



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

Séance no 35  
Procès-verbal

du **jeudi 5 novembre 2015** de 15h30 à 17h00, Unicentre, salle Herbet  
Muriel Cloux

### Présent-e-s :

Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires (RU)
Arnaud Chicha	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Nathalie Chiva	CoPers (Commission du Personnel)
Pierre Croisier	CAP (Cafétéria autogérée provisoire)
Francisco Da Cruz Sousa Martins	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Marc Dupuis	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)
Selim El Madani	ZELIG
Yan Estermann	Service Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique) HEC
Benoît Frund	Direction
Pierre Goloubinoff	Professeur + CoPers
Gilberte Isler	Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles)
Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)
Laurence Margot	Ligues de la santé
Marie Meylan	Accueil Santé (service UniSEP)
Loïc Pillard	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Julien Raemy	SV Group (Restaurant Géopolis)
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé (service UniSEP)
Frédéric Seiler	PAT (Personnel administratif et technique) Lettres
Grace Weidmann	Restaurants Universitaires (RU)
Nicolas Zaslowski	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)

### Excusé-e-s :

Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Monica Garcia	Service des RH (Ressources humaines)

### Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
1. Adoption du procès-verbal de la séance du 13 mai 2015
2. Communications de la Direction
3. Mise en place d'actions par les restaurateurs suite aux résultats de l'enquête de janvier 2014
4. Prochaine enquête de satisfaction sur la restauration à l'UNIL
5. Analyse des menus par L. Margot des Ligues de la santé
6. Situation actuelle des cafétérias et restaurants de l'UNIL
7. Divers

#### 0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement.

#### 1. Adoption du procès-verbal de la séance du 13 mai 2015

Le PV est adopté.

CRUNIL

## 2. Communications de la Direction

### Concept « journée sans viande -> climat... »

B. Frund fait un bref historique des 4 journées dites « sans viande » mises en place en 2014 par Unipoly en collaboration avec les restaurateurs et le soutien des directions de l'UNIL et de l'EPFL.

En 2015, rien de concret, continue B. Frund, néanmoins quelques pistes à explorer; des journées découvertes avec du bio, du local, du végétarien, soit augmenter la part de « non viande » et mettre en avant une cuisine différente. A quelle fréquence ? Quelle disposition mettre en place ? Un groupe de travail composé d'étudiant-e-s (Unipoly) et de collaborateurs-trices de l'UNIL et de l'EPFL y travaille.

Le terme ne sera plus « journée sans viande » qui évoque la notion de privation, ce sera une journée « avec » affirme B. Frund. SV Group organise 6x par année des journées « one climate day » et a un label « one climate ».

### Prix des menus

Comme prévu, les prix des menus « étudiants » et « campus » ont augmenté de CHF 0.20 le 01.08.2015. Les restaurateurs sont libres de choisir le prix qu'ils souhaitent pour les prix « visiteurs ». Aucune remarque n'est parvenue à B. Frund sur l'augmentation des prix. Les informations de l'ajustement des prix figurent sur le site restos.

### Charte « usage des cafétérias »

En lien avec la CRUNIL précédente, une charte a été créée pour la rentrée 2015. B. Frund informe que des affiches ont été posées aux entrées des cafétérias ; elles sont provisoires, les emplacements étant à convenir entre UNICOM et les restaurateurs. Par la suite, ces visuels seront installés sur des supports « en dur ».

Il est unanimement fait état du manque de places pour manger son pique-nique dans le bâtiment Géopolis. Les cafétérias des étages sont réservées aux collaborateurs-trices ; elles sont petites et prises d'assaut.

J. Raemy informe que les pique-niques sont tolérés ; il précise néanmoins que ses clients se plaignent de ne pas trouver de place.

La présence de tables et de chaises dans les halls n'est pas autorisée, explique B. Frund. Il s'agit d'une règle fixée par l'ECA, les couloirs étant des zones d'évacuation.

Un membre demande si la cafétéria n'a pas été sous-dimensionnée. J. Raemy répond qu'il y a 444 places et 2 services prévus, soit 900 mets. Il rappelle que la cafétéria est utilisée surtout pendant l'heure de pointe de midi. Les clients et les pique-niqueurs arrivent tous en même temps.

Actuellement, des salles entières de cours sont utilisées comme salles de repas, également à Amphimax. Un membre demande s'il est possible de désigner officiellement des salles de cours comme salles de repas pour une durée de 2h. B. Frund rappelle qu'il n'est pas autorisé de manger dans les salles, néanmoins il est conscient de ce phénomène qui est actuellement toléré. Si l'on accepte ceci de manière officielle, continue B. Frund, il sera difficile de revenir en arrière le jour où il y aura à nouveau plus de place.

Y. Estermann informe que les employé-e-s d'Unibat demandent à celles et ceux qui mangent dans les salles de nettoyer la table et de ramener les plateaux afin que les étudiant-e-s qui viennent suivre un cours trouvent une place propre. Parfois des salles doivent être nettoyées, ce qui retarde le commencement du cours.

