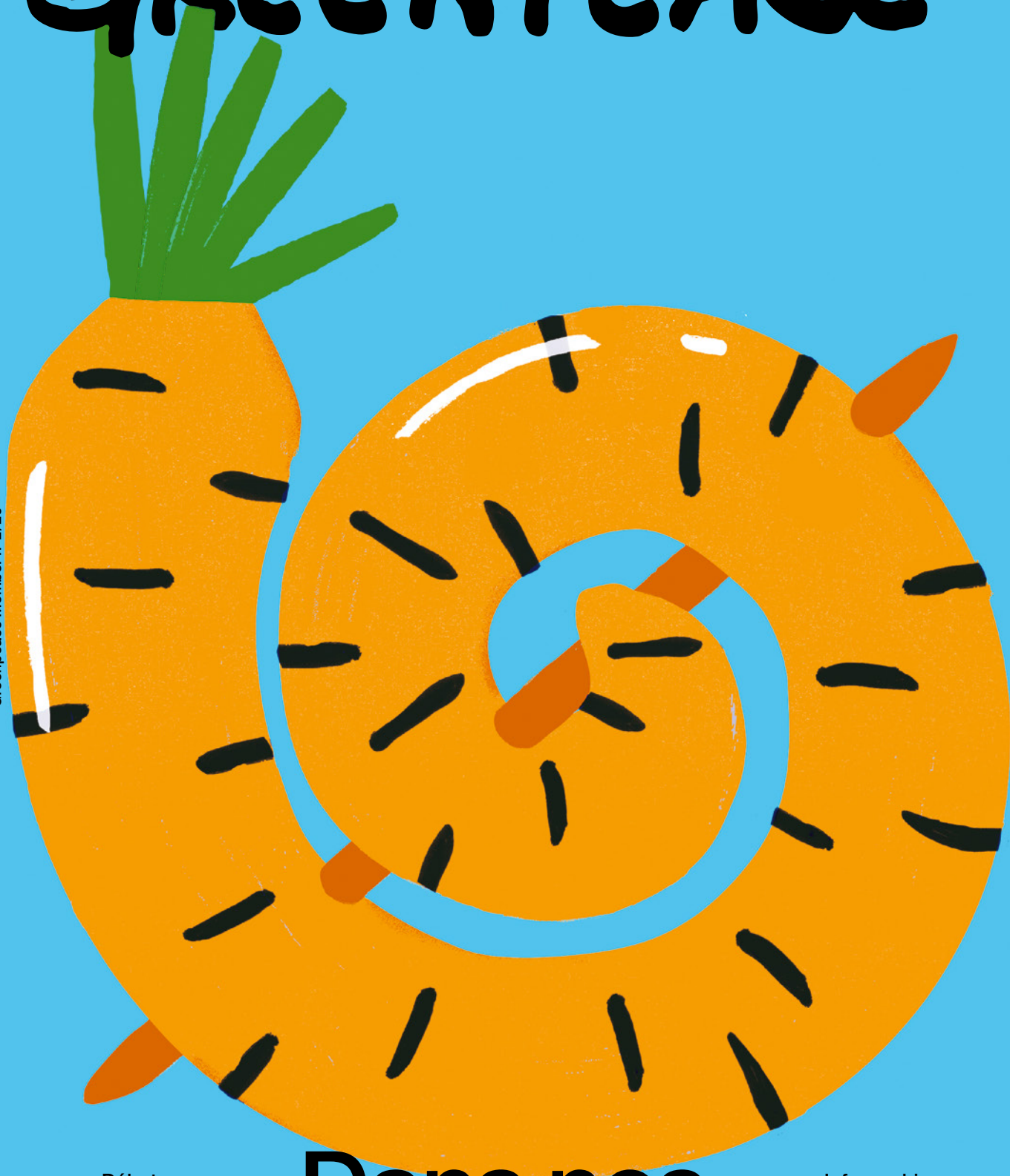


# GREENPEACE

Greenpeace Member n° 2/26



Débat  
Quel rôle  
pour la  
politique?  
p. 31

## Dans nos assiettes

Infographie  
Le pouvoir  
du commerce  
de détail  
p. 28

## Pour des rayons plus verts

Nous demandons que, d'ici 2035, au moins 60 % des protéines vendues dans le commerce de détail soient d'origine végétale. Soutenez notre revendication en signant la pétition adressée à Coop et Migros:



[greenpeace.ch/fr/agir/davantage-protéines-vegetales](https://greenpeace.ch/fr/agir/davantage-protéines-vegetales)

## Éditorial

Quand j'étais plus jeune, je ne m'intéressais pas à l'alimentation végétale. Les personnes véganes que je rencontrais, surtout à l'université, ne juraient que par une seule chose: le houmous. Jour après jour, mes camarades d'études trempaient leur pain complet dans cette pâte jaunâtre vendue en petits pots siglés «Karma». Or je n'ai jamais aimé ce produit. Aujourd'hui, après sept ans chez Greenpeace, je sais que l'alimentation végétale est bien plus qu'une purée de pois chiches, qu'elle se décline par exemple en délicieuses boulettes de boulgour ou en succulents burgers.

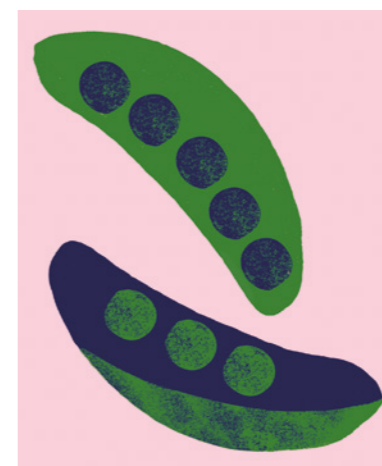
Quand on regarde ce que les gens mangent dans notre pays, on a l'impression que la plupart ne sont pas plus avancés que moi à l'époque. Les protéines végétales et leurs superpouvoirs ne sont pas suffisamment connus (p. 27). Les protéines animales continuent de dominer nos assiettes (p. 8). Les milieux politiques (p. 13) et le commerce de détail (p. 28) ont leur part de responsabilité dans cette situation. C'est la raison pour laquelle nous avons développé une vision d'avenir: une alimentation dans laquelle les protéines proviennent principalement des légumineuses et des céréales, et dans laquelle la viande n'est qu'un accompagnement occasionnel. Une idée que de nombreuses personnes partagent (p. 14). Vous aussi, peut-être?

**Danielle Müller**  
Responsable de la rédaction

**P.-S. Ne m'envoyez pas de recettes de houmous, j'ai tout essayé, vraiment!**

## Sommaire

# Notre vision



### Dossier

La part des protéines végétales dans les rayons du commerce de détail en Suisse n'est que de 10%. Une situation intenable que nous voulons changer et qui mobilise de nombreuses personnes.

p. 14

International

## Cochonneries et pollution

p. 8

Décryptage

## La meilleure plante protéagineuse

p. 27

### IMPRESSUM GREENPEACE MEMBER 2/26

**Éditeur/adresse de la rédaction:**  
Greenpeace Suisse  
Badenerstrasse 171  
8036 Zurich  
Téléphone 044 447 41 41  
redaction@greenpeace.ch  
greenpeace.ch/fr

**Équipe de rédaction:**  
Danielle Müller (responsable),  
Franziska Neugebauer  
(iconographie)  
**Relecture/fact-checking:**  
Marco Morgenthaler, Danielle  
Lerch Süess, Marc Rüegger  
**Traduction en français:**  
Karin Vogt

**Textes:** Fabienne Wich,  
Katharina Wehrli, Michelle  
Sandmeier, Roland Gysin  
**Photos:** Selene Magnolia  
**Illustrations:** Alice Kolb, Janine  
Wiget, Jörn Kaspuhl, Raffinerie  
**Graphisme:** Raffinerie  
**Lithographie:** Marjeta Morinc  
**Impression:** Stämpfli SA, Berne

**Papier couverture et intérieur:**  
100% recyclé  
**Tirage:** 70 000 en allemand,  
13 000 en français  
**Parution:** quatre fois par an

Le magazine Greenpeace est adressé à l'ensemble des adhérent-es (cotisation annuelle à partir de 84 francs). Il peut refléter des opinions qui divergent des positions officielles de Greenpeace.

**Avez-vous changé d'adresse?**  
Prévoyez-vous un déménagement? Prière de nous annoncer les changements: [suisse@greenpeace.org](mailto:suisse@greenpeace.org) ou 044 447 41 41

**Dons:**  
CH07 0900 0000 8000 6222 8  
**Dons en ligne:**  
[greenpeace.ch/dons](https://greenpeace.ch/dons)

Action	4
Progrès	6
Engagement	7
International	8
Actuel	12
Faits & chiffres	13
Dossier	14
Décryptage	27
Infographie	28
Do it yourself	30
Débat	31
Testament	33
Énigme	34
Le mot de la fin	35
Spotlight	36

Greenpeace Italie a publié une vidéo qui dénonce le sponsoring des JO d'hiver par le géant pétrolier et gazier Eni. D'ici 2028, plus de la moitié des sites potentiels ne seront plus en mesure d'accueillir les JO d'hiver en Italie. Cette situation est due à la crise climatique, aggravée par des entreprises comme Eni.

Italie  
3 février 2026





## Le droit à la biodiversité

Une décision historique: un tribunal kenyan a déclaré légal l'échange de semences dans l'agriculture. Il s'agit d'une avancée majeure vers la souveraineté alimentaire en Afrique. Ce jugement limite le contrôle exercé par les grands groupes agrochimiques sur les ressources agricoles et les méthodes de culture traditionnelles. C'est une grande victoire pour la campagne *Seed is Sovereign* («Les semences sont souveraines»), menée depuis des années par Greenpeace Afrique, qui vise à défendre les droits des petites exploitations agricoles et la biodiversité.

