



19.09.2011 - 10:27 Uhr

WWF Menu planète: moins de viande c'est mieux pour la nature

Zurich (ots) -

Diminuer sa consommation de viande est dans l'air du temps et joue un rôle décisif si l'on souhaite adopter un mode de vie durable. En effet, les repas végétariens génèrent en moyenne trois fois moins de CO₂ que ceux à base de viande. Le WWF invite donc la population à opter demain pour un Menu planète. Presque 70 000 personnes sont déjà inscrites.

Le nombre de livres de cuisine végétariens vendus augmente très rapidement et dans la gastronomie, les mets sans viande ont le vent en poupe. «Manger moins de viande est certainement l'une des contributions individuelles les plus efficaces à la protection de l'environnement», affirme Jennifer Zimmermann, experte en alimentation au WWF Suisse. Un plat végétarien produit en moyenne trois fois moins de CO₂ qu'un repas contenant de la viande. Le WWF Suisse invite donc la population à participer demain au Menu planète et à consommer un déjeuner végétarien, à base de produits régionaux et de saison, que ce soit à la maison, à la cantine ou au restaurant. De nombreuses crèches, des établissements médicaux-sociaux, mais aussi les restaurants du personnel de Swisscom, de la Poste et de nombreuses autres entreprises participent également à cette action. Nombre de ces institutions se sont par ailleurs engagées à proposer au moins 60% de menus végétariens tout au long de l'année. Une contribution extrêmement efficace à la protection du climat. Le Menu planète bénéficie également du soutien de villes comme Zurich, Bâle et Genève ainsi que de son sponsor Migros. Presque 70 000 personnes et 1100 institutions sont déjà inscrites. Pour participer, il suffit de s'inscrire sur www.wwf.ch/menuplanete. Une liste des institutions impliquées est également disponible sur le site Internet.

L'environnement a de la peine à digérer nos habitudes alimentaires: un tiers de notre empreinte écologique individuelle est à mettre sur le compte de la nourriture, et plus particulièrement de la viande. Pour la nature, certains mets sont plus lourds que d'autres, comme l'indique le tableau ci-dessous. Le bilan CO₂ d'une portion de lasagnes aux légumes est ainsi 15 fois meilleur que celui d'un rôti de boeuf à la bourguignonne servi avec des frites.

«Plus nous remplacerons la viande par des légumes et mieux l'environnement s'en portera», souligne Jennifer Zimmermann. «En ne mangeant plus que trois fois et non neuf fois de la viande par semaine, comme il est d'usage dans la population suisse, nous pouvons baisser de 20% la charge environnementale dans le secteur de l'alimentation».

Les bons et les mauvais élèves dans notre assiette:

Rôti de boeuf à la bourguignonne avec frites: 4.50 kg CO₂ e Emincé de veau à la zurichoise avec rösti et carottes: 3.96 kg CO₂ e Ragoût d'agneau avec frites et petits légumes: 2.73 kg CO₂ e Cuisse de poulet grillée avec frites et courgettes: 1.26 kg CO₂ e

Poêlée de spätzle à la glaronnaise: 1.08 kg CO₂ e Emincé de tofu à la zurichoise avec rösti et carottes: 0.67 kg CO₂ e Risotto: 0.60 kg CO₂ e Curry de légumes en couronne de riz complet: 0.52 kg CO₂ e Lasagnes aux légumes: 0.31 kg CO₂ e

Informations complémentaires: Vous trouverez de plus amples informations sur le Menu planète et une fiche de données sur www.wwf.ch/menuplanete.

Contact:

Catherine Martinson, membre de la direction, WWF Suisse, 079 360 56 75

Jennifer Zimmermann, responsable de projet consommation & économie, WWF Suisse, 079 778 51 01, jennifer.zimmermann@wwf.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100017820/100704095> abgerufen werden.