

## INTERPELLATION

### ALIMENTATION SUR LE CAMPUS : TROUVER LA BONNE RECETTE

La Direction a publié en juin 2021 un appel d'offres pour l'exploitation des espaces de restauration de l'UNIL<sup>1</sup>, en vue d'une adjudication le 15 décembre 2021 et d'un début de l'exploitation par les nouveaux restaurateurs le 1<sup>er</sup> septembre 2022. Contrairement à ce qui s'est passé pour les lieux de restauration de l'EPFL, la Direction de l'UNIL n'a pas soumis cet appel d'offres aux règles sur les marchés publics.

L'appel d'offres se fonde sur le *Cadre de référence pour l'offre alimentaire des restaurants de l'UNIL* de juin 2021<sup>2</sup> et exige donc que les candidats prévoient une gestion durable de la restauration à l'UNIL, notamment concernant la provenance des produits (ch. 5.1 de l'appel d'offres)<sup>3</sup>.

Au ch. 2.1 du Cadre de référence (p. 5), il est expliqué que, sur le plan des menus, « *l'accent doit (...) être mis sur une maîtrise de la quantité de viande et poissons proposée, en faveur de produits de meilleure qualité environnementale (...). Dans tous les lieux de restauration un menu végétarien (sans viande ni poisson) au moins doit être proposé à chaque repas* ». L'un des objectifs visés est la mise en place d'un « *mécanisme incitatif permettant de réduire la demande en viande de la part des consommateurs (par exemple : communication particulière sur un plat végétarien, prix plus attractif sur un plat végétarien, communication spéciale pour sensibiliser à l'impact environnemental de la viande, etc.)* ». Sur cette base, l'appel d'offres (ch. 4.6.1, p. 14) prévoit ce qui suit : « *L'UNIL impose que deux repas (assiette trois composants et menu (...)) et une boisson chaude soient proposés à des prix conventionnés que les prestataires ne peuvent changer sans l'accord préalable de l'UNIL. **Il est également obligatoire que cette offre soit exclusivement végétarienne*** ». Il s'agit d'un changement par rapport à la situation actuelle, qui prévoit des prix conventionnés pour trois repas, dont l'un au moins est végétarien<sup>4</sup>.

L'appel d'offres porte sur trois lots. Aucun de ces lots n'inclut le foyer de la Grange, actuellement en travaux, et dont il serait prévu de confier la gestion à un restaurateur privé.

Un comité d'évaluation chargé de sélectionner le futur exploitant (ch. 10 de l'appel d'offre) a été mis sur pied. Ce comité d'évaluation est présidé par un restaurateur externe à l'UNIL. Il comporte douze membres ou suppléants, dont seulement trois femmes, à savoir :

- Membres UNIL : le vice-recteur administratif Benoît Frund, deux étudiant.e.s, un membre du corps intermédiaire et deux membres du PAT (dont un suppléant), mais aucun membre du corps enseignant.
- Membres externes : trois personnes issues des milieux de la restauration ou de l'hôtellerie (dont un suppléant), un représentant de l'EPFL et une représentante de l'ORIF.

<sup>1</sup> <https://www.unil.ch/restos/ao>

<sup>2</sup> [https://www.unil.ch/files/live/sites/durable/files/PDF/Juin2021\\_CadreReference\\_Restauration.pdf](https://www.unil.ch/files/live/sites/durable/files/PDF/Juin2021_CadreReference_Restauration.pdf)

<sup>3</sup> Ce cadre de référence s'inscrit dans le cadre plus large du Plan Climat Vaudois.

<sup>4</sup> <https://www.unil.ch/restos/prix>

**Au vu des éléments qui précèdent, la soussignée pose les questions suivantes à la Direction, comme les art. 29 al. 2 LUL et 31 RI l'y autorisent :**

1. La Direction a-t-elle renoncé à soumettre l'appel d'offres pour l'exploitation des espaces de restauration de l'UNIL au règles sur les marchés publics sur la base d'un avis de droit émis par un.e expert.e reconnu.e de ce domaine juridique particulièrement complexe ? Si oui, qui en est l'auteur.e et à quel moment cet avis de droit sera-t-il accessible au public conformément à la Loi sur l'information ?
2. Lorsqu'elle a décidé de ne plus soumettre les plats de viande et de poissons à des prix conventionnés dès le 1<sup>er</sup> septembre 2022, la Direction a-t-elle pris en considération :
  - a) Les conséquences de sa décision pour les membres de la communauté universitaire économiquement les plus défavorisés, notamment les étudiant.e.s et certains membres du PAT ?
  - b) Les éventuelles conséquences politiques de sa décision, dans la mesure où l'UNIL est financée par des fonds publics et doit respecter la diversité des opinions ?
  - c) La possibilité de soumettre les plats de viande et de poisson à des prix conventionnés plus élevés que les plats végétariens ?
3. Est-il exact que la Direction entend confier la gestion du foyer de la Grange à un restaurateur privé ? Si oui pourquoi le foyer de la Grange ne figure-t-il pas dans les lots objets de l'appel d'offres pour l'exploitation des espaces de restauration sur le campus ? Fera-t-il néanmoins l'objet d'un appel d'offres spécifique ?
4. Pourquoi le comité de sélection ne comporte-t-il que trois femmes et aucun membre UNIL issu du corps enseignant ?
5. Comment la Direction justifie-t-elle sa décision de confier la présidence du comité d'évaluation à une personne externe à l'UNIL, alors que les art. 7 al. 4 LUL et 8 RLUL limitent les collaborations avec les personnes privées, et que toutes les commissions de planification et de présentation au sein de l'UNIL doivent être présidées par un membre de la communauté universitaire ?
6. Quelles mesures la Direction a-t-elle prises pour éviter les conflits d'intérêts au sein du comité de sélection ?
7. Une fois que les nouveaux exploitants des espaces de restauration à l'UNIL auront été sélectionnés, la Direction pourrait-elle remettre au Conseil de l'UNIL un rapport présentant les fondements et le déroulement de l'appel d'offres, ainsi que les motifs de la sélection de ces nouveaux exploitants ?

Lausanne, le 15 novembre 2011

Ariane Morin

