



GT - AgroParisTech

AT 7 - Consommer sur le
campus



Comment tendre vers la sobriété et plus de circularité dans la consommation et gestion des déchets sur le campus ?

Restauration sur le campus : comment favoriser l'alimentation saine et durable, tout en garantissant l'accessibilité de prix ?

Quelles stratégies pour réduire la pollution numérique liée aux campus ?

Synthèse des solutions



Mesures court-terme

(la prochaine rentrée)

Solution 1 : Réduire l'utilisation de plastique alimentaire

Solution 3 : Réduire la distribution de goodies

Solution 5 : Aider à réduire sa pollution numérique

Plus important



Moins important

Mesures long-terme

(3 ans)

Solution 2 : Proposer des menus végétariens

Solution 4 : Éviter le gaspillage alimentaire sur le campus

Solution 6 : Améliorer la qualité des aliments

1 : Réduire l'utilisation de plastique alimentaire



- CT (année prochaine / selon les conditions sanitaires)

Quoi ?	Partenariat avec les commerces d'alimentation à emporter à proximité des campus pour servir en vrac plutôt que dans des contenants en plastique Alternative à l'utilisation systématique de couverts/vaisselle/emballages jetables
Objectif	Limiter la pollution liée à l'alimentation sur le campus (couverts à usage unique, bouteilles plastiques, emballages)
Qui ?	Service civique dédié.e au DD&RS Travail commun avec la Cellule Saclay Direction des achats Traiteurs partenaires des événements d'AgroParisTech et commerçants à proximité du campus
Quelles ressources ?	Lunchbox (à fournir aux étudiants qui n'en ont pas ?) Nouvelles infrastructures sur le campus de Palaiseau : fontaines à eau, distributeurs sans plastique, machines à café permettant d'apporter sa tasse personnelle Exemple de structure de gestion de la restauration événementielle : hrimag.com/Universite-Laval-la-gastronomie-s
Quelles actions ?	Démarcher les commerçants pour lister ceux qui sont d'accord pour servir dans des contenants personnels Retirer les bouteilles d'eau en plastique distribuées systématiquement lors des séminaires Demander des fontaines à eau pour le campus de Palaiseau Lancer un appel à projet étudiant (thème : agroalimentaire / entrepreneuriat) pour mettre en place une structure de gestion coordonnée et responsable des repas festifs
Limites	Nécessite des conditions sanitaires sécurisées Certains commerçants refusent de servir dans des contenants personnels pour des contraintes d'hygiène Contrainte : il faut du personnel pour faire la vaisselle si l'on opte pour des couverts réutilisables

2 : Proposer des menus végétariens - LT

(déménagement Saclay 2022)



Quoi ?	Proposer plus d'alternatives végétariennes, améliorer l'offre de plats à base de légumes / légumineuses, sensibiliser à la nécessité de diminuer sa consommation de viande
Objectif	Réduire la consommation de viande en restauration collective, découvrir d'autres manières de s'alimenter
Qui ?	Demande des étudiants (enquête, formulation d'un cahier des charges à l'attention du Crous) Prestataire de restauration collective (Crous) + représentants des étudiants élus qui siègent au CA du Crous
Quelles ressources ?	S'appuyer sur le nombre de personnes concernées et leur motivation (résultat d'une enquête auprès des étudiants notamment) pour influencer le Crous Se coordonner avec d'autres universités afin de dialoguer avec le Crous au nom de plusieurs établissements et ainsi donner plus de poids aux demandes
Quelles actions ?	Sensibilisation / communication : donner envie de consommer moins de viande (rendre attrayants les plats végétariens, convaincre que la viande n'est pas le centre du repas) Proposer des "challenges" sans viande sur de courtes périodes pour tester le végétarisme de manière ludique Revoir à la baisse l'offre de viande pour l'ajuster à la consommation <u>réelle</u> Indiquer la provenance de la viande / les conditions d'élevage et d'abattage / l'impact environnemental
Limites	Possibles blocages au niveau des prestataires (pas de lien entre l'administration de l'école et le Crous), manque de moyens Inertie des usagers à changer leurs comportements alimentaires

