

Analyse de l'impact environnemental de la restauration sur les campus de l'EPFL et de l'UNIL



Problématique

Avec plus de 12'000 repas servis par jour, la restauration sur le campus est un secteur qui engendre de nombreux impacts environnementaux. Lancé par Unipoly, ce projet vise à apporter une meilleure compréhension de ceux-ci et de leurs origines grâce à une analyse de cycle de vie (ACV).

Objectifs

- Identifier les aspects de la restauration (transport, emballages, etc.) à l'origine des plus grands impacts
- Proposer des solutions efficaces et applicables permettant de réduire l'empreinte environnementale

Méthodologie

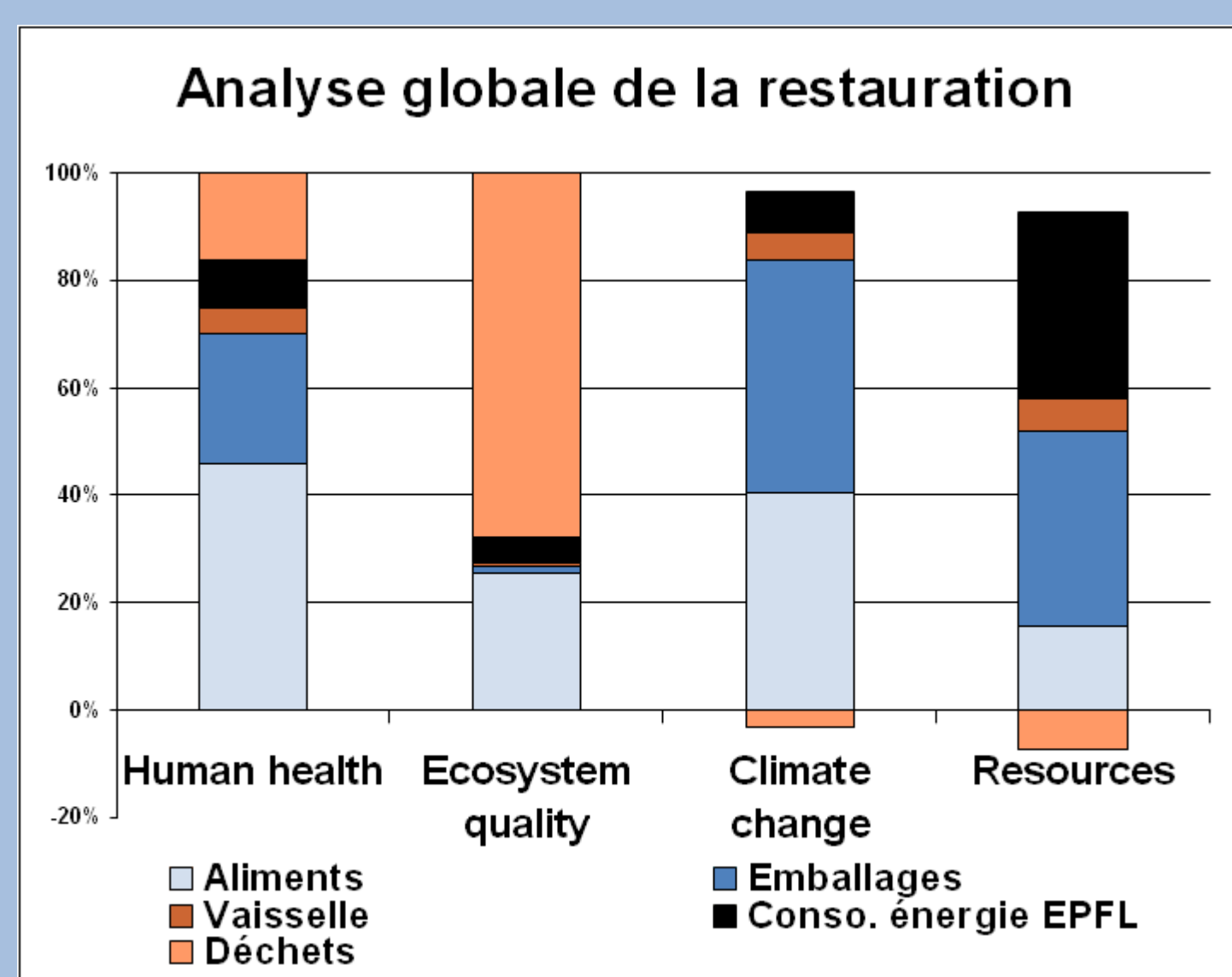
- Réaliser une analyse de cycle de vie. Logiciel Simapro. Base de données Ecoinvent. Méthode de calcul Impact 2002+.



