



EPICERIE DURABLE EPFL



09 MAI 2019

Adrien SIMON & Suzanne DUBSKY

Table des matières

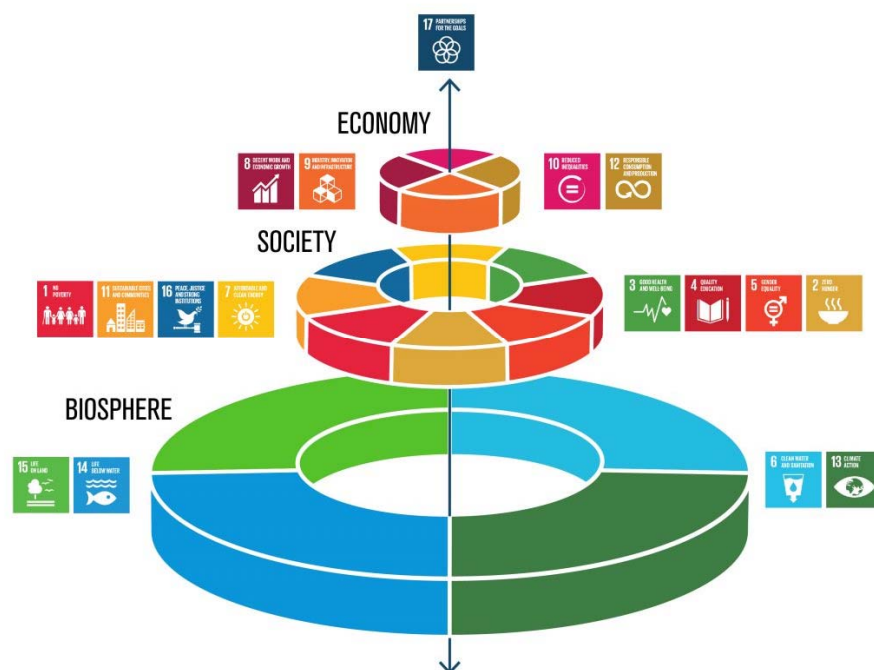
Introduction.....	2
Objectifs	2
Règlement	3
Ethique & Social.....	3
Interactions solides	3
Gouvernance de l'Épicerie = pérennité du projet.....	3
Produits potentiellement proposés à la vente.....	4
Propositions.....	5
A. Locaux EPFL	5
B. Roulotte / Remorque.....	6
C. Container	7
D. Partenariats ne nécessitant pas/peu d'infrastructure :	8
Négocier avec le Négoce !.....	8
Extensions de solutions existantes	9
Synthèse	10
Calendrier	11

Introduction

Aujourd'hui, force est de constater que l'alimentation est devenue la variable d'ajustement, tant au niveau du temps qu'on lui consacre, qu'au niveau du porte-monnaie. Nous voulons manger toujours plus vite et bon marché. Peu de gens s'interrogent sur la qualité des produits qu'ils consomment, où sur leur provenance. La plupart des gens ignorent l'impact environnemental de leur alimentation. Cela vient du fait, il me semble, d'un manque de transparence total des aliments que nous consommons. Nous ignorons tout de leur production, de leur qualité, et de leur origine quand il s'agit de produits transformés.

Aujourd'hui sur le campus, le monopole alimentaire est détenu par le duo Migros/Denner et les étudiants et collaborateurs de l'EPFL n'ont vraiment d'autre choix que d'acheter leur nourriture auprès de la grande distribution.

Enfin, les enjeux climatiques actuels/effondrement de la biodiversité requiert une action urgente de notre part. Soyons ambitieux, il n'y a pas de planète B.



Graphics by Benke Lubranski/Konze

Objectifs

L'objectif principal de ce projet est de replacer l'alimentation au centre. Eduquer sera une des missions de l'épicerie. Car la meilleure façon d'être en bonne santé c'est de bien manger. Il est possible de se soigner soi-même en ayant une bonne connaissance des produits et des aliments que nous consommons. Il est préférable de chercher à comprendre d'où viennent nos maux plutôt que d'aller chercher directement un médicament à la pharmacie (cela peut faire l'objet d'ateliers pédagogiques en herboristerie).

