

EPFL

20
30

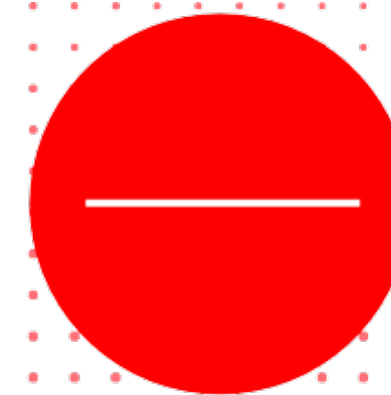


STRATÉGIE

RESTAURATION ROSSIGNOL BRUNO

LAUSANNE, 06/23

EPFL



VISION

UN CAMPUS REPRÉSENTATIF
AVEC UNE OFFRE DE RESTAURATION
ET UNE ALIMENTATION Saine,
RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

MISSION

- Dessiner/créer les pistes permettant d'augmenter les produits locaux et de saison, avec des partenariats
- Réduire la consommation de viande et dynamiser des concepts innovants
- Accroître l'expérience culinaire de la pause repas de chaque individu sur le Campus!
- Réduire l'impact CO2, par l'utilisation de produits locaux et de saison, avec un positionnement de restauration végétarienne
- Faire des expériences avec des formules pour dynamiser l'offre et faciliter l'adhésion aux thèmes

PARTENAIRES

- Créer un groupe de partenaires pouvant jouer un rôle clé sur les axes de développements prioritaires
- Elaboration d'un plan d'action commun, lié aux objectifs de croissance et de satisfaction
- Entreprises spécialisées, fournisseurs locaux, établissements institutionnels, start-up EPFL
- Avec une Ambassadrice Chef de cuisine locale vaudoise: Marie Robert 1*
16/20 Café Suisse Bex



GOAL (S)

- Satisfaction du client final
- Retour sur investissement avec l'augmentation de l'offre et des commissions (impact financier).
- Etre le lab de la restauration durable avec des plateformes pouvant devenir un exemple en Suisse et à l'international



Rapport du GIEC sur l'impact des terres émergées
(août 2019)

POINTS ESSENTIELS LIÉS À L'ALIMENTATION:

- 1) 25 à 30 % des émissions totales de GES sont attribuables au système alimentaire (agriculture, entreposage, transport, emballage, transformation, vente au détail et consommation)
- 2) De 1961-2016, les émissions de gaz à effet de serre liées à la production agricole ont doublé. L'augmentation provient surtout du secteur de l'élevage, de l'utilisation d'engrais synthétiques et de la culture du riz.
- 3) Le gaspillage alimentaire représente 25-30% de la production alimentaire mondiale.

A large red downward-pointing triangle is positioned above the text.

**Une des solutions qui a le potentiel le
plus élevé de réduction
des émissions de CO₂:**

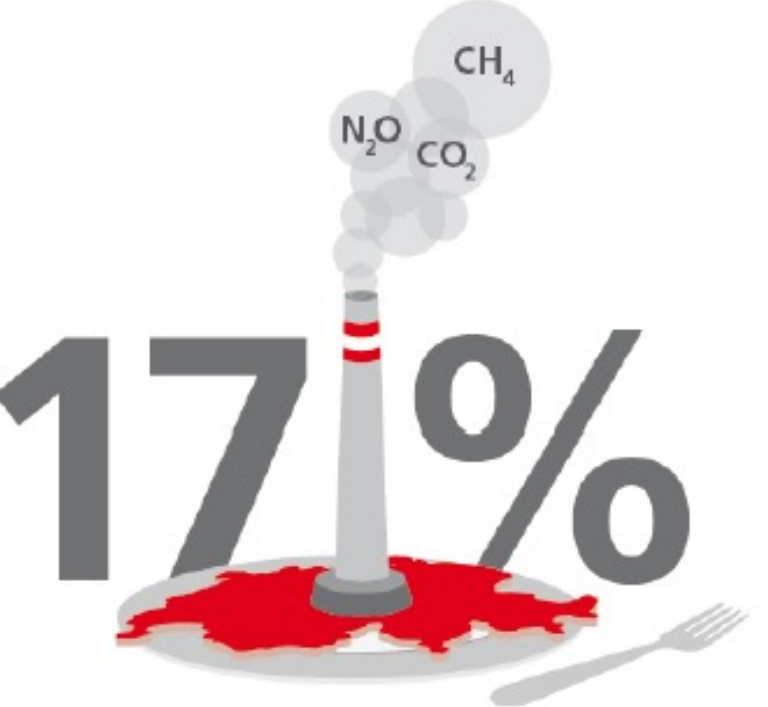
CHANGEMENT DE RÉGIME ALIMENTAIRE

28%

de la charge environnementale
de la consommation en Suisse
est due à l'alimentation,
avant le logement (19%),
et la mobilité (12%).