Hypothèses principales : Choix de produits types représentant les fruits/légumes, les féculents et la viande
Estimation du nombre de kilomètres de transport

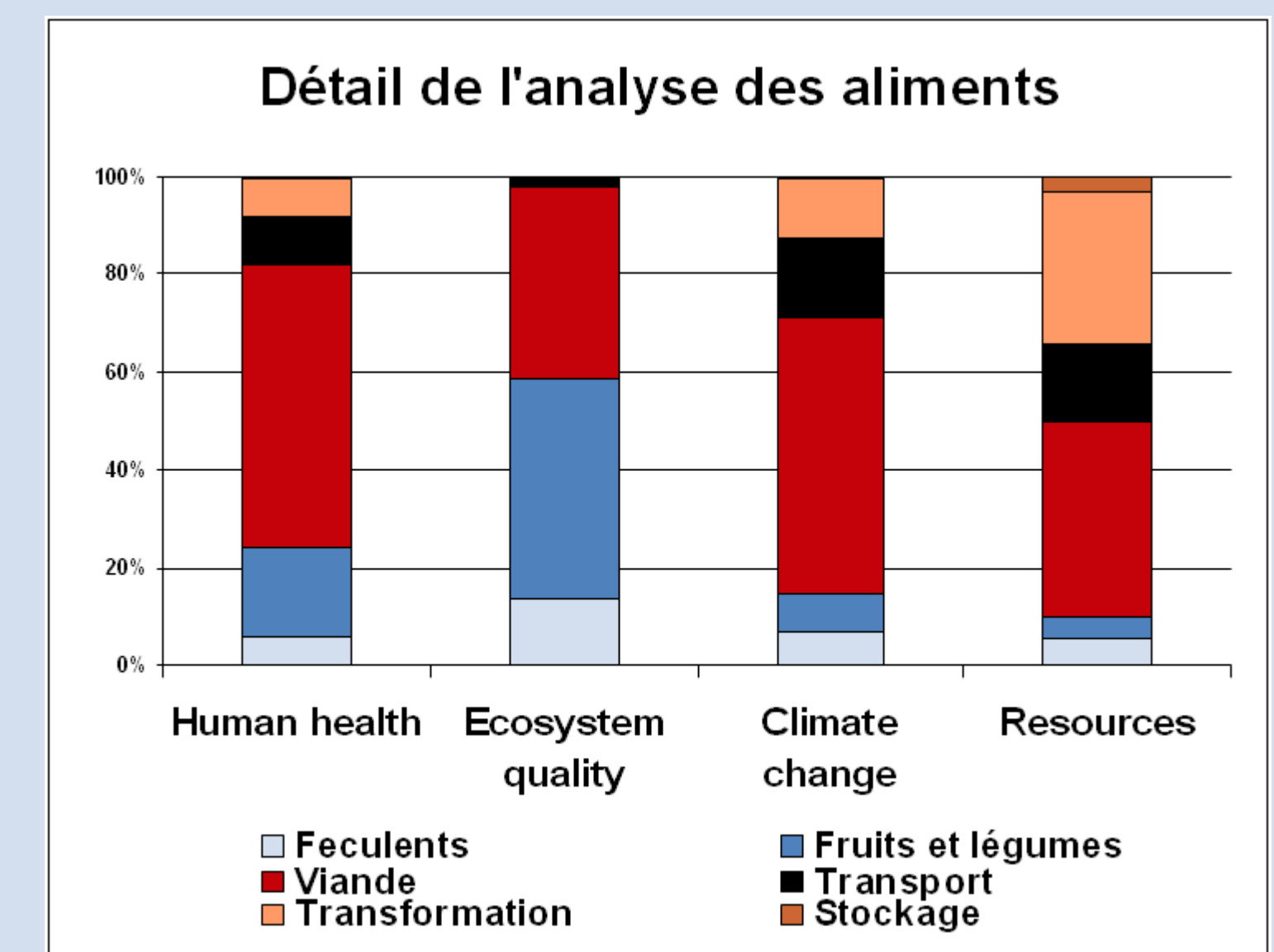
- Envoi d'un questionnaire aux utilisateurs pour étudier la faisabilité des solutions mises en évidence par l'ACV