Nous avons établi plusieurs propositions, avec leurs avantages et leurs inconvénients, de manière à trouver une solution pérenne pour que toute la communauté de l'EPFL puisse bénéficier d'une offre durable en harmonie avec des résolutions consciencieuses compatibles avec la volonté affichée de l'EPFL d'avoir une [stratégie neutre en émission de carbone d'ici 2020](#).

Règlement

Ethique & Social

Avant d'élaborer des propositions concrètes, il nous a semblé primordial d'établir une charte composée de critères indispensables :

- BIO : porteur du label Bio
- LOCAL : produit en Suisse ou à maximum 150km de rayon
- VRAC / ZERO DECHET : le producteur accepte de récupérer les contenants vides et réduire au maximum l'utilisation d'emballages à usage unique
- SOCIAL : permettre aux producteurs une rémunération correcte et digne

Dans le cas où une des propositions ne permettrait pas de respecter ces quatre conditions, le projet manquerait de cohérence et d'ambition par rapport aux enjeux actuels.

Par ailleurs, le campus nous offrant un cadre et une clientèle assurée, il est logique que la marchandise sera vendue sans profit, de manière à permettre à tous d'accéder à des produits de qualité.

Interactions solides

Le projet de l'Épicerie Durable de l'EPFL permettra non seulement aux étudiants, collaborateurs, ou externes de bénéficier d'aliments sains, respectueux de l'environnement, et aux tarifs imbattables, mais également des interactions multiples :

- Lors de la mise en place du projet, notamment la construction de l'infrastructure en fonction du projet sélectionné pourrait voir des collaborations interdisciplinaires d'étudiants en Architecture, Microtechnique, Mécanique, etc
- Des associations existantes (par ex CastorFreegan, UniPoly, etc), ou même de la restauration pourraient bénéficier d'être des clients privilégiés de cette toute nouvelle structure
- Le futur projet agricole situé à Bassenges (actuellement en cours d'appel d'offre) pourrait ainsi s'étoffer du chaînon manquant, à savoir le lien entre la production et l'assiette.

Gouvernance de l'Épicerie = pérennité du projet

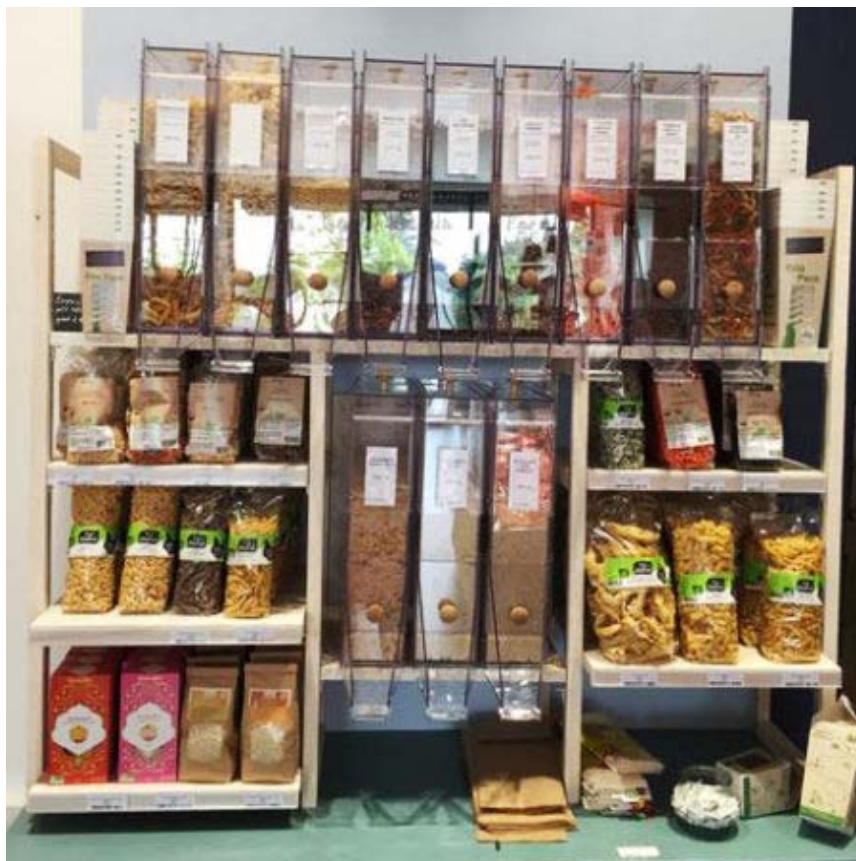
Inspiré d'un modèle communautaire, la gouvernance de l'Épicerie Durable de l'EPFL garantira un équilibre harmonieux entre les besoins des utilisateurs et ceux des gestionnaires. Ce type d'organisation a fait ses preuves tant à l'interne de l'EPFL (Point Vélo, Satellite) qu'à l'externe (La Brouette).

