



UNIL | Université de Lausanne
CRUNIL
Commission de la Restauration
bâtiment Unicentre
CH-1015 Lausanne

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

Séance no 33 **du mercredi 28 janvier 2015** de 8h30 à 10h30
Procès-verbal Unicentre, salle Herbette
Muriel Cloux

Présent-e-s :

Evelyne Bonjour	Service Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires (RU)
Arnaud Chicha	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Nathalie Chiva	CoPers (Commission du Personnel)
Francisco Da Cruz Sousa Martins	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Christian De Trey	Service des RH (Ressources humaines)
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique) HEC
Benoît Frund	Direction
Pierre Goloubinoff	Professeur + CoPers
Gilberte Isler	Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles)
Laurence Margot	Ligues de la santé
Christine Ritter	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé (service UniSep)
Yann Schumacher	SV Group (Restaurant Géopolis)
Frédéric Seiler	PAT (Personnel administratif et technique) Lettres
Marc Wuarin	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)

Excusées :

Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)
Maïlys Korber	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)

Absent-e-s :

Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Représentant	CAP (Cafétéria autogérée provisoire)
Représentant	ZELIG

Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
 1. Adoption du procès-verbal de la séance du 29 octobre 2014
 2. Communications de la Direction
 3. Prochaine enquête de satisfaction sur la restauration à l'UNIL
 4. Ligues de la santé, mandat 2015
 5. Prix des menus
 6. Situation actuelle dans les cafétérias et restaurants de l'UNIL
 7. Divers
-

0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement.

CRUNIL

1. Adoption du procès-verbal de la séance du 29 octobre 2014

Mise à part l'heure de fin de séance qui est à modifier, le PV est adopté.

2. Communications de la Direction

Dialogue entre usagers

Afin de réduire les tensions générées par certaines situations, « Dialogue entre usagers » a pour but de mettre en lien les usagers du campus et les gens qui sont en contact avec lesdits usagers, explique B. Frund. Pour évaluer la situation, en automne 2014 deux groupes d'une trentaine de personnes régulièrement confrontées à des situations de conflit se sont rencontrées.

Suite à ces rencontres, il est prévu de mettre en place une offre de formation dès cet automne pour les personnes qui sont régulièrement concernées par des situations de conflit. C'est entre autres le cas pour les employés qui travaillent dans les cafétérias.

Un support sera également mis en place pour rappeler les règles de savoir vivre sur le campus. La campagne Campus Plus « ne partez pas avec les couverts » ciblait une seule problématique. Cette fois, l'idée est de traiter régulièrement différentes thématiques.

Problématiques des horaires

Un groupe de travail piloté par D. Chaperon a été mis en place dans le secteur enseignement. Le groupe de travail a rencontré les responsables de chaque Faculté. L'idée est de faire des journées continues et de mieux répartir les horaires.

Cette problématique touche la pause de midi, donc la restauration, mais également l'ensemble des infrastructures, comme la mobilité, le centre sportif,... Agir sur les horaires est une problématique très complexe précise B. Frund.

Journée sans viande

B. Frund résume ce qui a été dit lors des dernières CRUNIL au sujet des « journées sans viande ».

Un nouveau concept devrait voir le jour. Une des questions principales est de décider qui va en être le porteur.

Une réunion du groupe de travail est prévue début février.

G. Isler informe que la commune de Lausanne a voté un préavis pour qu'il y ait une fois par semaine un menu sans viande et sans poisson dans les réfectoires et garderies de la ville dès la rentrée 2015.

Imposer ou ne pas imposer ? Un long débat s'ensuit : certains membres sont pour un compromis avec des journées avec moins de viande, mais pas « sans »... d'autres estiment qu'il est nécessaire de faire des journées « sans » pour faire bouger les consciences.

Dans la composition des menus sans viande, cette dernière est souvent remplacée par des produits laitiers relève C. Ritter. Les personnes allergiques au lactose se voient obligées de prendre des salades. Il serait bien de penser à cela dans le nouveau concept. La cuisine du monde est une bonne alternative.

Tous les membres présents sont d'accord qu'inciter les gens à manger moins de viande passe par une information et communication claires (impact environnemental, santé,...).

Calculer l'impact de chaque plat serait un travail de titan, commente B. Frund. Il rappelle l'existence des deux programmes « Beelong » utilisé par les Restaurants Universitaires, et « One Two We » par SV Group, outils de calcul de l'impact environnemental. Ces informations figurent sur le site unil.ch/restos et unil.ch/durable.

3. Prochaine enquête de satisfaction sur la restauration à l'UNIL

En vue de la prochaine enquête, selon contact pris avec B. Wernli de FORS, il propose l'envoi du questionnaire pour la rentrée du printemps 2016, avant les vacances de Pâques. Le rapport sera rendu fin mai 2016.

A l'unanimité, les membres de la CRUNIL sont d'accord avec la période proposée. Des modifications seront apportées au questionnaire selon l'analyse du CSE. G. Isler souligne l'importance d'une base similaire afin de permettre les comparaisons avec l'enquête de novembre 2013.