3 : Réduire la distribution de goodies - CT

(SEDD / prochains événements)



Quoi ?	Réflexion sur la nécessité et la pertinence de distribuer des goodies à chaque événement étudiant ou festif, proposer des alternatives
Objectif	Réduire l'impact environnemental des événements (produits distribués souvent en plastique / textiles dont la fabrication est polluante, qui génèrent des déchets et sont souvent peu ou pas utilisés) Réduire le coût des événements
Qui ?	Étudiants pour porter la demande Associations étudiantes organisatrices d'événements festifs
Quelles ressources ?	Questionnaires à diffuser auprès du public visé par l'événement Communication lors de la SEDD Alternatives : goodies uniques / symboliques
Quelles actions ?	Montrer l'origine et le devenir des objets consommés (tshirts, écocupes...) Enquêter auprès des étudiants pour savoir s'ils seraient d'accord pour renoncer aux goodies Faire remplir un formulaire de commande à l'avance pour éviter le surplus Planifier la distribution de goodies sur l'année pour raisonner le nombre d'objets Système de consigne pour les écocupes plutôt que d'en commander une par événement
Limites	Complicé de faire une commande différenciée / à la demande Risque d'avoir du surplus

4 : Éviter le gaspillage alimentaire sur le campus - LT (déménagement Saclay 2022)



Quoi ?	Offrir la possibilité de cuisiner sur place / réchauffer son plat sur place pour ceux qui le désirent Modification du service au restaurant universitaire (dosage, auto-service, portions variables...)
Objectif	Permettre à chacun de choisir ses aliments et la quantité qui lui convient pour éviter le gaspillage alimentaire
Qui ?	Étudiants : demander ce qui est prévu sur le nouveau campus en terme d'aménagements et de service de restauration et formuler un cahier des charges Crous + représentants des étudiants au sein du Crous
Quelles ressources ?	Enquête auprès des étudiants sur le thème de l'alimentation sur le campus Organisation / configuration du restaurant universitaire (ordre des plats) Taille des contenants alimentaires à moduler (plusieurs tailles)
Quelles actions ?	Self-service permettant de doser soi-même ses portions Changer la disposition du service (plat principal avant les entrées et le pain pour mieux structurer son menu) Afficher le menu à l'entrée de la cantine Servir de petites portions avec la possibilité de se resservir Réaliser des pesées de plateau en fin de repas pour mieux estimer/quantifier le gaspillage sur le plat principal Sensibilisation au gaspillage, à la fois pour les étudiants et le personnel du Crous Inciter les étudiants à venir avec un contenant pour remporter ce qu'ils n'ont pas mangé Récupération du surplus de nourriture (si possible) : compostage, redistribution...
Limites	Nécessite des conditions sanitaires sécurisées Très contraignant pour le personnel de restauration, pas forcément possible de personnaliser les portions

5 : Aider à réduire sa pollution numérique

- CT (SEDD) / LT (formation généralisée)



Quoi ?	Sensibilisation aux usages responsables des outils numériques, en particulier la boîte mail professionnelle
Objectif	Réduire le stockage de données sur les messageries, et plus généralement l'impact environnemental du numérique, dans un contexte d'utilisation accrue d'outils numériques (enseignements à distance, télétravail)
Qui ?	DSI / Équipe DDRS d'AgroParisTech / Service civique (?) Étudiants Intervenants professionnels extérieurs spécialistes de la sensibilisation sur ce sujet
Quelles ressources ?	Ateliers en présentiel, affichages, échanges Commencer un travail de sensibilisation pendant la SEDD, à continuer après la crise sanitaire Outils externes (ex : greenwise) ou mis à disposition par la DSI Ressources de la CleanWalk numérique réalisée par le NOISE ESSEC Moteurs de recherche alternatifs et écoresponsables (Lilo, Ecosia)
Quelles actions ?	Actions de sensibilisation / recommandations (inciter à envoyer des liens seafle plutôt que des pièces jointes volumineuses, trier et vider sa boîte mail régulièrement, éviter de faire "répondre à tous", utiliser des moteurs de recherche écoresponsables) : sous forme de communication visuelle ou d'interventions Faire l'état des lieux régulier de l'utilisation du numérique et fixer des objectifs Communication lors de la SEDD
Limites	Crise sanitaire freine le dialogue avec la DSI, pour l'instant débordée par les contraintes techniques Difficulté de mesurer la pollution numérique chez les étudiants et son évolution

