

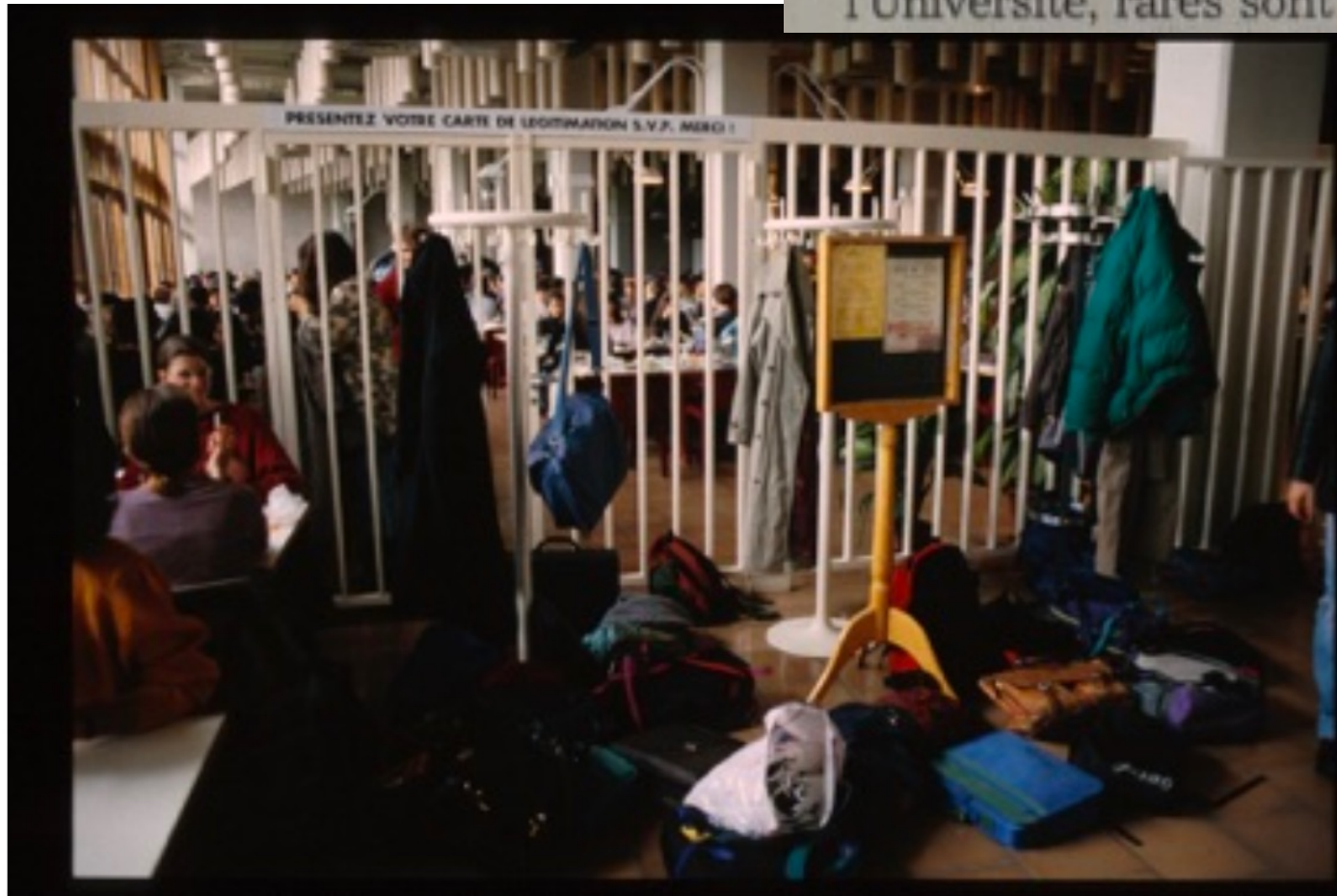


# Le changement vers la durabilité: Rôle de la restauration collective

Journées de l'Agroécologie – 5 octobre 2022

## 1970 - 2000

« C e que je fais? C'est simple,  
je nourris les étudiants. » A  
l'Université, rares sont ceux qui re-



Aldo Panigas,  
restaurateur  
à Dorigny de  
1971 à 2001

# Plus de choix, plus de sensibilités...



1994

cheboud (Unibat-technique). Inauguré début septembre, le free-flow a pour but de donner au consommateur encore plus de liberté et de choix. Liberté de passer d'un «piano» à un



