



**Programme
de restauration
durable
EPFL 20-30**

Bruno Rossignol

Points essentiels liés à l'alimentation

- 1 **25 à 30 %** des émissions totales de GES sont attribuables au système alimentaire (agriculture, entreposage, transport, emballage, transformation, vente au détail et consommation)
- 2 De 1961-2016, les émissions de gaz à effet de serre liées à la production agricole **ont doublé**. L'augmentation provient surtout du secteur de l'élevage, de l'utilisation d'engrais synthétiques et de la culture du riz.
- 3 Le gaspillage alimentaire représente **44%** de la production alimentaire mondiale.

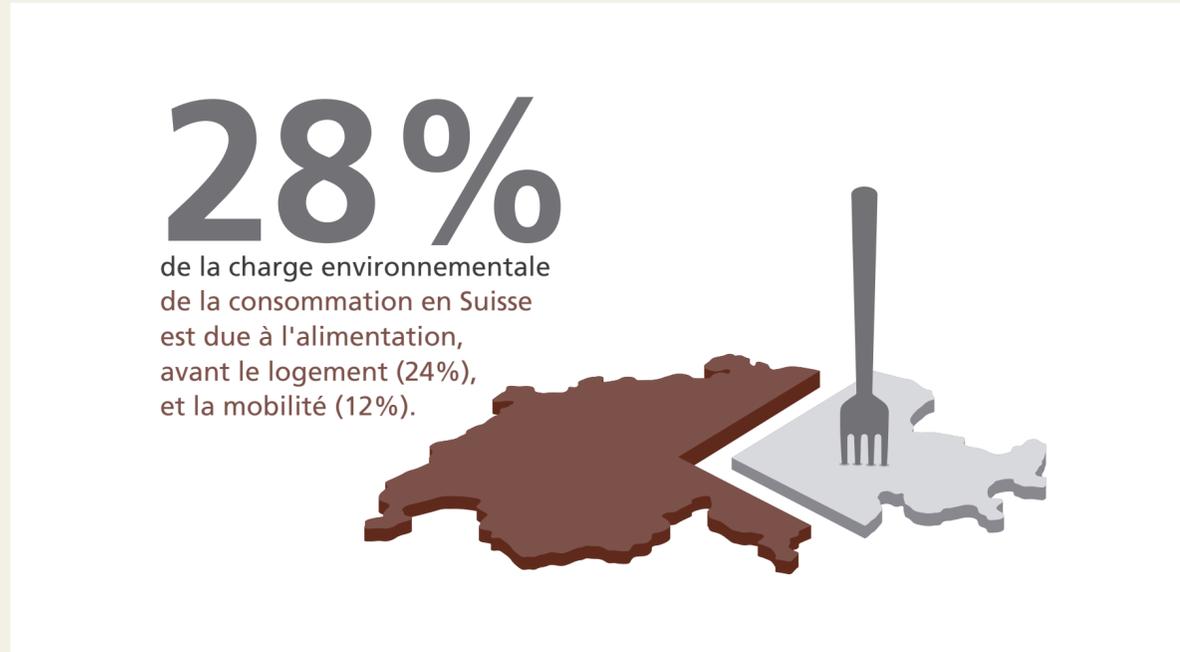


> Rapport du GIEC sur l'impact des terres émergées (août 2019)

Une des solutions qui a le potentiel le plus élevé de réduction des émissions de CO₂ :