L'avantage de ce modèle permet d'émergence fréquente d'idées, d'application de solutions et de réactivité rapide.

Le but est que tout le monde en sorte gagnant et grandi d'une expérience riche et stimulante.

Produits potentiellement proposés à la vente

- Pois chiches
- Lentilles
- Quinoa
- Pâtes
- Farines
- Riz
- Avoine
- Granola
- Millet
- Œufs
- Huiles
- Vinaigres
- Conserves
- Épices
- Herbes aromatiques
- Tisanes
- Produits d'entretien
 - Lessives
 - Capsules lave-vaisselle
- Cosmétiques
 - Shampoing
 - Savons-douche
 - Lait mains / corps
 - Baume à lèvres



Propositions

A. Locaux EPFL

Description :	Valorisation d'espaces actuellement sous-exploités, par une installation temporaire au moins 2 fois par semaine.
Lieu stockage :	CO 094.0
Lieu vente :	BM 194.1 (ou sur l'Esplanade par beau temps)
Avantages :	Emplacement centralisé Coûts assez faibles
Inconvénients :	Mise en place à chaque ouverture Espace limité (si stockage en CO 094.0)
Budget estimé :	\$\$

Produit	Unités	Prix unitaire (CHF)	Coûts
Etagères roulantes L150 x H150 x P40	2	500.-	1'000.-
Silos 10L L12 x H51 x P32	24	100.-	2'400.-
Bacs à pelles 10L L20cm x H24 x P39	7	100.-	700.-
Comptoirs 15L L31 x H27 x P33	4	150.-	600.-
Tables DII	3	?	?
Cage métallique	1	5'000.-	5'000.-
Total			9'700.-



B. Roulotte / Remorque

Description :	Épicerie ambulante potentiellement présente dans divers lieux sur le campus, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lundi : sur l'Esplanade, en complément du marché ▪ Mercredi : devant le RLC en complément des foodtrucks ▪ Jeudi : sur l'Esplanade, en fin d'après-midi
Lieu stockage :	Dans la roulotte / remorque
Lieu vente :	A définir (élément mobile)
Avantages :	Mobile : ne nécessite pas de local Stockage dans la roulotte, stationnement à Bassenges Interactions avec le projet agricole de Bassenges
Inconvénients :	Nécessité d'un véhicule pour déplacer la roulotte
Budget estimé :	\$\$\$

Produit	Unités	Prix unitaire (CHF)	Coûts
Roulotte / Remorque	1	10'000.-	10'000.-
Présentoir	1	500.-	500.-
Silos 10L L12 x H51 x P32	12	100.-	1'200.-
Bacs à pelles 10L L20cm x H24 x P39	7	100.-	700.-
Comptoirs 15L L31 x H27 x P33	4	150.-	600.-
Place de stationnement		400.- / an	400.-
Total			13'400.-



