

Nutrition

À l'EPFL, les menus verts sont aussi une science

La composition des assiettes du campus a beaucoup changé en trois ans. Dernière nouveauté: les «Localomates» incarnent le virage vert de la haute école polytechnique.

Alain Detraz Textes

Le campus de l'EPFL n'a plus de machines Selecta. Elles ont été remplacées par des «Localomates», dont les produits sont exclusivement fournis par des producteurs romands. Loin d'être anecdotique, ce changement est le dernier en date issu d'une politique menée depuis trois ans pour réduire l'empreinte carbone des quelque 1,5 million de repas servis chaque année. Une initiative de pionnier qui intéresse bien au-delà des frontières du campus. Et que l'on doit à Bruno Rossignol, responsable de la restauration et des commerces à l'EPFL.

Une cinquantaine de ces automates ont été disséminés sur le site de l'école. C'en est donc terminé des barres chocolatées industrielles. Ces machines ne sont alimentées qu'avec des produits artisanaux locaux, plus sains et frais. Pour s'en assurer, ils sont soumis à la charte de la marque «VAUD+ Certifié d'ici». Parmi plus de 200 produits qui varient au gré des saisons, on retrouve du café, des boissons froides, cakes, jus de fruits, glaces bios, fruits secs, yogourts, pommes ou même des flûtes vaudoises.

Cette collaboration s'est développée avec la société de distribution Dallmayr. Plutôt présente dans les bureaux d'entreprise, elle a dû investir dans ces machines blindées. «Ils ont aussi investi des forces dans la logistique», souligne Bruno Rossignol. Avec la collaboration d'étudiants de l'EPFL, ils ont développé un algorithme qui a permis de maximiser les transports, afin qu'aucun trajet ne soit fait à vide.

La collaboration inclut la trentaine de producteurs romands qui alimentent ces distributeurs. La démarche s'approche en outre des valeurs du commerce équitable. «Dallmayr a aussi joué le jeu en préservant la marge des producteurs, se réjouit Bruno Rossignol. C'est une démarche inédite: chacun a pu dire de quelle marge il avait besoin pour tourner, les discussions se sont faites en toute transparence, à livre ouvert.» Alors qu'on discute aux abords de l'une de ces machines, une étudiante vient se servir d'un café. «Selecta ou celui-ci? Les deux sont mauvais», rigole la jeune femme, en avouant sa préférence pour Nespresso. On passe le test à notre tour, sans vraiment partager cet avis négatif.

Stratégie sur dix ans

Sur les 14'000 personnes fréquentant quotidiennement le campus, chacun aura ses préférences. Or, à l'EPFL, on fait de la science. Et c'est sous cet angle qu'a été entreprise la stratégie «EPFL 20-30», qui vise une restauration plus saine et durable. Elle a démarré dans le sillage de la signature par la Suisse des Accords de Paris.

Arrivé à son poste en 2019, Bruno Rossignol a empoigné le problème par la base. «Nous sommes en train de balayer trente ans d'héritage culinaire», dit-il. En 2019, nous avons analysé pendant quatre mois tout ce qui se mange et se boit sur le campus avec nutriMenu: en



Produits locaux
L'EPFL vient de voir débarquer les «Localomates», qui ont supplanté les Selecta. MARIE-LOU DUMAUTHIOZ

gros, nous étions dans un excédent de gras, de sel et de sucre.»

Partant du principe que l'alimentation représente une large part des émissions de dioxyde de carbone, l'EPFL a cartographié l'intégralité de ses dépenses dans les 34 points de vente que compte le campus. «Le travail que nous avons réalisé en détectant tout ce qui n'allait pas a constitué notre cahier des charges avec Beelong», explique Bruno Rossignol. En trois ans, nous avons réduit de 23% l'empreinte carbone des achats alimentaires. Alors que la restauration émettait 6,1kg d'équivalent CO₂ par kilo de nourriture, le secteur est passé à 4,7kg d'équivalent CO₂. L'objectif fixé pour 2030 se situe à 2,5kg éq. CO₂ par kilo de nourriture.

La grosse part de ces économies s'est jouée sur la viande. «Les repas végétariens de l'EPFL sont ovo-lacto-végétariens, c'est-à-dire qu'on utilise du beurre, des œufs, de la crème, mais pas de viande animale, ni de poisson», détaille le chef. Un jour par semaine, le mardi, on ne trouvera pas de steak dans les restaurants.»

● À l'EPFL, certains étudiants nous ont confié être attentifs à leur alimentation afin d'assurer leurs performances cognitives. «J'aime bien manger des plats gras, mais j'ai l'impression de moins bien réfléchir ensuite», témoigne Alex, 18 ans, étudiant en génie mécanique. Il se trouve que cette problématique est dans le viseur de Bruno Rossignol. Son parcours professionnel varié l'a amené dans le monde des sportifs. «J'ai suivi cinq



«On est en train de balayer trente ans d'héritage culinaire.»