Résultats de l'ACV



- La nourriture et les emballages sont à l'origine de la majorité des impacts
- La consommation d'énergie à l'EPFL a un fort impact sur les ressources
- Les déchets sont prépondérants dans l'impact sur l'écosystème

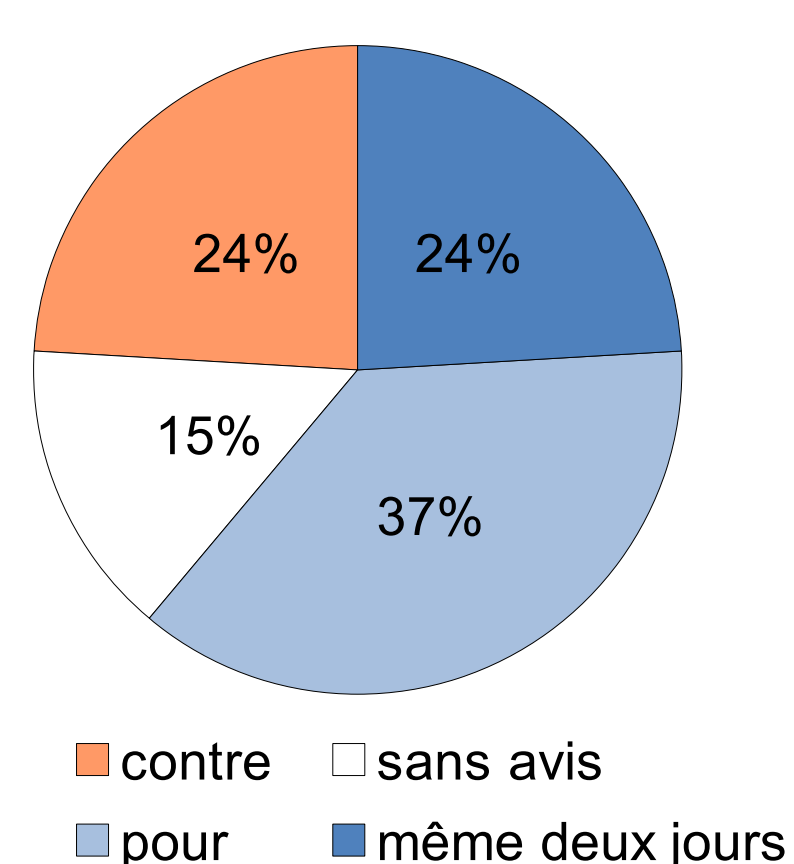
- L'impact de la nourriture vient en majorité de la viande
- Le stockage, le transport et la transformation des produits génèrent moins d'impacts



