

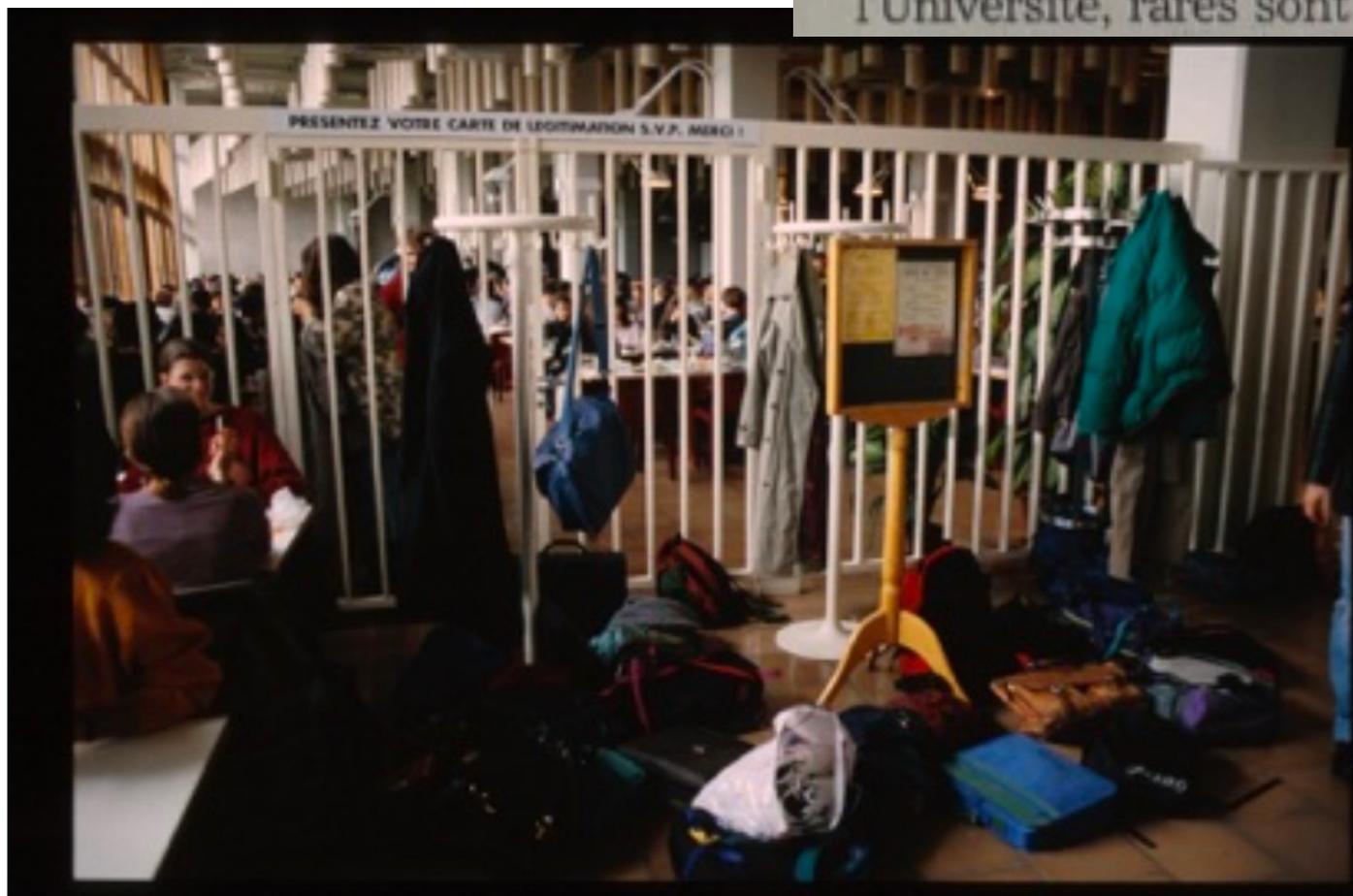


Le changement vers la durabilité: Rôle de la restauration collective

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...

lisation a été «importante si l'on pense à la participation habituelle».

Diversité des menus jugée «insuffisante»

Que reprochent donc les mangeurs à la cuisine d'Aldo et de Giovanna Panigas, gérants de-

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



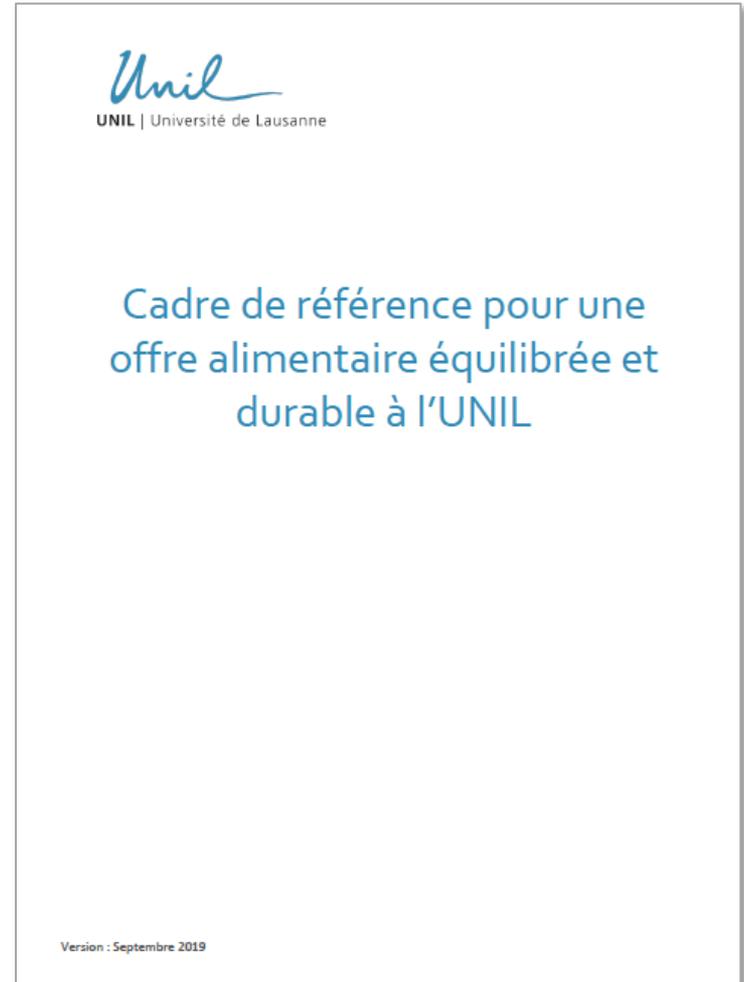
En 2015, l'alimentation sur le campus est

- 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
 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 CO₂



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

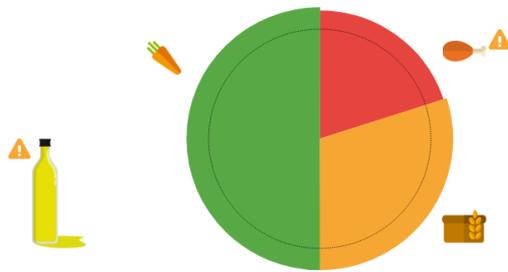
Indicateurs environnementaux

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 %