

# Proposition d'évolution des Restaurants Universitaires de Paris

## Résumé

Affronter la crise écologique actuelle nécessite non seulement l'implication des citoyens à l'échelle individuelle, mais aussi et surtout celle des institutions et des collectivités. L'objectif de cette proposition est d'impulser une évolution des restaurants universitaires (RU) de Paris afin qu'ils diminuent leur impact écologique et qu'ils favorisent la prise de conscience ainsi que l'implication de leurs usagers. Nous rappelons les points saillants de l'incidence de l'alimentation, notamment carnée, sur le réchauffement climatique et la biodiversité. Nous prenons acte des recommandations scientifiques et institutionnelles qui soulignent la nécessité de développer l'alimentation végétale pour son fort potentiel de diminution de nos impacts environnementaux. Partant de l'offre actuelle des RU, nous proposons trois actions que les RU de Paris pourraient mettre en œuvre afin de contribuer à relever le défi de la crise écologique :

- 1. Proposer quotidiennement une offre végétarienne (entrée et plat) riche en protéines végétales dans tous les services de tous les RU ;**
- 2. Mettre en place une campagne d'information sur les impacts environnementaux et sanitaires des différents types d'alimentation à destination des usagers des RU ;**
- 3. Mettre en place pour les chefs cuisiniers une formation systématique à la cuisine végétale.**

Chacune de ces actions est détaillée à la fin du document. L'objectif de nos propositions dépasse largement l'idée de satisfaire la minorité des personnes végétariennes ou végétaliennes. Il s'agit, dans le cadre de la réduction de nos impacts environnementaux, de rendre visible et attractive l'alimentation végétale pour qu'une part croissante des usagers des RU l'incluent régulièrement dans leurs habitudes alimentaires.

## Contexte

### L'importance de l'alimentation sur le bilan carbone

L'ampleur de la crise climatique et ses multiples conséquences à court terme ont motivé la rédaction des accords de Paris en 2015, le premier texte universel sur le réchauffement climatique (COP21). L'engagement de l'État français à le respecter se traduit par la nécessité de repenser la quasi-totalité de nos modes de fonctionnement. Il implique la participation non seulement des citoyens mais aussi des institutions, collectivités, services publics, ou encore des entreprises. La Figure 1 résume l'étendue de la tâche à accomplir<sup>1</sup> : il s'agit de réduire l'émission moyenne des Français de 10,8 tonnes équivalent CO<sub>2</sub> (tCO<sub>2</sub>e) par an à 2 tCO<sub>2</sub>e par an, soit une baisse de plus de 80 %. Nous soulignons que l'alimentation représente aujourd'hui à elle seule près de 20 % des émissions carbone.

<sup>1</sup> Voir « Faire sa part », Carbone 4, juin 2019, p. 7-9 sur la page web <http://www.carbone4.com/wp-content/uploads/2019/06/Publication-Carbone-4-Faire-sa-part-pouvoir-responsabilite-climat.pdf>.

### Empreinte carbone moyenne d'un Français tCO<sub>2</sub>

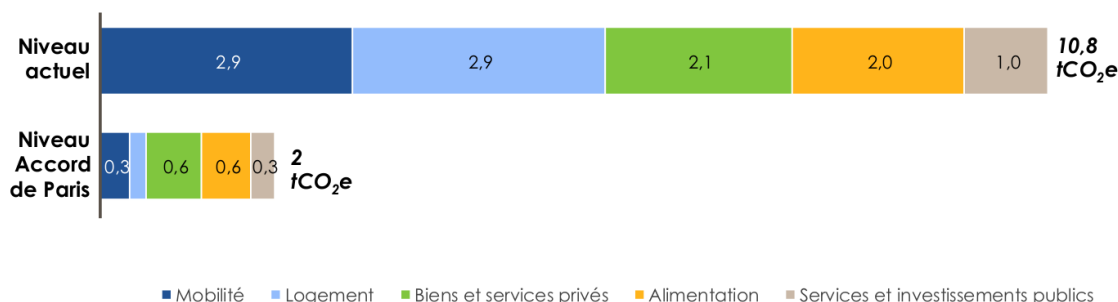


Figure 1. Crédits : Carbone 4, Juin 2019.

