

Section Sciences et Ingénierie de l'environnement Design Project 2013 (semestre de printemps)

Proposition n° 2

Amélioration d'un outil évaluant l'impact environnemental des pratiques d'achats alimentaires dans la restauration collective

*Encadrant externe

Prénom, Nom Charlotte de La Baume

Adresse courriel charlotte.delabaume@ehl.ch
783 18 72

*Téléphone 079 865 39 43/ 078

Nom entreprise Ecole hôtelière de Lausanne

Adresse entreprise Rte de Cojonnex 18, 1000 Lausanne 25

Site Web <http://www.ehl.edu/fre>

Encadrant EPFL (rempli par la Section)

Prénom, Nom Dr Jérôme Payet

Adresse courriel : jerome.payet@epfl.ch ou jerome.payet@cycleco.eu

Tél. : +33 6 74 06 27 92

Cycleclo

Ambérieu-en-Bugey

*Descriptif du projet

Le projet concerne le développement d'un outil ayant pour but l'amélioration des pratiques d'achat alimentaires des restaurants afin de réduire l'impact de la nourriture sur l'environnement. Cet outil s'adresse particulièrement à la restauration collective, notamment les institutions publiques, écoles et cantines d'entreprise, car ce segment de restauration génère les plus gros volumes de nourriture: en 2009, 41 millions de repas ont été servis en restauration collective en Suisse romande, sans compter les restaurants d'entreprise (Agridea, 2009).

Actuellement, l'outil d'évaluation tient compte de 5 critères:

- La provenance des aliments, en fonction du nombre de kilomètres entre le lieu d'origine du produit et le point de vente
- La saison, selon le calendrier des saisons du WWF et de Suisse Garantie
- Le mode de production, selon un classement des labels agricoles (en cours de validation par l'institut de recherche Agridea)
- Le degré de transformation des produits, selon les différentes gammes de produits que l'on distingue en cuisine
- Les grammes CO2 générés par la production de chaque aliment, selon les études d'un groupe d'experts en environnement et agronomie

L'outil d'évaluation permettant d'analyser les pratiques d'achat selon les critères ci-dessus est en phase test à l'EHL de septembre à décembre 2012. L'outil sera ensuite implémenté à l'UNIL à partir de début 2013 pour la phase pilote.

***Objectif**

L'objectif de ce projet est d'améliorer l'outil d'évaluation d'un point de vue scientifique (critères, échelles, etc.) et de standardiser son utilisation.

***Descriptif tâches**

Les tâches relatives à ce projet avant/pendant la phase d'implémentation pilote sur le site de l'UNIL sont les suivantes :

- Amélioration technique de l'outil d'évaluation
 - Amélioration de la crédibilité de l'outil d'un point de vue scientifique, révision de la pondération des critères, amélioration du critère « degré de transformation », élimination des redondances
 - Élimination de biais d'évaluation personnelle
 - Affinement et possible ajout de critères (par ex. critères sociaux, santé, eau virtuelle, mode de transport, déchets, etc.)

- Établissement de propositions liées à l'utilisation de l'outil sur base des observations du projet pilote
 - Définition des informations minimum à obtenir de la part du fournisseur
 - Séances de travail sur le choix de l'information prise en compte pour utiliser l'outil d'évaluation (par exemple pour l'origine des produits transformés, prise en compte du lieu de production, du lieu d'origine de l'ingrédient principal, ou de la moyenne kilométrique de tous les ingrédients ?)