© 2017 – KVV CCE CCA – www.meschoixenvironnement.ch

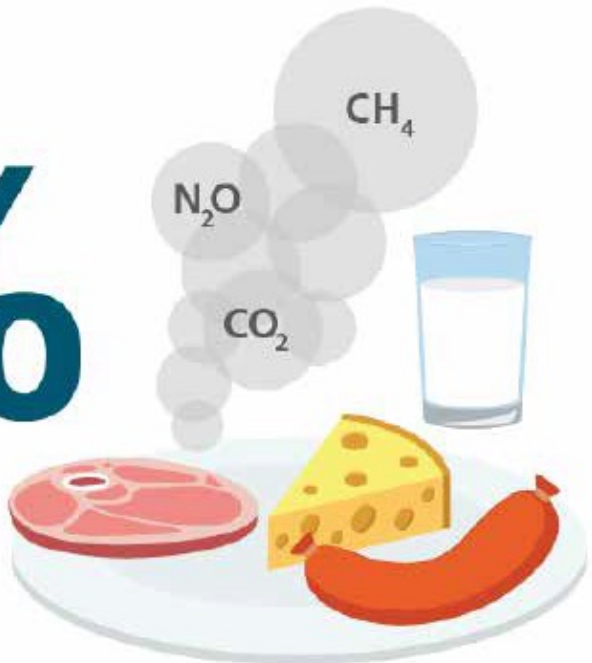


des gaz à effet de serre liés à la consommation
en Suisse sont dus à l'alimentation.

© 2017 – KVV CCE CCA – www.meschoixenvironnement.ch

48%

des gaz à effet de serre suisses
liés à l'alimentation sont dus
aux produits d'origine animale.



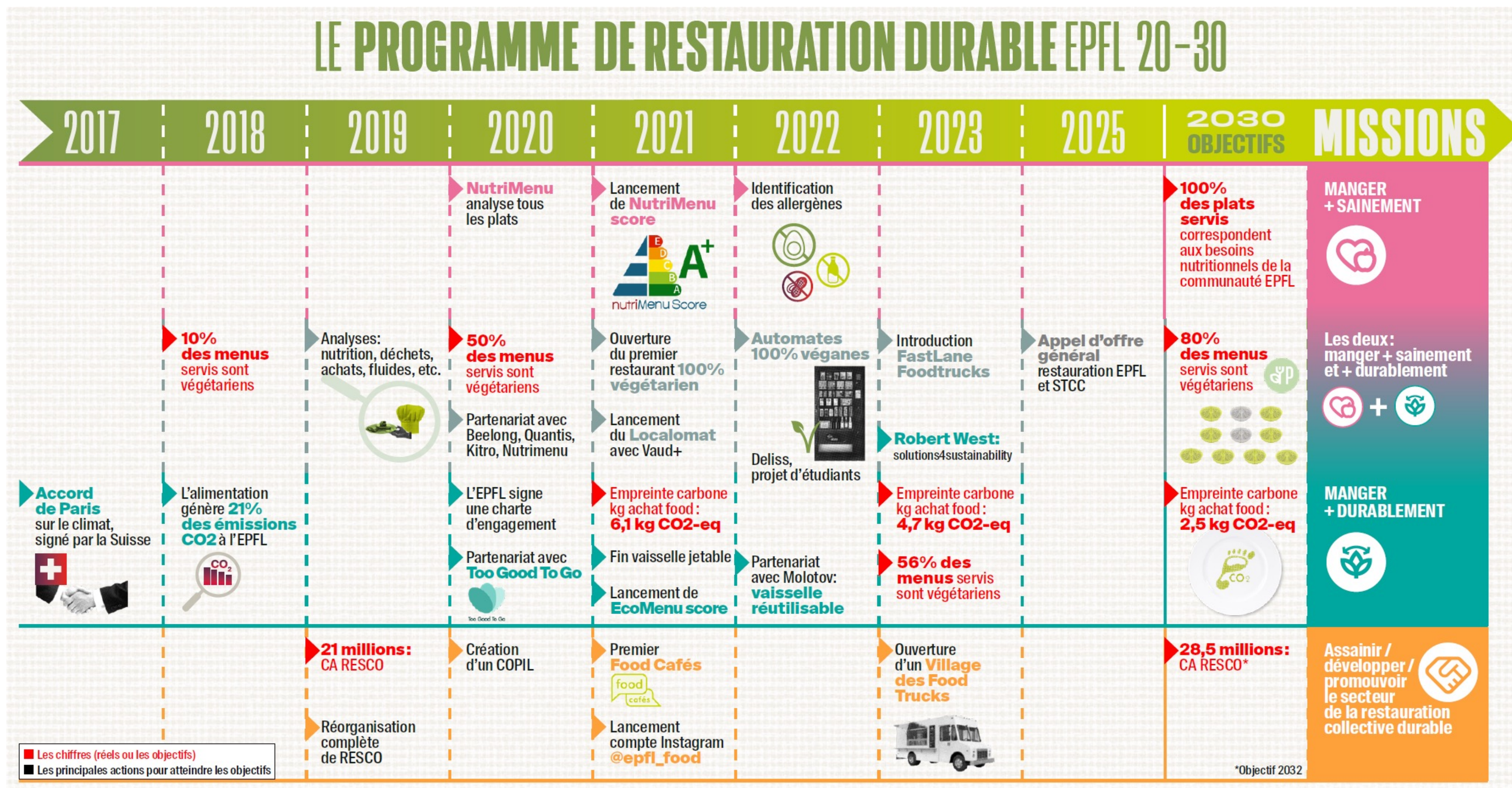
© 2017 – KVV CCE CCA – www.meschoixenvironnement.ch