Photo: © Greenpeace

## Le droit à la protection du climat



Au Royaume-Uni, le gouvernement a décidé d'interdire l'octroi de nouvelles licences pétrolières et gazières en mer du Nord. Une décision qui semblait autrefois impossible et que Greenpeace a largement contribué à faire aboutir après des décennies de lutte. L'engagement des militant-es autour des plateformes de forage en Arctique, tout comme celui des avocat-es devant les tribunaux, a porté ses fruits. Le Royaume-Uni est désormais la plus grande économie à avoir mis en place une telle interdiction. Espérons que d'autres pays suivront bientôt.

Photo: © Suzanne Plunkett / Greenpeace

## Le droit de manifester



En avril 2025, Greenpeace Brésil a organisé une manifestation pacifique devant le siège du producteur de viande JBS à São Paulo. Celui-ci a riposté en lançant une procédure judiciaire. Mais le tribunal a clairement établi que les protestations de Greenpeace reposaient sur une cause d'intérêt public. Le juge a même souligné l'obligation constitutionnelle de «préserver et protéger l'environnement pour toutes les générations actuelles et futures». Une victoire pour toutes celles et ceux qui descendent dans la rue pour dénoncer les injustices.

Photo: © Greenpeace

### Faire pression sur les multinationales

Un nouveau rapport révèle que Lindt&Sprüngli a vendu pendant des années des pesticides hautement toxiques à des cultivatrices et cultivateurs de cacao dans le cadre de son programme de durabilité. Ces pratiques perdurent à l'heure actuelle. Ces pesticides, interdits en Suisse et en Europe, provoquent notamment des irritations cutanées, des troubles respiratoires et des brûlures oculaires lors de leur pulvérisation. Les vêtements de protection professionnels sont rares ou inabordables pour les cultivatrices et cultivateurs.

Certaines de ces substances sont des pesticides connus sous le nom de «tueurs d'abeilles». Le Ghana a dû mettre en place un programme national de pollinisation manuelle des fleurs de cacao, car ces produits déciment les insectes pollinisateurs. Les fabricants sont notamment le géant bâlois Syngenta et sa filiale Adama. Vendre en Afrique des pesticides interdits en Europe ne semble pas leur poser de problème.

**Pourquoi une initiative pour des multinationales responsables?**

Il est nécessaire d'imposer des règles contraignantes pour protéger les droits humains et les normes environnementales. Lancée en janvier 2025, l'initiative pour des multinationales responsables vise à garantir que des groupes comme Lindt&Sprüngli ou Syngenta, dont le siège est en Suisse, soient tenues pour responsables lorsqu'elles tirent profit d'atteintes aux droits humains ou de la destruction de l'environnement. L'initiative est portée par une large alliance d'organisations issues de la politique, de l'économie et de la société civile. Elle a été déposée avec succès après une récolte de signatures éclair.

La consultation sur un éventuel contre-projet est en cours. Cependant, la proposition actuelle du Conseil fédéral reste sans effet dans de nombreux cas impliquant des multinationales suisses. Leur lobby s'efforce de torpiller toute tentative de la Suisse de les mettre face à leurs responsabilités. C'est la raison pour laquelle nous avons lancé une lettre ouverte à l'attention du Conseil fédéral. Plus nous récolterons de signatures, plus nous pourrons faire pression en faveur d'une proposition efficace en matière de responsabilité des multinationales.

**Signez la lettre ouverte pour des multinationales responsables!**



[responsabilite-multinationales.ch/lettre-ouverte/?sce=GP](https://responsabilite-multinationales.ch/lettre-ouverte/?sce=GP)

























# QUELQUE CHOSE DE POURRI



Au fil du temps, la petite exploitation porcine du village de Baarup s'est transformée en un grand complexe industriel.



La fenêtre de Bente Joergensen et Søren Hansen donne sur l'élevage industriel de porcs Vandvaerksgaarden, situé à seulement une centaine de mètres. Cela fait plus de vingt-cinq ans que le couple vit dans cette vieille maison du village de Tingerup.

Photos: © Greenpeace/Wildlight/Selena Magnolia

Le Danemark est l'un des plus gros producteurs de viande par habitant. Une situation que Greenpeace Danemark souhaite changer. Explications de Christian Fromberg, chargé de campagne sur l'agriculture.

Entretien: Danielle Müller, Greenpeace Suisse

**Christian Fromberg, quel est le poids de l'industrie de la viande au Danemark?**

Un poids très important. L'industrie porcine est en tête de file. Ces dernières années, elle est hors de contrôle: chaque année, nous produisons cinq à six porcs par habitant pour la consommation et l'exportation, soit environ 340 kilos de

viande. Cela montre en creux l'influence du lobby de l'industrie porcine dans ce pays.

**Qui sont les acteurs de ce boom de la viande?**

Au Danemark, les plus grands producteurs de viande, mais aussi de lait, sont Danish Crown et Arla. En ce qui concerne l'influence politique, la palme revient au Danish Agriculture & Food Council, une fédération de producteurs qui occupe plus de sièges au sein des instances politiques que n'importe

quelle autre organisation. Des études scientifiques montrent qu'elle est très implantée au sein de l'élite danoise.

**Dans quelle mesure l'économie danoise dépend-elle de la viande?**

La viande n'est pas du tout importante pour le Danemark: le secteur agricole ne représente que 1,5% de notre produit intérieur brut. L'influence de cette industrie est

totallement disproportionnée. Par contre, elle est responsable d'une grande partie des émissions de gaz à effet de serre et de la pollution de l'eau potable du Danemark.

### Avec quel impact sur la nature?

«Il y a quelque chose de pourri au royaume du Danemark», selon la formule de Shakespeare dans *Hamlet*. Il ne croyait pas si bien dire: le purin épandu aujourd'hui sur les champs danois dégage un volume considérable d'azote qui se déverse dans les fjords et les lacs. Chaque automne, cela provoque une prolifération d'algues, un manque d'oxygène et des phénomènes de putréfaction. Nous en sommes réduits à organiser des funérailles pour des fjords où il n'y a plus aucune vie. C'est désolant.

### Cela ne cadre pas avec l'image idyllique que le Danemark projette à l'extérieur...

Au sein de l'UE, le Danemark détient le record négatif en matière de protection de la nature et se classe dernier, avec la Belgique, en ce qui concerne l'état de l'environnement. Ce triste bilan ne nous empêche pas de nous considérer comme les pionniers de l'écologie...

### La population danoise comprend-elle le lien entre la production de viande et la destruction de la nature?

Oui, nous observons un tournant dans l'opinion publique concernant les conséquences désastreuses de la production de viande. La critique de l'élevage industriel gagne du terrain. La majorité de la population privilégie la dignité animale, la protection de l'eau potable et la régénération de la vie dans nos mers et nos lacs. Cependant, il reste

beaucoup à faire en ce qui concerne la consommation de viande. L'alimentation est une question très personnelle, liée à notre identité. Il est souvent difficile d'en parler. Manger de la viande fait partie de notre quotidien. Un profond changement culturel s'annonce.

### Le Danemark encourage-t-il la consommation de protéines végétales?

Des évolutions positives sont observées. Des fonds sont débloqués par des investisseurs privés et le gouvernement pour promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement. Greenpeace Danemark demande également une alimentation davantage basée sur les plantes. Les recommandations nutritionnelles sont bonnes: si elles étaient suivies, elles seraient bénéfiques pour la santé humaine et permettraient de réduire notre empreinte environnementale. Cependant, le changement ne se fait pas du jour au lendemain. Les subventions sont en effet bien plus élevées pour les produits d'origine animale que pour les aliments à base de plantes.

### Comment les milieux agricoles réagissent-ils?

Il faudrait mettre en place un système qui favorise la rentabilité des produits d'origine végétale. Je pense que cela permettrait de trouver un terrain d'entente pour opérer la transition alimentaire. Or, le dispositif actuel va malheureusement à l'encontre d'une production végétale.

### Si cela ne tenait qu'à vous, à quoi ressemblerait le Danemark dans quarante ans?

Ce serait un pays formidable! Au lieu d'utiliser la quasi-totalité de nos

terres agricoles pour produire des fourrages, nous recommencerions à cultiver des fruits et des légumes. De grandes surfaces seraient rendues à la nature. Il y aurait davantage de personnes employées dans le secteur agricole, ce qui redonnerait vie aux régions rurales. L'eau potable serait préservée.



Devant l'élevage industriel de porcs de Vandvaerksgaarden, la carcasse d'un porcelet dépasse d'une poubelle cassée.



Annette Palshøj vit depuis plus de trente-cinq ans à proximité de trois élevages porcins. De nombreux articles rendent compte de la pollution occasionnée par Edelgundegaard, Vandvaerksgaarden et Bolettesminde.





# NOUS AVONS

Notre mode alimentaire est principalement basé sur la viande et les produits laitiers, ce qui a un impact négatif sur le climat, les sols et les eaux. À quoi pourrait ressembler un système alimentaire durable et quels sont les enjeux?

Autrice: Michelle Sandmeier, Greenpeace Suisse  
Illustrations: Alice Kolb

# UNE VISION

Imaginez une personne assise à table. Devant elle se trouvent quatre couverts et quatre assiettes pleines. Après avoir mangé le contenu d'une assiette, elle débarrasse la table et jette le reste à la poubelle. Quel gaspillage! C'est pourtant à peu près ce qui se passe avec notre production alimentaire. Nous donnons d'énormes quantités de protéines végétales aux animaux au lieu de les consommer nous-mêmes. Dans l'élevage porcin, plus des trois quarts des protéines sont perdus de cette manière. Trois portions de protéines sur quatre sont ainsi gaspillées.