CHANGEMENT DE RÉGIME ALIMENTAIRE

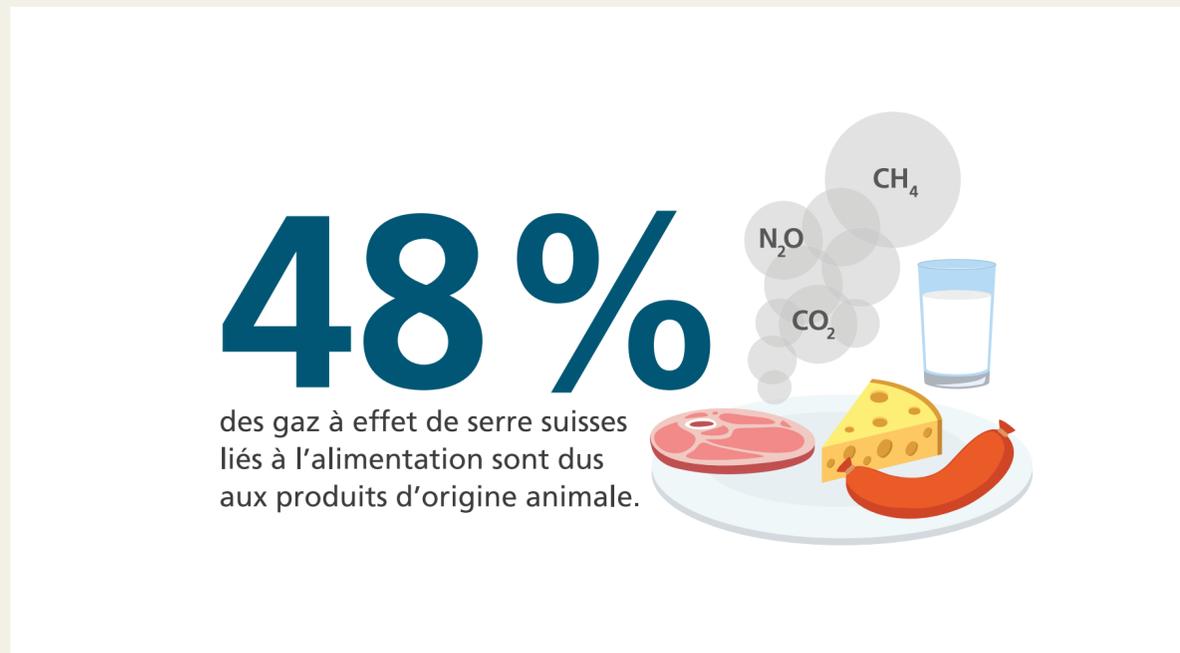
Impact de l'alimentation en Suisse



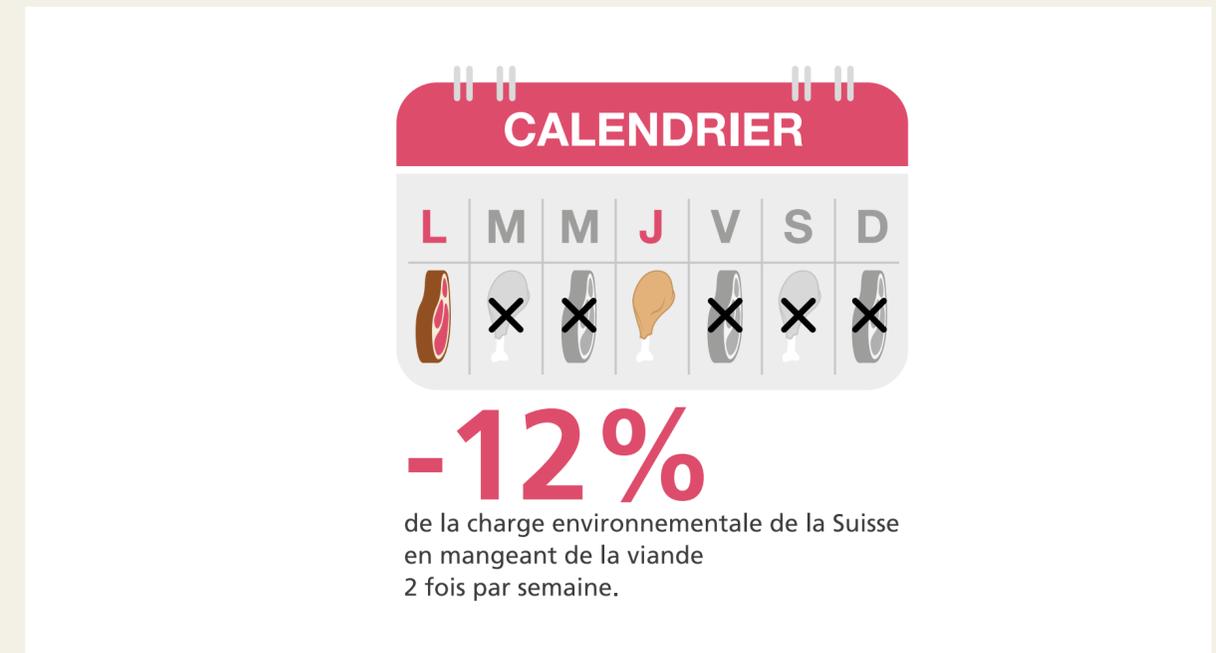
> 2019 - KVV CCE CCA - meschoixenvironnement.ch



