

Écologie autour de nos assiettes

Les enjeux d'une alimentation durable

Connaissance 3, Semestre de Printemps 2021-2022

Sciences – Écologie autour de nos assiettes. Les enjeux d'une alimentation durable

Un cours-atelier à L'éprouvette pour s'informer, expérimenter et débattre des enjeux de l'alimentation dans un contexte de durabilité, en compagnie de plusieurs chercheur·e·s de l'UNIL.

A l'heure d'un nécessaire renouveau des modèles pour faire face aux enjeux environnementaux actuels, l'alimentation constitue un défi écologique et de santé majeur, bien au-delà de nos assiettes. Ce cours-atelier propose d'explorer, de manière pluridisciplinaire et au travers de multiples formats, les différents aspects de l'alimentation : de la fertilité des sols aux cycles de production et de transformation, en passant par la consommation et la gestion des déchets.

Durant les cinq rencontres, nous développerons les thèmes suivants :

- Quels sols fertiles pour demain ? Atelier pratique en laboratoire (séance I)
- Alimentation et campus, focus sur un laboratoire vivant (séance II)
- Regards croisés sur un nécessaire retour de l'humain à l'humus (séance III)
- Quel impact de notre alimentation sur l'environnement ? (séance IV)
- Alimentation, environnement et santé, destins liés (séance V)

Programme détaillé sur www.connaissance3.ch

Dates	jeudis 17, 24, 31 mars, 7 et 14 avril 2022
Heures	14h à 16h30
Lieu	L'éprouvette, Laboratoire / Sciences et Société / UNIL Bâtiment AmphiPôle, 1015 Lausanne-Dorigny (M1 – arrêt UNIL-Sorge)
Prix	175 CHF. (210 CHF non-adhérent) pour 5 séances, supports de cours inclus

17 mars 2022, 14h-16h30

Séance 1- Quels sols fertiles pour demain ? Atelier pratique en laboratoire

Lieu : L'éprouvette, bâtiment AmphiPôle, UNIL

Mieux comprendre la fertilité des sols pour faire face aux enjeux actuels et futurs de l'agriculture.

Que deviennent les feuilles qui tombent des arbres en automne ? Quelles sont les interactions entre les plantes et le sol ? Pourquoi le sol peut-il être considéré comme l'estomac des plantes ? Muni·e·s des outils de spécialistes des sols, plongez directement au

cœur de fosses creusées dans la forêt et découvrez comment se forme un sol. En mesurant notamment les minéraux contenus dans ces sols, réfléchissez à la nutrition des plantes et au cycle de la matière organique. Comparez un sol de forêt et un sol agricole et discutez des principaux défis de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain.

Intervenant·e·s : Msc Elsa Bernauer et Msc Arnaud Bernauer, médiateur·ice·s scientifiques de L'éprouvette

24 mars 2022, 14h-16h30

Séance 2 – Alimentation et campus, focus sur un laboratoire vivant

Lieu : Anthropos café, bâtiment Amphipôle, UNIL

Pendant plus de 40 ans, l'Université de Lausanne a établi une distinction claire entre la gestion des activités d'enseignement et de recherche et celles relevant de la gestion opérationnelle du campus. Toutefois, depuis quelques années, la Direction de l'UNIL travaille à la collaboration de ces trois domaines et annonce dans son plan d'intentions sa volonté de faire du campus un laboratoire vivant, notamment pour les démarches de durabilité.

L'alimentation ne doit plus être uniquement considérée comme un service que l'UNIL doit fournir à sa communauté. Les comportements face à cette thématique sont porteurs de valeurs culturelles, environnementales et éthiques, auxquelles l'institution s'efforce de réfléchir. Dans un campus qui accueillera en 2020 ses premier·ère·s habitant·e·s, quelle offre alimentaire l'UNIL veut-elle proposer ?

Nous vous proposons, au travers d'une présentation et visite sur le campus, de comprendre comment l'UNIL se saisit de cet enjeu en suivant le parcours de la nourriture de la graine à l'assiette parmi les différents projets qu'elle mène sur son territoire.

Intervenant·e·s : Delphine Douçot, Dicastère Durabilité de l'UNIL ; Les agriculteur·rice·s de la Ferme de Bassenges

31 mars 2022, 14h-16h30

Séance 3 – Regards croisés sur un nécessaire retour de l'humain à l'humus.

Lieu : L'éprouvette, bâtiment Amphipôle, UNIL

Le sol est un important enjeu de durabilité. Pour aborder les multiples facettes de cette question, nous vous proposons de dialoguer avec des chercheur·e·s de l'UNIL. Une rencontre qui permettra de questionner les enjeux de la fertilité des sols et notre rapport à la nature.

