

L'alimentation :

Un levier pour réduire l'empreinte carbone de l'université

Action proposée: mise en place d'un service informatique de calcul de l'empreinte carbone d'un plat à partir de la liste des ingrédients

Objectifs: Sensibilisation, Aide à la décision

À l'échelle individuelle



Source: nosgestesclimat.fr

À l'échelle de l'université

- Bilan global : 34369 teCO₂
- Part due à l'**alimentation** : **17,8%**
- Part due à l'énergie des bâtiments et des machines : **31,2%**
- Locaux (amortissement / construction) : **16,5%**

Il est possible de réduire son empreinte par le choix du plat



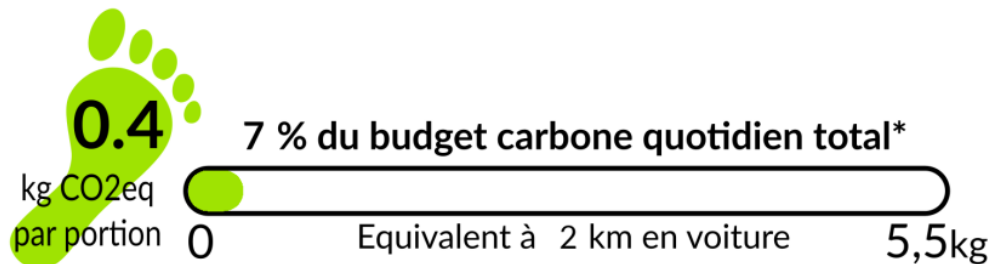
Source: impactco2.fr/repas

Affichage de l'empreinte carbone d'un plat à la cantine

- 2019 : 1e campagne d'affichage de l'empreinte carbone des plats à :
 - Domus
 - CROUS : Puvis et Ecole centrale
- 2022 : 2e campagne d'affichage avec le CROUS :
 - RestoU des Quais
 - CyberCafé

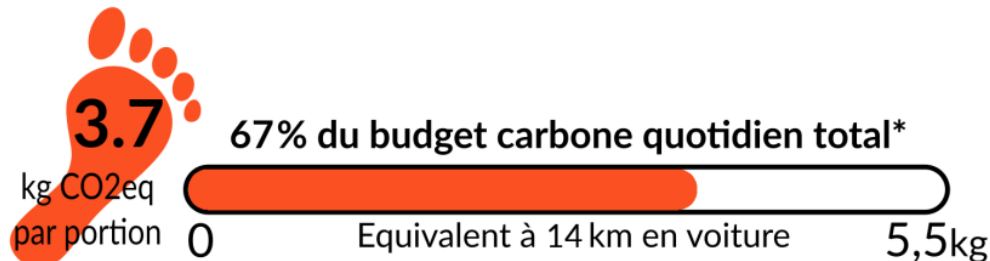
Logo utilisé

Le logo "empreinte carbone" fournit plusieurs informations



* Emissions carbonées par personne et par jour à ne pas dépasser pour atteindre l'objectif des 1,5°C fixé par la COP 21 en 2015.

Le logo présente l'empreinte carbone d'un plat ou d'un repas en le comparant à un trajet en voiture et au budget total autorisé par personne si l'on veut rester sous +2°C de réchauffement climatique moyen en 2100. Ce budget carbone total autorisé par personne et par jour est de 5,5kg équivalent CO₂.



* Emissions carbonées par personne et par jour à ne pas dépasser pour atteindre l'objectif des 1,5°C fixé par la COP 21 en 2015.

Méthode de calcul

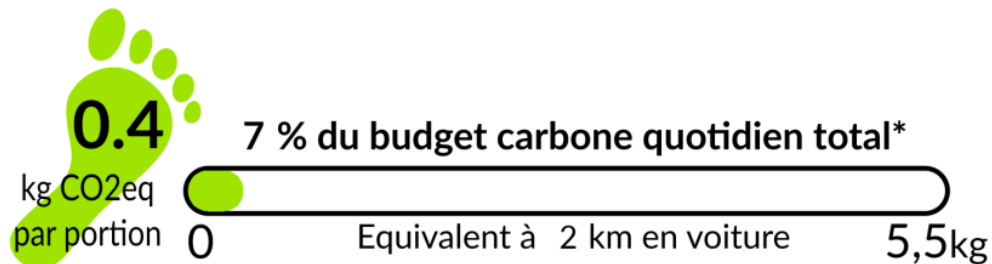
- Recueil des empreintes carbone des ingrédients sur la base de l'ADEME
- Utilisation des grammages
- Comparaison avec l'empreinte de kilomètres en voiture, et avec les engagements de la France lors de la COP21

Logo utilisé

Résultats d'enquête après 2019:

