



Procès-verbal de la Commission de la Restauration de l'Université de Lausanne (CRUNIL)

Séance no 31 **du mercredi 7 mai 2014** de 9h à 11h
Procès-verbal Anthropos Café à Amphipôle
Muriel Cloux

Présent-e-s :

Mélanie Bocale	Restaurants Universitaires (RU)
Evelyne Bonjour	Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires (RU)
Arnaud Chicha	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Nathalie Chiva	CoPers (Commission du Personnel)
Christian De Trey	Service RH (Ressources humaines)
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique)
Benoît Frund	Direction
Gilberte Isler	Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles)
Bryan Pitteloud	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Julien Raemy	SV Group
Jonas Schnyder	CAP (Cafétéria autogérée provisoire)
Joris Stauffer	ZELIG
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé
Marc Wuarin	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)

Excusé-e-s :

Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Pierre Goloubinoff	Professeur + CoPers
Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)
Mara Lanza	PAT (Personnel administratif et technique, Lettres)
Laurence Margot	Ligues de la santé

Absent

Raphaël Fève	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)
--------------	--

Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
 1. Adoption du procès-verbal de la séance du 22 janvier 2014
 2. Communications de la Direction
 3. Alimentation durable
 4. Réflexions des restaurateurs suite aux résultats de l'enquête de satisfaction
 5. Situation actuelle dans les cafétérias et restaurants de l'UNIL
 6. Divers
-

0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement.

1. Adoption du procès-verbal de la séance du 22 janvier 2014

Le PV est adopté

2. Communications de la Direction

Journée sans viande

Cette initiative de l'association Unipoly est soutenue par l'UNIL et EPFL, explique B. Frund. L'idée est de sensibiliser les gens aux impacts environnementaux liés à la consommation de viande. Il est prévu d'organiser deux journées par semestre. Le 20 mars a eu un certain succès dans les différentes cafétérias du campus et à l'épicerie. La 2^e journée est prévue le 20 mai.

C. Cananiello n'a pas vu de différence quant au nombre de menus vendus, elle est satisfaite de cette journée.

Pour SV Group, le 50% des ventes a été le poisson constate J. Raemy en ajoutant une baisse d'affluence de 15%.

Deux retours de personnes fâchées et plusieurs remarques de clients qui regrettaient que la viande ait été remplacée par du poisson. Ce sont des journées sans viande et non végétarienne.

En réponse à une question, B. Frund informe que la Direction de l'UNIL soutient la démarche de ces journées sans viande, mais n'est pas la promotrice.

Les personnes mécontentes devraient s'adresser à Unipoly et non aux employés des cafétérias. Plutôt que de rester derrière un stand, G. Isler suggère que les membres d'Unipoly soient plus proactifs en allant vers les clients expliquer la démarche, écouter les feedbacks,...

En effet, confirme B. Frund, il voit la nécessité d'une prise de conscience de la communauté, de comprendre à quoi servent ces journées. En mars, en plus des affiches, une communication a été faite dans les magazines Uniscope et Flash, une vidéo a été réalisée avec A. Fragnière « libres de réduire notre consommation », l'info se trouve sur les sites unil.ch/durable → *consommation responsable* et https://unipoly.epfl.ch/public/projets/journee_sans_viande.

M. Cloux propose aux membres représentants la FAE, Zelig et la CAP de prendre contact avec Unipoly, afin de voir de quelle manière il est possible d'assurer une plus grande visibilité.

Commentaires enquête de restauration

Lors de cette enquête, la surprise a été que les champs « commentaires » ont été très utilisés explique B. Frund. Un mandat a été donné au Centre de soutien à l'enseignement pour le dépouillement de ces données. Le traitement des commentaires complètera le rapport quantitatif par une nuance qualitative.

B. Frund voit cette enquête de restauration comme une photographie prise en novembre 2013, elle est importante pour pouvoir la comparer aux prochaines enquêtes prévues, c'est un outil de travail afin d'améliorer le service de restauration.

Un travail d'encodage et ensuite d'analyse sera fait par le CSE, le rapport sera disponible début juin. Il est décidé par la majorité de l'assemblée que ce document sera envoyé aux membres de la commission et ensuite publié sur le site restos.

3. Alimentation durable

L'Unithèque bien dans son assiette, programme Beelong

M. Bocale expose la démarche de l'indicateur alimentaire *Beelong* qui évalue l'impact environnemental de la nourriture et des boissons. Cet outil, développé par l'Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) est basé sur 4 critères :

- la provenance des aliments
- le mode de production agricole et la saison
- le degré de transformation des produits
- la proportion de produits carnés consommés

Après cette étude, les cuisiniers ont cherché des pistes d'amélioration, par exemple, en achetant des produits qui viennent de fournisseurs plus proches et labellisés.