Exemple d'une épicerie itinéraire dans le sud de la France



Roulotte à aménager, disponible de suite

C. Container

Description :	Sur l'exemple de la Petite Epicerie à Bavois Potentiellement autonome en électricité, éventuellement couplé à PocketCampus pour déclencher l'ouverture du container et l'achat des produits (cf application créée par la Petite Epicerie)
Lieu stockage :	Dans le container
Lieu emplacement :	1. Nord du Polydôme (possible collaboration avec Castor Freegan) 2. au Nord du GR (vers les bacs UniPoly) 3. à l'ancien emplacement du Point Vélo 4. DIA 004 (sur la Méridienne, niv 1)
Avantages :	Ne nécessite pas de local pour le stockage Espace intérieur assez grand Possibilité d'ajouter des panneaux solaires sur le toit Possibilité d'ajouter des frigos
Inconvénients :	Nécessité d'un emplacement fixe accepté par l'EPFL Nécessité d'une climatisation pour réguler la température intérieure
Budget estimé :	\$\$\$

Produit	Unités	Prix unitaire (CHF)	Coûts
Container	1	8'000.-	8'000.-
Étagères robustes	10	100.-	1'000.-
Silos 10L L12 x H51 x P32	12	100.-	1'200.-
Bacs à pelles 10L L20cm x H24 x P39	7	100.-	700.-
Comptoirs 15L L31 x H27 x P33	4	150.-	600.-
Climatisation	1	600.-	600.-
Total			14'100.-

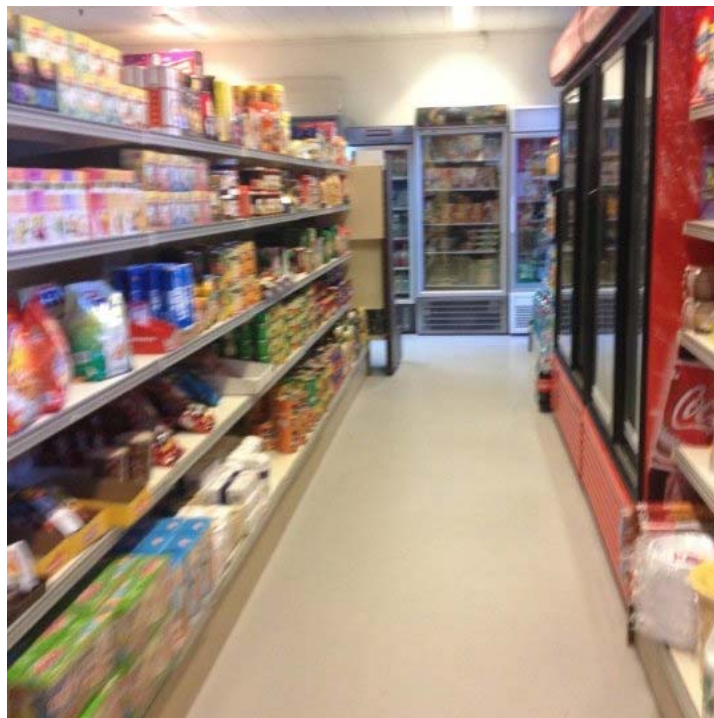


D. Partenariats ne nécessitant pas/peu d'infrastructure

Négocier avec le Négoce !

Description :	Permettre au Négoce de se démarquer de la Migros/Denner en proposant des produits en vrac, et ainsi récupérer des parts de marchés certainement diminuées depuis l'arrivée sur le campus en 2014 de ces deux enseignes. Une discussion a été entamée avec le fils de Mme Thiébaud qui semble ouvert à étudier cette proposition.
Lieu stockage & ventes :	Dans les locaux du Négoce
Avantages :	Coûts très faibles
Inconvénients :	Nécessite de convaincre les tenanciers du Négoce
Budget estimé :	\$

Produit	Unités	Prix unitaire (CHF)	Coûts
Silos 10L L12 x H51 x P32	12	100.-	1'200.-
Bacs à pelles 10L L20cm x H24 x P39	7	100.-	700.-
Comptoirs 15L L31 x H27 x P33	4	150.-	600.-
Total			2'500.-