> 2019 - KVV CCE CCA - meschoixenvironnement.ch

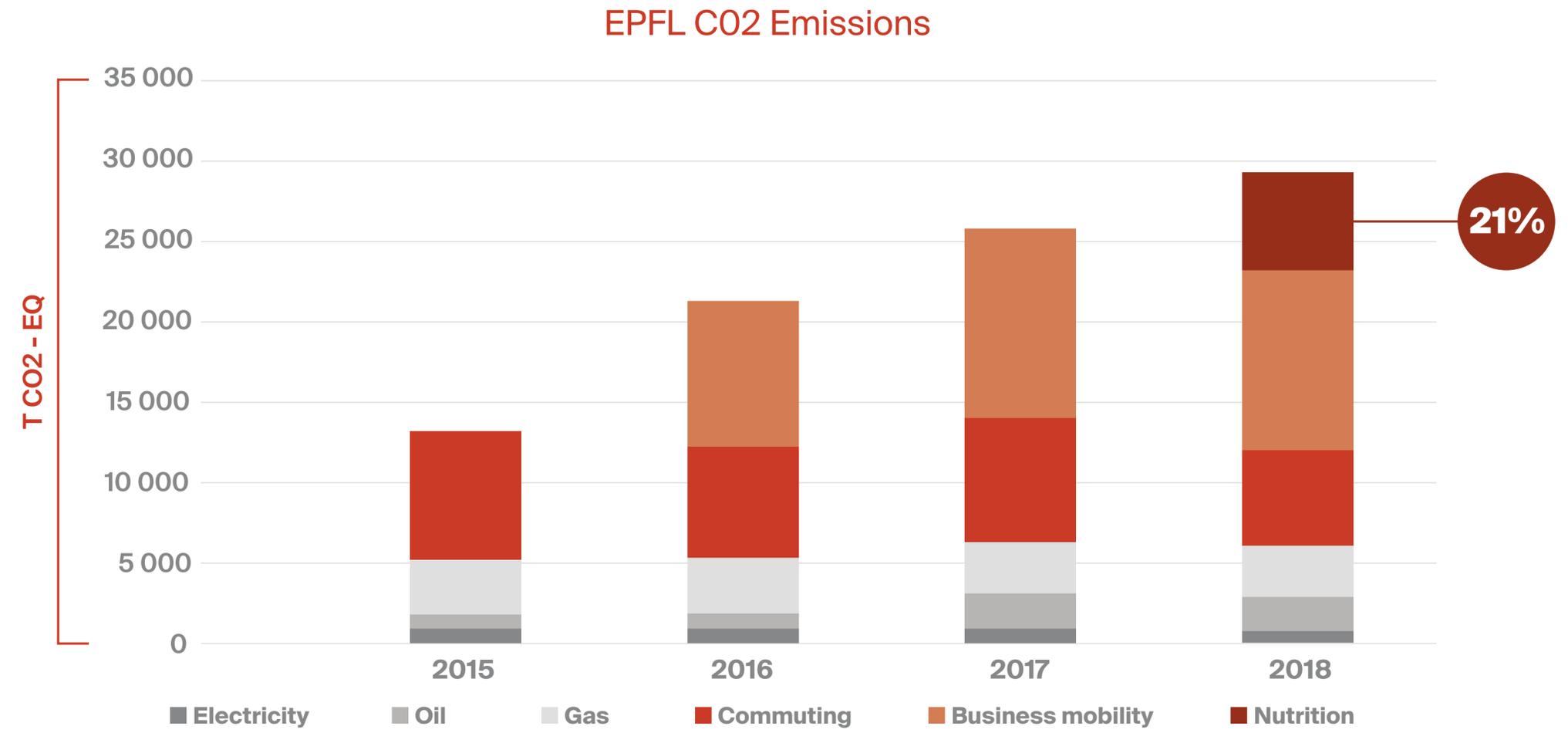


> 2019 - KVV CCE CCA - meschoixenvironnement.ch



> 2019 - KVV CCE CCA - meschoixenvironnement.ch

Impact de l'alimentation à l'EPFL



Co2 Balance of food based on vegetarian (10%) and non vegetarian menus sold on campus restaurants

