



Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

Courtemelon, 20 novembre 2018

Communiqué de presse

Conférence et débat public

« Consommer de la viande de manière responsable »

**Mercredi 28 novembre 2018, 19h30 - 22h00,
FRI-Courtemelon, Grande salle FRI**

Consommer de la viande : est-ce durable ? Est-ce éthique ? La viande suisse est-elle meilleure et plus durable que la viande importée ? Les conditions de production et la détention des animaux en Suisse sont-elles plus conformes aux besoins de l'espèce que la détention des troupeaux dans les grandes plaines de la pampa sud-américaine ? Les débats autour de cette thématique se multiplient. Les avis divergent, s'opposent, se figent. La FRI vous invite, citoyens et citoyennes qui consommez de la viande ou non, et peut-être en produisez, pour une discussion-échange sur le sujet dans le cadre d'une conférence-débat public. Objectif de la soirée : proposer des pistes pour permettre à tout à un chacun d'adopter une attitude responsable face à la consommation de viande. Cette soirée a pour but de montrer quelles sont les contributions de l'agriculture au défi alimentaire et social et d'informer sur la qualité de ses pratiques, afin de susciter un débat nourri entre les différents positionnements sur cette thématique importante et délicate.

- Projection d'un film (extraits 20')
- Consommation de viande et durabilité, selon différents critères : provenance, mode de production, détention des animaux, etc.
- Besoins et attentes des citoyens consommateurs
- La position des producteurs suisses dans ce contexte.
- Les apports de la recherche : projections en 2050 de pratiques agricoles plus ou moins durables.



Mathias Faigaux, BEELONG, l'indicateur référence en termes d'alimentation durable pour la restauration et l'industrie alimentaire, Ecole hôtelière de Lausanne

Nathaniel Schmid FIBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique

Cesare Sciarra, Protection Suisse des animaux PSA

Suzanne Maître, Fédération romande des consommateurs FRC

Joan & Joana Studer, Producteurs de viande du Jura / Jura bernois

Olivier Girardin, Directeur FRI et Président de l'Association Stratégie Qualité Suisse.

Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frii.ch
www.frii.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

Mathias Faigaux (Ecole hôtelière de Lausanne) présentera « Beelong », le nouvel indicateur de durabilité pour la restauration, qui fournit des notes A / B / C / D / E / F / G pour chaque aliment, un plat, un restaurant... et les différentes viandes que nous consommons. Le FIBL présentera les perspectives d'alimentation, via la production animale. Le point de vue de la protection des animaux sera présenté par l'association de protection suisse des animaux « Manger avec du cœur ». Suzanne Maitre-Schindelholz apportera le point de vue de la Fédération romande des consommateurs et les agriculteurs de Mont-Lucelle (JU) Joan Studer et Joana Chena-Basanta Studer celui d'un couple d'éleveurs attentionné de leurs animaux. La table ronde qui conclura la soirée sera animée par Olivier Girardin, directeur de la FRI, qui apportera les conclusions du groupe Association Stratégie Qualité Suisse sur les questions de consommation de viandes à l'échelle nationale. Entrée gratuite.

Contacts

Directeur : Olivier Girardin T 032 420 74 22, P 079 415 14 89

olivier.girardin@frii.ch

Pierre-André Odiet T 032 / 420 74 36, P 079 213 18 58

pierre.andre.odiet@frii.ch

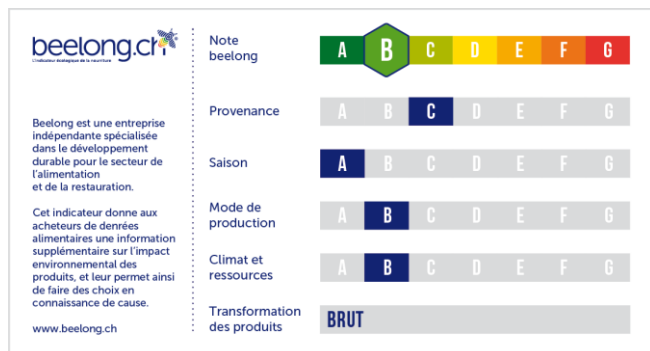
Olivier Boillat P 078 / 757 08 78

olivier.boillat@frii.ch

Extrait de conférence : l'indicateur Beelong.ch bientôt sur tous les aliments ?

L'indicateur Beelong permet d'évaluer et de communiquer de manière claire et pragmatique l'impact écologique des aliments, afin de guider le consommateur vers des choix responsables.

Avec 30% des atteintes à l'environnement qui sont en Suisse générées par l'alimentation, les restaurateurs, les acteurs de l'industrie alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) ainsi que chaque consommateur ont un rôle crucial à jouer. Que ce soit en termes d'émissions de gaz à effet de serre, de pollution d'eau, de dégradation des sols ou de perte de la biodiversité et ses services écosystémiques (par ex. pollinisation), les choix effectués au quotidien en matière de denrées alimentaires ont d'importantes conséquences. Mais pour acheter de manière plus durable, encore faut-il avoir accès à l'information.



C'est pourquoi l'indicateur Beelong évalue les produits alimentaires et communique de manière claire leur impact environnemental afin d'encourager des choix responsables. L'évaluation se fait sur la base des 5 groupes de critères ci-dessous. Ainsi, un aliment, un plat ou l'ensemble des achats d'un restaurant peuvent obtenir une note entre A et G, déterminant leur performance environnementale.

Illustrations: Naturellement l'impact environnemental dépend du type de produit que l'on consomme, et bien que la viande ait un impact plus important que les légumineuses, toutes les viandes ne sont pas équivalentes. Effectivement, le type de viande (par ex. poulet, porc, bœuf), le morceau que l'on choisit (morceau noble vs. bas morceau), le mode de production, les labels et la provenance, sont toutes des variables qui influencent l'impact de la viande.

Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frijj.ch
www.frijj.ch

Fondation Rurale Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE



Nuggets de poulet
Provenance : Brésil
Sans label



Poitrine de poulet
Provenance : CH
Sans label



Steak de boeuf,
Provenance : CH
Sans label



Steak de boeuf,
Provenance : CH
Bio Bourgeon Suisse



Pois chiches
Provenance : CH
Sans label