Le cabinet d'étude Carbone 4 a publié en juin 2019 une analyse<sup>2</sup> comparant les impacts potentiels de diverses actions pouvant être menées à l'échelle individuelle. La Figure 2 résume les conclusions de cette étude.

### Réductions de CO<sub>2</sub> induites par les gestes individuels tCO<sub>2</sub>

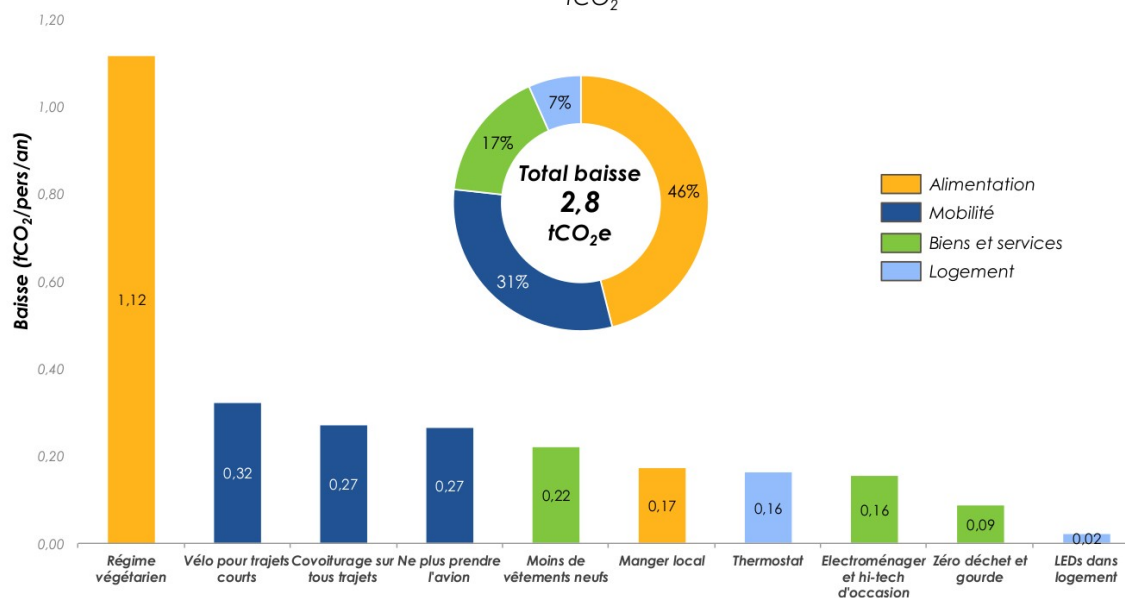


Figure 2. Crédits : Carbone 4, juin 2019.

Il est remarquable qu'à titre individuel **le plus fort potentiel de baisse des émissions carbone réside, de loin, dans un changement de régime alimentaire au profit d'un régime végétarien.** Pour le comprendre, il est éclairant de comparer les émissions carbone estimées de divers groupes d'aliments en tenant compte de l'ensemble de leur cycle de vie. La Figure 3 révèle ainsi que la consommation de 100 g de bœuf représente en moyenne une émission approximativement 50 fois supérieure à 100 g de légumes, fruits, céréales ou légumineuses.

<sup>2</sup> Voir « Faire sa part », Carbone 4, juin 2019, sur la page web <http://www.carbone4.com/wp-content/uploads/2019/06/Publication-Carbone-4-Faire-sa-part-pouvoir-responsabilite-climat.pdf>.

