

Propositions de LUPA pour un restaurant universitaire et des cafétérias responsables

Ce document s'inspire et utilise diverses sources, notamment issues de documentations proposées par le REFEDD (Réseau Français des Etudiants pour le Développement Durable), comme *Le guide sur l'alimentation durable* (https://refedd.org/wp-content/uploads/2018/03/20180319_Guide-Alimentation_web.pdf)

Le modèle agricole occidental a un fort impact environnemental qui s'explique par l'utilisation massive des pesticides, le développement des monocultures, la pollution des eaux ou encore l'épuisement des sols. Par ailleurs, différents problèmes sanitaires sont engendrés par ce modèle, comme l'obésité, le diabète, ou la proximité avec les perturbateurs endocriniens. Pour ces raisons, ainsi que bien d'autres d'ordre éthique et social, et parce qu'il n'est pas trop tard pour agir vers un mode de consommation plus sain pour les êtres humains et plus responsable pour la planète et les populations qui l'habitent, il est important d'envisager ensemble de nouvelles pratiques liées à l'alimentation. Le CROUS, inséré dans des campus universitaires, a un rôle d'exemplarité, et un fort impact auprès d'un vaste public (étudiant·e·s, professeur·e·s, personnel). Il peut ainsi être un acteur de poids dans ces changements. Pour cela, LUPA a trois grandes propositions:

1- Proposer des repas et options 100% végétales

Les impacts environnementaux, éthiques et sociaux de l'élevage sont nombreux: émissions de gaz à effet de serre et de polluants, changement d'affectation des sols, forte consommation d'eau, déforestation liée à l'élevage intensif, surexploitation des milieux naturels, et non-respect du bien-être des animaux non-humains.

Proposer chaque jour une possibilité de repas 100% végétal dans ses restaurants universitaires et cafétérias permettrait ainsi au CROUS de **donner l'exemple**, montrant à toutes et à tous que modifier son alimentation est possible, tout en continuant à se nourrir sainement, respectueusement et à un coût raisonnable. Par ailleurs, effectuer cette transition permet au CROUS d'affirmer à nouveau son **caractère social**, en étant **accessible à tou·te·s les étudiant·e·s**, n'excluant ni les personnes ne mangeant jamais de viande ou de produits d'origine animale (comme le lait et les oeufs), ni les personnes qui ont des spécificités religieuses (qui mangent casher, ou hallal par exemple).

Penser des menus composés avec des produits d'origine 100% végétal a déjà été fait dans d'autres restaurants universitaires en région parisienne, comme à Paris-Dauphine, Mabilion, ou encore à l'École Normale Supérieure. La transition peut se faire rapidement, et sans grand impact financier. En effet, substituer les protéines animales peut se faire simplement de diverses manières, en faisant par exemple l'**usage de tofu ou de légumineuses**, dont le prix ne saurait dépasser les produits d'origine animale. Par ailleurs, afin de s'assurer de l'apport nutritif suffisant des menus sans produits d'origine animale, le CROUS pourrait s'adresser aux nutritionnistes du pôle Santé de Sorbonne Université. LUPA et ses membres ayant opté pour un régime végétarien et

végétalien sont aussi prêt-e-s à aider le Crous dans l'élaboration de ses menus si cela est nécessaire.

2- Limiter le gaspillage alimentaire au R.U. et les déchets en tout genre

a. Gaspillage alimentaire

Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), et comme l'a justement relevé le REFEDD dans son guide, le gaspillage alimentaire mondial en 2016 est estimé entre 30 et 50% de la nourriture produite. Cette proportion qui fait froid dans le dos trouve sa cause dans les processus de production, de transport et de transformation, mais aussi dans les processus de consommation. Agir pour la diminution du gaspillage est primordial: pour ne pas nier le travail des personnes qui oeuvrent à la production de ses produits, pour considérer les personnes qui ne peuvent se nourrir correctement, et pour diminuer le gaspillage des ressources énergétiques qu'engendre cette sur-production. Sachant qu'un tiers du gaspillage total a lieu dans les foyers, les restaurants et cantines, le CROUS a forcément un rôle à jouer dans la limitation du gaspillage alimentaire.