# En 2015, l'alimentation sur le campus est

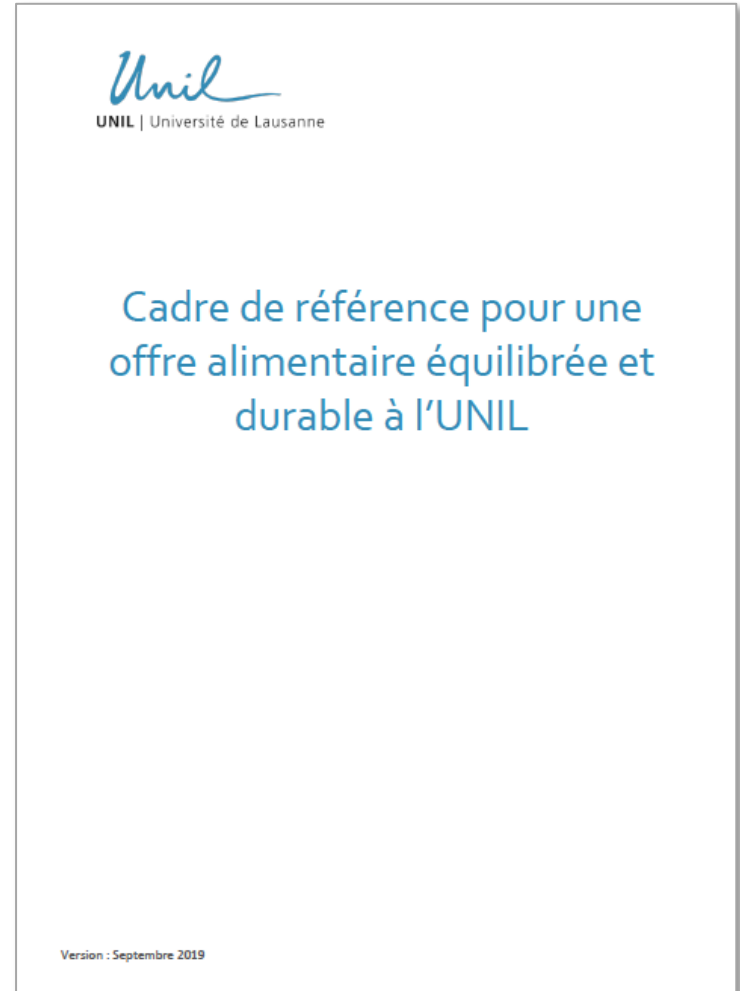
- un service à la communauté, **mais pas que...**
- porteuse de valeurs culturelles, environnementales et éthiques.
- Une thématique sur lequel **doit pouvoir collaborer la recherche l'enseignement et le campus**, afin que ce dernier serve de laboratoire vivant.

**L'alimentation ne doit plus être uniquement considérée  
comme un service que l'UNIL doit fournir à sa  
communauté**



# Des objectifs nutritionnels et durables

- Consommation de protéines animales
  - Provenance des matières premières
  - Mode de production
  - Saisonnalité
  - Produits critiques
  - Gaspillage alimentaire
- 
- Equilibre nutritionnel
  - Allergènes



<https://www.unil.ch/files/live/sites/durable/files/pdf/cadre-de-reference-alimentation-unil-juin21.pdf>

# Un outil pour suivre et sensibiliser

## Unithèque

### Menu tradition



Salade mêlée; Brochette de porc (CH) marinée, grillée, sauce au paprika, farfalle et courges rôties de chez Ducret; Dessert du pâtissier

[Détails](#)



ETU	9.90 CHF
EXT	12.50 CHF
INT	11.20 CHF



# Salade mêlée; Brochette de porc (CH) marinée, grillée, sauce au paprika, farfalle et courges rôties de chez Ducret; Dessert du pâtissier

9.90 ETU | 11.20 INT | 12.50 EXT

Viande

Gluten Lait Oeufs Sulfites

62/100 Bon  
 ECO-SCORE [beelong.ch](http://beelong.ch)  
 A B- C D E

Moyen  
 HEALTH-SCORE Fourchette verte  
 A B C D E

## Indicateurs environnementaux

## Equilibre nutritionnel

## Plats



Empreinte carbone du menu ⓘ

2.81 Kg de CO<sub>2</sub>



Produits suisses ⓘ

83%

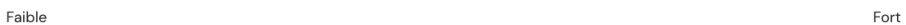


Produits biologiques ⓘ

0%



Respect du bien-être animal ⓘ



Produits végétaux ⓘ

71%



Produits de saison ⓘ

68%



Produits sans huile de palme ⓘ

100%





# Salade mêlée; Brochette de porc (CH) marinée, grillée, sauce au paprika, farfalle et courges rôties de chez Ducret; Dessert du pâtissier

9.90 ETU | 11.20 INT | 12.50 EXT

Viande

Gluten Lait Oeufs Sulfites

62/100 Bon  
ECO-SCORE beelong.ch  
A B- C D E

Moyen  
HEALTH-SCORE Fourchette verte  
A B C D E

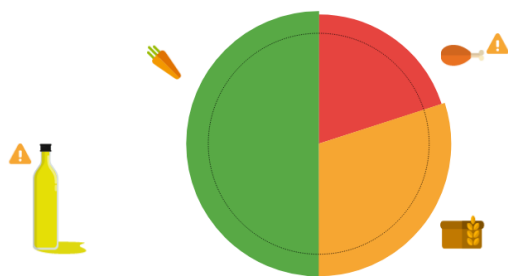
Indicateurs environnementaux

Equilibre nutritionnel

Plats



## Assiette équilibrée



### Composition

	Poids	Pourcentage	Appréciation
Aliments protéiques	140 g	117 %	▲
Féculents	80 g	144 %	✓
Légumes	230 g	128 %	✓
Matière grasse ajoutée	27 g	220 %	▲



## Pyramide alimentaire



### Composition

	Poids	Pourcentage
Sucreries & snacks salés	40 g	84 %
Huiles, matières grasses & fruits à coque	47 g	80 %
Viande, poisson, oeufs & tofu	140 g	117 %
Produits laitiers	0 g	0 %
Produits céréaliers, pommes de terre	80 g	48 %
Fruits	0 g	0 %
Légumes	230 g	64 %