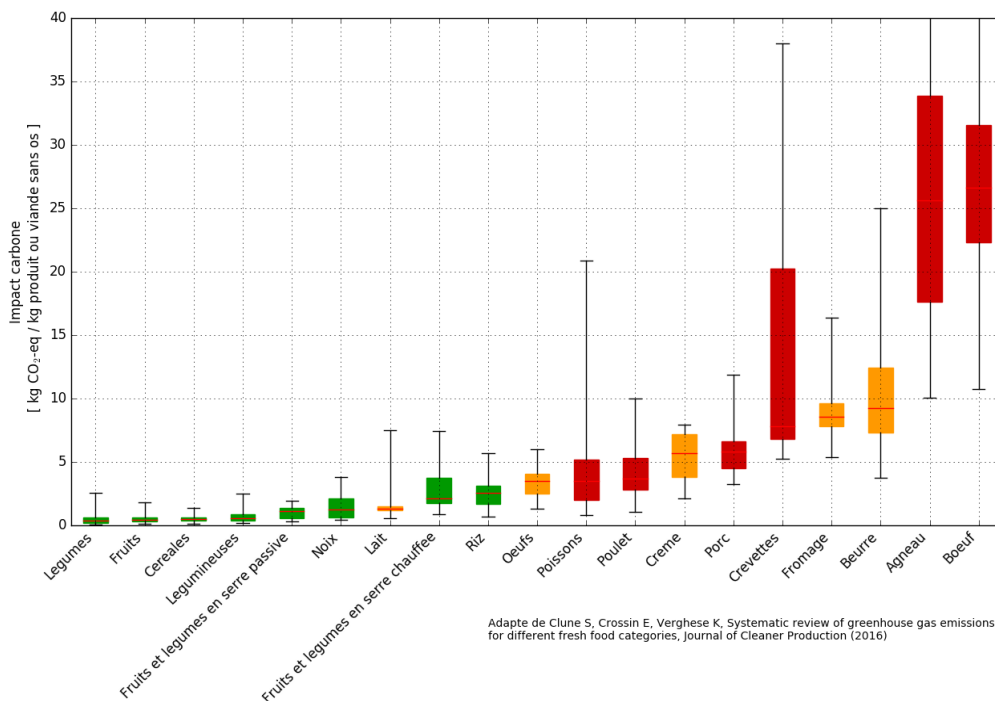


Figure 3. Impact carbone de quelques familles d'aliments. Crédits : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Clune2016\\_food\\_lca.svg#file](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Clune2016_food_lca.svg#file). Adapté de Clune et al., Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories, 2016, Journal of Cleaner Production, DOI: 10.1016/j.jclepro.2016.04.082.

## L'importance de l'alimentation sur la chute de la biodiversité

### 1-La biodiversité marine



Figure 4. Évolution de la pêche maritime en millions de tonnes de prises par an. Adapté de Ripple et al., World Scientists' Warning to Humanity: A Second Notice, 2017, BioScience.

Bien que l'attention médiatique soit majoritairement centrée sur le dérèglement climatique et donc les émissions de gaz à effet de serre, le déclin de la biodiversité est un autre aspect de la crise environnementale, peut-être encore plus inquiétant. Les mécanismes de ce déclin sont bien identifiés et, parmi les cinq facteurs principaux, quatre sont directement associés à nos modes alimentaires : la surexploitation des ressources naturelles, la pollution, la destruction des habitats, et le réchauffement climatique.

La Figure 4 montre que malgré l'intensification de l'activité de pêche, la quantité de poissons capturés est en déclin depuis 25 ans. Cette courbe reflète la surexploitation des ressources marines, qui fait suite non seulement à l'augmentation de la population mais aussi à l'évolution de la consommation individuelle (3-4 kg par personne et par an vers 1950, 20 kg aujourd'hui). Ainsi, **la surexploitation des mers a un impact majeur sur la biodiversité marine, ce qui rend la consommation quotidienne de poisson indésirable.**

