

Un campus proposant une offre de restauration saine et respectueuse de l'environnement.



Réduire l'impact CO₂ par une amélioration de l'offre végétarienne et par l'utilisation de produits locaux et de saison.



Réduire significativement la consommation de viande.



Dynamiser l'offre et les expériences culinaires.



Abandon de la volaille du Brésil et des produits à base de foie gras.



10% d'importation par avion maximum par année.



Utilisation d'œufs de poules élevées en plein air uniquement. Produits élaborés avec des œufs de poules élevées au sol.



Abandon des sauces, bouillons et soupes pouvant contenir du glutamate monosodique.



30% d'importation par bateau maximum par année.



0% de produit à base d'huile de palme.

TABLEAU DES SAISONS ET LÉGUMES EPFL 2020

		Jan.	Fév.	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
	Asperges			✓	✓	✓	✓	✓					
	Aubergines *					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Tomates *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Concombres *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Courgettes *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Poivrons frais *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Courges	✓	✓						✓	✓	✓	✓	✓
	Brocolis frais *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Pastèque					✓	✓	✓	✓	✓			
	Abricots							✓	✓	✓			
	Melons						✓	✓	✓	✓	✓		
	Fraises					✓	✓	✓	✓	✓			
	Framboises					✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Raisins						✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Cerises						✓	✓	✓				
	Raisinets						✓	✓	✓	✓			
	Pêches						✓	✓	✓	✓			
	Nectarines						✓	✓	✓	✓			
	Pommes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Poires	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Kiwis	✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓
	Bananes fairtrade	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓
	Mandarines	✓	✓	✓								✓	✓
	Myrtilles	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓		

* Produits autorisés en pleine terre ou sous serres uniquement chauffées au biogaz, solaire, géothermie.