Cette inefficacité entraîne une consommation inutile de terres agricoles, d'énergie et d'eau, tout en aggravant le changement climatique, notre dépendance aux importations et la souffrance animale. Certains lacs suisses ont ainsi besoin d'une oxygénation artificielle depuis plus de quarante ans pour éviter l'effondrement de leurs écosystèmes et la mort des poissons. La solution est claire: nous devrions consommer moins de produits d'origine animale et miser davantage sur les végétaux. Si nous suivions la pyramide alimentaire suisse (application «MySwissFoodPyramid»), nous pourrions déjà réduire de plus de moitié les dommages environnementaux qui en résultent.

### **Notre vision du système alimentaire de demain**

Greenpeace a développé une vision du système alimentaire de 2050: nous consommons principalement des légumes, des légumineuses et des céréales issus de l'agriculture biologique, régionaux, de saison et accessibles à toutes les bourses. Les produits laitiers sont consommés moins fréquemment et la viande est réservée aux occasions spéciales.

Les agricultrices et agriculteurs suisses sont fiers de cultiver une grande variété de plantes destinées à l'alimentation humaine, ce qui leur assure un revenu stable. Les semences de variétés adaptées au climat sont cultivées sans brevet en Suisse.

Les animaux d'élevage ne sont plus nourris qu'avec des sous-produits de la transformation alimentaire et du fourrage grossier comme le foin, l'herbe et la paille. Leur nombre a considérablement diminué et ils vivent en groupes adaptés à leur espèce. L'élevage intensif appartient désormais au passé. La surfertilisation des sols, l'eutrophisation des eaux et les émissions de gaz à effet de serre provenant de l'agriculture diminuent fortement. La qualité de l'eau potable s'améliore.

Notre vision propose une économie alimentaire porteuse d'avenir, coopérative et axée sur les cycles, pour une alimentation végétale, locale, équilibrée, durable et respectueuse des animaux.

### **Une chance pour le changement**

Cependant, la transition n'est pas si simple, car le système alimentaire suisse est fortement axé sur la viande et les produits laitiers. Les produits d'origine animale sont beaucoup plus soutenus que la production végétale. En 2024, la Confédération a investi 2,8 milliards de francs dans la production alimentaire, dont 82% ont été alloués à la viande, au lait et à d'autres produits d'origine animale. Les autorités ne soutiennent pas les agricultrices et agriculteurs qui souhaiteraient produire principalement des protéines végétales. L'absence de protection douanière rend les protéines végétales non compétitives. Il manque des débouchés pour les légumineuses suisses.

Le commerce de détail se concentre également sur les produits d'origine animale. Notre analyse du rapport entre protéines animales et végétales chez Migros et Coop révèle un déséquilibre flagrant: chez ces deux enseignes, à peine 10% de la gamme de protéines est d'origine végétale. Il en va de même pour les promotions: dans 90% des cas, elles concernent la viande, le poisson, les œufs et les produits laitiers.

Sur le plan politique, l'occasion est idéale pour modifier le cadre général. L'Office fédéral de l'agriculture travaille actuellement sur les contours de l'agriculture suisse de demain. La Politique agricole 2030+ déterminera les règles et les aides dans les domaines des engrais, de la protection du climat ou des paiements directs. Quel que soit le cadre politique, le commerce de détail peut contribuer à ce changement en adaptant son offre de manière que, d'ici 2035, au moins 60% des protéines vendues soient d'origine végétale.

Ailleurs, l'espoir d'un changement se fait également sentir. De nombreuses personnes s'engagent en faveur d'un système alimentaire basé sur les plantes, qu'il s'agisse de la formation, de l'agriculture, de la transformation ou de l'hôtellerie-restauration. Place maintenant à leurs histoires et à leurs visions.

### **Notre vision**



[greenpeace.ch/fr/  
magazine/vision-plantes](https://greenpeace.ch/fr/magazine/vision-plantes)



Zineb Hattab,  
restauratrice

«Je m'appelle Zineb Hattab, mais tout le monde m'appelle Zizi. Je suis à l'origine ingénieure en informatique, mais ce métier ne me convenait plus. Aujourd'hui, je suis cuisinière et je possède trois restaurants véganes à Zurich. Je suis très heureuse.

Je n'ai rien contre les substituts de viande que l'on trouve au rayon frais des grandes surfaces. Ils peuvent être utiles aux personnes pressées ou qui ne savent pas cuisiner avec des ingrédients frais. Même dans mon équipe, certaines personnes apprécient de temps en temps de manger des nuggets qui ressemblent à des nuggets, et non à du quinoa.

Une alimentation végétale couvre tous les besoins vitaux et est bénéfique pour la santé. Dans l'archipel japonais d'Okinawa, on trouve de nombreux centenaires qui mangent surtout des patates douces et des algues, et parfois de la viande ou du poisson, mais pas tous les jours. J'ai grandi en Espagne, dans une famille marocaine. La viande n'était servie que lorsque nous avions de la visite.

Aujourd'hui, on ignore souvent l'origine des aliments. On préfère oublier que les nuggets sont fabriqués à partir de poulets.

Une bonne cuisinière respecte le travail des personnes qui cultivent les légumes. Elle

«L'agroforesterie, l'agriculture en mosaïque ou le «keyline design» sont de nouvelles pistes pour une production agricole durable. Le courage dont font preuve les agricultrices et agriculteurs me donne confiance en l'avenir»

Nicole Egloff, journaliste indépendante et autrice du livre *Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich – Zwölf Bauernhöfe denken Landwirtschaft neu*

sait qu'il ne suffit pas que les aliments soient beaux à voir et bons au goût. Elle a conscience que la nourriture est politique et qu'elle constitue une forme de communication avec le monde.

Les étoiles Michelin et les notes Gault & Millau attirent les clients, c'est une bonne chose. Mais si je cherchais à remporter des trophées, je ne cuisinerais pas végane.

Avant, mon palais était habitué à la sainte trinité: lard, œufs et fromage. Aujourd'hui, je souhaite inspirer les gens à faire d'autres choix alimentaires. Je préfère échouer plutôt que de connaître le succès avec une chose à laquelle je ne crois pas.

Chaque soirée est différente. Il faut être prêt. Parfois, le temps est propice aux petits pois, mais pas encore aux baies. Nous devons donc improviser. J'ai une boucle WhatsApp avec quelques agricultrices et agriculteurs. C'est ainsi que je sais ce qui se passe dans les champs.

Les femmes cuisinent-elles différemment? J'ai travaillé dans des cuisines très masculines, dominées par des hommes cisgenres. Des environnements régis par la testostérone, compétitifs et agressifs. À New York, je découpais des animaux chaque matin. Il était difficile de penser à autre chose en sortant du travail. À un moment donné, je me suis demandé ce que je faisais dans un tel endroit. Ce sont l'environnement et les produits qui déterminent notre façon de cuisiner. Cela n'a rien à voir avec le genre.

J'apprécie l'harmonie et j'ai besoin d'échanger. Mon idéal, c'est de travailler en toute confiance au sein d'une équipe.»

Auteur: Roland Gysin,  
Greenpeace Suisse



**Kevin Schmid,**  
entrepreneur

Bakery Bakery est devenue une marque emblématique en Suisse alémanique. Depuis sa création il y a sept ans, cette boulangerie, qui propose exclusivement des produits d'origine végétale, a ou-

vert quatre filiales à Berne: dans les quartiers de Breitenrain, de la Länggasse, de Bollwerk et à l'Université de Berne. Dirigée par son fondateur, Kevin Schmid, âgé de 33 ans, l'entreprise possède également trois sites à Zurich, ainsi qu'un à Bâle, un à Winterthour et un à Lucerne. Les produits de boulangerie véganes font recette! Même s'ils ne sont pas reconnaissables comme tels au premier coup d'œil. «Nous avons délibérément retiré le mot «végane» de notre logo, explique Kevin Schmid, car nous ne voulons pas être catalogués.»

Les personnes véganes connaissent et apprécient nos produits, poursuit le cuisinier de formation. Mais pour Bakery Bakery, il s'agit justement de convaincre une nouvelle clientèle:

**«Quand les gens échangent des idées, développent des visions communes et se lancent dans des actions concrètes, ils peuvent avancer avec courage et enthousiasme, et surmonter ensemble la peur de quitter les sentiers battus»**