## 2-Populations d'insectes et d'oiseaux

La pollution par les pesticides employés pour augmenter les rendements de l'agriculture intensive joue de manière certaine un rôle majeur dans l'extinction massive révélée par des études récentes alarmantes (diminution de 76 % de la biomasse d'insectes volants en Allemagne entre 1989 et 2016<sup>3</sup> et de 33 % du nombre d'oiseaux spécialistes agricoles en France entre 2003 et 2018<sup>4</sup>). Les résultats de l'étude RESCAPE<sup>5</sup> révèlent l'ubiquité des pesticides dans les sols et la biomasse, tandis qu'une équipe neuchâteloise a mesuré un taux moyen de néonicotinoïdes de 1800 pg/g (picogrammes par gramme) dans des échantillons de miel du monde entier<sup>6</sup> alors que ce pesticide est toxique pour les abeilles à partir de 100 pg/g. La nécessité de réduire les quantités de pesticides utilisés en agriculture est donc criante. Étant donné qu'en France 73 % des céréales destinées à l'alimentation servent à nourrir le bétail, **augmenter la part des repas végétariens a un impact bénéfique direct sur les pollutions agricoles.**

## 3-Déforestation

Enfin, actuellement 97% des tourteaux de soja consommés en France sont importés, majoritairement d'Amérique du Sud où les champs remplacent la forêt amazonienne, afin de nourrir le bétail. **La consommation de viande contribue donc directement à la déforestation d'une des principales réserves de biodiversité au monde.**

## Recommandations scientifiques et institutionnelles

L'urgence à modifier nos modes alimentaires, en particulier au profit d'une alimentation végétale, est soulignée de manière croissante par les études scientifiques. Le rapport « *Climate change and Land* » (2019) du [Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat](#) (GIEC) synthétise ainsi les résultats de ces études (Sect. 5.5.2.1) : « En résumé, les changements en provenance de la demande au sujet du choix et de la consommation de nourriture peuvent aider à atteindre les objectifs de réduction d'émissions de gaz à effet de serre (*haut niveau de confiance*). Les alimentations bas-carbone tendent en moyenne à être meilleures pour la santé et ont une empreinte moindre sur l'utilisation des sols ». Le même rapport précise (Sect. 5.5.2.2) « qu'il y a une sympathie apparente des consommateurs pour la réduction de la consommation de viande due à l'impact environnemental, qui n'a pas été exploitée. Les facteurs sociaux [...] incluent la nécessité d'une meilleure éducation ou information au sujet des barrières perçues [...] ; assurer l'attractivité sensorielle ou esthétique ; et insister sur les bénéfices en termes de santé et nutritionnels ».

3 Hallmann *et al.*, More than 75 percent decline over 27 years in total flying insect biomass in protected areas, 2017, PLoS ONE, 12(10), e0185809. <http://doi.org/10.1371/journal.pone.0185809>.

4 Voir les pages web <http://www.cnrs.fr/fr/le-printemps-2018-sannonce-silencieux-dans-les-campagnes-francaises> et <http://www.vigienature.fr/page/produire-des-indicateurs-partir-des-indices-des-especes-habitat>.

5 Voir le site <https://chrono-environnement.univ-fcomte.fr/spip.php?page=projet&projet=5>.

6 Mitchell *et al.*, A worldwide survey of neonicotinoids in honey, 2017, Science, 358, 109-111, DOI: 10.1126/science.aan3684.

## Manger végétal aux RU aujourd'hui

Le fonctionnement actuel des restaurants universitaires de Paris n'incite pas à l'alimentation végétale. Un comptoir végétarien riche en protéines végétales existe dans certains RU parisiens comme celui de Dauphine. Mais la situation est beaucoup moins favorable pour les autres lieux de restauration universitaire (restaurants Cuvier, Bullier, Mabillon, Barge du CROUS, Censier). Dans ces derniers restaurants :

(i) Les plats ne sont conçus pour être nourrissants et équilibrés qu'à condition d'être accompagnés de viande ou de poisson. Les protéines végétales (notamment les légumineuses) ne sont pas assez utilisées ;

(ii) L'existence d'une offre végétarienne n'est pas signalée de façon assez claire aux convives, et perd ainsi en attractivité ;

(iii) Les plats à base de protéines végétales proposés ne sont pas encore assez appétissants et attirants aux yeux des consommateurs ;

(iv) En cafétéria, les sandwichs non carnés proposés sont exclusivement au fromage, dont l'impact carbone est élevé, et ne permettent pas une alimentation variée au fil des jours.

