

2. Communication de la Direction

B. Frund annonce que la **CAP est à nouveau ouverte**, le contact est rétabli avec le collectif. Ce dernier s'est engagé à suivre quelques règles simples, par exemple : la CAP n'est pas un lieu de vente de nourriture ou boisson ; en lien au service d'hygiène, la CAP s'engage à respecter la propreté des lieux.

La **Mezzanine de l'Unithèque** est devenue un espace pique-nique avec 3 micro-ondes à disposition. En tant que grande institution, l'UNIL est « surveillée » par le service d'hygiène. De ce fait, de 11h30 à 14h30, le « point micro-ondes » de la Mezzanine est assuré par un service d'étudiant-e-s géré par la FAE qui informe volontiers les usagers sur le bon usage des micro-ondes et du lieu. Les utilisateurs sont priés de laisser l'endroit propre.

Nous sommes de plus en plus nombreux sur le campus relève B. Frund, ce qui génère une certaine promiscuité, il en découle des comportements qui sont parfois difficilement acceptables.

Le constat de la dernière campagne d'affichage Campus Plus «...pas les couverts » n'a pas modifié l'attitude de certains membres de la communauté, la disparition des couverts et de la vaisselle perdue. Le constat est qu'il est difficile de changer les choses par une simple campagne.

Dans le cadre de Campus Plus, une **nouvelle campagne « respect »** va être mise en place. Un groupe de travail a été constitué et une première séance a eu lieu. Le projet est de travailler plus en profondeur, de sensibiliser les gens afin de vivre ensemble dans le respect et la bonne harmonie. L'idée est également de prévenir les comportements « consommateur » et d'aiguiller vers une attitude « citoyenne », faire appel à la bonne volonté de chacun-e.

La suggestion de graver le nom de l'UNIL sur les services ne fait pas l'unanimité, cela pourrait être considéré comme plus attractif ; des « trophées », des souvenirs... L'idée n'est pas retenue.

A la question posée d'engager des représentants de l'ordre (Sécuritas,...), B. Frund répond que l'intention est de ne pas déléguer à l'externe ce qui provoquerait un désengagement des uns et des autres.

Il ajoute que certains comportements semblent découler d'un défaut de communication, par exemple : prendre la vaisselle dans les instituts, laisser les plateaux dans les halls, les verres dans les auditoriums,...

Le marché sera sur la place de l'Internef le jeudi et un mini-marché (boulangier + stand maraîcher, sans fromager) sera devant l'Amphipôle le mardi.

Un sondage de satisfaction a été fait lors du marché et également en ligne par les étudiant-e-s responsables du marché (FAE et Unipoly).

A la cafétéria **Géopolis** des tests acoustiques sont faits, des solutions sont testées, ce problème de bruit devrait être réglé d'ici cet automne, espère B. Frund.

G. Isler avise que cet été, Unicom devrait mettre en place une communication sur les retours des plateaux du **tapis de la cafétéria à l'Unithèque**, le but étant qu'une information soit faite à la rentrée académique.

3. Projet de questionnaire de satisfaction sur la restauration à l'UNIL

L'élaboration du contenu de ce questionnaire sera gérée par le groupe de travail, constitué de 6 membres de la CRUNIL, dont 2 représentants de la FAE.

La Direction a mandaté FORS pour la mise en place du formulaire en ligne et le traitement de l'information. Ce sondage sera envoyé par la FAE en tant que membre de la CRUNIL par un courriel « tous-unil » mi-novembre.

L. Margot ne fait pas partie du groupe de travail, elle sera informée de l'avancement du projet. Avant de finaliser le questionnaire, il sera présenté cet été aux 3 restaurateurs et aux membres de la CRUNIL lors de la prochaine commission.

4. Groupe de réflexion concernant l'amélioration de l'offre végétarienne

Ce point sera traité lors de la prochaine CRUNIL par L. Margot.

