

FAQ - FOOD CAFÉS du 19.05.2021 - Programme de restauration durable "EPFL 20-30"

Vos questions le 19 mai 2021 (certaines ont été regroupées)

Les réponses sont données par Bruno Rossignol, responsable de la restauration et des commerces à l'EPFL (RESCO)

Pourquoi Holycow ne fait pas partie des journées sans viande?

Bruno Rossignol: Ce sont deux marchés complètement différents. D'un côté, il y a ce qui se passe sur les sites de restauration de l'EPFL. Et de l'autre, il y a le quartier nord qui jouit d'un statut différent, et sur lequel nous allons **Niveau santé, avez-vous des projets pour augmenter l'offre des produits complets, par exemple le riz complet ou des pâtes complètes ? Ou même offrir le choix entre riz blanc et complet ?**

BR: Beaucoup de céréales complètes sont déjà proposées sur le campus. Mais cette utilisation va encore s'intensifier et faire partie des prochaines étapes du développement de Nutrimenu. Ce point sera notamment abordé lors des prochaines formations à l'intention des restaurateurs.

Comment sera calculé l'écoscore annoncé pour septembre ? Et par qui ?

BR: L'écoscore annoncé en septembre est calculé par l'entreprise Beelong et monitoré par RESCO.

Pensez-vous inclure davantage les étudiants dans votre transition ? Et si oui, comment ?

BR: RESCO a déjà beaucoup d'échanges avec les associations d'étudiants que sont l'AGEpoly, l'Unipoly ou Castor Freegan. Des étudiants font également partie de différents comités de travail, dont celui qui décide des appels

Les distributeurs Selecta (alimentaires, Starbucks...) ont été enlevés, seront-ils remplacés ?

BR: Oui, ils seront remplacés par de nouveaux distributeurs, appelés Localomats, qui proposent des produits issus

Est-ce que le Négoce va être inclus dans ce projet ?

BR: Oui bien sûr, le Négoce va être inclus dans le projet "Commerce".

Est-il envisageable de bénéficier du Nutriscore pour calculer les repas qu'on ramène de la maison?

BR: Oui, c'est une des prochaines étapes du programme Nutrimenu, prévue courant 2022. Dans un futur proche, nous voulons donner l'accès à Nutrimenu à toute la communauté, afin que chacun puisse composer ses propres **Ecologiquement parlant, pourquoi favoriser autant le local si le choix de quoi on mange est plus important que la**

BR: Parce que consommer local c'est à la fois un gain de qualité nutritionnelle, un gain écologique et un gain

Y aura-t-il également une prise en compte des personnes diabétiques dans la composition des menus ?

BR: Il nous tient à cœur de proposer une offre la plus large possible afin de répondre aux demandes du plus grand nombre. Nous travaillons actuellement sur une toute nouvelle plateforme de présentation des menus. D'ici quelques semaines, vous verrez apparaître de nouveaux pictogrammes qui indiqueront les menus proposés aux personnes diabétiques ou intolérantes. Mais également les menus compatibles selon la religion pratiquée.

Je suis personnellement intéressée par les produits de nettoyage plus écologiques. Pourrait-on avoir plus d'infos

BR: Dans nos appels d'offre, nous avons exigé de la part des restaurateurs le recours à des produits de nettoyage plus écologiques, comme par exemple des produits certifiés Ecolabel EU. C'est aux restaurateurs ensuite de nous **La ferme de Bassenges va-t-elle s'agrandir? Pourrons-nous y acheter des produits?**

BR: La Ferme de Bassenges n'a pas prévu de s'agrandir pour l'instant. Elle est en effet limitée aux sept hectares attribués. Tout un chacun peut déjà y acheter des produits cinq jours sur sept.

