier lieu, l'UNIL entend diminuer la consommation de viande au profit d'autres sources de protéines. Introduite en 2020, la journée végétarienne hebdomadaire est obligatoire, y compris pour les sandwiches, et des prix plus attractifs sur les plats végétariens sont encouragés. Les circuits d'approvisionnement devront être les plus courts possibles avec des aliments produits et préparés localement ou en Suisse, autant que possible. L'accent devra être mis sur la traçabilité et les labels garantissant un respect de l'environnement et du bien-être animal.

«Ce cadre est ambitieux mais tient compte des réalités du marché.»

Julien Meillard, adjoint à la direction durabilité et campus de l'UNIL

Contrôles externes

L'approvisionnement en fruits et légumes dépendra de la saisonnalité naturelle. Par exemple, «on peut facilement trouver des tomates vaudoises mais produites sous serre chauffée: celles-ci sont locales mais hors saison», illustre l'université. Viennent finalement les fameux «produits critiques». Leur production intensive porte atteinte à l'environnement ou à la survie des espèces et ils sont donc bannis.

Citons le bœuf non européen, les avocats non labellisés ou de nombreux poissons tels que le saumon de l'Atlantique Nord et la sardine de Méditerranée. Pour

englober le tout, il s'agira de respecter un équilibre nutritionnel et de limiter le gaspillage et les déchets.

«Ce cadre est ambitieux mais tient compte des réalités du marché. Nous avons par exemple augmenté le pourcentage exigé de produits locaux. Avant, ça n'aurait pas été possible car la production ne le permettait pas, explique Julien Meillard. Des contrôles seront menés par un mandataire externe. Jusqu'ici, il émettait des recommandations en fonction des achats des restaurateurs. Maintenant il garantira le respect des critères.»

Avec ces nouvelles règles, l'UNIL indique répondre à la volonté du campus. «Nous recevons beaucoup de demandes éparées, notamment concernant les allergènes et le végétarisme, voire le véganisme. Deux enquêtes ont aussi été menées pour sonder les attentes de l'ensemble de la communauté», indique Julien Meillard. À noter que, pour l'instant, les plats véganes font l'objet d'une simple recommandation. «C'est encore trop compliqué pour les restaurateurs mais c'est une chose vers laquelle nous allons tendre», imagine le responsable.