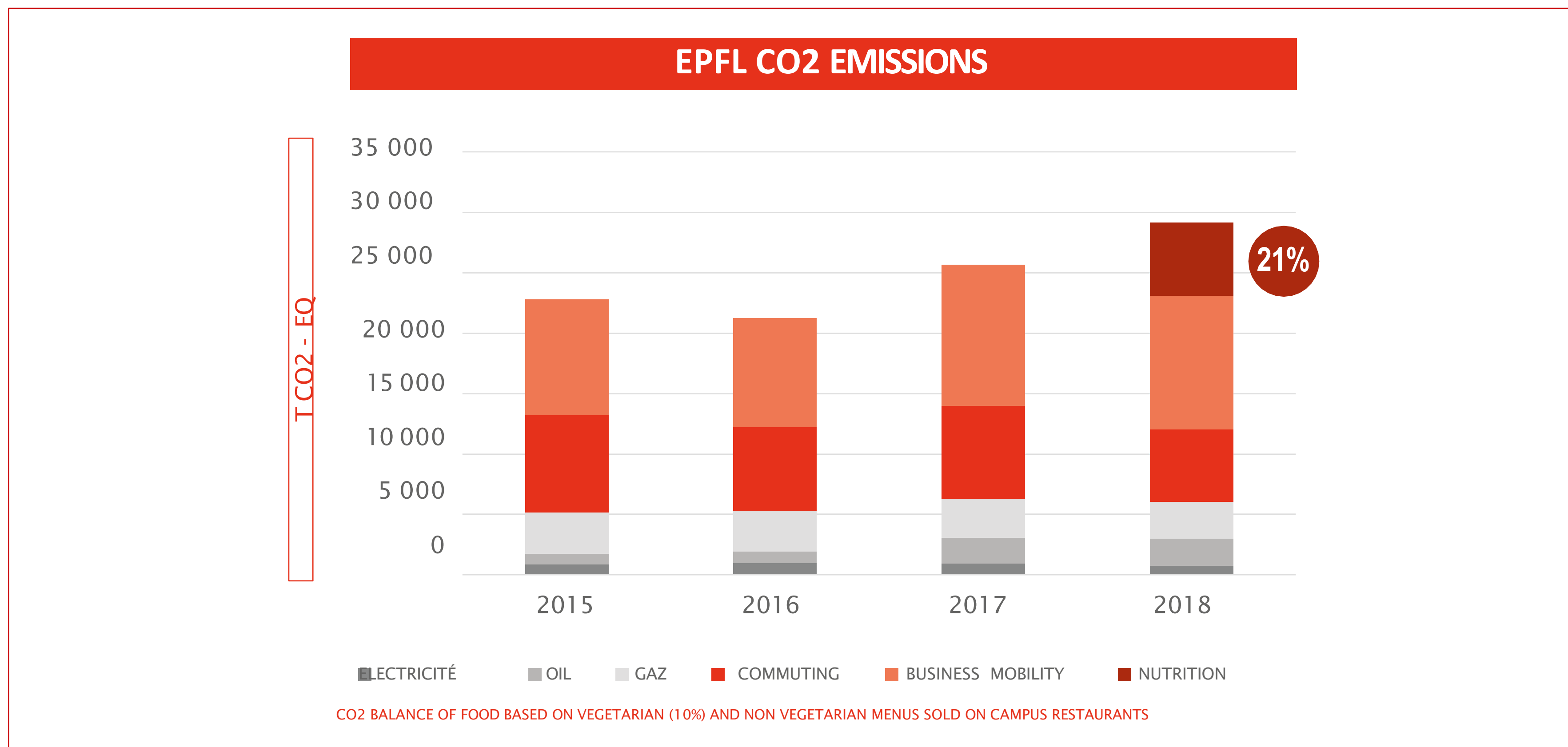


-12%

de la charge environnementale de la Suisse
en mangeant de la viande
2 fois par semaine.

© 2017 – KVV CCE CCA – www.meschoixenvironnement.ch





- L'alimentation génère environ 20% des émissions de CO2 de l'EPFL

- 90% des menus vendus sur le campus comprennent de la viande et du poisson



**Catégorisation via une brève analyse,
selon les critères/attentes suivants**

- Logique d'achat (saison)
- Logique des menus (tournus, équilibre)
- Origine des produits (provenance)
- Durabilité (transport, emballage)
- Prix de ventes (budget étudiant / staff)

OBJECTIF MINIMUM COMPLIANCE



FUTURES ACTIONS À ENTREPRENDRE

🕒 FORCE

- Forte expérience de nos leaders restauration
- Normes qualités et procédures claires
- Infrastructure EPFL culinaire récente
- Image suisse, régional, international
- Culture d'entreprise très forte
- Top 10 ranking mondial
- Fort réseau /politique/ recherche/business