A la suggestion d'installer des tables rectangulaires à la place des tables rondes à Géopolis, J. Raemy répond que l'on gagnerait seulement 12 places ; investir dans du nouveau mobilier dès lors ne vaut pas la peine.

### Signalétique plateau

Mise en place par UNICOM, une signalétique rappelle les règles de base pour trier, jeter et ranger son plateau. Il est prévu que ce panneau soit fixé près des retours plateaux. Afin de rendre la signalétique claire, il ne devrait figurer que cette information : les autres affiches n'ont plus lieu d'être, informe B. Frund.

### Horaires

Afin de répartir l'affluence dans les cafétérias, mais également dans les transports publics, les salles de cours, au centre sportif,... il est prévu d'échelonner le début des cours. B. Frund explique qu'un horaire continu va être instauré. Les horaires du matin vont être modifiés. Ce travail se fait en collaboration avec les facultés, les dicastères « enseignement » et « durabilité et campus » ainsi que l'EPFL. L'organisation des cours dans certaines facultés semble difficile à changer. Gagner une heure sur l'utilisation des salles de cours n'est pas négligeable, souligne B. Frund.

La modification des horaires de cours aura une influence sur les heures des repas. Dans certaines facultés, la plage horaire pour l'enseignement de 12h à 13h n'est pas utilisée. Avec la mise en place de la nouvelle répartition des cours, la pause de midi sera échelonnée entre 11h30 et 14h, ce qui permettra de répartir la charge dans les cafétérias qui est actuellement entre 12h et 13h.

Ce changement est espéré pour la rentrée académique prochaine. Les cafétérias s'adapteront aux nouveaux horaires.

### Bâtiments

B. Frund informe que le jury du concours pour l'agrandissement et l'extension de l'Unithèque a lieu ce mois. 350 places seront ajoutées au réfectoire. Le bâtiment restera en service pendant les travaux, dont la fin est agendée mi-2019, soit avant les Jeux Olympiques de la Jeunesse qui auront lieu début 2020.

D'autres projets suivent :

- L'agrandissement de l'Amphipôle, pas de surface supplémentaire de restauration.
- Prévu en 2020, le bâtiment des « Sciences de la vie » va être construit à côté de l'Amphimax en face du Biophore, avec un lieu de restauration. Le bâtiment sera presque aussi grand que Géopolis.
- Essentiellement prévu pour des logements d'étudiants, le bâtiment « Vortex » prévu pour fin 2019 comprendra deux restaurants ainsi que des lieux communs avec cuisine.
- Les travaux du bâtiment Synathlon commenceront début 2016, il est prévu qu'il soit terminé fin 2017. Une petite cafétéria sera incluse.

### 3. Mise en place d'actions par les restaurateurs suite aux résultats de l'enquête de janvier 2014

Avant de commencer la prochaine enquête, il serait nécessaire de faire le point, déclare G. Isler. Les résultats de l'enquête ont-ils impliqué des changements ? Au niveau des infrastructures, rien de nouveau ; B. Frund a donné les informations y étant relatives au point précédent. G. Isler continue en informant que des micro-ondes supplémentaires devraient être installés à l'Amphimax.

G. Isler s'adresse aux 3 restaurateurs présents et leur demande ce qui a été réalisé comme amélioration suite à l'enquête.

C. Cananiello n'a pas de retour particulier.

J. Raemy a pris acte des moyennes des différents postes de l'enquête et apporté des améliorations à l'offre des mets. Ce qui ressortait du rapport d'enquête à la cafétéria de Géopolis était essentiellement le bruit et le manque de places. Des travaux phoniques ont été réalisés en 2014, mais le nombre de places reste un problème comme déjà exposé.

R. Kanah informe qu'elle avait d'excellentes notes sur les goût, aspect, équilibre diététique et quantité. Elle a élargi son offre : à présent une rotation de 25 menus est faite sur un mois. Elle précise que la cuisine du CSS est prévue pour une cuisine de régénération et qu'il y a peu de place de travail.

G. Isler relève une amélioration quant à la communication sur la provenance des produits et la composition des salades.

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

L'enquête sera confiée à B. Wernli (FORS). Le questionnaire est prévu pour le 1<sup>er</sup> mars 2016.

Un groupe de travail est constitué pour la prochaine enquête ; il se réunira début décembre. Se sont annoncés : L. Pillard (FAE), S. El Madani (Zelig), V. Salamin Mani (Accueil Santé), Y. Estermann (Unibat), M. Cloux (Durabilité et Campus), G. Isler (présidente Crunil).

B. Frund souhaite que les commentaires de l'analyse du CSE soient pris en compte et demande que le CSE soit consulté en amont.