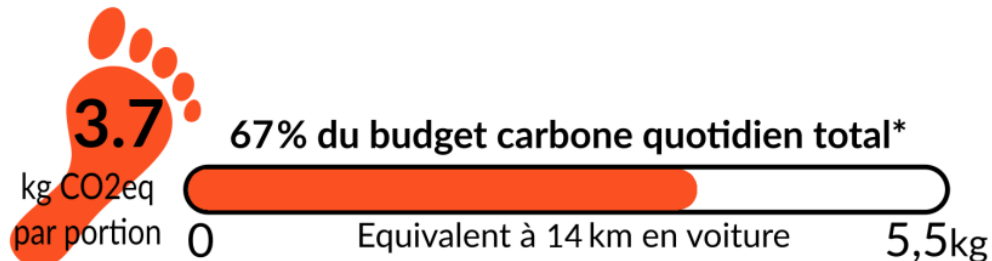
- Les usagers comprennent le logo
- Les usagers veulent prolonger et généraliser l'usage du logo

Le logo "empreinte carbone" fournit plusieurs informations



* Emissions carbonées par personne et par jour à ne pas dépasser pour atteindre l'objectif des 1,5°C fixé par la COP 21 en 2015.

Le logo présente l'empreinte carbone d'un plat ou d'un repas en le comparant à un trajet en voiture et au budget total autorisé par personne si l'on veut rester sous +2°C de réchauffement climatique moyen en 2100. Ce budget carbone total autorisé par personne et par jour est de 5,5kg équivalent CO₂.



* Emissions carbonées par personne et par jour à ne pas dépasser pour atteindre l'objectif des 1,5°C fixé par la COP 21 en 2015.

Affichage au restaurant des quais



Réception par les étudiants, campagne 2022

- 194 étudiants interrogés
- 41% ont vu le logo, 18% l'ont pris en compte dans le choix de leur plat
- 87% ont compris le logo
- 77% se disent prêts à changer leurs habitudes de consommation alimentaire en utilisant ce critère
- 98% sont en faveur de la prolongation de l'affichage

Réception par les restaurants

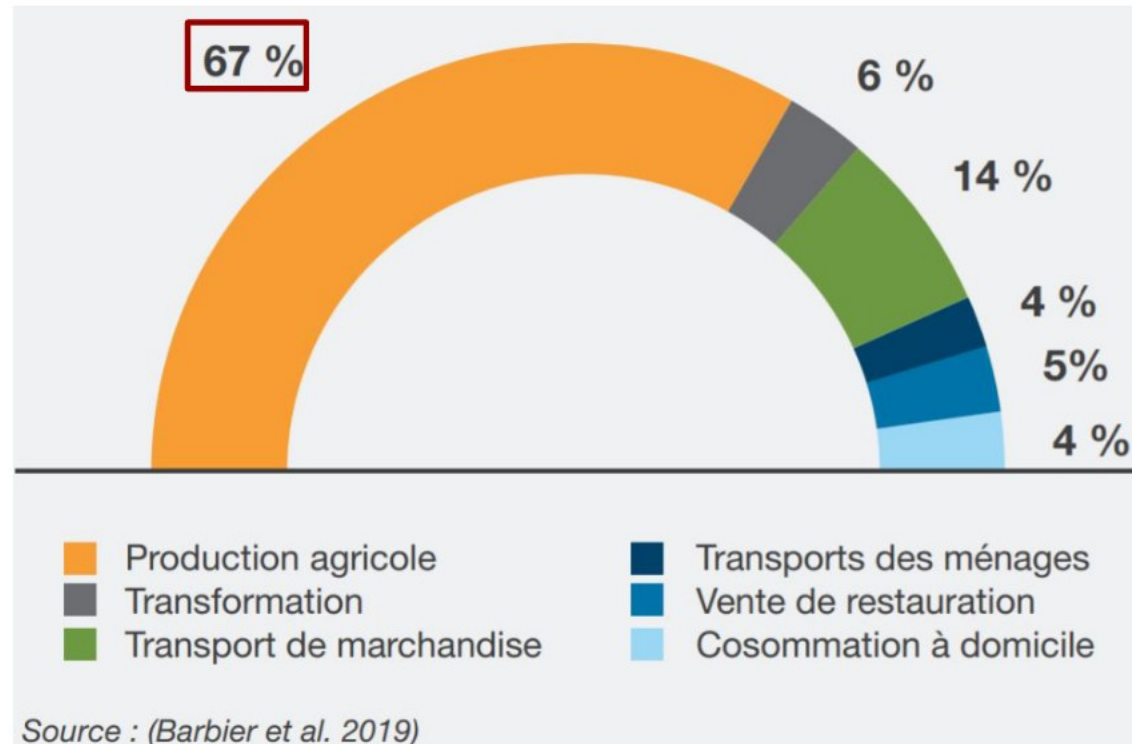
- Un cuisinier veut pouvoir “jouer” avec le logiciel pour pouvoir tester des recettes
- Une administratrice veut utiliser le logiciel pour calculer le bilan carbone du CROUS

