

Commission Alimentation - PV

Séance n°9 du 19 novembre 2020, de 13h00 à 15h00 – Visio-conférence Zoom

Convoqué·e·s :

Yvan Schneider	Président
Romano Hasenauer	Restaurateur, membre externe
Benoît Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus
Delphine Douçot	Adjointe Durabilité et Campus
Julien Meillard	Adjoint Durabilité et Campus
Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)
Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes
Thomas Valentini	Représentant de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly
Noëlle Wilhelm	Représentante de la FAE
Brian Favre	Représentant de l'association du corps intermédiaire, ACIDUL
Virginie Salamin-Mani	Représentante Accueil Santé
Annick Duperrex	Représentante Accueil Santé

Excusé·e·s :

Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
Joaquin Mariné Pinero	Représentant de la FAE

Absent·e·s :

Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonale universitaire (BCU)
Théo Favre	Représentant de LA PEL'
Valentin Longchamp	Représentant de l'AEGE

Prise du PV : Céline Surmont

1. Validation du PV de la séance du 21 novembre 2019

Le PV est accepté par les membres présent·e·s.

2. Situation COVID et impact sur la restauration sur le campus

Les restaurants sont restés fermés durant toute la durée du confinement strict, soit entre mars et juin. Seul le restaurant de l'Unithèque a repris de manière réduite en juin et a pu ensuite étoffer son offre à partir de juillet. La cafétéria de Géopolis n'a ouvert que fin août de manière légèrement restreinte. Dès début novembre, les deux restaurants ont à nouveau dû réduire de manière importante leur offre.

L'Epicentre est quant à lui fermé depuis le 2 novembre (date à laquelle les cours ont été re-balancés en mode virtuel)

Les mesures sanitaires sont appliquées selon les directives de GastroVaud. Les restaurants publics sont fermés dès le 2 novembre. Toutefois, il est permis de garder ouvert les restaurants d'entreprises à condition qu'ils ne soient fréquentés que par des personnes de l'entreprise. Par conséquent, dans le cas de l'Unil, seuls les titulaires d'une Campus Card peuvent accéder aux cafétérias. Le restaurant Da Nino est fermé, comme tous les autres restaurants du canton.

Les deux principaux restaurateurs sont dans une situation difficile car leur chiffre d'affaires des neuf premiers mois représente seulement le 50-60% du chiffre d'affaires habituel. Des licenciements ont déjà eu lieu à Géopolis, mais également des non-renouvellements de CDD chez M. Nino Cananiello, ainsi que de nouveaux engagements prévus qui ont été abandonnés.

Afin de soutenir les restaurateurs, l'UNIL a suspendu la perception des loyers. La Direction est consciente que cette mesure n'est pas suffisante et que des faillites pourraient être à déplorer selon la durée des directives sanitaires actuelles. Les charges fixes restent à payer et la baisse de fréquentation rend ces coûts d'autant plus importants. La Direction met tout en œuvre pour aider les restaurateurs, elle est toutefois limitée dans son champ d'action étant donné qu'elle ne peut pas se substituer aux autorités politiques ou ne pas respecter la loi.

Le restaurant Le Vortex, qui a ouvert le 1^{er} octobre, a dû être fermé pour ces mêmes raisons. En effet, le chiffre d'affaires ne couvrait plus le coût des charges d'exploitation. Quant au Perchoir, il est resté ouvert jusqu'au 2 novembre.

Romano Hasenauer souhaite obtenir quelques précisions au sujet de la suspension des loyers, il demande durant combien de temps cette mesure a eu lieu.

Benoît Frund répond que les loyers ont été entièrement suspendus dès le mois de mars et cela est encore maintenu à ce jour. Une discussion est en cours entre les restaurateurs et la Direction afin de définir quelles seront les modalités de paiement des loyers 2020 et 2021.

Yan Estermann précise qu'Epicentre est en grande difficulté et qu'il pourrait être amené à déclarer une faillite d'ici la fin de l'année.

Romano Hasenauer relève que le Perchoir et Le Vortex, ayant débuté leur activité récemment, risquent d'avoir des difficultés rapidement en raison de la dette engendrée par leur investissement de départ. Il propose d'éventuellement tenir compte de cela, car ce n'est pas la même situation que peut vivre par exemple Nino qui existe depuis 20 ans et n'a par conséquent certainement plus de dettes à ce jour.

Benoît Frund répond que les premiers mois de loyer ont notamment été offerts au restaurant Le Vortex. Il ajoute que la communauté universitaire a également la responsabilité de contribuer à les aider en allant manger dans les restaurants, un message est peut-être à faire passer au sein de cette communauté en temps opportun.