🕒 OPPORTUNITÉS

- Prise de conscience food / santé
- Nouvelle dynamique et concepts durabilités 20/30
- Restaurants, hôtels, events, QN
- Concept restauration végétarien
- Appel d'offres agriculture EPFL / UNIL
- Appel d'offres marchés public
- Partenariat EHL / UNIL
- Digitalisation

🕒 FAIBLESSES

- Image restauration pas claire
- Grand volume de restaurateurs
- Groupes restaurateurs privés/groupes
- Prix étudiant peu attractif
- Communication restaurants insuffisante
- Valeur nutritionnelle des menus inadaptée
- Pas de plan d'actions stratégie restauration
- Fort volume de nourriture non consommé

🕒 - MENACES

- Insatisfaction étudiants / collaborateurs
- Manque de crédibilité auprès des restaurateurs
- Forte activité concurrentielle extérieure (Uber Eat)
- Identification industrielle de notre restauration
- Nette diminution des repas consommés par étudiants
- Politique des prix hétérogène
- Emergence des plats cuisinés Pasta box, salades toutes prêtes

UNIL (Geopolis)	UNIZH	ETHZ	UNIL	EPFL
NOMBRE DE COUVERTS	17000 Ets	26'000 Ets	25'000 Unil + EPFL Ets	
PRIX ASSIETTE	CHF 6.20 à 12.-	CHF 5.- à 14.-	CHF 5.90 à 13.-	CHF 8.90 à 16.-
SUBVENTION	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
ORIGINE DU PRODUIT	90% produits suisses	90% produits suisses	70% produits suisses	80% En cours d'analyse
NOMBRE DE PRESTATAIRES	2	1	3	21
TYPE DE CONTRAT	• Risques vers le mandataire • Risques vers le mandant • Risques partagés	• Risques vers le mandataire • Risques vers le mandant • Risques partagés	• Risques vers le mandataire • Risques vers le mandant • Risques partagés	Variable selon les prestataires

EPFL

FRAIS

POSITIONNEMENT CULINAIRE 20/30

LOCAL



DURABLE



SAIN



ORGANISATION FORTE

PARTENARIATS RESCO

- Lab-consutling 
- Myravan Nutrimenu 
- Altella (formation) 
- ARQUA 
- Agence com. la mercerie 
- Quantis 
- Beelong 
- Kitro 
- PHAR Consulting 

PROGRAMME

- Nutrition
- Empreinte Carbonne
- Enquête de satisfaction
- Hygiène & HACCP E-Tools
- Marketing, communication

RÉGIONAL ET DURABLE

SUPPLY CHAIN EPFL PARTENARIATS

- Fairtrade 
- MSC/ASC  
- Vaud Terroir 
- IP-SUISSE 
- Suisse Garantie 
- Bio suisse 
- **DURABILITÉ EPFL** 

AO RESTAURANT 100% VÉGÉTARIEN

NEXT STEP RESTAURATION

PARTENARIATS STRATÉGIQUES

Beelong / Quantis / Kitro / Nutrimenu

Réduction CO2 sur achat : **2020- 2023 23 %**

Objectif final à définir suite aux analyses Beelong / Quantis 2022

PRIO DÉVELOPPEMENT 20/30

COMPÉTENCE CULINAIRE / FRAIS

FORTE VISIBILITÉ

- Visual Merchandising
- Concept de comm. REST
- Logo végétarien 
- Logo agriculture 
- Produits frais selon philosophie EPFL 
- 0% huile de palme
- 0% mono sodique

FORMATION

- Gastrosuisse 
- Hiltl academy 
- Pool culinaire indépendant
- Ecole hôtelière Lausanne 
- SSN 
- Myravan Nutrimenu 

1 - TRANSPORT



Cross partenariat
Fournisseur Food RSR

Marchandise transp.
par avion / bateau

2 - EXPLOITATION



Courant écologique



Energie: refroidir



Energie: cuisiner

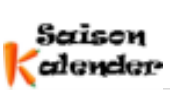


Energie: aérer



Energie: éclairer

3 - OFFRE



Saisonnalité



Alimentation sans viande



Plan des menus



Labels alim.