L'idée serait de profiter de remplacer les produits actuels proposés sur le rayon de gauche sur l'image, également vendus par Migros / Denner et les remplacer par du vrac, local, bio et zéro déchet

Extension de « la ruche qui dit oui ! », de « Terre Vaudoise » ou de « La Brouette »

Description :	Profiter de plateformes/infrastructures existantes afin permettre de la vente directe par les producteurs locaux, en complément des paniers livrés par Culti-Shop, ou du marché hebdomadaire sur l'Esplanade.
Lieu stockage :	Aucun
Lieu emplacement :	A définir
Avantages :	Ne nécessite aucune infrastructure hormis qqs tables et un lieu temporaire <u>Ruche qui dit oui</u> : utilisation de la plateforme existante (application et page web) pour les commandes et paiement <u>Terre Vaudoise</u> ou <u>La Brouette</u> : revente simple de produits sélectionnés.
Inconvénients :	Insister pour que les producteurs respectent notre charte, notamment le vrac & zéro déchet

Synthèse

Critères	Aspects clés / sous-critères d'évaluation
Innovation	<p>La vente alimentaire bio, locale et vrac est inexistante à l'EPFL, et cette épicerie répondrait à une sensibilité grandissante pour les causes environnementales.</p> <p>La multidisciplinarité de l'EPFL serait mise en valeur, car nous proposerons d'utiliser différentes ressources (sections d'archi, microtech, méca, ou du projet agricole de Bassenges, etc) en fonction de la proposition acceptée.</p>
Potentiel	<p>La création de cette épicerie permettrait de palier à un manque évident de l'offre consciencieuse, et doperait les consciences plus réticentes en diminuant l'effort puisque l'épicerie serait située au cœur de l'EPFL.</p> <p>Le côté éducatif est indéniable, non seulement pour les étudiants et collaborateurs, mais également pour les producteurs locaux qui ne sont pas encore habitués à éviter les emballages inutiles.</p>
Intérêts	<p>La demande est grandissante pour les personnes n'ayant pas forcément le temps de se rendre en ville ou de chercher des solutions écologiques.</p> <p>Les récentes actions (marche pour le climat, plastique-attack, février sans supermarchés, etc) confirment un intérêt fort pour les causes environnementales. Il est donc logique que l'EPFL réponde à cette demande.</p>
Impact environnemental	<p>Economie substantiel de CO2 en évitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le transport inutile des marchandises, ▪ des emballages réduits au strict minimum, ▪ le gaspillage alimentaire, etc
Impact social	<p>Ce projet permettra de tisser des liens participatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ au sein de l'EPFL par le biais de participation à la gouvernance communautaire, ▪ avec les producteurs de la région
Impact économique	<p>Les marchandises seront vendues à prix coûtant, le but n'étant pas de faire de profit.</p> <p>L'achat en grande quantité (en fonction de la place de stockage) pourra permettre d'obtenir des prix réduits.</p> <p>Selon l'option, la faisabilité est facilement accessible et permettrait une économie circulaire.</p>
Bonus	<p>La pérennité de ce projet pourra facilement être assurée, car le vivier de potentiels participants à ce projet ou même des futurs clients sont quasi inépuisables.</p>

Calendrier

Variables A à C

Mai 2019	Soumission du dossier à Act 4 Change LAB
	Décision de l'attribution du dossier et du choix de la proposition
Été	Contact des producteurs
	Planification du matériel à acquérir (en fonction du projet choisi)
Rentrée automne	Elaboration d'un calendrier plus précis
	Présentation du projet et recrutement de staffs constructeurs
Octobre	Ouverture de partenariats avec les architectures pour l'aménagement intérieur
Nov. à Décembre	Construction et aménagement du lieu (en fonction du projet choisi)
Janvier 2020	Finitions
Rentrée printemps	Ouverture

Variable D

La variable D ne nécessitant pas / peu d'infrastructure, le calendrier dépendra surtout des négociations avec les partenaires.