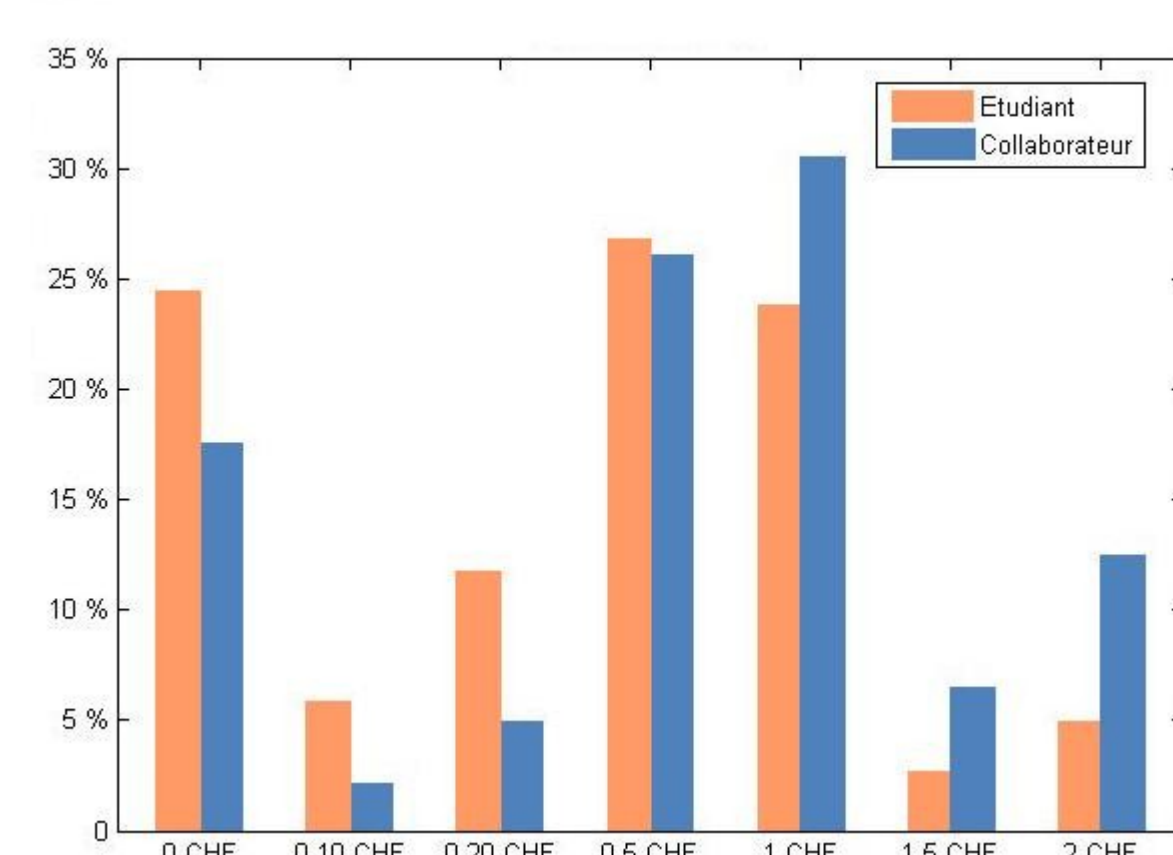
Résultats du questionnaire

- Échantillon représentatif (1'074 réponses)
- En moyenne plutôt satisfait des prestations EPFL
Point faible : information sur la provenance/bio
Point fort : équilibre, quantité

Proposition de journée végétarienne



Surcoût admissible



- Seulement 30% d'avis négatif à l'instauration d'une journée végétarienne
- Surcoût moyen admissible: 70ct. chez les étudiants et 1CHF chez collaborateurs

Propositions

Domaine	Idée générale	Mise en application
Viande	Diminuer la quantité de viande	Proposer plus de plats végétariens de qualité avec des prix plus attractifs Instaurer une journée végétarienne par semaine Diminuer les portions de viande dans les assiettes
	Favoriser les viandes à faible impact sur l'environnement	Préférer les viandes blanches (poulet, dinde) au bœuf ou mouton
Transports	Diminuer le transport des produits	Préférer les produits d'origine suisse ou européenne Pour les produits internationaux, éviter le transport par avion Favoriser les produits de saison
	Diminuer la quantité de déchets produits	Utiliser des caisses réutilisables au lieu des cartons pour la livraison Éviter la vaisselle jetable (boîtes salades, gobelets, etc.) Proposer du café moins cher pour les clients qui amènent leurs tasses
Énergie	Diminuer la consommation	Rationaliser l'utilisation des appareils électroménagers (ex : lave-vaisselle) Éviter les produits congelés Ne pas réfrigérer les locaux poubelles