Yan Estermann précise que, contrairement aux restaurants dont les loyers ont été suspendus, ceux des commerces ont été supprimés de mars à août. Un loyer a à nouveau été perçu en septembre, mais a été arrêté dès octobre.

Benoît Frund ajoute qu'il est possible qu'il soit décidé que certains loyers soient également supprimés pour les restaurants pour l'année 2020. La Direction est actuellement en discussion à ce sujet avec les restaurateurs et souhaite pouvoir être le plus favorable possible envers eux, tout en trouvant une solution équilibrée pour chacun.

Brian Favre intervient en demandant si une action rapide de la Direction pourrait amoindrir les conséquences auprès des deux grands restaurateurs, mais aussi pour les plus petits restaurateurs comme Le Vortex et le Perchoir. Il demande également si une communication est prévue pour la communauté universitaire afin de les encourager à consommer dans les cafétérias et donc de pouvoir éventuellement sauver des emplois et amoindrir l'impact financier de la crise.

Benoît Frund répond que la Direction ne peut malheureusement pas proposer davantage de solutions que celles déjà mises en place. Il constate, en parlant avec les deux principaux employeurs, qu'ils ont chacun leur propre politique concernant la gestion du licenciement du personnel et relève que la taille de l'entreprise influence la manière de gérer cela.

Brian Favre propose alors de réfléchir au modèle souhaité pour les futurs mandats, en citant un choix à faire entre grand groupe et entreprise de type « familial ».

Romano Hasenauer et Benoît Frund ajoutent qu'effectivement cet aspect a déjà pesé dans la balance lors du choix du restaurateur Le Vortex, et ceci le sera également dans le choix des futurs contrats.

3. Mise à jour sur des réflexions sur les fins de contrats SV Group et Restaurants Universitaire, ainsi que sur la suite

Il était prévu de lancer un appel d'offres dans un à deux mois afin de désigner les successeurs. Le contrat de Nino se terminant le 31 décembre 2021 et celui de SV Group prenant fin le 31 août 2022, le processus d'appel d'offres aurait dû être finalisé d'ici la fin du printemps 2021.

UNIBAT et la Direction travaillent actuellement à établir un cahier des charges, à définir la distribution des lots et le calendrier afin de pouvoir débiter cet appel d'offres.

Toutefois, la crise sanitaire provoquera sans doute un retard dans ce processus, car il se pose la question de la pertinence d'un lancement d'appel d'offres durant la crise. En effet, il est à craindre que les restaurateurs renoncent à répondre positivement par manque de visibilité suffisante sur l'avenir. L'appel d'offres sera éventuellement amené à être repoussé d'environ six mois, avec par conséquent un prolongement de contrat pour Nino étant donné qu'il se termine à la fin de l'année 2021. Les nouveaux mandats commenceraient alors de manière synchrone en août 2022.

UNIBAT et la Direction souhaitent créer davantage des lots qui soient économiquement viables, avec un acteur de plus. Le périmètre de ces lots n'est pas encore défini.

Cédric Rychen demande si l'hypothèse de prolongation du contrat a déjà été abordée avec Nino. Benoît Frund répond que le sujet a déjà été abordé avec eux, ils sont prêts entrer en matière et ont émis quelques conditions pour pouvoir accepter cette prolongation. Une décision sera prise avant l'entrée au concours des futurs restaurateurs afin qu'il n'y ait pas d'ambiguïté sur le résultat.

De plus, Benoît Frund précise que les travaux en cours à l'Unithèque impacteront la cafétéria et le restaurant courant 2023 pour une durée estimée de neuf mois. Cette donnée est bien entendu à prendre en compte lors de la négociation avec le futur restaurateur.

Brian Favre demande dans quelle mesure la situation sanitaire amène à se poser des questions sur le modèle des prix conventionnés.

Benoît Frund répond que cette question fait effectivement partie du périmètre de réflexion. Il s'agit de définir si le mécanisme des prix conventionnés doit rester lié à l'exclusivité du catering. Ce système de prix conventionnés existera sans doute toujours, mais il sera amené à être adapté et ne fera sûrement pas partie du cahier des charges.

Il est précisé qu'aucune décision n'est encore prise à ces sujets.

4. VORTEX: Ouverture du le Vortex, le Perchoir ainsi que du Vorace. Installation des premiers commerces

Le sujet de l'ouverture du Le Vortex et du Perchoir a déjà été abordé dans le point 2.