Une grande question revient souvent, c'est la question des prix. Actuellement, les repas végétariens (ou véganes) sont souvent au même prix voire plus chers que les repas avec de la protéine animale. Pourquoi l'EPFL n'encourage-t-elle pas le changement à travers le prix ? Par ailleurs, est-ce qu'il est prévu de changer le niveaux

BR: Nous avons déjà retravaillé toute la politique de prix. Désormais, nous trouvons des repas végétariens et véganes à des prix entre CHF 7.50 et CHF 9.-. Aujourd'hui, les repas les moins chers sont végétariens/véganes.

Dans votre présentation, vous indiquez les prix pour les étudiants. Quels seront les prix pour les autres parties prenantes de la communauté EPFL ?

BR: Pour les employés EPFL, le plat est à CHF 11.-, pour les personnes extérieures à la communauté: CHF 13.-. Le prix pour les spécialités est laissé au libre choix du restaurateur.

Au-delà de la question de la nutrition, qu'en est-il de la gestion des files d'attente ? On voit déjà des bonnes files d'attente (il est vrai avec moins de points ouverts actuellement), avec le retour de tous les étudiants sur le campus, cela risque d'être problématique. De plus, l'arrivée de la RTS sur le campus, va-t-elle rajouter du poids

BR: La RTS aura son propre restaurant. Par ailleurs dès septembre, il sera possible de réserver son repas grâce à l'application et au service "Pick & go".

L'EPFL est une école d'ingénieurs, aussi est-ce imaginable d'intégrer nourriture et technologie?

Christian Schwab: Même si elle ne peut pas tout résoudre, la technologie peut et doit être mobilisée là où elle peut contribuer à améliorer la qualité de l'alimentation et la durabilité des systèmes alimentaires. Dans le cas de l'EPFL, nous avons identifié trois axes principaux auxquels notre école peut contribuer. Elle peut contribuer là où il existe une adéquation entre enjeux structurels auxquels les systèmes alimentaires sont confrontés, et les compétences présentes dans l'école. Le premier axe concerne les emballages durables: comment trouver une alternative aux emballages plastiques à usage unique qui soit plus respectueuse de l'environnement? Le deuxième c'est tout ce qu'on appelle l'alimentation de précision, ou "healthy ageing", dans lequel nous avons des savoirs en matière de métabolisme, de génomique et de microbiome. Ces savoirs peuvent contribuer à cette approche préventive de la santé grâce à une alimentation saine. Le troisième axe concerne la digitalisation des systèmes alimentaires. La digitalisation peut apporter des solutions dans les domaines de la traçabilité des aliments, d'une

Je suis interpellée par le fait qu'il n'y ait pas de représentant des employés EPFL. Ces derniers n'ont pour la plupart pas l'âge des étudiants et rencontrent peut-être d'autres problèmes ou questions.

BR: Les employés sont bien représentés dans la commission de restauration. Voir LEX no 1.9.2. Si vous avez des remarques/questions particulières, nous sommes à votre disposition.

Est-ce qu'on peut vraiment dire que l'EPFL est à la pointe de l'innovation de la nutrition sur le campus ? En effet, certains campus sont déjà entièrement végétariens.

BR: C'est vrai, l'EPFL n'est pas pionnière. En février 2019, avec Aurore Nembrini de l'Unité Durabilité de l'EPFL, nous sommes allés visiter le campus de l'Université de Berlin. Celle-ci a démarré en 1990 ce que nous faisons aujourd'hui à l'EPFL. Est-ce que nous voulons rendre le campus exclusivement végétarien ? Ce n'est pas notre intention. Notre volonté est d'offrir une vaste palette de repas qui conviennent à la santé, au goût et aux pratiques

Ma question porte sur le repas végétarien par semaine. Je remarque qu'une partie de la communauté EPFL est opposée à cette journée, car elle se sent "obligée de manger végétarien". Aussi, pourquoi ne pas laisser le choix aux clients: chaque restaurateur propose un repas sans viande par semaine mais sans contrainte d'un jour fixe ? Ainsi, chaque membre de la communauté aura le choix entre manger végétarien ou pas.

