

12.10.2015 – 08:45 Uhr

Manger sain et bio, est-ce aussi bon pour le climat?

Zürich (ots) -

Le calculateur de CO2 de la start-up zurichoise Eaternity permet de mesurer l'empreinte écologique de plus de 5000 menus suisses. A l'avenir, l'évaluation prendra en compte les aspects bio et santé. Cette extension est rendue possible grâce à un vaste projet financé par le fonds de soutien Engagement Migros et accompagné par la ZHAW (Université des sciences appliquées de Zurich) et d'autres partenaires. Il permet de définir un standard innovant pour des menus spécialement sains et durables.

Près d'un tiers des gaz à effet de serre dans le monde est dû à la production et la consommation de nourriture; dans les pays occidentaux, cela représente plus de deux tonnes de CO2 par personne et par an. La production de viande de boeuf par exemple a un gros impact environnemental, tandis que celle de pommes de terre n'en a quasiment aucun. L'alimentation présente donc un fort potentiel d'économies: pour manger en respectant l'environnement, il est préférable de choisir des produits végétaux plutôt qu'animaux et des produits de saison et locaux. Ainsi, il est possible d'économiser environ 50 % de CO2 par menu.

Sain pour l'homme et l'environnement

Depuis 2014, grâce au calculateur de la start-up zurichoise Eaternity, les restaurants peuvent mesurer les émissions de CO2 de leurs menus et déterminer les plats particulièrement favorables à la protection du climat. Le calculateur prendra désormais en compte les aspects «biologiques» et «sains» et sera développé sous la forme d'une application. Les restaurants pourront ainsi contribuer à la réduction des émissions de CO2 tout en proposant des menus sains et sensibiliser leurs hôtes à l'alimentation durable. «Manger sainement, bio et en respectant l'environnement ne devrait pas être en contradiction. L'App Eaternity permettra de diffuser ces connaissances auprès d'un large public», se réjouit Judith Ellens, co-fondatrice et COO d'Eaternity. Une version pour les particuliers est déjà prévue pour novembre 2015. Ils pourront échanger des recettes et se fixer des objectifs d'émissions individuels.

Open Source pour les chercheurs et les experts

Ce vaste projet est financé par le fonds de soutien Engagement Migros. Pour la première fois, une base de données scientifique étendue, coordonnée et validée par des partenaires de la recherche et de la pratique comme la ZHAW, est mise en place pour les facteurs «biologiques» et «sains». «Ce projet permettra à la science d'assurer une application pratique des résultats de la recherche», déclare le prof. Jean-Bernard Bächtiger, responsable de l'Institut pour l'environnement et les ressources naturelles (IUNR) de la ZHAW. A la fin du projet, les données collectées seront non seulement employées dans l'application «Eaternity», mais resteront également à la libre disposition de la science. Les résultats du projet seront publiés et utilisés pour la mise en oeuvre concrète du standard pour des menus durables et sains.

A propos d'Engagement Migros

Créé en 2012, le fonds de soutien Engagement Migros est une initiative volontaire du groupe Migros, visant à financer des projets dans les domaines de la culture, du développement durable, de l'économie et du sport. Les projets sont financés par les entreprises spécialisées dans les secteurs de la distribution, des services financiers et des voyages. Les moyens mis à disposition équivalent à dix pour-cent des dividendes versés chaque année par les entreprises. Les projets soutenus par Engagement Migros le long de ses axes de soutien sont sélectionnés par voie d'appel. Par le biais de ce fonds de soutien, le groupe Migros assume pleinement ses responsabilités vis-à-vis de la société, tout en complétant l'activité de promotion du Pour-cent culturel Migros. Plus d'informations: www.engagement-migros.ch

A propos d'Eaternity

Eaternity est un spinoff de l'EPFZ et une start-up dont l'objectif est de favoriser l'accès à tous à une alimentation durable. Eaternity se veut un relai entre la science et la mise en pratique des résultats de la recherche. Son travail permet la gestion automatisée des émissions de CO2 pour une application dans les restaurants. Eaternity a adopté pour ce faire une approche révolutionnaire qui donne un aperçu de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. En distinguant les menus favorables à la protection du climat, chacun peut faire le choix de manger sain et durable. Plus d'informations: www.eaternity.com

Contact:

Nina Pfenninger, coordinatrice de projets Engagement Migros,
Direction des affaires culturelles et sociales de la Fédération des
coopératives Migros, + 41 44 277 22 60, nina.pfenninger@mgb.ch
Judith Ellens, co-fondatrice et COO d'Eaternity, Zurich, + 41 77 44
656 77, jellens@eaternity.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100009795/100779003> abgerufen werden.