Ainsi, s'il reste possible pour les usagers les plus engagés de trouver une solution pour satisfaire leur mode alimentaire végétal, le fonctionnement actuel ne permet pas à la masse des usagers d'envisager de consommer régulièrement un plat sans viande ni poisson. Certains témoignages indiquent que l'offre actuelle dissuade même des personnes déjà sensibilisées à ces questions de pratiquer un mode alimentaire végétal au RU.

## Nos propositions

### Une offre végétale systématique et de qualité

**Action 1 :** Nous souhaitons que les RU de Paris proposent de manière systématique, dans tous les lieux et tous les modes (restaurant, cafétéria, sandwicherie, etc.) une option végétarienne riche en protéines végétales ayant un statut officiel permettant d'en passer la commande avec simplicité.

Ces offres végétales devront être nourrissantes et équilibrées, en employant les aliments usuels de l'alimentation végétale (légumineuses, tofu, panisse...).

### Un engagement du RU pour promouvoir l'alimentation végétale

L'objectif de nos propositions dépasse largement l'idée de satisfaire la minorité des personnes déjà végétariennes ou végétaliennes. Il s'agit de rendre visible et attractif le mode alimentaire végétal dans le cadre de la réduction de nos impacts environnementaux. Nous proposons donc également les actions suivantes.

**Action 2 :** Équiper les halls d'entrée et lieux d'attente d'affiches éducatives sensibilisant aux bénéfices de l'alimentation végétale pour lutter contre le dérèglement climatique et le déclin de la

biodiversité. Les bénéfiques sur la santé devront également être soulignés afin de désamorcer des idées reçues sur l'équilibre alimentaire dans le cadre d'une alimentation végétale.

**Action 3** : Mettre en place une formation systématique des chefs cuisiniers à la cuisine végétale, afin d'enrichir leur palette culinaire et de les aider à trouver du plaisir dans ce type de cuisine.

## Conclusion

Mettre rapidement à disposition des étudiants et des personnels une offre végétale appétissante, justifiée par une communication efficace, permettrait à la fois de **valoriser l'engagement du CROUS de Paris dans l'effort de transition écologique** et d'**inciter des milliers d'utilisateurs à s'investir** dans cette transition. Il nous apparaît crucial qu'une institution comme le CROUS, touchant quotidiennement un public majoritairement jeune, soit moteur dans la transition écologique à l'échelle locale et impulse une dynamique de changement par l'exemple.

Si vous souhaitez soutenir cette initiative, n'hésitez pas à envoyer à l'adresse [mckergoat@mnhn.fr](mailto:mckergoat@mnhn.fr) les indications suivantes :

- nom et prénom :
- titre (ingénieur.e, chercheur.e, doctorant.e, professeur.e, post-doctorant.e, etc.) :
- domaine de recherche (philosophie, génétique, linguistique, droit...) :
- établissement d'affectation (université, CNRS, MNHN, etc.) :

\*

## Liste des premiers signataires

ARMENGAUD Françoise, ex-maîtresse de conférences, philosophie, Université Paris Nanterre  
BAHAFFOU Myriam, doctorante, philosophie, études de genre, Université Jules Verne  
BATEJAT Christophe, responsable de pôle, microbiologie, Institut Pasteur  
BENZIMRA-HAZAN Jérôme, Université Panthéon-Assas  
BERNER Christian, professeur, philosophie, Université Paris Nanterre  
BERRA Aurélien, maître de conférences, lettres anciennes et humanités numériques, Université Paris Nanterre  
BIEUVILLE Margaux, doctorante, biologie, Université Paris Descartes  
BISIAUX Aurélie, ingénieure, génétique, Institut Pasteur  
BON Céline, maîtresse de conférences, génétique, MNHN  
BOVET Dalila, professeure, éthologie, Université Paris Nanterre  
BUREAU Jean-François, chercheur, génétique, Institut Pasteur  
BURGAT Florence, directrice de recherche, philosophie, ENS Paris  
CASADÉMONT Isabelle, ingénieure, génétique fonctionnelle, Institut Pasteur  
CHAIX Raphaëlle, chercheuse, anthropologie génétique, CNRS  
CHOIN Jérémy, doctorant, génétique évolutive, Institut Pasteur  
CITTON Yves, professeur, littérature et média, Université Paris 8  
COURREAU Jean-François, professeur émérite, zootechnie, École nationale vétérinaire d'Alfort  
DOUKI Caroline, maîtresse de conférences, histoire contemporaine, Université Paris 8  
EHAKO Péréz, master M2, diversité culturelle et biologique, MNHN