L'alimentation génère environ **20%** des émissions de CO2 de l'EPFL

95% des menus vendus sur le campus comprennent de la viande et du poisson



LOCAL



DURABLE



FRAIS



SAIN

Mesures principales pour une restauration plus **SAIN**E

Les mesures

Nutrimenu : outil qui mesure l'équilibre et la qualité nutritionnelle

Formation continue en nutrition offerte aux restaurateurs

Produits frais, locaux et de saison

Réduction des quantités de sel et des produits transformés comme l'huile de palme ou le monosodium glutamate

Les bienfaits pour la santé

Meilleure satiété

Valeur nutritive plus élevée: vitamines, minéraux, oligo-éléments

Optimisation de la concentration (augmentation des performances intellectuelles)

Moins de matière grasse trans. pour la santé



16 mesures principales pour une restauration plus ÉCOLOGIQUE

1 - Transport

- Cross partenariat
- Fournisseur Food RSR
- Marchandise transp. par avion / bateau

2 - Exploitation

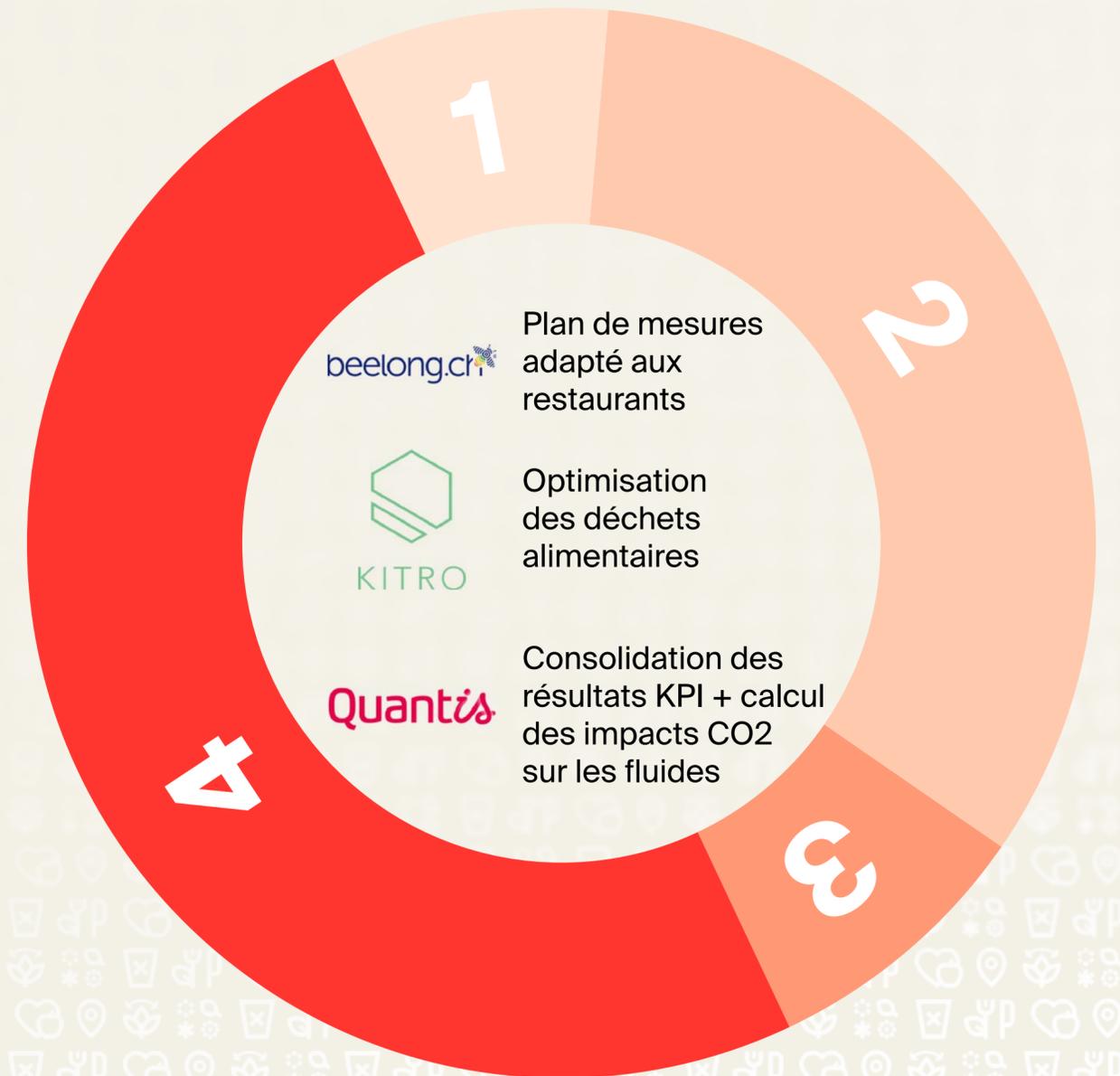
- Courant écologique
- Energie : refroidir
- Energie : cuisiner
- Energie : aérer
- Energie : éclairer