Ainsi en mars 2013, selon l'indicateur écologique, la note « D » a été attribuée aux Restaurants Universitaires, lors de la 2^e analyse en septembre 2013, la note est montée à « C » grâce notamment aux produits de saison. M. Bocale indique qu'au niveau des poissons et des fruits, il est difficile d'avoir des produits locaux et de saison. Il est également nécessaire de satisfaire la demande des clients, par exemple des bananes,...

Pendant quatre semaines, explique M. Bocale, les copies des bulletins de livraison et factures sont envoyés à l'EHL, ce qui représente approximativement 300 articles étudiés. L'équipe de l'EHL contacte les fournisseurs pour avoir des informations sur les produits (mode de production, la provenance,...) L'analyse sera reconduite en septembre 2014.

Les aliments de l'Unithèque analysés avec l'indicateur *Beelong* obtiennent la note « C », qui est une note honorable dans la restauration collective, relève C. Cananiello.

Les résultats de cette étude sont sur le site unil.ch/durable → *restauration* tout comme les informations sur l'outil *Beelong*.

B. Frund ajoute que cet outil est encore en phase pilote.

One Two We, évaluation 2013

J. Raemy explique que la méthode d'analyse n'est pas la même que *Beelong* qui concerne uniquement le contenu de l'assiette.

Le programme *One Two We* agit tous les jours sur :

- la consommation électrique : cuisine de Géopolis bien conçue, normes strictes
- le transport : fournisseurs groupés et locaux, centralisation des achats : un seul camion par jour. Produits frais : partenariat avec bouchers et maraichers locaux. Références pour les poissons selon les listes WWF et MMC.
- la gestion des déchets humides : pesage des déchets (retour des assiettes), réduction de nourriture de 10 gr par assiette → diminution de la quantité de déchets.
Récupération des déchets de cuisine pour le biogaz (unil.ch/durable → *déchets*).
- la saisonnalité et proximité des produits : évaluation de la méthode de production, choix en conséquence, (sous serre ou soleil, par avion ou bateau,...)

Les bulletins de livraison sont analysés par la maison EPZ à Zurich, les résultats sont en kilo CO₂, les chiffres ne sont pas très explicites selon J. Raemy. L'an prochain des graphiques comparatifs 2013 – 2014 seront établis.

One Two We ne se fait pas dans tous les restaurants de SV Group, informe J. Raemy, c'est en partenariat avec le mandant. L'UNIL a accepté que le programme soit intégré à la cafétéria Géopolis. Les critères du programme sont convenus d'un commun accord avec D. Douçot, adjointe de B. Frund. Ce dernier informe que D. Douçot suit également l'outil *Beelong*.

Le site www.one-two-we.ch donne des informations complémentaires sur la démarche, les objectifs,...

Deux journées *One Climate Day* sont prévues par SV Group dans tous les restaurants, c'est un dérivé du programme *One Two We*. La prochaine sera couplée avec la *Journée sans viande* du 20 mai explique J. Raemy.

4. Réflexions des restaurateurs suite aux résultats de l'enquête de satisfaction

Restaurants Universitaires

La cafétéria Unithèque est bien cotée informe M. Bocale, ensuite viennent les cafétérias Amphimax et Anthropole, avec le choix du stand libanais (Sur le Pouce).

Peu de places, sans cuisine de production, les cafétérias Internef et Batochime sont à la traîne dans les résultats. L'offre est essentiellement faite de sandwiches et barquettes. Afin d'augmenter la diversité, tout en sachant qu'il y a des normes d'hygiène à respecter pour stocker la marchandise, dès la rentrée un tournus du choix des barquettes est prévu.

C. Cananiello se dit satisfaite des résultats obtenus et informe que l'équipe des RU ont pris note des résultats et vont apporter des améliorations, dans la mesure du possible selon l'infrastructure en place.

La provenance des produits est une des pistes d'amélioration des Restaurants Universitaires.

Des travaux sont prévus du 15 juillet au 15 août à la cafétéria de l'Internef, les frigos seront changés, un local pour le personnel de la cafétéria sera créé, informe E. Bonjour. Ces travaux n'amèneront aucune place supplémentaire, ils sont faits pour répondre aux normes d'hygiène.

Une extension du bâtiment Internef est prévue. Un accord de principe a été obtenu du Conseil d'Etat. L'étude n'a pas encore commencé, les travaux sont prévus pour 2020, informe B. Frund.

Le programme pour les travaux de l'Unithèque a avancé, un concours d'architecture va être lancé fin 2014 ou début 2015. Après une année d'étude de projet, les travaux (surfaces : BCU, services centraux, instituts, restauration, zone pique-nique,...) pourraient commencer mi-2016. Les travaux seront compliqués et long (3 ans) car le bâtiment doit rester en fonction.

SV Group

L'enquête est positive selon J. Raemy. Des modifications ont été réalisées depuis le début de l'année : les changements du chef de cuisine, des méthodes de préparation, de cuisson (cuisson lente de la viande qui se fait la nuit). Diminution de quantités dans les assiettes, les clients qui ont encore faim peuvent aller se resservir de légumes et féculents.