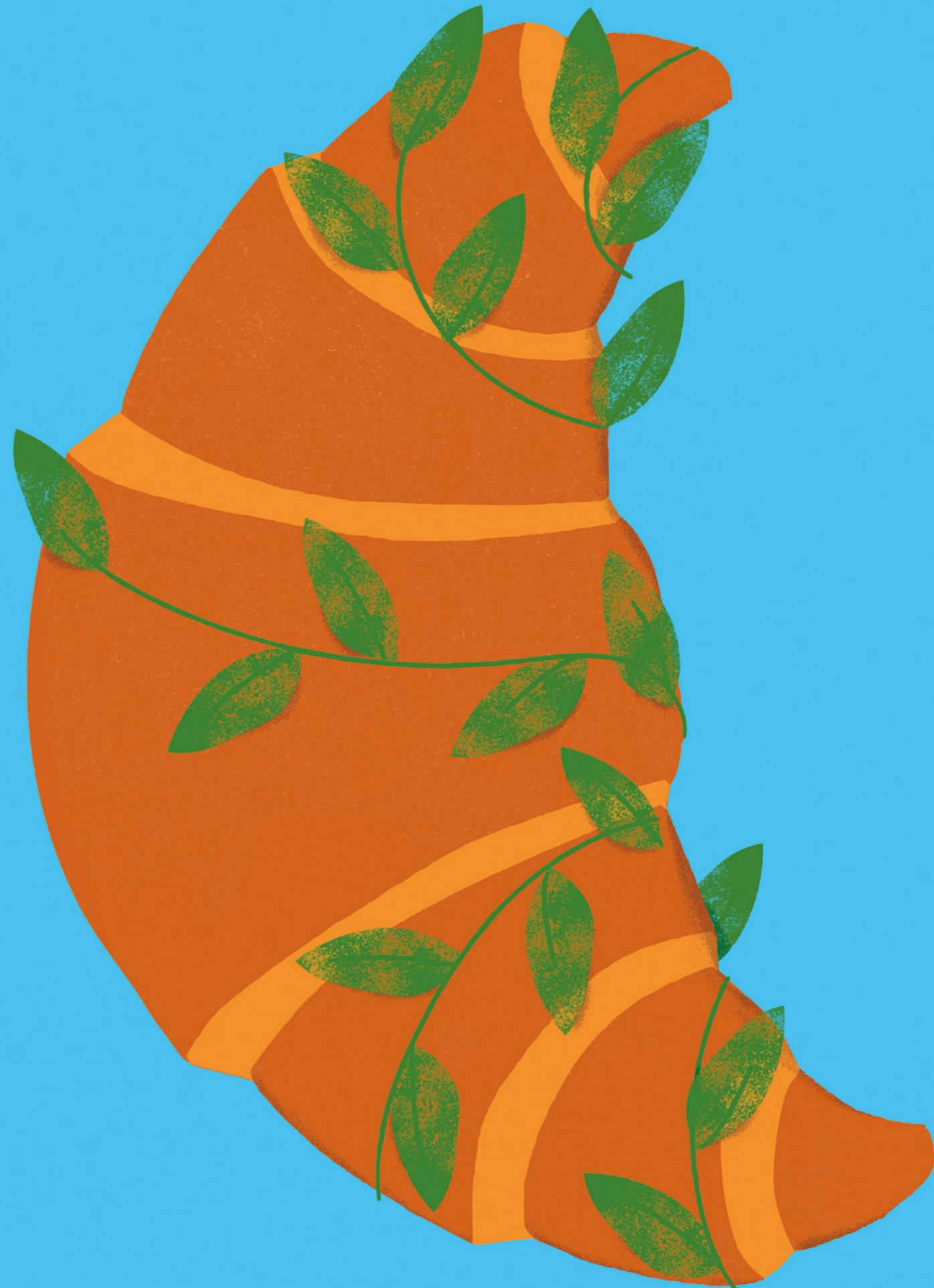
**Bettina Stampfli,**  
agricultrice à la ferme  
solidaire Radiesli

«Avec des produits de bonne qualité qui véhiculent en plus des valeurs fortes.» Logiquement, le code couleur de la start-up mise sur le rose plutôt que sur le vert.

L'idée est de rendre la consommation responsable accessible tout en créant une marque cool qui démocratise les produits d'origine végétale. «Beaucoup associent le véganisme à un burger avec de la betterave, des pousses et du pain aux céréales, dit Kevin Schmid, le sourire aux lèvres. Mais cela peut tout à fait être un burger avec un délicieux fromage végétal et du bacon végétal, qui donne encore envie même après trois bières.»

«La restauration doit contribuer à rendre le véganisme savoureux et à changer les perceptions», estime Kevin Schmid. Ce n'est toutefois pas chose aisée. Lui-même adepte du véganisme, il estime que les principaux obstacles relèvent de la sphère politique et économique. «Ces milieux freinent des quatre fers. Pour l'instant, le business, c'est encore la consommation traditionnelle de viande.» Alors que pour Kevin Schmid, le summum, c'est un délicieux croissant au chocolat sans aucun produit d'origine animale.

Autrice: Danielle Müller,  
Greenpeace Suisse





**Chantal Senn,  
étudiante**

À partir de 2030, la cantine de l'Université de Bâle devrait devenir végétarienne: c'est en tout cas ce que souhaitent les étudiantes et étudiants qui ont voté cette mesure à une courte majorité fin octobre 2025. En avril de la même année, le conseil des étudiantes et étudiants s'était déjà prononcé en faveur d'une cantine proposant des plats d'origine végétale. Cette décision a été confirmée lors du référendum. Chantal Senn, qui prépare actuellement un bachelier en biologie et sociologie à Bâle, s'engage dans le mouve-

ment Plant-Based Universities. Elle a bataillé pour faire évoluer les mentalités, à l'instar de ses camarades d'autres universités européennes qui réclament des restaurants végétariens. «Nous voulons un avenir digne d'être vécu», explique Chantal Senn. Et la science affirme clairement qu'il faut faire évoluer notre système alimentaire.»

L'histoire montre que les universités sont un lieu propice pour bousculer le statu quo. Comme en 1968, lorsque des étudiantes et étudiants du monde entier sont descendus dans la rue pour réclamer des droits civiques, la fin de la guerre du Vietnam et le socialisme démocratique. «Les universités ont toujours été des pionnières, c'est pourquoi elles ont aussi un rôle de modèle.» Le mouvement Plant-Based Universities s'appuie sur cette tradition protestataire pour demander des cantines 100% végétariennes, explique Chantal, 26 ans. Cela permet de lancer le débat au sein de la société et d'accompagner les gens dans leur transition alimentaire.

Mais pourquoi cette revendication radicale de 100% de

repas végétariens? «Parce que nous sommes confrontés à une crise climatique urgente qui exige une action efficace», répond Chantal Senn avec pragmatisme. Et parce que c'est faisable.» Divers exemples suisses et internationaux lui donnent raison. L'Université de Vienne, par exemple, s'est engagée à passer à une restauration à base de plantes. Ou l'Université de Neuchâtel, qui ne sert plus que des menus végétariens depuis 2024. Reste à savoir si l'Université de Bâle franchira le pas dans quatre ans. En effet, c'est au rectorat qu'incombera la décision finale, et personne ne sait dans quel sens il tranchera. Mais cela ne décourage pas Chantal Senn. Sa quête d'un avenir à base de plantes se poursuit.

Autrice: Danielle Müller,  
Greenpeace Suisse

**«On ne protège pas le climat avec des paiements directs. Pour une agriculture durable, il faut convaincre nos agriculteurs, pas leur donner des ordres. Au lieu de voter des lois pour le changement, les consommatrices doivent être prêtes à en payer le prix»**

**Simone Barth,  
rédactrice en chef de *Bauernzeitung***

«Privilégier la qualité est notre philosophie. Pas de chimie sur notre domaine familial de 220 ans. Nous travaillons en harmonie avec la nature, en respectant la vie du sol et la biodiversité. Nous adaptons nos cultures au changement climatique en cultivant des céréales telles que le sorgho»

Alexandre Mestral, agriculteur au domaine  
Le Pontet, [domaine-le-pontet.ch](http://domaine-le-pontet.ch)



Andreas Handke,  
cuisinier et enseignant

En discutant avec Andreas Handke, on comprend vite que l'immobilisme n'est pas son fort. Nous rencontrons ce cuisinier qui parle vite et rit souvent à La Cuisine, un espace communautaire de Zurich-Altstetten, entièrement consacré à une alimentation durable. Ce lieu rassemble

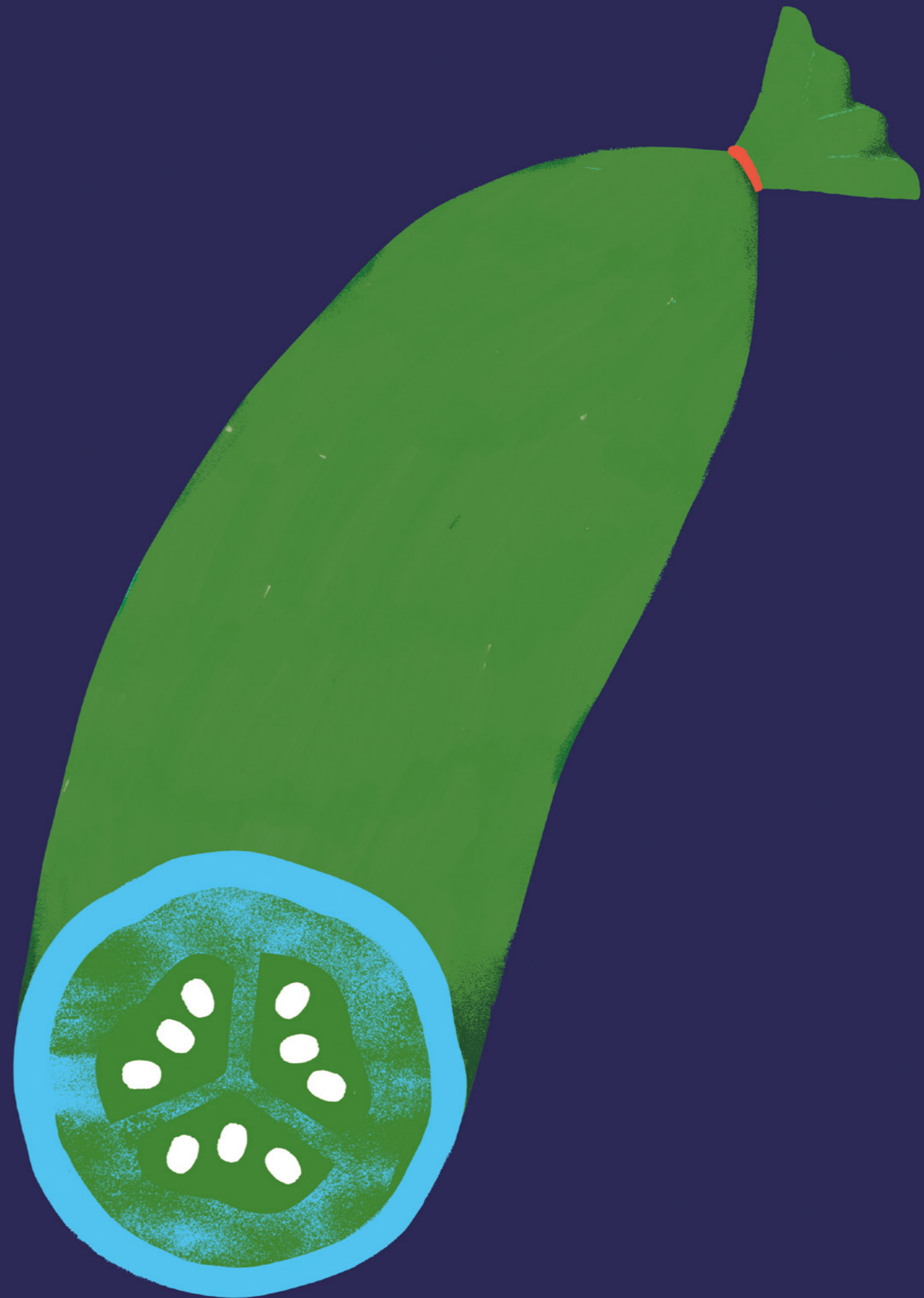
tout ce qui motive ce visionnaire de 45 ans: des aliments frais, une cuisine où travaillent des jeunes en apprentissage, l'engagement social, le partage et la conviction profonde que notre système alimentaire doit évoluer.

