

La viande, ringarde ? Les études sont formelles : notre consommation actuelle est intenable sur la durée, pour l'environnement et le bien-être animal mais aussi dommageable pour notre santé. Pourtant la demande mondiale ne cesse d'augmenter. Pourquoi avons-nous besoin d'autant de viande dans nos assiettes ? Quelles sont les conséquences d'une telle consommation ? À l'inverse, quels sont les bénéfices d'une alimentation plus végétale ? Peut-on s'y fier pour remplacer la viande ?

Toutefois, en France, la consommation de viande amorce un léger déclin auquel la science s'intéresse. Une série d'enquêtes est actuellement menée sur les participants au Lundi vert – sans viande ni poisson – afin de déterminer leur spécificité par rapport à la population française. Et comprendre les facteurs psychologiques et sociaux associés à la durée de leur engagement dans ce changement. Quels sont les premiers résultats de cette étude ?

De leur côté, les collectivités se mobilisent pour introduire des repas végétariens dans la restauration collective. Pourquoi ? Comment et quel accueil reçoit cette démarche quand de grands chefs parient sur le végétarisme et relèvent la gageure de repas sans viande.

Les invités



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. Le Crous Grenoble Alpes 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 bests-sellers dont *Okinawa, un programme global pour mieux vivre* [Anne Carrière].



SALIMA DJIDEL . Adjointe au maire de Grenoble chargée de la restauration municipale et de l'alimentation biologique et locale. Elle soutient également la lutte contre le gaspillage alimentaire et le développement d'une agriculture péri-urbaine de qualité.



VÉRONIQUE MAGNIN . Journaliste scientifique et docteur en mécanique des milieux géophysiques et environnement. Elle est coauteur avec le Dr Jean-Paul Curtay du livre *Moins de viande* [Solar].

MOINS DE VIANDE ?

LUNDI VERT



TABLE RONDE
ÉBATT

20 Juin
2019 DE 18 H 30 À 21 H
MUSÉE DE GRENOBLE
AMPHITHÉÂTRE

Dr JEAN-PAUL CURTAY ET VÉRONIQUE MAGNIN
DE L'ATTRAIT POUR LA VIANDE AUX EFFETS NÉGATIFS SUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

Pr LAURENT BÈGUE
LUNDI VERT : COMPRENDRE LES RESSORTS DU CHANGEMENT ALIMENTAIRE

SALIMA DJIDEL ET BÉNÉDICTE CORVAISIER
DES REPAS VÉGÉTARIENS DANS LES CANTINES GRENOBLOISES
LUNDI VERT DANS LA RESTAURATION UNIVERSITAIRE

CHRISTOPHE ARIBERT
GASTRONOMIE VÉGÉTARIENNE, UN NOUVEAU DÉFI POUR LES GRANDS CHEFS

Dédiée par le Dr J-P Curtay
de son dernier livre
Moins de viande
à la fin de la conférence



GRATUIT