Vu le nombre important de personnes qui chaque jour fréquentent les restaurants universitaires et les cafétérias du CROUS, nous comprenons qu'il ne soit pas facile de prévoir les quantités précises de nourriture à commander et à cuisiner quotidiennement pour qu'aucune perte ne soit engendrée. En revanche, il est possible de **diminuer ces pertes en parvenant à les quantifier**. Cela doit se faire concernant **le gaspillage au niveau de la préparation** (les aliments cuisinés non vendus), comme **au niveau de la consommation** des produits achetés (les aliments non mangés sur les plateaux en fin de repas). Les économies d'argent qui pourraient être faites grâce à une nouvelle gestion des produits pourraient par ailleurs aider au financement d'autres modifications au sein du CROUS qui le guiderait vers une attitude plus responsable.

Afin de réduire le gaspillage qui se fait suite à la préparation des plats, il serait intéressant de **rendre accessible les aliments non vendus**. Cela pourrait se faire par un don à des personnes dans le besoin, une vente à des prix réduits à la fin du service, qui inciterait de nouveaux consommateur·trice·s à profiter des plats de CROUS, ou encore par la possibilité d'acheter "à emporter" les produits du restaurant universitaire en apportant ses propres contenants.

Afin de prendre en compte l'impact du gaspillage des produits achetés mais non mangés, il faudrait **diminuer les quantités servies si elle le sont en trop grande quantité**. D'autre part **les déchets alimentaires pourraient être compostés**, leur permettant une dégradation "naturelle" non consommatrice d'énergie, et dont la matière organique pourrait même être exploitée à nouveau. Cela pourrait même se faire dans l'enceinte des campus qui ne manquent pas d'espace, par simplicité et pour éviter leur transport hors des lieux de consommation.

b. Déchets non alimentaires

Il est par ailleurs important de tout mettre en oeuvre pour **limiter voire éliminer tout type de déchets**, y compris les déchets non alimentaires. En effet, le plastique et les autres matériaux utilisés pour des objets à usage unique dans les cafétérias proviennent d'une fabrication très polluante, et ne seront souvent pas recyclés. Ils termineront donc en masse dans les poubelles des campus, et leur destruction sera elle aussi très polluante.

Le CROUS pourrait ainsi agir pour la diminution de ces déchets. Dans les Restaurants Universitaires, **les contenants et couverts en plastique (comme les cuillers) pourraient être bannis et remplacés par de la vaisselle réutilisable**. Dans les cafétérias, il faudrait faire de même autant que possible, **limiter les emballages des aliments** comme les sandwiches et les salades, et supprimer l'emballage inutile des fruits. Il faudrait enfin favoriser les contenants et objets en carton ou papier qui sont d'ailleurs plus sains que les matières plastiques, si soumis à de fortes chaleurs. Par ailleurs, le CROUS pourrait **proposer aux consommateur·trice·s des cafétérias la possibilité d'apporter leur propre contenant**, voir même **en l'incitant de manière financière**, modifiant le prix pour les personnes n'utilisant pas les contenants jetables du CROUS (par exemple une différence de 5 cts pour un café, de 10cts pour une salade). Cela se fait déjà dans d'autres grandes universités comme à UCL en Angleterre.

Enfin, **des fontaines d'eau en libre service pourraient être installées** dans l'ensemble des cafétérias et dans certains points stratégiques du campus, ce qui inciterait les consommateur·trice·s à remplir leurs propres gourdes plutôt que d'acheter et utiliser des bouteilles d'eau en plastique jetables.

Si malgré toutes ces belles propositions, il reste toujours des déchets au sein des bâtiments du CROUS, il est vraiment nécessaire d'envisager **un meilleur tri des déchets**: séparer **les déchets alimentaires des déchets non alimentaires, et les déchets recyclables des non-recyclables**. Cela peut être fait en collaboration avec les usager·ère·s afin de les accompagner dans la démarche de tri des déchets, et de promouvoir une prise de conscience des déchets générés. Les bénévoles de LUPA se tiennent prêt·e·s à organiser des journées de sensibilisation (avec par exemple des pesées de déchets, ou de la sensibilisation au sujet du tri) si cela s'avérait complémentaire avec les actions du CROUS. Cela a déjà été réalisé dans diverses universités, comme au sein de l'INP Toulouse, grâce au CROUS de Toulouse.