Serres chauffées
à l'énergie fossile



Origine



Nettoyage

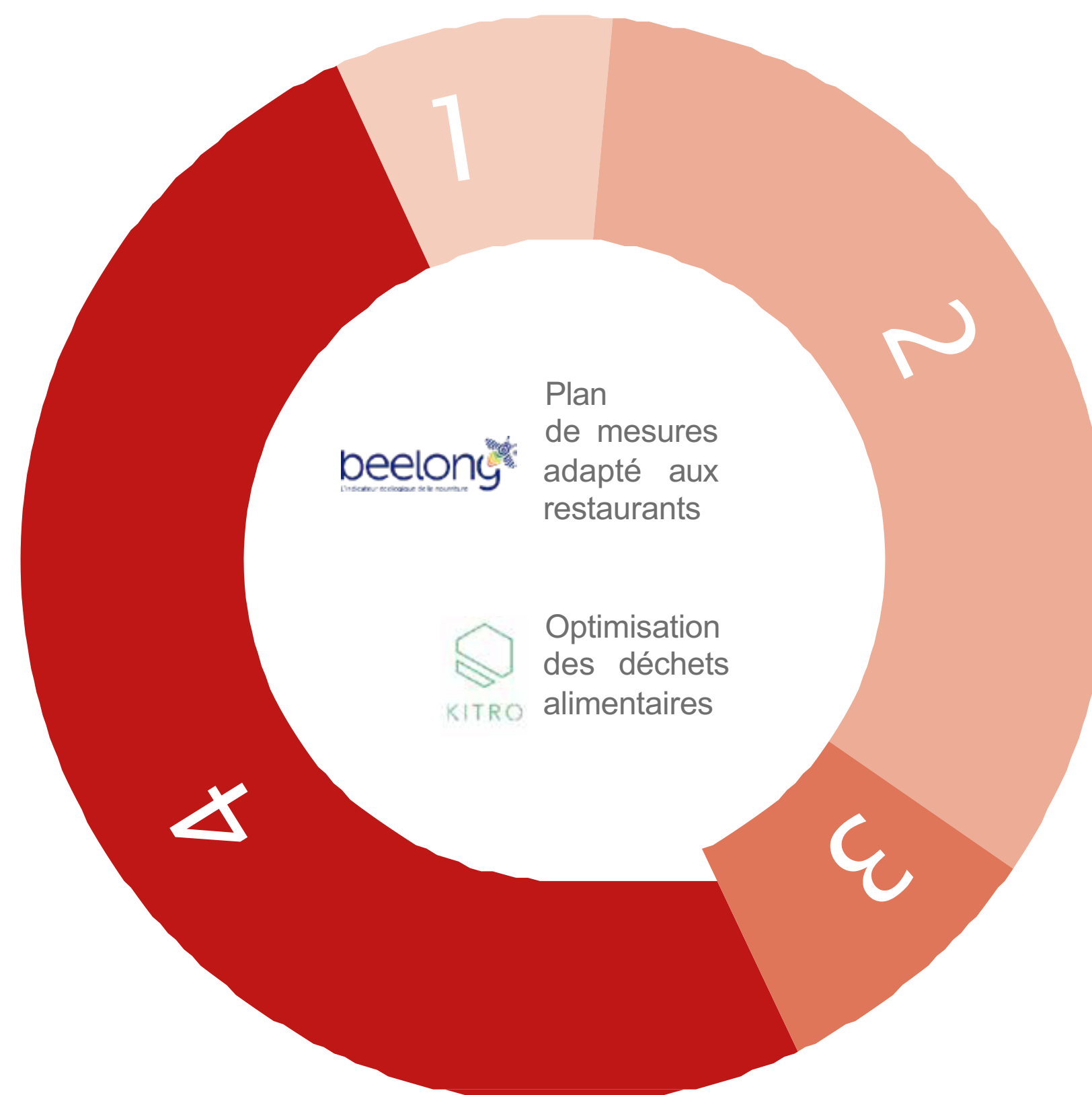
4 - APPROVISIONNEMENT



Résidus alimentaires



Emballage alimentaires



○ - VÉGÉTARIEN

- Les menus végétariens EPFL contiendront œufs, lait, miel, aucune chair animale Ovo, lacto, végétarien.

Dès 1^{er} janvier 2020

- 50% des lignes de menu végétarien

○ PROVENANCE / PRODUITS

- Abandon volaille du Brésil
- Abandon production de foie gras, vente de foie gras, produit à base de foie gras canard et oie
- Abandon sauce / bouillon / soupe pouvant contenir des mono sodique glutamate
- Obligation d'utiliser des œufs de poules élevées en plein air uniquement
- Les produits à base d'œufs sont élaborés avec des œufs de poules élevées au sol
- L'huile alimentaire à privilégier à froid et à chaud: colza /colza Holl, huile de tournesol, huile de noix, huile de graines de lin, huile d'olives
- 0% de produit à base d'huile de palme

- 10% d'importation par avion maximum par année
- 30% d'importation par bateau maximum par année

○ PROVENANCE: SUISSE GARANTIE / IP SUISSE/ EU

- 50% de produit Suisse garantie ou IP suisse sur chaque ligne de menu
- Viande de bœuf et veau 100% Suisse
- Porc, volaille, autruche, lapin, venaison
- Agneau CH

○ DIVERS

- Obligation de travail avec Nutrimenu / Beelong / Kitro / Quantis - prise en charge financière EPFL
- Utilisation vaisselle / Take-Away / Traiteur / biodégradable compostables
- Obligation d'utiliser reCIRCLE