Le projet d'Adrien

- Mise en place d'un service web:
 - Alimempreinte.univ-lyon1.fr
- Permet de rentrer sa propre recette et de modifier le grammage des ingrédients
- Options envisagées : sauvegarder ses recettes
- Aide à la saisie en lisant le pdf d'une recette
- Aide à la décision : quel impact aurait, à l'échelle de l'université :
 - la mise en place d'un lundi vert ?
 - la disponibilité de boeuf seulement un jour par semaine ?
 - Mixer protéines végétales et animales dans un plat ?
 - ...

Merci !

Le bilan de l'alimentation

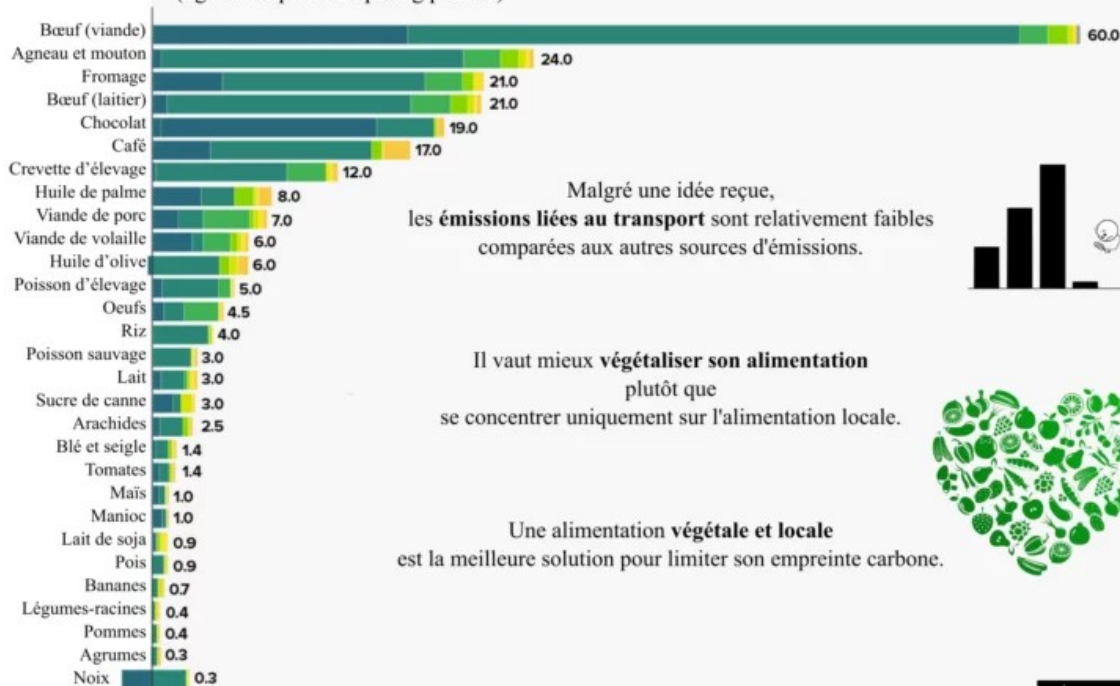


Empreinte par aliment

ALIMENTATION / Émissions de GES à travers la chaîne d'approvisionnement



Émissions de GES par kilogramme de produit alimentaire (kg CO2 équivalent par kg produit)



Malgré une idée reçue, les **émissions liées au transport** sont relativement faibles comparées aux autres sources d'émissions.

Il vaut mieux **végétaliser son alimentation** plutôt que se concentrer uniquement sur l'alimentation locale.

Une alimentation **végétale et locale** est la meilleure solution pour limiter son empreinte carbone.



Note : Les émissions de gaz à effet de serre sont données en tant que valeurs moyennes mondiales sur des données concernant 38 700 exploitations agricoles commercialement viables dans 119 pays.

Data source : Poore and Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science. Images sourced from the Noun Project. OurWorldinData.org - Research and data to make progress against the world's largest problems.

Adapté en français pour @BonPote par Maxime Allibert. Graphisme original : My world in Data

FoodPrint, la start-up qui veut décarboner la restauration collective 🌱

Née sur le campus de l'université de Grenoble en juin 2022, elle offre un service de calcul de bilan carbone pour les plats de la restauration collective. Forte d'un premier test concluant dans une cantine de Veolia, la jeune entreprise cherche à se déployer plus largement.

🔖 Lire plus tard

💬 Commenter

➦ Partager

Agriculture

Isère

