

La restauration de l'EPFL s'engage pour la durabilité

Depuis la rentrée, la composition des assiettes servies sur le campus a changé. Et ce n'est pas fini...

La révolution verte par l'assiette! Lorsqu'il prend ses fonctions de responsable de la restauration et des commerces (RESCO) de l'EPFL en avril 2019, Bruno Rossignol arrive avec une idée folle: repenser toute la chaîne de valeur entre le produit et le consommateur. C'est-à-dire de revoir l'offre culinaire, cultiver les parcelles de l'EPFL disponibles, réduire voire anéantir le gaspillage de nourriture, mesurer l'impact CO₂ de notre alimentation, bannir les ustensiles à usage unique, reconstruire un réseau de fournisseurs et d'agriculteurs en circuit court, avec les restaurateurs, et renouer avec la saisonnalité des produits. En janvier 2020, Bruno Rossignol donne ainsi le coup d'envoi à cette stratégie ambitieuse pour les 10 prochaines années. Elle a fait l'objet d'une charte d'engagement de l'Ecole, cosignée par son président, Martin Vetterli.

Ce qui a changé depuis le printemps et ce qui vous attend:

Alimentation

Depuis le printemps 2020, les sites de restauration du campus ont abandonné l'huile de palme, le glutamate, que l'on retrouve notamment dans les sauces, les bouillons et les soupes, ainsi que les monosodiques dans les produits. Bruno Rossignol a également banni l'importation de volaille du Brésil. Toutes les viandes proviennent dorénavant de Suisse. La moitié de l'offre en fruits et légumes est désormais nationale, de saison et certifiée.

En outre, depuis la rentrée académique, les restaurants proposent 50% de menus végétariens. Fin septembre, les chefs de cuisine ont adopté le label nutriMenu (voir ci-contre). Cet outil scientifique évalue et corrige au quotidien la qualité nutritionnelle des repas selon les recommandations nationales, en privilégiant le bon dosage des ingrédients afin de limiter les plats trop

salés, trop gras ou trop sucrés. De plus, les restaurants ont mis sur pied un nouveau calendrier des saisons afin de proposer des produits qui le sont.

Restauration

L'EPFL compte actuellement plus de 30 lieux de restauration sur le campus lausannois. Afin de renouveler l'offre et les exploitants ainsi que d'implémenter sa stratégie, l'unité RESCO a lancé une série d'appels d'offres qui s'étalent de juin 2020 à 2022. Les nouveaux restaurateurs sélectionnés prendront leurs fonctions à partir de 2021. Le constat que 26% de l'impact carbone de notre alimentation est dû à la consommation de viande et de poisson a poussé RESCO à prendre les mesures suivantes: outre l'offre de 50% de repas végétariens, l'unité va inaugurer un restaurant exclusivement végan et végétarien en 2021.

Agriculture

En étroite collaboration avec l'unité Durabilité EPFL et les agriculteurs, RESCO va renforcer sa collaboration avec la Ferme de Bassenges. Située face au SwissTech Convention Center, cette ferme en reconversion biologique propose un marché sur le site de l'exploitation depuis le 21 juillet. Outre ce service, la ferme vient de terminer ses premières récoltes. Dès le mois de novembre, les produits de cette agriculture

Depuis la rentrée académique, 50% des menus sont végétariens.
© Alain Herzog



vont alimenter les sites de restauration du campus. Des discussions sont en cours avec les maraîchers.

Bilan carbone

30% des émissions mondiales de gaz à effet de serre proviennent de l'alimentation. L'EPFL a pris l'engagement de réduire son empreinte carbone. Premier en Suisse, le Laboratoire de la durabilité alimentaire de l'Ecole a conçu une plateforme d'étude de la restauration, de l'alimentation, de l'eau et de la gestion des déchets culinaires. En collaboration avec les partenaires Beelong (achats alimentaires), Quantis (bilan carbone, fluides) et Kitro (gaspillage alimentaire), elle vise à fournir des analyses régulières sur le bilan carbone de la restauration et de l'alimentation.

Les premiers résultats sont tombés en juin 2020. Des résultats affinés et basés sur un campus en pleine capacité sont attendus en février 2021. L'analyse est planifiée sur quatre ans. Elle permettra à RESCO de revoir la liste des produits qui nourrissent le campus. Par ailleurs, depuis le mois de septembre, le programme Kitro sur le gaspillage alimentaire fait l'objet d'un Master proposé parmi les nombreux cursus de l'Ecole.

Services à la communauté

Depuis la rentrée 2020, les restaurants proposent des plats (trois composants) à un

prix entre 5,50 et 7,50 francs pour la communauté étudiante. Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, responsable de 8% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde, le campus généralise l'application Too Good To Go. Par le biais de cet outil, tous les sites de restauration peuvent mettre leurs invendus à la disposition de la communauté EPFL.

Par ailleurs, tous les distributeurs automatiques proposant des boissons sucrées et des barres chocolatées vont disparaître du campus à l'horizon 2023. Un projet pilote de « Localomates » verra le jour en janvier 2021. Ces distributeurs automatiques proposeront des produits locaux, sains, frais, labélisés et durables au Rolex Learning Center. C'est-à-dire des produits alimentaires viables sur le plan économique et social, préservant l'environnement, la santé et la diversité culturelle.

Projet conjoint de RESCO, de l'association Prométerre et du Canton de Vaud, il sera mis en œuvre par le spécialiste en épicerie fine Dallmayr. Les fournisseurs de

produits sont en cours de sélection. Parmi eux, ont déjà été choisis « Léguriviera » qui propose 80% de produits vaudois, Kambucha et Vivi Kola, un cola entièrement suisse. Les « Localomates » proposeront de la boulangerie, des produits laitiers, des plats à l'emporter et des boissons, mais pas d'eau en bouteille. Davantage de fontaines à eau seront à disposition sur le campus.