- 1 action restaurateur sur un menu étudiant 5.50 à 7.50 CHF

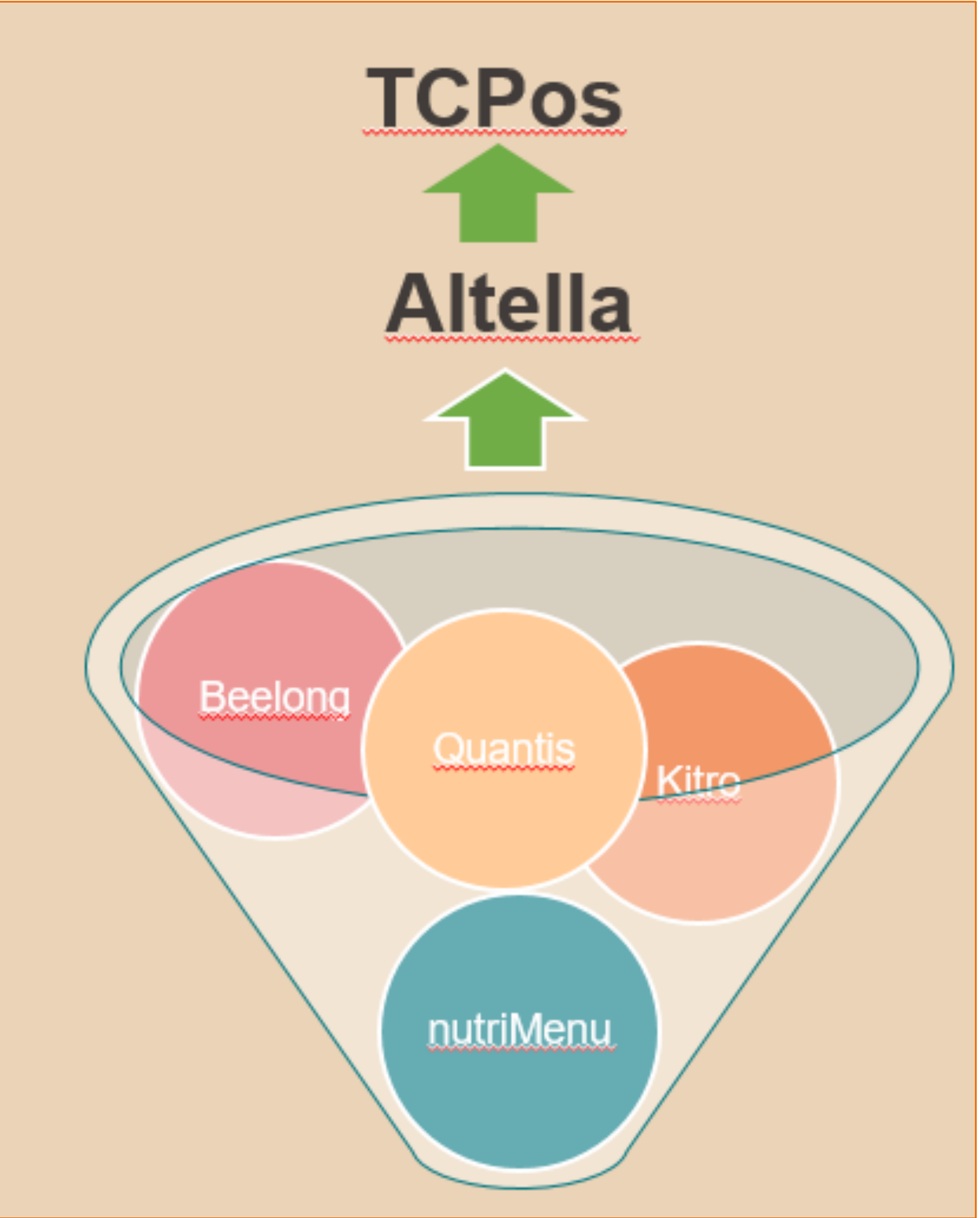
- Une journée sans viande par semaine

- Toutes les lignes de menu avec Nutrimenu

○ PRODUITS FRAIS & SURGELÉS

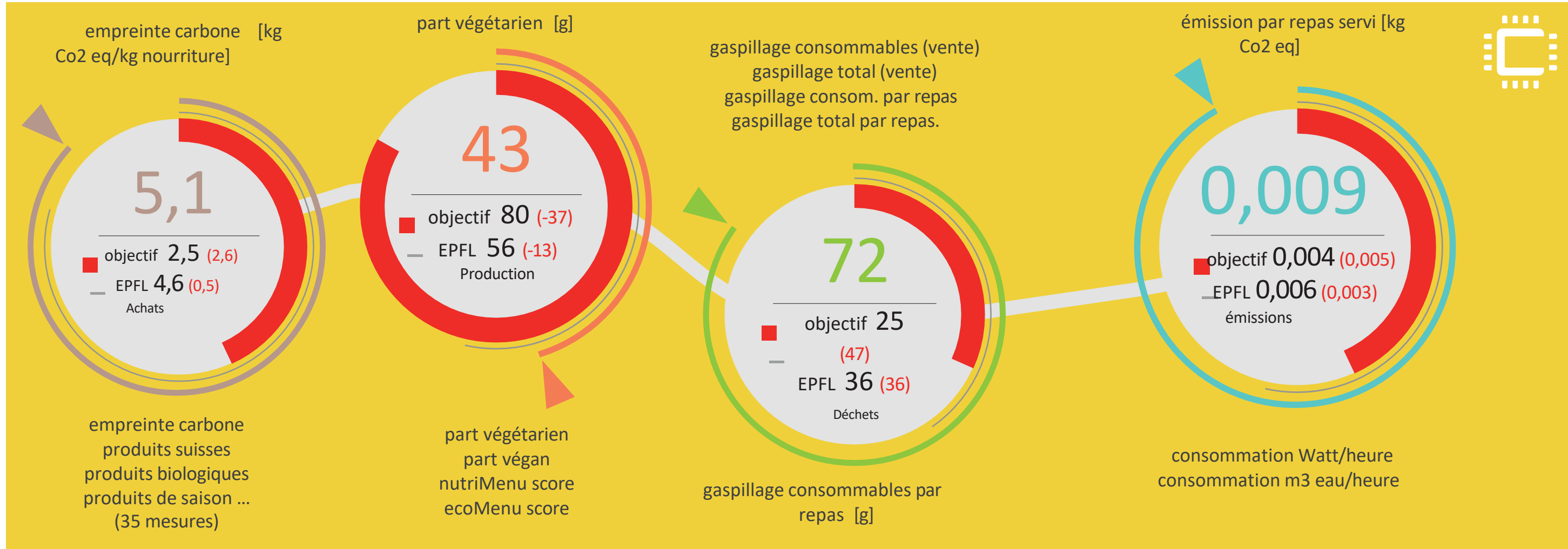
- 50% des légumes seront frais et de saison sur chaque ligne de menu
- Utilisation obligatoire des récoltes champs EPFL selon le calendrier promotion et actions définies par RESCO
- Calendrier de saison fruits et légumes EPFL à respecter établi par RESCO
- Poisson de mer uniquement certifié MSC / ASC / Friend of the Sea
- Abandon des légumes types tomates / concombres / sous serres chauffées
- Produits transformés selon analyse future et recommandations Beelong

nutriMenu	Outil pour professionnels de la restauration pour composer un nutritionnel et durable des menus
Beelong	Mesures l'impact environnemental de tous les produits food & beverage, stress hydrique
Kitro	Mesures et analyses des déchets de production et de retour assiette.
Quantis (double casquette)	Mesure de l'impact environnemental des fluides et agrégation des chiffres globaux des KPI pour calcul de l'empreinte CO2 globale
Altella	Plateforme hébergeant toutes les données KPI en temps réel. Cela nous permet de faire le suivi des objectifs fixés aux restaurateurs
TCPos	Système de caisse permettant un reporting journalier des ventes et chiffre d'affaire de chaque restaurateur et de les lier aux données transmises par les KPI



