

## Section Sciences et Ingénierie de l'environnement Design Project 2011 (semestre de printemps)

### Proposition n° 21 -P3

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

#### Encadrant externe

Unipoly - Association des étudiant(e)s de l'UNIL et de l'EPFL pour un développement durable

Cecilia Matasci

[alimentationdechet@unipoly.ch](mailto:alimentationdechet@unipoly.ch)

Tél: 021 693 34 09

Case Postale 15

EPFL

CH - 1015 Lausanne

<http://unipoly.epfl.ch/>

#### Encadrant EPFL

Dr Jérôme PAYET

[jerome.payet@cycleco.eu](mailto:jerome.payet@cycleco.eu)

Tél: +33 6 74 06 27 92

Cycleco

Ambérieu-en-Bugey, France

<http://www.cycleco.eu>

#### Descriptif du projet

Les campus de l'EPFL et de l'UNIL comptent au total presque 27'000 étudiants et collaborateurs. Chaque jour, plus de 12'000 repas sont servis seulement sur le campus de l'EPFL. L'impact sur l'environnement est considérable. Unipoly<sup>1</sup> - l'association des étudiant(e)s de l'UNIL et de l'EPFL pour un développement durable – a lancé en 2010 un projet axé sur cette problématique. Avec l'éventuel soutien de l'administration des deux campus, elle veut maintenant définir où il est plus important d'agir: est-ce sur le type de production des aliments, sur leur provenance, leur élaboration, sur la quantité de viande servie, sur les emballages, ou sur l'élimination des aliments?

---

<sup>1</sup> <http://unipoly.epfl.ch/>

Une analyse de cycle de vie devrait nous permettre de répondre à ces questions et de travailler avec les différents restaurateurs à des solutions effectives et efficaces pour réduire l'impact environnemental de la restauration, tout en continuant à proposer une nourriture saine, équitable et équilibrée et économiquement viable pour les gérants. Les résultats de ce travail auront donc des effets concrets sur les deux campus.

## **Objectifs**

Effectuer une analyse du cycle de vie de la restauration sur le campus de l'EPFL et de l'UNIL afin de répondre à la question suivante:

*Quels aspects de la restauration ont les plus grandes conséquences sur l'environnement ? Sur quels aspects faudrait-il focaliser les efforts pour en réduire l'impact, tout en continuant à proposer une nourriture saine, équitable et équilibrée ?*

Les réponses à cette question aideront l'association et l'administration des deux campus à choisir des actions et les propositions concrètes.

## **Connaissances souhaitées**

- Très bonne connaissance des bases ECOINVENT et de la méthodologie des analyses de cycle de vie
- Sens critique et analytique afin de pouvoir tester la méthodologie de façon indépendante et transparente
- Autonomie, esprit synthétique et bonne capacité rédactionnelle
- Bonne connaissances de l'anglais et du français
- Bonne communication et esprit d'équipe