BR: Notre programme de restauration durable EPFL 20-30 a pour but de sensibiliser toute la communauté. Et si vraiment ce repas végétarien par semaine ne vous convient pas, vous avez le choix: acheter un repas au quartier Nord, vous faire livrer sur le campus ou amener votre propre repas.

Comment les étudiants peuvent-ils accéder au Food Innovation Lab?

BR: Je vous encourage à contacter Christian Schwab au sujet du Food Innovation Lab dont il est l'initiateur.

N'est-il pas exagéré de priver les consommateurs de leur choix de consommer de la viande ou non ? Ne serait-ce pas plus pertinent de diminuer l'attractivité de celle-ci ?

BR: Comment diminuer l'attractivité de la viande ? Vous posez une bonne question, si vous pensez à une solution, je me tiens à votre disposition !

Que pensez-vous des cultures hors-sols (non traditionnelles)?

BR: La culture hors-sol est une culture d'avenir, c'est pour moi une manière écologique de cultiver des produits

Le Vinci et le Parmentier étaient les derniers restaurants tenus par de petits indépendants. Est-ce que l'avenir pour l'EPFL se traduit par l'adjudication d'appels d'offres à des grands groupes ?

BR: Non, ce n'est pas du tout notre intention. Tous les restaurateurs sont soumis à l'appel d'offre. Ensuite c'est un comité qui décide, en fonction de la qualité des dossiers soumis.

Que pensez-vous du soja/tofu en terme de durabilité? Allez-vous intégrer ces produits ?

BR: Nous utilisons déjà le soja et le tofu dans nos cuisines. Nous travaillons d'ailleurs avec Swissoja SA, basé à

Parfois, l'application « pocket campus » indique des repas comme étant végétariens, alors qu'ils ne le sont pas. Comment peut-on assurer la véracité des informations fournies par l'application ?

BR: Nous travaillons actuellement sur l'outil afin de régler les derniers détails.

Connaissant l'impact dévastateur de la pêche sur les océans et la biodiversité, avez-vous prévu d'abandonner le poisson - qui n'est pas un produit animal local dans la grande majorité des cas - dans les plats servis à l'EPFL?

BR: La consommation de poisson est faible à l'Ecole et l'idée n'est pas d'en priver la communauté. Mais nous soutenons la pêche durable et avons recours à des produits certifiés par des labels qui assurent une pêche durable.

On sait qu'il est parfaitement possible d'un point de vue nutritionnel et sanitaire de vivre normalement avec une alimentation végétarienne (sauf exception comme allergies par exemple). De plus, on sait aussi qu'un régime carné a des effets plus néfastes sur l'écologie (et même la santé selon certaines études) qu'un régime végétarien. Alors est-il prévu de mettre en avant, via des conférences, ce genre d'informations afin de sensibiliser tout le

BR: Oui, dès 2022 nous souhaitons mettre sur pied différentes initiatives de communication à l'intention du grand public. Il semblerait qu'il soit difficile à l'heure actuelle de trouver des repas véganes ou allergènes tous les jours. Une offre continue et consistante semblerait manquante. Qu'est-il prévu pour répondre à ces questions ?

BR: Nous allons ouvrir un nouveau restaurant 50% végane 50% végétarien, Le Native. Par ailleurs, tous les repas allergènes seront indiqués comme tels dès le mois de septembre.

Comment les données collectées lors du monitoring et les conclusions qui en découlent seront mises à disposition de la communauté EPFL ? Est-il envisageable de rendre ces informations disponibles par le biais par exemple d'un cours ou d'une formation continue à l'intention des doctorants, du personnel ou même du grand public ?

BR: Tous les monitorages seront indiqués sur le site de la restauration de l'EPFL, en toute transparence. Par ailleurs, nous sommes en discussion

avec deux laboratoires de recherche afin de démarrer deux nouveaux projets. Des discussions ont été initiées avec