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

Le tour de table commence par J. Raemy. Il donne un retour sur le **programme OneTwoWe** qui vise à réduire l'impact sur l'environnement. L'acheminement des marchandises a un énorme impact sur le CO2, SV Group favorise des produits de proximité, de saison, ainsi qu'une augmentation de l'offre végétarienne.

J. Raemy relève que le bâtiment Géopolis a été conçu de manière optimale au point de vue écologique. Les cibles du programme ont été vues en collaboration avec l'équipe de SV Group et l'adjointe au dicastère Durabilité et Campus.

Des informations se trouvent sur le site de SV Group et des brochures OneTwoWe sont mises à disposition par J. Raemy.

Une remarque est faite sur la chaleur de la nourriture servie sur les assiettes à la cafétéria Géopolis.

J. Raemy répond que la température est surveillée, des mesures de contrôle sont faits 3 fois par semaine. Des cloches sur les assiettes ne sont pas envisageable. Des micro-ondes sont à disposition.

Il est relevé par un membre de la commission la différence de CHF 0.30 entre le café machine et le café servi au bar de la cafétéria Géopolis. Si l'on souhaite une viennoiserie et un café à la machine, on fait 2x la file d'attente à la pause du matin. Julien Raemy va voir ce qu'il peut faire dans son organisation.

Des **étudiant-e-s intéressé-e-s par une cuisine locale et de saison** ont visité les cuisines, boulangerie et locaux des Restaurants Universitaires. Olivier Rossi est satisfait de cette visite instructive et relève un manque d'information, par exemple sur la provenance des produits, la cuisine sans huile de palme, ce serait intéressant de trouver ces indications quelque part.

Une suggestion est faite de communiquer via le web ; des renseignements pourraient figurer sur le site « nino-dorigny.ch ». Le site « unil.ch/restos » se veut informatif et général sur la restauration à l'UNIL, des liens sur les sites des restaurateurs sont faits.

Une rencontre avec les étudiant-e-s est également prévue dans les cuisines du bâtiment Géopolis.

Concernant le **gaspillage de pain**, C. Cananiello va mettre en place une information près des corbeilles : « Pour éviter le gaspillage, merci de prendre max. 2 tranches de pain ». De plus, le personnel rendra attentif le consommateur en informant qu'il est possible de revenir chercher du pain. Il serait bien que cette pratique soit mise en place au min. un mois de suite malgré les éventuelles critiques des clients et par la suite constater s'il y a un changement de comportement.

C. Cananiello donnera un retour sur ces observations lors de la prochaine CRUNIL.

Une négociation de **reprise du stand du Fin Bec** par N. Cananiello est en cours. Le monsieur qui tient le stand des sandwichs libanais vend sa société. Il est précisé que le Fin Bec a un contrat avec Nino et non avec l'UNIL. Le stand « sandwichs libanais » restera, mais sous une autre forme.

Les légumes chauds au buffet de salades de l'Unithèque sont fort appréciés relève E. Fernandes. Tout comme les jus de fruits et légumes frais disponibles à l'Unithèque.

A la cafétéria de Batochime, il est constaté un maigre choix de sandwiches et le café n'est pas très bon. C. Cananiello informe que les machines à café seront changées prochainement, elle verra avec la responsable de la cafétéria concernant le choix de sandwiches.

J. Raemy informe que la terrasse de Géopolis est provisoire, la définitive est prévue pour la rentrée de septembre. Un réglage des portes de la terrasse doit également être fait.

R. Kanah demande où en est la pose d'une signalétique intérieure et extérieure du bâtiment CSS (Centre Sport et Santé), entre autres concernant la visibilité de la cafétéria.

E. Bonjour se renseigne auprès d'Unibat.

Il est relevé que le café du CSS est très bon et que les pizzas de l'Unithèque aussi.

6. Divers

G. Isler précise que chaque membre à la possibilité de proposer des points à mettre à l'ordre du jour. Pour ce faire, envoyer un courriel à G. Isler et M. Cloux en copie.

Un doodle sera envoyé fin août afin de fixer la prochaine séance CRUNIL en octobre.

La séance est levée à 9h50.