FICHENICK Frédéric, technicien, bactériologie, Institut Pasteur  
FURNISS Susanne, directrice de recherche, ethnomusicologie, CNRS  
GAYET Cécile, doctorante, économie de la santé, Université Paris Dauphine  
GRASSIN Quentin, technicien, microbiologie, Institut Pasteur  
GUARINO-VIGNON Perle, doctorante, génétique, MNHN  
GUILLAUME Astrid, maîtresse de conférences, sciences du langage, Sorbonne Université  
GUY Charlotte, assistante administrative, administration, Institut Pasteur  
HARMANT Christine, technicienne, génétique, Institut Pasteur  
HERD Jamie, doctorante, études de genre et de sexualité, Université Paris 8  
HIEU Thierry, ingénieur, génétique, Institut Pasteur  
KERNER Gaspard, post-doctorant, génétique évolutive, Institut Pasteur  
KRIEF Sabrina, professeure, primatologie, MNHN  
LAFOSSE Sophie, ingénieure, génétique, CNRS  
LAHREM Taouès, ingénieure, administration, CNRS  
LAVAL Guillaume, chercheur, génétique évolutive, Institut Pasteur  
LE BOURLOT Jacques, professeur, astrophysique, Université de Paris  
LECLERCQ India, maîtresse de conférences, virologie, Université Paris-Diderot  
LEPETIT Aliénor, doctorante, archéologie et anthropologie, MNHN  
LOMPREZ Fabienne, technicienne, microbiologie, Institut Pasteur  
MAILLE Audrey, maîtresse de conférences, biologie du comportement, MNHN  
MARIANI Léo, ATER, anthropologie, MNHN  
MARSOLIER Marie-Claude, chercheuse, génétique, CEA  
MENDOZA Javier, post-doctorant, génétique, Institut Pasteur  
MESSAGE Vincent, maître de conférences, littérature, Université Paris 8  
MONNERY Benjamin, maître de conférences, économie, Université Paris Nanterre  
MORON-PUECH Benjamin, enseignant-chercheur, droit, Université Panthéon-Assas  
NELLISSSEN Larissa, doctorante, eco-anthropologie, MNHN  
O'NEILL Mary, post-doctorante, génétique évolutive, Institut Pasteur  
PAPADOPOULOS Pavlos, master M2, microbiologie, Institut Pasteur  
PELLUCHON Corine, professeure, philosophie, Université Gustave Eiffel  
PICAVET Emmanuel, professeur, philosophie, Université Panthéon-Sorbonne  
PUCHOT Nicolas, technicien, génétique, Institut Pasteur  
QUACH Hélène, ingénieure, génétique, CNRS  
ROTH Claude, chercheur, immunologie, Institut Pasteur  
ROTIVAL Maxime, chercheur, génétique évolutive, Institut Pasteur  
RUBIO Lara, post-doctorant, génétique, Institut Pasteur  
SEGARRA Marta, directrice de recherche, études de genre, CNRS  
SEUREL Laure, chercheuse, génétique, CNRS  
SIMMA Claudia, doctorante, pensée de la différence – études de genre, Université Paris 8  
SOREL Ysé, doctorante, études cinématographiques et philosophie, Université Paris 8  
STRAUCH Salomé, doctorante, biologie évolutive, MNHN  
TCHIOFFO Majoline, post-doctorante, microbiologie, Institut Pasteur  
THOUZEAU Valentin, post-doctorant, génétique et linguistique, École Normale Supérieure  
TORRES Catalina, post-doctorante, démographie, MNHN