4. Ligues de la santé, mandat 2015

Un regard externe sur la restauration à l'UNIL est nécessaire affirme G. Isler. Toutefois, L. Margot s'interroge sur l'utilité des rapports de qualité qu'elle a réalisés ces trois dernières années, elle a l'impression de faire des « copier-coller ».

La tendance alimentaire actuelle, selon L. Margot, est le développement durable. Elle estime que l'UNIL est déjà leader dans ce domaine.

Pour répondre à une question de P. Goloubinoff, L. Margot affirme qu'en matière de nutrition, si l'on se fixe sur la quantité de calories journalières, il est possible de faire un régime amaigrissant et que celui-ci ne soit pas du tout équilibré. Le regard de L. Margot sur les plats proposés à l'UNIL garantit un équilibre diététique (analyse de la quantité de sel, graisse, sucre,...). Il est possible de trouver sur internet des tableaux caloriques des aliments.

Afin de continuer l'analyse des repas, L. Margot demande que des données lui soient fournies et qu'elles soient équivalentes pour les différents prestataires. Il est convenu avec B. Frund qu'un nouveau cahier des charges devrait être établi afin de déterminer les différents paramètres nécessaires à la réalisation de l'analyse des plats. L. Margot prendra contact avec B. Frund. Une fois ce nouvel outil réalisé, il sera présenté aux restaurateurs pour validation.

B. Frund rappelle qu'il y a régulièrement des contrôles sanitaires du Laboratoire cantonal. C. Cananiello confirme.

5. Prix des menus

Le groupe de travail constitué de B. Frund, E. Fernandes et M. Wuarin a réalisé une grille afin de calculer les modifications des prix ce qui permettra de ne pas négocier ceux-ci, mais de se baser sur un algorithme. La méthode de calcul est basée sur celle de l'EPFL, soit sur 2 axes :

- la modification du taux des coûts généraux des restaurateurs dont les indicateurs principaux utilisés sont l'indice des prix à la consommation, soit l'IPC des produits alimentaires et l'IPC global (matériel, uniforme,...)
- la fluctuation du taux des salaires, soit l'évolution du salaire minimum selon la convention collective et l'évolution du salaire moyen.

Selon cette méthode, des calculs ont été présentés aux restaurateurs par B. Frund, néanmoins, un accord doit encore être trouvé.

A l'avenir, il est prévu que seuls 4 prix seront conventionnés, ce sont :

- une assiette 2 composants ou « mini-prix », actuellement à CHF 6.90, prix étudiant
- une assiette 3 composants, actuellement à CHF 7.90, prix étudiant
- un menu 3 composants, avec une salade ou une soupe et un dessert, actuellement à CHF 8.90, prix étudiant
- un café et/ou thé, actuellement à CHF 1.60

Les autres prix seront fixés par les restaurateurs. Le buffet de salades n'est pas conventionné et restera non conventionné confirme B. Frund.

Il est demandé qu'il y ait dans l'offre journalière au moins une assiette ou menu végétarien et une assiette ou menu Fourchette Verte.

Dès qu'un accord aura été trouvé entre les restaurateurs, le groupe de travail et la Direction, B. Frund rédigera une note à l'intention tant des restaurateurs que des consommateurs. Cette information sera publiée sur le site unil.ch/restos. Le tableau de calculs pour les prix conventionnés sera également public.

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

Tour de table

Beaucoup d'étudiants ont exprimé à V. Salamin Mani, (Accueil Santé) que pour des raisons économiques, ils prennent le plat à CHF 6.90. Il est aussi déploré que les repas ne soient pas subventionnés.

F. Da Cruz Sousa Martins propose aux restaurateurs de repenser la composition des plats végétariens. La cuisine du monde serait une bonne alternative pour varier les mets végétariens.

Plusieurs membres expriment leur satisfaction quant à l'offre, ainsi que le rapport qualité/prix qu'ils estiment très correct à l'UNIL.

Il est relevé qu'il est difficile de manger sans gluten dans les différentes cafétérias. La cuisine indienne serait une alternative selon des suggestions de plusieurs membres.

Les 3 jours avant Noël 2014, le Réfectoire a été fermé. La Brasserie était ouverte et proposait quelques plats, néanmoins, il y avait énormément de monde et certains sont repartis découragés par le temps d'attente. Un problème de communication entre les services de l'UNIL et les restaurateurs est à l'origine de la fermeture du Réfectoire, cela ne se reproduira plus affirme B. Frund.

La lisibilité des mets sur les ardoises au dessus des plats au Free Flow à l'Unithèque n'est pas optimale. Il y a parfois des reflets dus à la lumière extérieure, confirme C. Cananiello, elle va voir ce qu'elle peut faire.

En réponse à une question sur les prix de la cafétéria du Centre Sportif, B. Frund confirme que les prix sont aussi conventionnés, à part pour le café.

7. Divers

G. Isler rappelle que chaque membre peut envoyer un point à mettre à l'ordre du jour min. 15 jours avant la séance.

Afin de fixer la prochaine CRUNIL en mai, un doodle sera envoyé par M. Cloux en mars 2015.

La séance est levée à 10h.