Pour Andreas Handke, manger a toujours été bien plus qu'un simple apport nutritionnel. Alors que son père pratiquait la chasse et la pêche, sa mère tenait un restaurant qui accueillait une clientèle de fidèles. Il a donc appris très tôt d'où vient la nourriture et qu'elle permet de créer du lien. Dans les années 1990, après un apprentissage de cuisinier, il découvre toutefois des choses qui ne lui plaisent pas. Dans les hôtels de luxe de Saint-Moritz, on sert du caviar d'Iran et du poisson d'Hawaï. Plus un produit vient de loin, plus il est apprécié. Pour Andreas Handke, le malaise s'installe.

Sa prochaine étape sera le restaurant Neuhof, situé dans la vallée de Bachsertal, à cheval sur les cantons de Zurich et d'Argovie. Il renoue avec le plaisir de cuisiner, mais surtout de transmettre son savoir. Sa passion est de transformer les habitudes alimentaires en mettant l'accent sur le plaisir et l'expérience gustative. Aujourd'hui, le fondateur du réseau Gastrofutura travaille concrètement à faire évoluer le système alimentaire suisse. Son conseil aux restauratrices et aux restaurateurs: «Ne parlez pas de menu végétane, proposez simplement un plat génial!» Dans son restaurant Babette, il organise divers événements comme la Soirée végétale, qui invite la clientèle à vivre une expérience marquante. Selon lui, les cuisinières et cuisiniers jouent un rôle clé, car ils sont le trait d'union entre les champs, la cuisine et les consommatrices et consommateurs.

Andreas Handke enseigne également à l'école professionnelle de Zurich, où il déplore le manque de connaissances sur les enjeux du système alimentaire. Lorsqu'il aborde les objectifs de développement durable des Nations unies, la plupart des élèves ne savent pas de quoi il parle. Les plateaux d'apéritif décorés de roses de salami le révulsent, et il n'hésite pas à réagir. Cela ne plaît pas à tout le monde, mais les retours des apprentis prouvent que le message passe. Et quand il dénonce les conséquences environnementales de la frénésie autour de l'avocat ou de la consommation de poulet brésilien bon marché, il ne perd pas sa bienveillance. Sa motivation à bousculer gentiment le système ne faiblit pas.

Autrice: Fabienne Wich,  
Greenpeace Suisse



«Je préconise un système alimentaire plus diversifié, avec davantage de biodiversité dans les champs et les assiettes, mais aussi une multiplicité d'organismes et de modes de production, de transformation, de distribution et de préparation des aliments»

Isabel Jaisli,  
professeure en agroécologie et systèmes  
alimentaires à la ZHAW



Gabriel Stäger,  
producteur artisanal

En visitant le site web de Legu Vegu, on est accueilli par des nuages violets qui virevoltent joyeusement. L'accueil est tout aussi chaleureux lors de notre entretien. Gabriel arbore un franc sourire. Il parle lentement et choisit ses mots avec soin.

Legu Vegu est une jeune coopérative bernoise qui fabrique à la main des produits locaux à base de soja: du tofu, du yaourt de soja et des pâtes à tartiner à l'okara. «C'est un groupe très mélangé, explique Gabriel, uni par

le plaisir de la bonne cuisine locale et végétale.» L'équipe se réunit deux jours par semaine pour confectionner ses produits. L'année dernière, Legu Vegu a transformé environ 7 tonnes de graines de soja en 12 tonnes de tofu. La majeure partie de la production est livrée directement à des restaurants, à de petits magasins de la région ou à des personnes ayant souscrit un abonnement.

Pour Gabriel, l'esprit coopératif et le caractère local sont essentiels. Son idéal aurait été que les graines soient transformées sur l'exploitation agricole qui cultive les plants de soja. Avec Legu Vegu, il souhaite montrer qu'il est possible de contourner l'industrie, de produire des aliments localement, de manière artisanale et sans emprunter de l'argent. Cependant, la fabrication de tofu à la ferme s'est avérée plus compliquée que prévu. Il a donc fallu trouver un local de production séparé, finalement déniché sur le site du Werkhof Egelsee, un ancien centre d'élimination des déchets reconverti en espace culturel et associatif.

Le contact personnel avec la communauté de Legu Vegu est un aspect essentiel du projet. Gabriel évoque les personnes qui soutiennent le projet, les discussions lors des festivals et des marchés, ainsi que les retours positifs et les commentaires constructifs concernant les nouveaux produits, comme le yaourt de soja.

Face au succès de Legu Vegu auprès de la clientèle et des restaurants de Berne, la production va prochainement déménager vers un site plus grand, et la coopérative s'ouvrira à de nouveaux membres. Les adhésions sont les bienvenues pour aider Legu Vegu à se développer. Le centre de son activité doit toutefois rester Berne: la production de soja bio est suffisante et les débouchés sont nombreux dans la région, que ce soit auprès des particuliers ou des restaurants.

Autrice: Michelle Sandmeier,  
Greenpeace Suisse

Décryptage

## Le soja

Le champion  
des protéines

Le saviez-vous?

Santé!

15 ans

7479 tonnes

Le champion des  
protéines

Le soja est une source de protéines exceptionnelle. Selon la variété, il en contient jusqu'à 45%. Même cuit, il en contient deux fois plus que les autres haricots. C'est la source de protéines végétales qui se rapproche le plus des sources animales. Autre atout: il renferme 20% de fibres alimentaires, ainsi que du potassium et du magnésium, pour moins de 10% de glucides.

Le saviez-vous?

Tout le monde sait que le tofu est fabriqué à partir de soja. C'est également le cas pour le lait de soja, le yaourt de soja et l'huile de soja. Mais saviez-vous que les edamames sont aussi des graines de soja? Ces fèves vertes, souvent proposées en entrée dans les restaurants asiatiques, sont simplement cueillies jeunes.

Santé!

Le soja aide à maintenir le corps en forme et le protège contre les maladies. Remplacer la viande par le soja et d'autres légumineuses permet de réduire le risque de maladies cardiovasculaires, de diabète de type 2 et de cancer colorectal. Le soja contient en effet plus de fibres et de nutriments bénéfiques, mais moins d'acides gras saturés.

7479 tonnes

La Suisse produit environ 7500 tonnes de soja par an, en grande partie destinées à l'alimentation animale. Dans le monde, 75% des graines de soja sont utilisées pour produire des fourrages. C'est ce qui explique la mauvaise réputation de cette légumineuse, liée à la destruction de la forêt pluviale. Cependant, le soja que nous consommons provient d'Europe et de Suisse, et ne contribue donc pas à la déforestation.

15 ans

Le faible niveau de production suisse s'explique notamment par le fait que le soja est originaire du nord-est de la Chine et supporte moins bien les conditions climatiques de notre pays. Un programme de sélection du soja mené par Agroscope depuis 1981 permet de remédier à ce problème: il consiste à croiser des variétés d'origines diverses et à les tester en plein champ. L'homologation d'une nouvelle variété nécessite toutefois une période d'observation de quinze ans.

Photo: © Le Thuy Do, Dreamstime.com

Sources: [agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/themes/production-vegetale/grandes-cultures/cultures/soja/soja-zuechtung.html](http://agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/themes/production-vegetale/grandes-cultures/cultures/soja/soja-zuechtung.html); [fibl.org/fileadmin/documents/shop/1834-soja-bio.pdf](http://fibl.org/fileadmin/documents/shop/1834-soja-bio.pdf); [pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39631999/](http://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39631999/); [sge-ssn.ch/media/r2dbuhct/steckbrief-layout-soja-fr.pdf](http://sge-ssn.ch/media/r2dbuhct/steckbrief-layout-soja-fr.pdf); [wwf.ch/fr/futurefoods/avenir-dans-les-rayons/merci](http://wwf.ch/fr/futurefoods/avenir-dans-les-rayons/merci)

Texte: Danielle Müller,  
Greenpeace Suisse

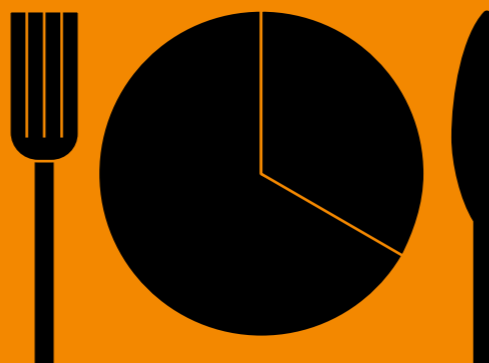
# Le pouvoir du commerce de détail

Le commerce de détail suisse influence grandement nos habitudes alimentaires. Pourtant, Coop, Migros et Cie se déchargent de leur responsabilité sur les consommatrices et consommateurs.