Après une introduction sur le sol et son écosystème au travers de ses cycles biogéochimiques, on s'intéressera aux enjeux actuels de préservation et de durabilité de la ressource « sol ». Nous montrerons que le concept de permaculture pourrait mener vers davantage de résilience pédologique et donc de durabilité, en réintroduisant l'humain dans l'écosystème et en refermant les cycles biogéochimiques (via le compostage par exemple) grâce à l'optimisation des cycles de matière et d'énergie à des échelles locales.

Nous nous questionnerons également sur notre humanité « hors sol », sur le manque d'« humilité » qui accompagne notre désir d'ignorer les sols et notre ancrage aux cycles de matière, et sur le nécessaire retour de l'« humain » à l'« humus » – retour vers une réalité profonde de l'existence. Les sols nous interrogent comme humains. Nous proposerons donc un parcours anthropologique de ce que les sols peuvent signifier aujourd'hui dans notre quête de sens : comment retrouver le sens ancestral des cycles de la Nature ? Comment retrouver un ancrage dans le sol ? Comment, d'une certaine façon, redevenir autochtones tout en étant modernes ?

Intervenantes : Amélie Dorier, MSc en Biogéosciences, pédologue, formatrice en permaculture ; Dario Ghavami, MSc en fondements et pratiques de la durabilité, Centre de compétences en durabilité - UNIL ; Leila Chakroun, doctorante en durabilité et anthropologie écologique au sein de l'Institut de géographie et durabilité (IGD) de la Faculté des géosciences et de l'environnement (FGSE), UNIL

7 avril 2022, 14h-16h30

Séance 4 – Quel impact de notre alimentation sur l'environnement ?

Lieu : L'éprouvette, bâtiment AmphiPôle, UNIL

Durant cette séance, nous vous proposons d'explorer l'impact de notre alimentation sur l'environnement. Nous verrons comment au travers de nos habitudes alimentaires nous privilégions différentes pratiques agricoles avec des impacts plus ou moins prononcés sur l'environnement (perturbations des cycles biogéochimiques, perte de biodiversité, pollutions). Du champ à notre assiette, nous réfléchirons comment diminuer les impacts de l'acheminement des denrées (gaspillage alimentaire, transports, transformation, réfrigération, emballage) en privilégiant certains produits ou en questionnant la consommation de certaines denrées. Nous questionnerons finalement le prix des aliments à la lumière de différents facteurs : quantité mais également impact CO2, impacts sociaux, impacts environnementaux, qualité nutritionnelle.

Intervenantes : Dr Julia Gonzalez Holguera, Centre de compétences en durabilité - UNIL, Capucine Musard, Consommation durable et Communication Suisse romande, Biovision

14 avril 2022, 14h-16h30

Séance 5 – Alimentation, environnement et santé, destins liés

Lieu : L'éprouvette, Bâtiment AmphiPôle, UNIL

Cette séance conclusive nous plongera dans une nouvelle dimension de la thématique, plus individuelle et en reconnexion à nos sens et à notre environnement. Après une mise en condition corporelle (sous forme de visualisation guidée), nous survolerons les bases de l'écopsychologie, qui vise à nous reconnecter au vivant en nous et à l'extérieur pour nous emmener naturellement vers des modes de vie plus soutenables. Puis nous expérimenterons l'alimentation en pleine conscience qui permet de percevoir la dimension plus profonde de

la nourriture et réveiller notre sentiment naturel de gratitude envers toutes les formes de vies qui nous nourrissent.

Nous porterons ensuite un regard sur la façon dont se situent ces nouvelles pratiques alimentaires, orientées par un idéal de durabilité environnementale, sanitaire et sociale, dans la longue histoire de l'écologie. Cette dernière inclut, en même temps que l'histoire des idées, l'histoire des sciences. Quels rapports ces nouvelles approches et connaissances sociales entretiennent-elles avec les savoirs scientifiques ?

Enfin, cette intervention tentera de remettre en perspective les expériences vécues tout au long de cet atelier avec les dimensions politiques et sociales de l'alimentation. Comment accorder par exemple la diversité des cultures culinaires, des milieux géographiques, des pratiques agricoles et d'élevage avec de grands objectifs comme la réduction linéaire des énergies fossiles et des intrants utilisés pour l'alimentation ? Autrement dit, comment relier la multitude et la diversité sociale avec les enjeux globaux ? Ou comment passer de marchés de niche à une reconversion industrielle générale ? La discussion s'ouvrira sur le rôle, et ses limites, que l'alimentation peut jouer dans la transition vers la durabilité.

Intervenant·e·s : Marc Audéat, politologue, responsable de recherche au ColLaboratoire-UNIL, Anna Perret, MSc ETH en Sciences naturelles de l'Environnement et experte en systèmes alimentaires durables, Sarah Koller, Doctorante, Institut de géographie et durabilité, Faculté des géosciences et de l'environnement, Centre de compétences en durabilité - UNIL