3 - S'engager dans une démarche d'achats responsables

Comme nous pouvons le lire dans le guide du REFEDD, l'agriculture produit des particules qui sont des constituants des gaz à effet de serre, et qui contribuent à la pollution atmosphérique, et à l'eutrophisation des milieux. Par ailleurs, l'agriculture intensive, principalement basée sur la monoculture, utilise de manière excessive des engrais chimiques et autres produits phytosanitaires. Leur usage entraîne l'épuisement et la pollution des sols, des nappes phréatiques et des cours d'eau, ce qui a pour principale conséquence la dégradation des biodiversités animales et végétales.

Afin de réduire ces maux, il est important de **considérer d'autres modes de production, et ainsi d'autres fournisseurs**. Parmi eux se trouve par exemple **l'agriculture biologique** qui, comme défini par le ministère de l'agriculture, est un



mode de production qui assure un respect des équilibres naturels en garantissant la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, d'OGM et d'un nombre trop important d'intrants. Les produits biologiques ont par ailleurs un impact sanitaire positif, éloignant les consommateur·trice·s des pesticides et des perturbateurs endocriniens. Pour rappel, l'exposition aux pesticides cause l'apparition de nombreuses maladies (cancers, maladie de Parkinson, allergies, etc.) -- cf. <http://www.ipubli.inserm.fr/handle/10608/4819>

Par ailleurs, un produit alimentaire parcourt en moyenne entre 2 400 et 4 800 kms entre son lieu de production et de consommation. Ce transport génère des émissions de gaz à effet de serre importantes. De plus, la culture intensive de produits hors de leur saison "naturelle" de culture est demandeuse en énergie (chauffage de serres, ou fort arrosage). Aussi, les produits locaux, parce qu'ils sont cueillis à maturité et servis frais, sont bien souvent plus riches en nutriments et donc meilleurs pour la santé.

De ce fait, il faut dans la mesure du possible que le CROUS puisse **proposer des produits locaux, et de saison**. Privilégier les circuits courts permet par ailleurs une dynamisation du territoire, et une aide envers les producteur·trice·s du coin, qui voient moins d'intermédiaires entre leurs produits et les consommateur·trice·s. Par ailleurs, manger des produits de saison est souvent gage de qualité gustative.

Pour ce qui concerne les produits exotiques, il est par ailleurs bon de **privilégier le transport par bateau**, qui génère 60 fois moins d'émissions de gaz à effet de serre que le transport par avion.

Enfin, pour respecter le travail des petits producteur·trice·s de l'autre bout du monde, il est primordial de considérer le **commerce équitable**, afin qu'ils/elles puissent bénéficier de justes rétributions monétaires compte tenu de leur travail et de la consommation qui est faite de leur produit dans les pays les plus riches. Pour commencer, il peut être simple d'approvisionner les cafétérias en **café** issu du commerce équitable. Les marques de café équitable sont nombreuses et le prix n'est souvent pas plus important.

4 - Mieux informer les usager·ère·s

Nous demandons à ce que le CROUS fasse preuve d'une **plus grande transparence et d'une meilleure information**. En ce sens, nous pensons que les usager·ère·s du CROUS devraient être mieux informé·e·s quant aux efforts fournis par le CROUS : l'**origine des produits** doit être clairement stipulée (en particulier en ce qui concerne les fruits et légumes), de même que leur **moyen de production** (agriculture conventionnelle, bio, commerce équitable, etc.). Il serait de même souhaitable que le CROUS mette en place un système efficace et lisible afin de signaler les plats compatibles avec les régimes **végétariens et végétaliens** (l'usage de différents logos peut être envisagé).

De la même façon, le CROUS doit fournir un effort pour mieux informer les usager·ère·s du **système de points** : si un plat végétarien, parce qu'il coûte moins cher au CROUS et qu'il est, rappelons-le, en moyenne meilleur pour la santé de diminuer sa consommation de viande, ne vaut que "trois points", il faut

que ce soit clairement indiqué, et le cas contraire de même. Il nous a en effet été rapporté que des étudiant·e·s végétarien·ne·s se retrouvent souvent à payer leur repas plus cher que les autres, parce qu'exceptionnellement tel ou tel plat végétarien valait en fait 4 points, entraînant de ce fait un excédent de points et donc une facturation supplémentaire.

L'équipe Alimentation de l'association LUPA