6 : Améliorer la qualité des aliments - LT



(déménagement Saclay 2022)

Quoi ?	Introduire des produits bio, issus de circuits courts, et de saison dans les plats de restauration collective Gérer de façon plus éco-responsable la restauration lors des événements de l'établissement
Objectif	Améliorer la qualité et la traçabilité des produits, tendre vers une alimentation saine et durable à la fois dans le cadre de la restauration collective universitaire et lors des événements intra-établissement (vie festive, séminaires, repas traiteurs, distributeurs automatiques) Améliorer le service de restauration collective sur le nouveau campus d'AgroParisTech
Qui ?	Étudiants : cahier des charges à destination du prestataire de restauration collective (Crous) Territoire du plateau de Saclay en lien avec AgroParisTech Direction des achats Associations étudiantes organisatrices d'événements nécessitant de la restauration
Quelles ressources ?	Recommandations de la loi Egalim Lien avec les problématiques de gaspillage alimentaire et d'usage de plastique alimentaire Mise en lien avec des producteurs locaux du plateau de Saclay : Mangerlocal-paris-saclay.fr
Quelles actions ?	Porter les réclamations des étudiants auprès du Crous et des associations Imposer un pourcentage obligatoire d'aliments locaux / transformés sur place... Contacter des agriculteurs du plateau de Saclay, intégrer leurs produits au restaurant universitaire Modification du marché public de l'école sur l'alimentation Planifier les événements de l'école annuellement et poser des contraintes pour l'alimentation (plutôt qu'une gestion au cas par cas peu responsable) Proposer un système d'AMAP aux étudiants pour leur alimentation personnelle

Instructions



Ce document permet de :

- Présenter ce qui doit être fait aux membres du Groupe de Travail
- Présenter la synthèse de vos réflexions aux autres autres établissements

Ce document n'est pas voué à être complété dans son intégralité. S'il ne l'est que partiellement pour certaines solutions abordées, c'est tout de même une bonne chose.

Si certaines solutions ne tiennent pas dans une slide, rien de nous empêche d'en faire deux. Idem, on vous donne ce document de façon à que vous puissiez aussi adapter à ce que vous avez fait.

Les termes soulignés sont à changer

Chaque sous-groupe s'organise comme il veut, mais à terme on aimerait avoir le traitement des problématiques du même axe que vous avez pu explorer sur la même diapositive

Questions auxquelles répondre



Quoi : Votre solution expliquée en une ligne

Objectif : Pourquoi on la mettrait en place, résultats attendus

Qui : Qui va gérer la mise en place de votre solution: Un chargé·e de mission, VP délégué·e dans les universités, par un service, ...

Quelles ressources: Moyens mis en oeuvre, quelles ressources devront être mises à disposition, budget

Comment : Actions à entreprendre en amont (physiques ou intellectuelles)

Combien : Temps estimé à la mise en place, et la pérennisation ou non du projet

Opérabilité : Applicable à court, moyen ou long terme

Indicateurs : Comment allez vous vérifier que les résultats sont bien atteints ?

Qui : Pour la gestion du suivi du projet: ex: un groupe de personnes (de quelle composition)

Limites : Les questions que vous vous êtes posées et qui n'ont pas été résolues