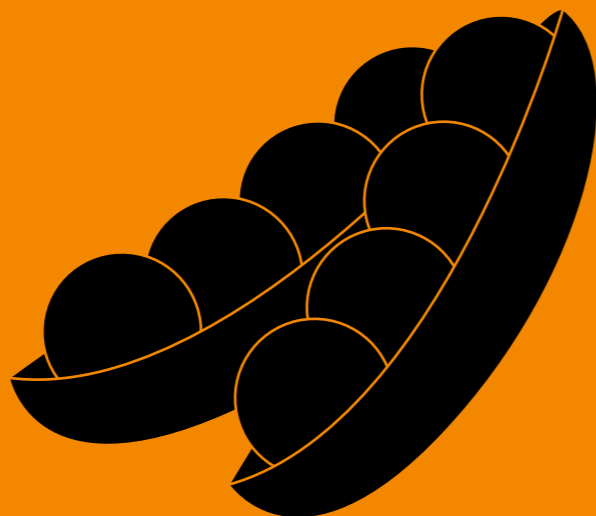


La population suisse consomme environ trois fois plus de viande que ne le recommandent la Confédération et la Société suisse de nutrition. Une alimentation davantage basée sur les protéines végétales serait le principal levier permettant de réduire les impacts négatifs sur l'environnement. Ce constat est confirmé par une étude du FiBL, qui prouve également qu'un tel régime alimentaire permettrait d'augmenter le taux d'autosuffisance de la Suisse à plus de 60 %.

Le Conseil fédéral s'est fixé pour objectif de réduire les émissions de gaz à effet de serre dans le secteur agricole de 40 % d'ici 2050 – soit dans vingt-quatre ans – par rapport à 1990. Selon sa stratégie climatique, il serait possible de réduire de deux tiers l'empreinte carbone de l'alimentation par habitant par rapport à 2020, à condition que la population adopte une alimentation saine et équilibrée.



L'exemple des Pays-Bas est éloquent: onze enseignes de la grande distribution, dont Albert Heijn, Aldi et Lidl, se sont fixé l'objectif de proposer 60 % de protéines végétales d'ici 2030. Le gouvernement néerlandais encourage cette transition: il souhaite que la consommation de protéines de la population repose au moins à 50 % sur des sources végétales d'ici 2030.



De leur côté, Coop et Migros poursuivent leurs propres objectifs climatiques: d'ici 2050, les deux géants souhaitent atteindre la neutralité carbone pour leurs émissions directes et indirectes. Or les produits d'origine animale représentent une part importante de leurs émissions totales. S'ils maintiennent leur offre actuelle de viande, de poisson, de produits laitiers et d'œufs, ils ne pourront jamais atteindre leurs objectifs.

Interrogés sur le fossé entre leurs objectifs et leur offre, Coop et Migros avancent des prétextes et rejettent la faute sur les consommatrices et consommateurs. «Notre offre s'adapte aux besoins de notre clientèle et leur donne la liberté de choix», déclare Coop à un journal. C'est la raison pour laquelle, dès novembre 2024, Greenpeace a remis aux deux détaillants une pétition munie de plus de 30 000 signatures les appelant à supprimer les promotions et la publicité pour les produits d'origine animale. Mais à ce jour, rien n'a changé.

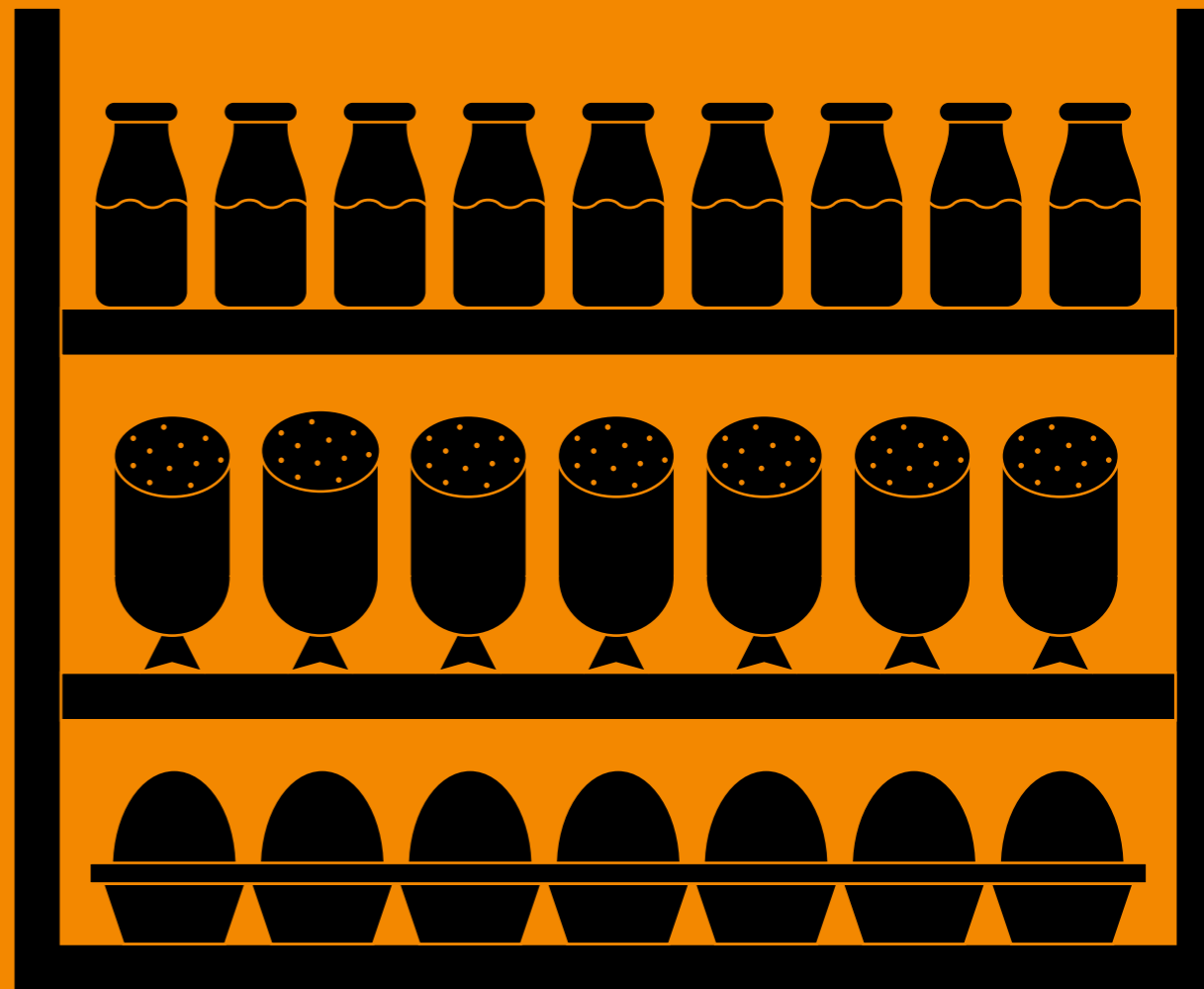


Coop et Migros se fournissent notamment auprès de quelque 48 000 exploitations agricoles suisses. Cependant, ces exploitations ne gagnent pas beaucoup: depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, la part des bénéfices de l'agriculture sur le marché alimentaire ne cesse de diminuer. En moyenne, les agricultrices et agriculteurs ne touchent que 12 % du prix d'un produit alimentaire, tandis que le transport et le commerce en empochent 51 %.



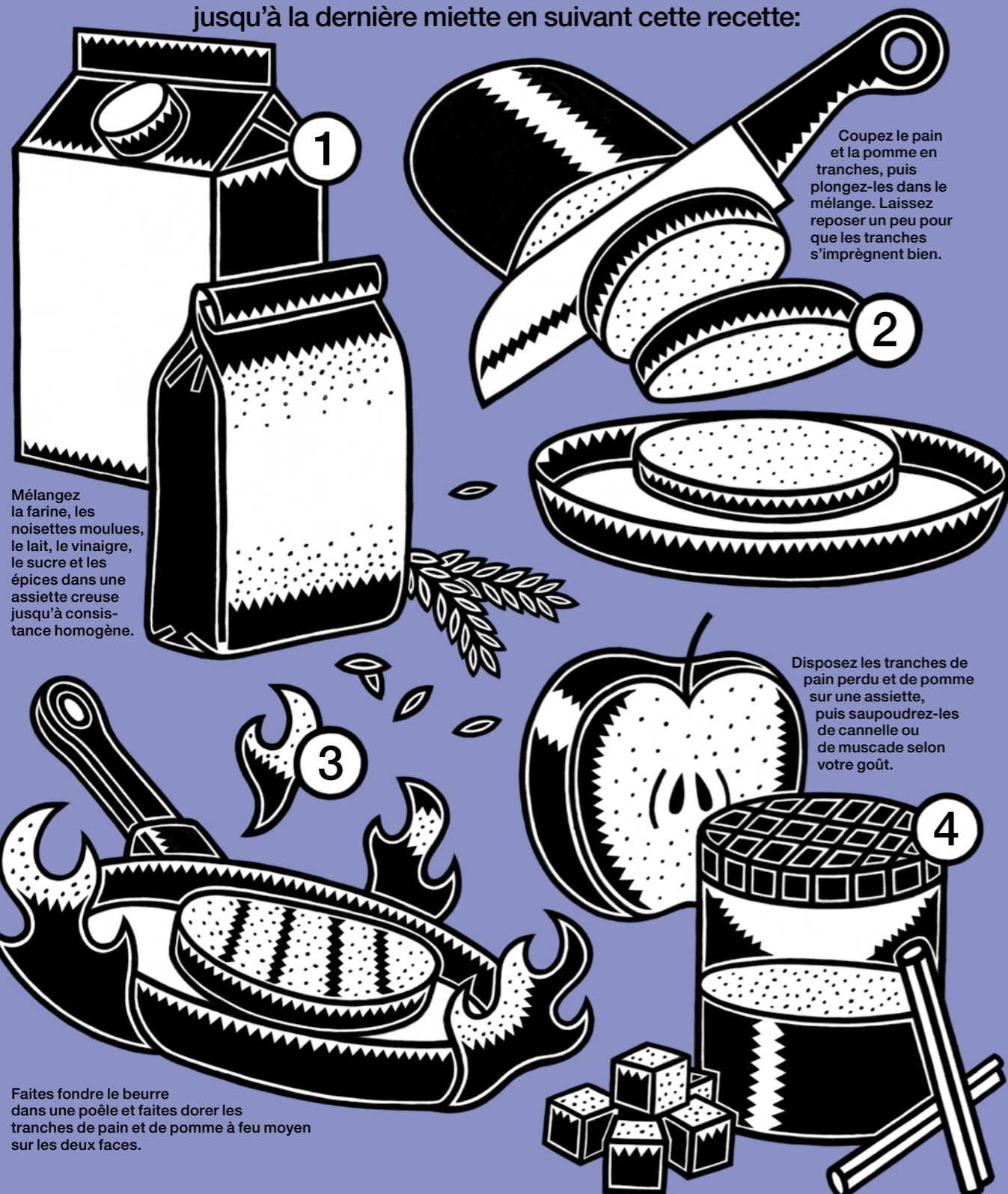
Dans le secteur alimentaire, Coop et Migros détiennent une part de marché de plus de 80%, et donc un pouvoir considérable: leur assortiment, leurs prix et leurs promotions influencent les choix des consommatrices et consommateurs. Face à ce duopole, le Surveillant des prix parle d'une «concurrence pour le moins restreinte».