Les travaux pour l'amélioration de l'isolation acoustique de la cafétéria du bâtiment Géopolis seront réalisés en juillet.

Les portes pour aller sur la terrasse sont des sorties de secours, elles sont lourdes et difficiles à pousser. De plus, avec un plateau dans les mains, c'est compliqué, souligne J. Raemy.

N'étant pas prévues pour être autant sollicitées, les portes doivent souvent être réglées. Il serait souhaitable d'installer une porte automatique pour aller sur la terrasse.

Une solution devrait être trouvée par Unibat pour améliorer ce défaut, E. Bonjour transmettra.

Infrastructure

Il ressort de l'enquête de satisfaction un problème de places dans toutes les cafétérias. Conscient de ce problème, B. Frund explique qu'il est difficile d'agir rapidement sur le contenant (agrandir les cafétérias, ajouter des tables,...) il est nécessaire d'agir sur le flux. L'heure de pointe dans les cafétérias est d'approx. 40 min (11h50-12h30).

Un groupe de travail issu de la Commission de l'enseignement examine la possibilité d'un étalement des horaires de cours et donc des pauses. Cette action permettrait de soulager d'autres infrastructures tel que l'accès à la bibliothèque, aux services des sports, aux transports publics,...

Remettre en question et construire un nouvel horaire dans 7 facultés est complexe. Des propositions devraient être soumises à la Commission de l'enseignement en juin. Toutefois, il est peu probable qu'une solution puisse être mise en place pour la rentrée prochaine. B. Frund expose quelques pistes émises par le groupe de travail.

5. Situation actuelle dans les cafétérias et restaurants de l'UNIL

Tour de table

Selon le résultat de l'enquête de restauration, questionne un membre, une grande majorité de clients ne souhaitent pas que le porte-monnaie électronique de la Campus card soit obligatoire. Qu'en est-il ?

B. Frund et G. Isler précisent qu'il est important de différencier deux aspects de la Campus Card qui permet de :

- reconnaître le statut du client et encaisser le prix correct (étudiant, collaborateur, visiteur), tout en payant comptant.
- payer avec le porte-monnaie électronique de la Campus card, ce qui permet de diminuer l'attente aux caisses et réduire l'argent dans les caisses (risque de vol).

Les restaurateurs présents sont pour l'utilisation de la Campus card comme porte-monnaie électronique.

J. Raemy propose de venir observer concrètement comment ça se passe. Quand il y a trop d'attentes aux caisses et afin d'éviter de manger froid, le service des menus est stoppé. Ainsi les clients attendent d'être servi au menu plutôt qu'aux caisses.

Différencier les caisses, soit une caisse avec paiement par le porte-monnaie électronique a déjà été tenté sans succès, rappelle C. Cananiello. Elle ajoute que beaucoup de cartes ne sont pas validées, dans ce cas, le prix plein devrait être demandé.

Une question en lien aux machines à café de Géopolis est posée : J. Raemy explique que c'est un problème de réseau, les 5 appareils sont sur le même système. Une solution va être trouvée par le Centre informatique de l'UNIL.

Pour répondre à une question concernant l'absence d'Epicentre à la CRUNIL, B. Frund rappelle qu'il ne s'agit pas d'un restaurant, mais d'une épicerie. Un commerce n'est pas soumis aux mêmes règles (TVA, loyer,...) que le service de restauration. Toutefois, il est prévu que le gérant soit invité à la CRUNIL afin de se présenter.

Il est relevé que les pâtisseries à la cafétéria Internef n'ont pas toujours un bel aspect. C. Cananiello en est consciente et prend note.

Un membre souligne que les viennoiseries des Restaurants Universitaires ont augmenté de 10cts, il aurait été bien de le communiquer vu que les prix ne sont pas forcément affichés.

Pour information, B. Frund rappelle que les viennoiseries ne font pas partie des prix contrôlés.

Un membre note que vers 14h il n'y a pratiquement plus de pâtisseries à Géopolis. J. Raemy répond qu'en effet il y a moins de choix.

Il est constaté qu'aux heures où il y a beaucoup de passages, les tables à Géopolis sont parfois sales. J. Raemy prend note.

Suite à une remarque relative aux écrans d'affichage, J. Raemy réglera ceux-ci afin que les menus s'affichent plus longtemps.

6. Divers

La charte pour les menus végétariens élaborée par L. Margot sera présentée lors de la prochaine CRUNIL.

G. Isler rappelle que chaque membre a la possibilité de proposer un point à mettre à l'ordre du jour. Pour ce faire, envoyer un courriel à G. Isler et M. Cloux.

Afin de fixer la prochaine CRUNIL en automne (octobre) un doodle sera envoyé par M. Cloux la 2^e quinzaine d'août.

La séance est levée à 10h30.

18.05.14/mc