

Table-ronde et débat Moins de viande ? Lundi vert

Jeudi 20 juin 2019 à 18h30

Amphithéâtre du Musée de Grenoble



En présence de

Christophe Aribert, chef cuisinier deux étoiles au guide Michelin et quatre toques au Gault et Millau. Il a ouvert la *Maison Aribert* le 2 février 2019 au cœur du parc d'Uriage-les-Bains.

Laurent Bègue, directeur de la Maison des Sciences de l'Homme Alpes (CNRS/UGA), membre de l'Institut universitaire de France et professeur de psychologie sociale à l'Université Grenoble Alpes. Il pilote sur le plan scientifique la campagne nationale du Lundi vert.

Bénédicte Corvaisier, directrice générale du Crous Grenoble Alpes. Ce dernier a été précurseur des « lundis verts de la restauration universitaire », avec la proposition d'une offre végétarienne (non

exclusive) tous les lundis dans ses restaurants.

Jean-Paul Curtay, médecin nutritionniste et l'un des pionniers de la nutrithérapie en France. Membre de l'académie des sciences de New York, il est l'auteur de best-sellers dont « Okinawa, un programme global pour mieux vivre » [Anne Carrière].

Salima Djidel, adjointe au Maire de Grenoble chargée de la restauration et de l'alimentation biologique et locale.

Véronique Magnin, journaliste scientifique et docteur en mécanique des milieux géophysiques et environnement. Elle est co-auteure avec le Dr Jean-Paul Curtay du livre « Moins de viande » [Solar].

Dans le cadre de la campagne nationale du *Lundi vert* – sans viande ni poisson –, les auteurs du livre « Moins de viande » – Jean-Paul Curtay et Véronique Magnin – en partenariat avec la Maison des Sciences de l'Homme Alpes (CNRS/UGA), la Ville de Grenoble, le Crous Grenoble Alpes et un grand chef cuisinier proposent une table-ronde suivie d'un débat sur les conséquences de la surconsommation de viande et les initiatives entreprises collectivement pour la réduire.

Une série d'enquêtes est actuellement menée sur les participants au *Lundi vert* afin de déterminer leur spécificité, et comprendre les facteurs psychologiques et sociaux associés à la durée de leur engagement. Quels sont les premiers résultats de cette étude ? Pourquoi avons-nous besoin d'autant de viande dans nos assiettes ? Quelles en sont les conséquences ? À l'inverse, quels sont les bénéfices d'une alimentation plus végétale ? Peut-on s'y fier pour remplacer la viande ?

De leur côté, les collectivités se mobilisent pour introduire des repas végétariens dans la restauration collective [un à 2 par semaine à Grenoble]. De grands chefs parient eux-aussi sur le végétarisme et relèvent la gageure de repas sans viande. Pourquoi ? Comment ?