Sources: 9 à 1: les protéines animales dominent l'offre des supermarchés, Greenpeace Suisse, février 2026; infosperber.ch/wirtschaft/auf-der-riederalp-gibt-es-heidelbeeren-aus-peru/, Le système alimentaire de demain, Greenpeace Suisse, mars 2026



# Pain perdu végétal

Chaque année, 170 000 tonnes de pain finissent à la poubelle en Suisse. Donnez une seconde vie à votre pain rassis et régalez-vous jusqu'à la dernière miette en suivant cette recette:



Mélangez la farine, les noix moulues, le lait, le vinaigre, le sucre et les épices dans une assiette creuse jusqu'à consistance homogène.

Coupez le pain et la pomme en tranches, puis plongez-les dans le mélange. Laissez reposer un peu pour que les tranches s'imprègnent bien.

Disposez les tranches de pain perdu et de pomme sur une assiette, puis saupoudrez-les de cannelle ou de muscade selon votre goût.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les tranches de pain et de pomme à feu moyen sur les deux faces.

Pour cette recette, vous pouvez utiliser du pain, des petits pains ou du pain de mie. Vous pouvez également créer des variantes aux saveurs particulières à partir de pains spéciaux comme le pain au safran.

**Ingrédients:** 30 g de farine  
2 cs de noix moulues  
250 ml de lait végétal  
1 cc de vinaigre de pomme

1 cs de sucre  
Cannelle  
Noix de muscade (fraîchement râpée)

Pain de la veille  
1 pomme  
2 cs de beurre végétal

Illustration: Raffinerie

# Le grand défi

Pour réduire son empreinte écologique, l'agriculture suisse doit cultiver moins de fourrages et davantage de denrées destinées à l'alimentation humaine, par exemple des protéagineux tels que le soja, les pois ou les lupins. Sabrina Schlegel et Kilian Baumann nous livrent leur point de vue sur cette transition.

Autrice: Katharina Wehrli

Kilian Baumann, agriculteur bio, conseiller national des Vert-e-s, président de l'Association des petits paysans



Sabrina Schlegel, agronome, productrice laitière, présidente de l'association Mittelland Milch

Madame Schlegel, vous dirigez une exploitation agricole qui pratique une production laitière intensive. Serait-il possible pour vous de vous reconvertir dans les grandes cultures?

SS: Nous avons 65 vaches et exploitons environ 30 hectares de terres, dont 24 de très bonnes terres arables sur lesquelles nous produisons du fourrage. En ne cultivant que des plantes destinées à l'alimentation humaine, nous ne pourrions pas dégager une valeur ajoutée suffisante pour maintenir l'exploitation. Nous avons

des coûts structurels très élevés en raison des investissements réalisés lors de la reprise de la ferme.

**Nous ne pourrions pas dégager une valeur ajoutée suffisante.**

Sabrina Schlegel

Et pour votre exploitation, Monsieur Baumann?

KB: J'ai repris la ferme de mes parents, et nous avons toujours produit pour l'alimentation humaine: un peu de culture maraîchère et de grandes cultures. Nous avons également des bovins de pâturage, mais sur des terres que nous ne pouvons pas exploiter pour la culture.

Que faudrait-il, de manière générale, pour que la transition de l'agriculture suisse soit une réussite?

**SS:** Si la demande et le prix sont au rendez-vous, le changement peut se faire relativement vite.

**KB:** Oui, il serait tout à fait possible pour les agriculteurs suisses de produire davantage pour l'alimentation humaine, à condition qu'il existe des débouchés et que la valeur ajoutée soit au moins équivalente à celle de la production fourragère.

Vous évoquez le prix et la valeur ajoutée. Qu'en est-il actuellement des protéagineux?

**SS:** Nous sommes en concurrence avec des produits beaucoup moins chers provenant de l'Union européenne. En Suisse, les coûts – prix des terrains et salaires – sont élevés et les exploitations agricoles plutôt petites, ce qui nous rend peu compétitifs par rapport à l'étranger. Un de mes voisins a produit des lupins qu'il voulait vendre pour l'alimentation humaine, mais ils ont fini par être utilisés comme fourrage. Le prix des lupins conventionnels est trop bas, ce n'est pas rentable.

Comment résoudre ce problème?

**SS:** Il faudrait renforcer la protection douanière, actuellement inexistante pour les protéagineux comme le soja ou les lupins. Sans cela, il nous est impossible d'écouler notre production. Les gens ne sont généralement pas prêts à payer plus cher.

Et les subventions?

**KB:** Oui, les paiements directs pourraient rendre cette option intéressante, par exemple sous forme de contributions à des cultures particulières. La protection douanière et les paiements directs permettraient de réduire la production fourragère dans le Mittelland et de favoriser les cultures destinées à l'alimentation humaine. Mais cela ne résoudrait pas les problèmes liés au climat et à l'environnement.

Pourquoi pas?

**KB:** Tant que les habitudes alimentaires ne changeront pas et que la population suisse continuera de consommer autant de viande, il faudra importer davantage de viande ou de fourrage.

## La Confédération doit responsabiliser toutes les parties.

Kilian Baumann

## Sans protection douanière, il nous est impossible d'écouler notre production.

Sabrina Schlegel

Et comment changer les habitudes alimentaires? La politique a-t-elle un rôle à jouer?

**KB:** Oui. J'espère que la Confédération mettra en place une politique alimentaire qui responsabilise toutes les parties prenantes, de l'agriculture au commerce, en passant par les consommatrices et les consommateurs.

Que devrait faire le commerce de détail pour faire avancer la transition?

**SS:** Il pourrait par exemple miser sur les plantes protéagineuses suisses. Cela ferait évoluer les prix. Mais ce n'est pas réaliste tant qu'il n'y a pas de règles contraignantes. Actuellement, la majeure partie de la mozzarella, le fromage le plus consommé en Suisse, est importée, car c'est moins cher.

**KB:** Il faudrait fixer un cadre beaucoup plus strict pour le commerce, notamment pour les promotions à moitié prix. Les enseignes proposent de la viande importée d'Amérique du Sud à bas prix pour attirer la clientèle. Il faudrait interdire cette pratique ou la limiter aux produits locaux afin d'écouler des excédents.

Enfin, quelle serait votre vision pour l'agriculture suisse?

**SS:** L'État devrait piloter l'agriculture en fixant des objectifs et en assouplissant les directives qui imposent, par exemple, de faucher une prairie à un moment donné. Il faut bien sûr des exigences de base, notamment en matière de protection des eaux et des animaux. Mais pour le reste, le secteur devrait décider lui-même. Il faudrait aussi encourager des formes de collaboration, comme l'échange de terres, pour une utilisation plus efficace des terres cultivables.

**KB:** Il est très important de préserver la production agricole en Suisse et de privilégier la qualité à la quantité. Nous pouvons nous démarquer de la concurrence étrangère en ce qui concerne le bien-être animal et les normes environnementales. Je lutte également contre la disparition des fermes. C'est le meilleur moyen de préserver la diversité des exploitations et de la production.

Illustration: Jörn Kaspuhl, kaspuhl.com

Testament



# LE COURAGE CHANGE LE MONDE

Un legs à Greenpeace est un signe d'attachement à la nature et symbolise l'espoir de laisser une planète verte aux générations futures. Les legs et les héritages sont essentiels à la stabilité et à la pérennité de notre organisation. Ils nous permettent de mener à bien des projets et des campagnes à long terme et de rester opérationnels même en période difficile. En tant que fondation, Greenpeace Suisse est exonérée de l'impôt sur les successions. Chaque legs est affecté à nos campagnes. Ce soutien est pour nous un gage de confiance inestimable, et nous remercions toutes les personnes qui nous font don de leurs biens.