3 - Offre

- Saisonnalité
- Alimentation sans viande
- Plan des menus
- Labels ALIM.
- Serres chauffées à l'énergie fossile
- Origine
- Nettoyage

4 - Approvisionnement

- Résidus alimentaires
- Emballage alimentaires



Prio développement 20/30

Organisation forte

Régional et durable

Compétence culinaire/frais

PARTENARIATS RESCO

- Lab-consulting
- Myravan Nutrimentu
- Altella (formation)
- Arqua
- Agence com. la mercerie
- Quantis
- Beelong
- Kitro
- PHAR Consulting

PROGRAMME

- Nutrition
- Empreinte Carbonne
- Enquête de satisfaction
- Hygiène & HACCP
- E-Tools
- Marketing, communication

SUPPLY CHAIN EPFL PARTENARIATS

- | | |
|--------------|-----------------|
| Fairtrade | Suisse Garantie |
| MSC/ASC | Bio suisse |
| Vaud Terroir | Durabilité EPFL |
| IP-SUISSE | «Uber Eat EPFL» |

FORTE VISIBILITÉ

- Visual Merchandising
- Concept com. REST
- Logo végétarien
- Logo agriculture
- Produits frais selon philosophie EPFL
- 0% huile de palme
- 0% mono sodique

FORMATION

- Gastrosuisse
- Hiltl academy
- Pool culinaire indépendant
- Ecole hôtelière Lausanne
- SSN
- Myravan Nutrimentu