Le projet Le Vorace est un projet d'épicerie gérée par une coopérative et offrant des produits locaux et de saison, à prix raisonnables. Les fonds ont été obtenus grâce à un programme de soutien nommé U Change mis en place par Swiss Universities, ainsi qu'une campagne de crowdfunding. Un espace de commerce leur a été mis à disposition au rez-de-chaussée du Vortex, l'aménagement de l'épicerie est bientôt terminé. Deux ouvertures sont prévues : une première sera le 14 décembre 2020 pour permettre aux coopérateurs de se rencontrer et de commencer à fonctionner de manière progressive. Et la seconde sera l'ouverture officielle qui est prévue début janvier 2021.

Julien Meillard ajoute qu'une boulangerie s'installera également au Vortex. Il s'agit d'un concept de vente de pain de la veille à prix préférentiel. Les produits seront récupérés de boulangeries partenaires et représenteront le 50% de leur marchandise. Le restant sera constitué de produits frais (sandwichs, birchers, salades à l'emporter, etc.) provenant des mêmes fournisseurs partenaires.

La mise en place d'un coiffeur est également prévue, ainsi qu'un concept de distributeurs automatiques contenant des produits de première nécessité (cosmétiques, produits de nettoyage, etc.) et des produits frais provenant notamment du Vorace et de la boulangerie.

Romano Hasenauer demande si la boulangerie ne fera pas concurrence au restaurant Le Vortex étant donné qu'ils proposeront des produits comme par exemple des salades, des soupes, des sandwichs, etc.

Julien Meillard répond qu'il n'y a pas de volonté de mettre les acteurs en concurrence. Il se trouve qu'ils se connaissent très bien et qu'ils sont venus présenter le projet ensemble. Ils perçoivent cela comme un complément et non une concurrence.

Le coiffeur et la boulangerie aménagent actuellement leurs locaux et prévoient une préouverture avant la fin de l'année et à une ouverture officielle début janvier.

5. Divers: Attribution des lots à l'EPFL - Automates régionaux Vaud+

Delphine Douçot a participé à la séance d'attribution des lots à l'EPFL. Elle explique que le contexte est différent de celui de l'Unil car elle possède entre 30 et 40 lieux de restauration sur leur site. L'EPFL souhaite réduire le nombre d'interlocuteurs et remet donc des lots au concours. Le gagnant du premier lot, qui est constitué de 4 lieux de restauration, est SV Group. Julien Raemy, gérant du restaurant de Géopolis, sera également chargé de la gestion de ces lieux. Le deuxième lot sera constitué de six lieux de restauration dont les entretiens de sélection du restaurateur auront lieu début décembre.

Le projet pilote d'automates régionaux, s'appelant Vaud+ et lancé par Prométerre, distribuera des snacks et produits locaux. Il est prévu d'installer des automates pilote à l'EPFL. Delphine Douçot a mis le responsable du projet chez Prométerre avec les restaurateurs du campus et Nino semblait intéressé de participer.

Romano Hasenauer demande ce qu'il en est du projet agricole.

Delphine Douçot répond que les agriculteurs ont investi la Ferme de Bassenges dès janvier 2020 et ont mis en place des bandes maraîchères autour de la ferme et devant l'Amphimax. Des grandes cultures sont également présentes devant l'Unithèque.

Ils tiennent un marché à la Ferme de Bassenges qui a lieu deux fois par semaine (plus d'info : <https://fermedebassenges.ch/>).

De plus, ils ont mis à disposition un réfrigérateur en libre-service qui contient principalement leur fromage de brebis.

En termes de collaboration avec la communauté universitaire, plusieurs projets sont en cours, comme notamment un projet avec Nathalie Chèvre, éco-toxicologue qui s'intéresse aux pesticides. Ils seront également potentiellement l'un des fournisseurs du Vorace.

Romano Hasenauer demande s'il est prévu d'intégrer au cahier des charges des futurs restaurateurs une mention qui les inciterait à collaborer avec l'agriculteur qui est sur place. Delphine Douçot répond qu'actuellement ce n'est pas un critère obligatoire, mais cela est recommandé. Toutefois, il n'est pour l'instant pas possible que la Ferme de Bassenges devienne un des fournisseurs des restaurateurs du campus de l'UNIL. Cependant, Nino par exemple a déjà acheté cet été de la salade aux fermiers lors d'un pic de production inattendu, ce qui a permis aux producteurs de limiter la perte. Il faut noter que Nino a effectué cet achat davantage comme un soutien car le prix est nettement plus élevé que ce qu'il a l'habitude d'acheter. Il est donc envisageable de développer des relations selon un besoin spécifique et de manière ponctuelle.

Il est prévu que la prochaine séance de commission se déroule durant le mois de février 2021 avec la présence des restaurateurs.

Séance levée à 14h25

CS, Novembre 2020