Photo: © Jussi Kamijoki/Greenpeace

En savoir plus



greenpeace.ch/legs

En faisant un legs à Greenpeace, vous pérennisez vos idéaux. Pour vous aider dans vos choix, commandez notre guide testamentaire gratuit. N'hésitez pas à vous adresser à Simone Fuhrmann, responsable des legs: tél. 022 907 72 75 ou [simone.fuhrmann@greenpeace.org](mailto:simone.fuhrmann@greenpeace.org)

# Énigme autour du magazine Greenpeace

**1** À quelle créature mythique le triton crêté ressemble-t-il?

K: un gnome  
P: un dragon  
U: un griffon

**2** Comment s'appelle la campagne de Greenpeace Afrique sur les semences?

R: «Seed is Sovereign»  
M: «Seed is Superior»  
A: «Seed is Supreme»

**3** Qu'est-ce que le traité sur les océans?

L: un accord sur la mer Méditerranée  
D: un accord pour un moratoire sur l'exploitation minière en eaux profondes  
O: un accord sur la protection de la haute mer

**4** Greenpeace demande que le commerce de détail suisse propose des protéines végétales à hauteur de...

T: 60 %  
C: 50 %  
S: 70 %

**5** Quel est le nom de l'un des plus gros producteurs de viande au Danemark?

M: Danish Farm  
N: Danish Meat  
E: Danish Crown

**6** Combien de tonnes de pain la population suisse jette-t-elle par an?

M: 450 000 tonnes  
I: 170 000 tonnes  
K: 830 000 tonnes

**7** Quel est le principal moyen pour Migros et Coop d'influencer leur clientèle?

J: les annonces dans les magasins  
B: la décoration  
N: les prix et les promotions

**8** Quelle est la durée d'observation d'une nouvelle variété de soja en Suisse?

E: 15 ans  
P: 7 ans  
H: 21 ans

Solution:

Nous tirons au sort dix exemplaires du t-shirt «*Protect Amazonia – Protect Life*». La forêt amazonienne est une merveille de la nature, pleine de vie et de couleurs. Cela se reflète dans le motif de notre nouveau t-shirt en coton bio, fabriqué de manière durable, du tissu jusqu'aux coutures.

Envoyez la solution avec votre adresse avant le 21 juin 2026 à [redaction@greenpeace.ch](mailto:redaction@greenpeace.ch) ou par la poste à: Greenpeace Suisse, rédaction magazine, énigme écologique, case postale, 8036 Zurich. La voie judiciaire est exclue. Aucun échange de courrier n'aura lieu concernant le tirage au sort.



La solution de l'énigme du magazine 4/25 était: PROTÉGER

Le mot de la fin

L'alimentation  
est un enjeu politique

«L'alimentation est une affaire privée!» «On ne nous dictera pas ce que nous devons manger.» Le sujet de l'alimentation enflamme les esprits et sert souvent de prétexte pour reprocher à Greenpeace une posture idéologique, étroite et punitive. Mais regardons les faits: l'alimentation est un enjeu politique, car le cadre général est fixé par la politique agricole, les subventions ou les accords commerciaux. Les aliments sains sont-ils disponibles, abordables et attractifs? Les décisions politiques sont déterminantes. Elles garantissent, ou non, le respect du droit humain à une alimentation adéquate, suffisante et saine.

Le commerce de détail exerce lui aussi une influence considérable sur notre alimentation. Ses stratégies de promotion et de placement des produits influencent nos achats.

L'alimentation est une question de société qui dépasse le simple choix individuel. Le secteur agroalimentaire est un important émetteur de gaz à effet de serre et contribue à la perte de biodiversité. Nous pouvons toutefois remédier à cela en changeant nos sources de protéines pour passer du cervelas aux pois chiches, haricots et autres. L'impact serait considérable! Au lieu de produire du fourrage, la Suisse pourrait cultiver des légumineuses, des baies, du blé et du seigle pour nourrir sa population. Cela réduirait nos émissions de CO<sub>2</sub>, renforcerait la biodiversité, diminuerait notre dépendance aux importations et améliorerait notre santé.

N'hésitons pas à nous exprimer lorsque l'on nous dit que ces arguments sont purement idéologiques. Il est temps que le monde change.



Iris Menn  
Directrice de  
Greenpeace Suisse

Spotlight

## Le triton crêté (Triturus cristatus)

### Caractéristiques

Chez les tritons crêtés, le mâle se distingue par la crête noire qui orne son dos et sa queue, lui donnant l'apparence d'un dragon. Cet amphibien est généralement de couleur brun foncé à noire et présente des taches rondes noires sur tout le corps. Chez les femelles, la crête et les taches sont absentes. Comme les mâles, elles ont un ventre jaune ou rouge orangé parsemé de points noirs, mais l'aspect de ces points varie d'un individu à l'autre.

### Distribution

Le triton crêté est présent dans presque toute l'Europe centrale. En Suisse, il s'est surtout établi sur le versant nord des Alpes, jusqu'à une altitude de 1100 mètres. Il est désormais rare dans l'ouest et le centre du pays. Il privilégie comme habitat les anciens bras des cours d'eau et les mares des carrières désaffectées. Ces plans d'eau ne doivent pas dépasser 50 centimètres de profondeur et présenter une végétation aquatique dense. Le triton crêté apprécie également que le soleil brille de temps à autre à travers l'eau.

### Menaces

Au cours des vingt-cinq dernières années, environ la moitié des populations de tritons crêtés connues en Suisse a disparu. L'espèce a été classée «en danger» (EN). La pollution et la destruction des cours d'eau sont les principales causes de ce déclin. La disparition des zones humides en Suisse constitue une menace supplémentaire pour l'espèce.

Pour protéger cet amphibien, il ne suffit pas de créer quelques étangs isolés, non reliés à d'autres plans d'eau. Il serait bien plus utile de protéger des espaces paysagers entiers présentant une forte densité de plans d'eau.

Source: [infofauna.ch/fr/services-conseil/amphibiens-karch/les-amphibiens/especes/triton-crete-et-triton-crete-italien](http://infofauna.ch/fr/services-conseil/amphibiens-karch/les-amphibiens/especes/triton-crete-et-triton-crete-italien)

Illustration: Janine Wiget est graphiste et dessinatrice en bâtiment de formation. La Zurichoise travaille en tant qu'illustratrice indépendante dans les domaines les plus divers.

## Récapissé

Compte/Payable à  
CH07 0900 0000 8000 6222 8  
Greenpeace Suisse  
Badenerstrasse 171  
8036 Zurich

Payable par (nom/adresse)

## Section paiement



Compte/Payable à  
CH07 0900 0000 8000 6222 8  
Greenpeace Suisse  
Badenerstrasse 171  
8036 Zurich

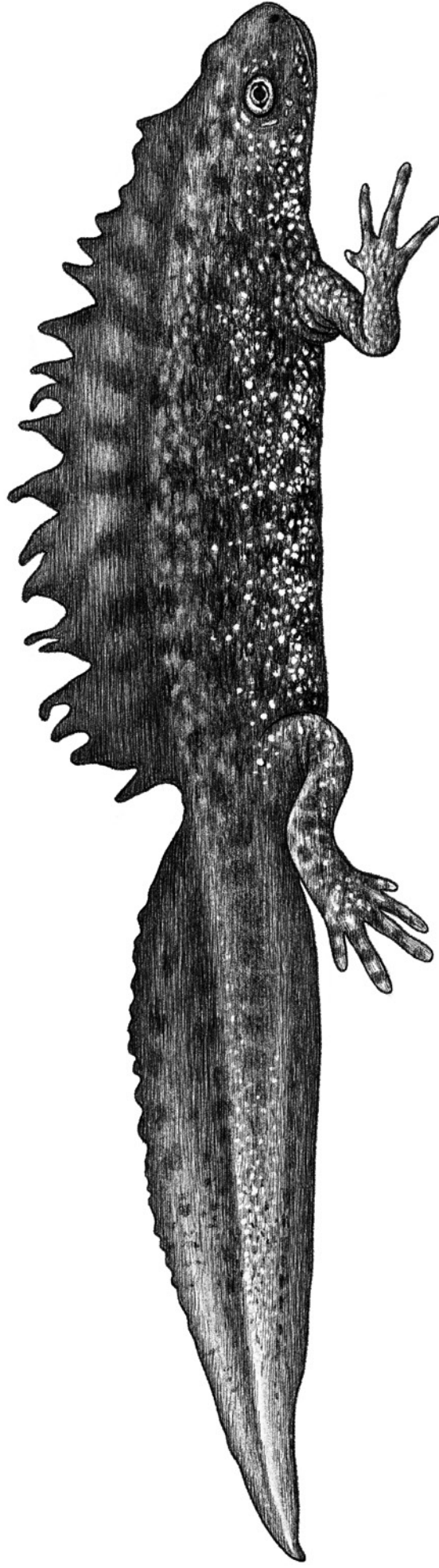
Informations supplémentaires  
40000000033270

Payable par (nom/adresse)

Monnaie Montant  
CHF

Monnaie Montant  
CHF

Point de dépôt



**AZB**

CH-8036 Zürich

PP/Journal

Post CH AG

21 novembre 2025 – «La Côte»

**«PLUS D'UN TIERS  
DES ARTICLES ANALYSÉS  
CONTIENNENT DES  
SUBSTANCES CANCÉRI-  
GÈNES DÉPASSANT LES  
LIMITES AUTORISÉES,  
SELON GREENPEACE»**

1<sup>er</sup> décembre 2025 – «Tribune de Genève»

**«LA SÛRETÉ DU  
STOCKAGE DES DÉCHETS  
NUCLÉAIRES EST REMISE  
EN QUESTION  
PAR GREENPEACE»**

18 janvier 2026 – «Le Courrier»

**«GREENPEACE DÉNONCE  
UNE FORTE AUGMENTA-  
TION DES VOLS D'AVIONS  
PRIVÉS EN DIRECTION DU  
FORUM DE DAVOS»**