AO restaurant 100% végétarien

Next step restauration

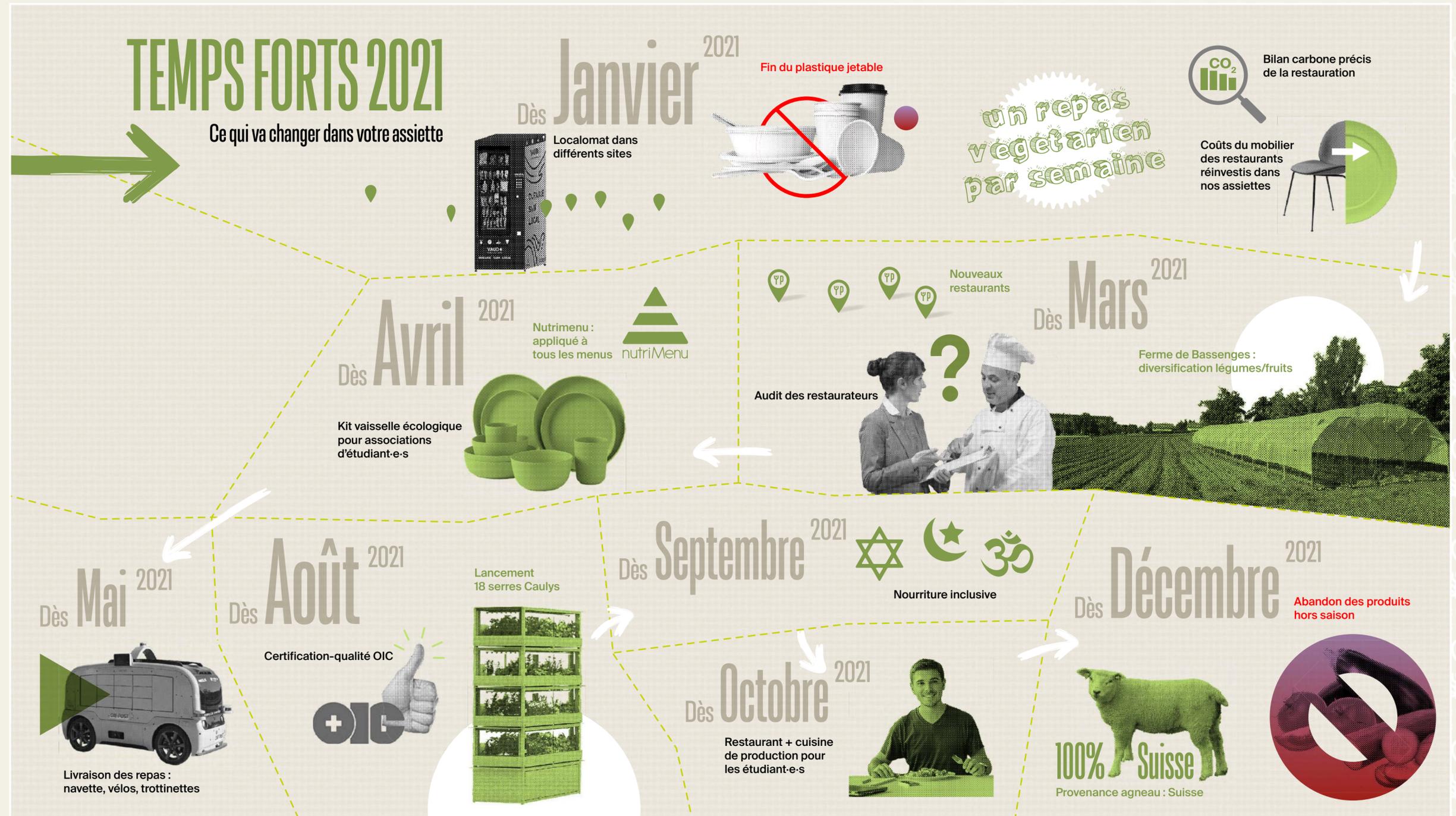
Partenariats stratégiques
Beelong / Quantis / Kitro / Nutrimentu

Objectif final à définir suite aux analyses
Beelong / Quantis

Révision des comptes restaurateurs / reporting / établissement avenants et nouveaux contrats / AO
PHAR Consulting



Plan d'action 2021



Politique de prix - Etudiants

Benchmark 2019

	Nombre de couverts	Prix assiette
UNIL (Geopolis)	1'200	CHF 6.20 à 12.-
UNIZH	26'000 (étudiants)	CHF 5.- à 14.-
ETHZ	17'000 (étudiants)	CHF 5.90 à 13.-
EPFL	11'000 (étudiants)	CHF 8.90 à 16.-

EPFL 2021



Plat unique : lasagne, jambalaya, etc.	CHF 5.50 à 7.50	
Plat trois composants	CHF 8.-	Prix moyen Lausanne : CHF 16.-
Menu : entrée, plat, dessert	CHF 9.-	Menu moyen Lausanne : CHF 25.-

Questions

1. Plusieurs restaurants du campus ont été fermés ces derniers mois, notamment la sandwicherie de l'INM et la cafétéria du BC. S'agit-il d'une volonté de l'EPFL ? Si oui, pour quelles raisons l'École n'a-t-elle pas consulté la communauté étudiante au préalable ?

2. Pour quelles raisons faudrait-il imposer un repas sans viande par mois ? Ne vaudrait-il pas mieux inciter à manger moins de viande et laisser à chacune et chacun son libre arbitre quant à son alimentation ?

3. L'instauration d'un repas sans viande par mois sur le campus ne masque-t-elle pas une idéologie verte, voire du « green washing » ?

Envie de faire partie de l'aventure ?

Au plaisir de répondre à vos demandes et vos questions !

Bruno Rossignol

Restaurant & Commerces
EPFL VPO DC RESCO
BS 230
1015 Lausanne

T +41 21 693 42 74
M +41 79 282 96 87





Merci

Bruno Rossignol