

## Fiche analytique – Mémoire de Master MUSE

A rendre au secrétariat lors de l'inscription à la soutenance du mémoire

\* champs obligatoires

<b>AUTEUR*</b>	NOM : GORSKI		PRENOM : JAN	
<b>TITRE MEMOIRE*</b>	Analyses d'impacts environnementaux engendrés par des menus labellisés Fourchette verte, servis en milieu scolaire primaire genevois, et des restes alimentaires y liés.			
<b>NUMERO MEMOIRE</b>	467			
<b>DATE SOUTENANCE</b>	13.12.2021	Salle: B2a	Heure: 13:30	
<b>THEMATIQUE* (AFFILIATION)</b>	Sciences de l'eau, ressources, gestion et société			
<b>VOLEE MUSE*</b>	2019			
<b>TITRE ACADEMIQUE* (par ex.: licencié en biologie)</b>	Bachelier universitaire en sciences de la Terre et de l'environnement			
<b>DIRECTION* / EVALUATION</b>	Directrice de mémoire* Carmen SANGIN	Co-directeur de mémoire* Martin SCHLAEPFER	Nom(s) du ou des juré(s)* - Marlyne SAHAKIAN - -	
<b>STAGE (éventuel)</b>	Organisme d'accueil		Maître de stage	
<b>Projet de l'ISE (éventuel) auquel le mémoire est rattaché</b>				
<b>Bourse (éventuelle) reçue par l'étudiant</b>				
<b>COLLATION*</b>	Nb de pages* 67	Nb de figures* 14	Nb de tableaux* 4	
<b>TERRAIN D'ETUDE OU D'APPLICATION</b>				
<b>MOTS-CLES* (entre 5 et 10)</b>	Fourchette verte ; impacts environnementaux ; gaspillage alimentaire ; changements climatiques ; CO <sub>2</sub> équivalents ; CFC-11 ; Incidences aux maladies.			
<b>RESUME* (max 1500 car)</b>	<p>En Suisse, le domaine de l'alimentaire compose environ 20% de l'empreinte écologique annuelle totale. Il est dès lors nécessaire de s'y attarder, notamment dans le but de respecter l'objectif principal de l'Accord de Paris sur le climat.</p> <p>La présente étude, ayant eu lieu entre mars et mai 2021 y compris, se concentre sur la restauration collective au sein de 4 écoles primaires genevoises porteuses du label Fourchette verte. Quatre jours par semaine, un restaurateur s'emploie à proposer des repas de midi à environ 700 enfants, âgés de 4 à 12 ans. Les ¾ de ces repas sont composés en partie d'une source de protéines de type viande ou poisson, le dernier quart étant végétarien. Ainsi, ce travail cherche non seulement à définir les quantités de nourriture gaspillées, mais également à exprimer les changements climatiques, l'appauvrissement de la couche d'ozone ainsi que l'exposition aux particules fines produits par ces quelques 29'770 repas, et les restes alimentaires en découlant. Pour se faire, chaque plat est catégorisé selon sa recette, puis chaque aliment est comparé à l'aide de la base de données Agribalyse, distinguant les impacts environnementaux discutés. Les outils Kitro permettent de surcroît de discerner le gaspillage, dispensant alors les mêmes possibilités d'analyses.</p> <p>Les résultats tendent à prouver que les plats végétariens peuvent être jusqu'à près de 30% moins néfastes pour l'environnement ; pourtant, en proposant non pas un, mais deux repas hebdomadaires ne contenant ni viande, ni poisson, ceux-ci s'avèrent être 30% plus gaspillés.</p> <p>Ce travail cherche donc à rendre compte d'une diminution de l'empreinte environnementale du pays, tout en ne contribuant pas à une augmentation de la création de restes alimentaires.</p>			

<p><b>SUMMARY*</b> <b>(en anglais)</b></p>	<p>In Switzerland, the food sector accounts for about 20% of the total annual ecological footprint. It is therefore necessary to focus on this area, particularly in order to meet the main objective of the Paris Climate Agreement.</p> <p>The present study, which took place between March and May 2021, focuses on the collective catering in four Geneva primary schools bearing the Fourchette verte label. Four days a week, a caterer provides lunch to approximately 700 children aged 4 to 12. ¾ of these meals are composed partly of a protein source such as meat or fish, the remaining quarter being vegetarian. Thus, this work seeks not only to define the quantities of food wasted, but also to express the climate change, ozone depletion and exposure to fine particles produced by these 29,770 meals, and the resulting food scraps. To do this, each dish is categorised according to its recipe, and then each food item is compared using the Agribalyse database, distinguishing the environmental impacts discussed. The Kitro tools also allow for the discernment of waste, providing the same analysis possibilities.</p> <p>The results tend to prove that vegetarian dishes can be up to 30% less harmful for the environment; however, by offering not one, but two weekly meals containing neither meat nor fish, these turn out to be 30% more wasteful.</p> <p>This work therefore seeks to account for a decrease in the country's environmental footprint, while not contributing to an increase in the creation of food waste.</p>
<p><b>REMARQUES</b></p>	