

## Comment notre façon de manger affecte le climat

**CERNIER** Un cours donné le 17 octobre nous apprendra quel impact a notre alimentation sur les émissions de gaz à effet de serre.



*Il sera notamment question d'élevage durant la formation dispensée à Cernier. archives Lucas Vuitel*

Prendre conscience que ses choix alimentaires ont un impact pour le climat. C'est, en résumé, le but d'une journée de formation gratuite que l'association des Grands-parents pour le climat – plus particulièrement sa section neuchâteloise – organisera lundi 17 octobre à Cernier. Durant ce cours, la trentaine de personnes participantes s'intéresseront particulièrement à l'agriculture et visiteront notamment la ferme de l'Aurore, voisine de la grande salle d'Evologia, où se tiendra la formation. «Elle a lieu dans le cadre d'un projet plus vaste en Suisse romande, sur trois ans», explique Anna Perret, responsable du programme «L'alimentation, une clé pour la transition».

### Rôle central du consommateur

Sur l'année 2022-2023, quatre cours, chacun avec un focus particulier (agriculture, gaspillage, régimes et liens homme-nature) et organisé ailleurs en Suisse romande, donneront au grand public toutes les clés pour comprendre les relations entre l'alimentation et les gaz à effet de serre.

Ouvert à un public adulte (et pas uniquement aux grands-parents), le cours de Cernier s'intéressera notamment à l'élevage et aux fertilisants. Il sera parfois un peu pointu, confie Anna Perret. Pour autant, il ne s'adresse pas spécialement aux pros de l'agriculture. «Pour nous, les consommatrices et consommateurs ont un rôle central. En leur faisant comprendre comment fonctionne tout le système, notre but est que ces personnes réalisent leur impact sur la chaîne.»

«Nous espérons ensuite que ces gens s'emparent du sujet et lancent des actions chez eux», note la formatrice. Des cours vaudois similaires, l'an dernier, ont notamment débouché sur l'organisation de visites de fermes ou sur la rédaction d'un certain nombre d'articles dans des journaux communaux.

Plus généralement, Anna Perret – qui donnera le cours avec l'ingénieure agronome Marie Rus et son confrère Pascal Python – souhaite que chacun puisse questionner son rapport à l'alimentation. «Où j'achète, quelle qualité, d'où ça vient, est-ce que ça fait du bien à mon corps?», liste-t-elle. Elle espère aussi que, grâce aux connaissances glanées durant la formation, les participants mettent ces interrogations en relation avec le changement climatique.

*Cours au chapeau, inscription obligatoire (jusqu'au 12 octobre) par mail à [annaperret@me.com](mailto:annaperret@me.com).*  
MAH