Bruno Rossignol, responsable de la restauration à l'EPFL

L'ouverture du restaurant FoodLab Native, en 2021, a constitué un pari. Quel sera l'accueil du public? «Lorsqu'on a ouvert le Native, on faisait 30 couverts par jour, confie Bruno Rossignol. En trois semaines, on a atteint les 400 couverts à midi.» Ce succès confirme les choix de l'EPFL. Avant 2019, les plats végétariens ne représentaient que 5% de l'offre. Aujourd'hui, ils dépassent les 50%.



«On voit que des efforts ont été faits sur l'équilibre des plats.»

Armance, 21 ans, étudiante en robotique

Mais il n'y a pas que la viande. Le programme initié par Bruno Rossignol est global. Il vise les déchets, notamment ce qui reste dans l'assiette à la fin du repas. Là aussi, en restreignant les quantités dans l'assiette - tout en autorisant de se resservir au buffet -, les restes d'un repas sont passés de 50g à 21g par assiette. «Selon notre partenaire Kitro et à titre de comparaison, la pire situation connue à

ce jour est celle des buffets d'un paquebot de croisière: ils produisent jusqu'à 1,5kg de déchets par personne et par jour pour trois repas», dit le responsable.

Science des données

Le cœur de ce système de surveillance repose sur un serveur qui regroupe plus de 7500 ingrédients. Chacun renseigne une cinquantaine de points, comme son origine, le CO₂ produit, l'indice de biodiversité. Tout cela permet de calculer avec précision l'empreinte écologique des tables de l'EPFL.

Mais cela ne s'arrête pas là. «Nous travaillons depuis deux mois sur un projet unique au monde: MegaBites, avec le Data Science Lab», révèle Bruno Rossignol. Toutes les données de la restauration à l'EPFL seront analysées. Notre objectif est de réduire encore l'empreinte carbone de l'alimentation de l'EPFL de 25% à 33% d'ici à deux ans.»

L'EPFL agissant comme une caisse de résonance, les démarches suscitent la curiosité, relève Bruno Rossignol. Les demandes de rensei-

gnements arrivent à l'échelle internationale pour savoir comment implanter une alimentation durable et saine dans de grandes entreprises.

Et du côté des étudiants? Peu semblent au courant de la stratégie «EPFL 20-30». S'ils se disent sensibles à la problématique, reste un problème: le prix. Beaucoup d'entre eux préfèrent marcher jusqu'à la Migros du campus pour s'acheter leur collation. «Nous sommes sensibles aux questions de durabilité et de nutrition, mais le prix n'est pas optimal pour les étudiants», dit Mateus, 20 ans, qui suit la filière microtechnique.

«On voit que des efforts ont été faits sur l'équilibre des plats, poursuit Armance, 21 ans, étudiante en robotique. Le prix des cafétérias est assez attractif, mais je prends souvent un tupperware depuis chez moi.» Des fours micro-ondes sont en effet apparus - à la demande des étudiants - et, à l'heure de la pause, la file d'attente s'allonge. Grâce à son frère, qui l'a précédé à l'EPFL, Bachir témoigne de l'évolution de la restauration: «Mon frère m'a dit que la nourriture qu'il consommait ici était de mauvaise qualité. Donc je suis satisfait de ces changements. Mais les Localomates, c'est seulement si je n'ai pas eu le temps de prendre mon petit-déjeuner.»

Si les porte-monnaies de certains étudiants souffrent, Bruno Rossignol rétorque: «Nous proposons des menus entre 5fr.90 et 8fr.10, et un autre menu à 8fr.60. Si vous rajoutez 1 franc, vous avez une entrée et un dessert.» Du côté des food trucks, l'offre est à 7fr.50 avec une boisson. «Pour mémoire, en 1990, un menu à l'EPFL coûtait 6fr.90», assure le patron de la restauration.

Optimiser le régime pour booster le cerveau

équipes olympiques suisses depuis les Jeux d'Athènes jusqu'à ceux de Tokyo, raconte ce passionné. En travaillant sur une alimentation souvent individualisée, nous avons vu de réelles améliorations des performances physiques.» Pour celui qui a observé que des athlètes végétariens ont été médaillés olympiques pour la première fois en Corée, il y a matière à réflexion. Une étude réalisée en collaboration avec Nestlé avait ainsi démon-

tré l'an dernier un lien entre l'alimentation et la motivation. Pour Bruno Rossignol, il faut aller dans ce sens. «Un de nos objectifs est de nous diriger vers la connaissance des besoins individuels de chaque personne sur le campus», dit-il. En optimisant le régime alimentaire de chacun, on pourrait améliorer les performances cognitives de chaque client à l'EPFL.» Ce projet d'étude va démarrer concrètement l'an prochain.