EPFL Indicateurs de la stratégie de restauration 20-30

indicateurs



flux des aliments



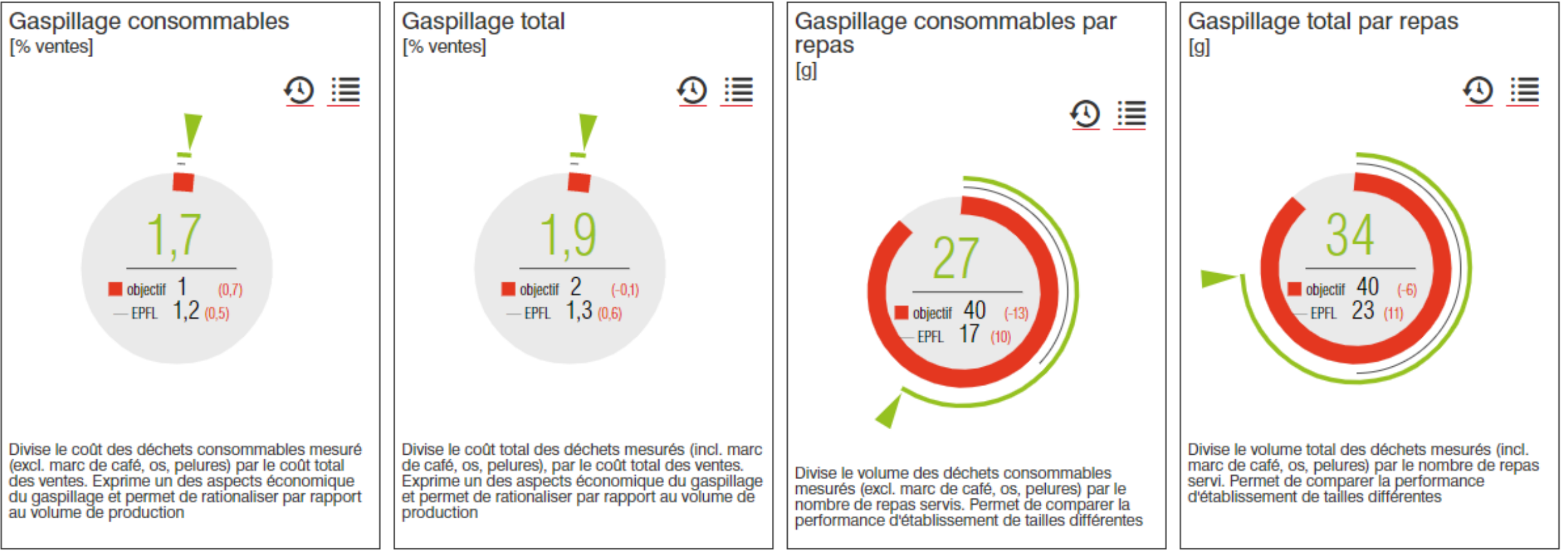


Indicateurs de la stratégie en live

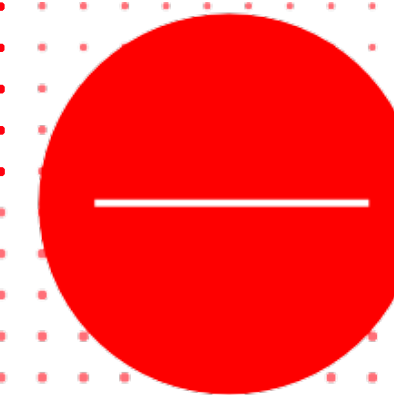
Indicateurs nutritionnels



Indicateurs du gaspillage



EPFL



AUTOMATES

UN CAMPUS REPRÉSENTATIF
AVEC UNE OFFRE DE RESTAURATION ET UNE
ALIMENTATION SAINES, RESPECTUEUSE DE
L'ENVIRONNEMENT

EPFL

PUIS, NOUS AVONS RÉFLÉCHI À UNE SOLUTION

NOUS NOUS SOMMES REGROUPÉS



l'Association vaudoise de promotion
des métiers de la terre,
mandataire pour la gérer
la marque des produits régionaux vaudois.



La marque Vaud +
promeut l'art de vivre vaudois
et l'excellence suisse.

EPFL

Université réputée pour son innovation.
Soucieuse de proposer
une offre culinaire de qualité durable et locale
à ses élèves et son corps enseignant.



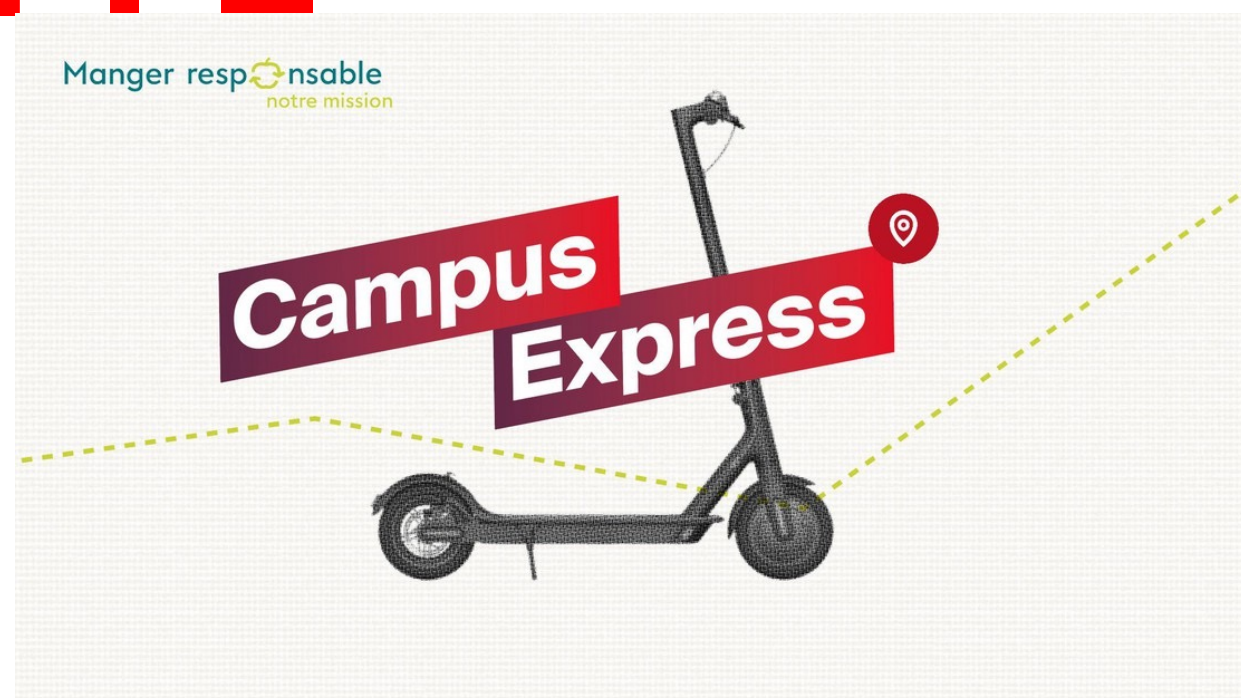
Producteur de distributeurs automatiques,
réputée pour la qualité de ses produits
et de son service.

LES MACHINES

- SNACKS
- BOISSONS FROIDES
- MIX SNACKS-BOISSONS
- GLACES
- LUNCHS
- BOISSONS CHAUDES



EPFL



QUELQUES PROJET EN COURS !

Fontaine à boissons REFYL

Boissons plus saines & sans déchets



Maraîchage EPFL / Unil – promotion des productions
Concept cultivons nos assiettes

EPFL

NEXT STEP !



2019



**2030
FRAIS
SAIN
DURABLE
LOCAL !**



EPFL

**Au plaisir de répondre
à vos demandes et vos questions!**