Unité Restauration et commerces



> RESCO

POUR PLUS D'INFORMATION :
go.epfl.ch/restauration-durable

C'est quoi nutriMenu ?

Un label nutritionnel

Est-il possible de manger sain et durable au quotidien ? La réponse est oui ! L'EPFL s'engage à équilibrer vos menus. Depuis le 28 septembre 2020, la quasi-totalité des lieux de restauration du campus adopte le label nutriMenu. Cet outil scientifique évalue et corrige au quotidien la qualité nutritionnelle de vos repas selon les recommandations nationales.

Objectif ? Vous offrir des plats sains et équilibrés, ainsi qu'une information transparente sur la qualité de vos menus. Cet outil pédagogique assiste les professionnels de la restauration du campus pour composer le bon profil nutritionnel des menus. Pour innover aussi, en diversifiant l'offre des repas quotidiens par un meilleur équilibre des ingrédients et des aliments de saison. Avec le label nutriMenu, les restaurateurs s'engagent ainsi à améliorer la qualité des menus tout en réduisant leur impact sur l'environnement. Cet effort est collectif, pour le bien de toutes et tous.

Maryam Yepes, nutriMenu.ch





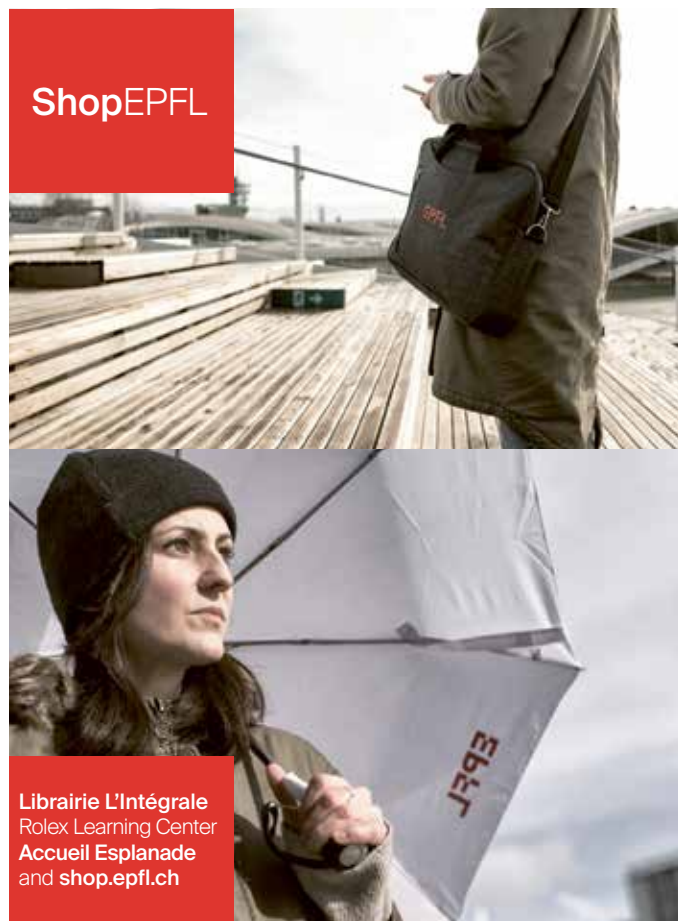
EPFL

Menu étudiant.e.s entre CHF 5.50 et CHF 7.50

Manger responsable
notre mission

► go.epfl.ch/restauration-durable

The advertisement features a background image of a modern dining hall with a high ceiling and exposed steel beams. In the foreground, several students are seated at long tables, eating and talking. The EPFL logo is in the top left corner. The main text is in large, bold, black font. Below it, there is a smaller logo for 'Manger responsable' and a URL.



ShopEPFL

Librairie L'Intégrale
Rolex Learning Center
Accueil Esplanade
and shop.epfl.ch

The advertisement shows two images: the top one shows a person from behind wearing a grey jacket and carrying a black messenger bag with the EPFL logo, standing on a wooden deck; the bottom one shows a woman in a black beanie and a grey jacket holding a white umbrella with the EPFL logo. A red box in the top left contains the text 'ShopEPFL', and another red box in the bottom left contains the text 'Librairie L'Intégrale... and shop.epfl.ch'.



formation continue *Unil* EPFL www.formation-continue-unil-epfl.ch

Formation Continue UNIL-EPFL

Accédez à plus de 200 offres de formation continue

Gestion des risques et dangers chimiques au laboratoire
2 jours de formation - 21 et 22 janvier 2021 **Rabais EPFL Alumni**

Laser – management de la sécurité et du risque
2 jours de formation
18 et 19 février 2021 **Rabais EPFL Alumni**

Life Sciences Product Management
Joint program by University of Lausanne & Biopôle, February to July 2021 **Rabais EPFL Alumni**

En savoir plus : www.formation-continue-unil-epfl.ch

L'EPFL et l'UNIL collaborent pour offrir aux professionnel-le-s et entreprises des formations continues de pointe : plus de 200 offres de formation !
Formation Continue UNIL-EPFL | EPFL Innovation Park | Bâtiment E
Tél. : +41 21 693 71 20 | formcont@unil.ch

The advertisement features a background image of a smiling man and woman. The text is arranged in a structured layout with blue and white backgrounds. The EPFL logo is integrated into the header. The main title is in large, bold, blue font. Below it, there are three course listings, each with a title, duration, dates, and a 'Rabais EPFL Alumni' badge. At the bottom, there is a call to action and contact information.