L'enquête est prévue tous les deux ans, et un module change lors de chaque enquête. Le thème en 2013 était « les spécificités alimentaires ». G. Isler s'adresse aux membres présents pour définir le thème de la prochaine enquête. Beaucoup d'idées sont émises. Ressortent, avec quelques digressions :

- Durabilité dans l'alimentation, provenance, ...
- Communication et information dans les cafétérias, (rangement du plateau, ...)
- Respect dans les cafétérias (employé·e·s des cafétérias – clientèle – étudiant·e·s,...)
- Horaires d'ouverture le soir : les membres de la communauté universitaire souhaiteraient-ils manger à 20h? Selon C. Cananiello, en période d'examens la demande est là, de ce fait les horaires de fermeture de la Brasserie sont flexibles. La question permettrait d'évaluer le nombre de personnes intéressées. Il est souligné que les horaires sont différents dans chaque cafétéria, de plus ils varient selon les périodes de l'année (cours, examens, vacances, ...). Il est compliqué de trouver l'information correcte.
- Les sites unil.ch/restos et unil.ch/menus se confondent. Les internautes consultent le site menus pour les repas et le site restos pour les informations. M. Cloux informe qu'il est prévu de fusionner les 2 sites. Elle rappelle que les menus sont saisis par les restaurateurs. Il serait bien que ces derniers puissent également noter les horaires des cafétérias.
- L'App menu du campus est consultée par les étudiants qui ont des Smartphones, mais ne donne pas d'information sur les horaires, souligne un membre.

B. Frund rappelle que les restaurateurs sont des entreprises privées et que le site web de l'UNIL n'est pas une plateforme publicitaire pour eux. Le site restos est prévu pour contenir des informations générales en lien à la restauration. Ce n'est pas à l'UNIL de se mettre aux services des restaurateurs pour leur communication.

#### 5. Analyse des menus par L. Margot des Ligues de la santé

Cette analyse des menus est faite en principe annuellement. L. Margot explique que pour différentes raisons, on avait renoncé à réaliser ces études depuis la dernière, en 2013. Cette année, l'analyse a porté sur une évaluation des menus servis pendant 4 semaines, principalement au mois de juin 2015 et dans trois lieux de restauration : le réfectoire de l'Unithèque, la cafétéria de Géopolis et la Cafétéria des sports. L'aspect variété a également été évalué.

Le rapport comprend 10 pages dont la première est un résumé pour lecteurs pressés.

Sous « constats et améliorations possibles », à la dernière page du document, L. Margot propose de travailler sur l'offre des menus végétariens. Ceux-ci avaient fait l'objet d'une analyse en 2013 et pourraient être revus, que ce soit pour le type de recettes choisies, ou les quantités de sources protéiques servies. En conséquence, L. Margot propose de rencontrer, sous forme collective, les 3 restaurateurs et les cuisinier·ère·s impliqué·e·s dans la planification de menus. Les 3 restaurateurs présents sont d'accords. L. Margot organisera cette rencontre et prendra contact avec les restaurateurs prochainement.

L. Margot relève que, lors de ses visites, les restaurateurs se sont plaints de l'augmentation du nombre de pique-niques.

B. Frund rappelle que le travail de L. Margot est très important pour l'UNIL : elle nous fournit un regard neutre, externe, sur l'offre de restauration à l'UNIL. Il est important pour l'UNIL qu'une structure neutre, telle les Ligues de la santé, réalise ce travail d'analyse des menus.

Les rapports de ces 5 dernières années sont publics et se trouvent sur le site [unil.ch/restos](http://unil.ch/restos) -> Crunil -> Rapports de qualité.

## 6. Situation actuelle des cafétérias et restaurants de l'UNIL

### Remarques générales

Selon F. Da Cruz Sousa Martins, les vidéos sont très accrocheuses, c'est un outil de communication sous-exploité. Ces vidéos pourraient entre autres être mises sur le site restos.

G. Isler rappelle qu'un projet vidéo avait été proposé par Unicom pour le retour des plateaux, mais aucune suite n'a été donnée, faute de support matériel.

B. Frund rappelle que des visites de cuisines peuvent être organisées. Il s'agit d'une manière directe de comprendre et voir le cheminement de ce qui se retrouve dans notre assiette.

Pour répondre à la question de P. Croisier, B. Frund explique les impossibilités techniques de mettre la cuisine de la CAP aux normes. Afin de ne pas fermer la CAP, une certaine tolérance est acceptée par le Service d'hygiène et la Police du commerce suite à une négociation avec la Direction de l'UNIL.

En réponse à une demande de proposer un plat à CHF 5.-, il est répondu par B. Frund que cette somme ne paierait sans doute pas le personnel qui confectionnerait et servirait cette assiette, sauf à obtenir une subvention, ce qui est exclu dans l'état actuel.

Il est remarqué que les employé·e·s dans la restauration doivent être accueillant·e·s, souriant·e·s, serviables, efficaces, attentifs·ves et ce indépendamment de la clientèle qui n'est pas toujours aimable. Tous les membres s'associent à ce constat et remercient le personnel des cafétérias.

### Cafétéria Unithèque

E. Fernandes rapporte que plusieurs collaborateurs apprécient les initiatives de plats différents à l'Unithèque.

Sur demande, au free-flow de l'Unithèque, certain·e·s employé·e·s des restaurants acceptent de moduler une assiette en changeant l'un de ses composants (légume ou féculent), tandis que d'autres refusent, ou que certain·e·s encore demandent en cuisine. E. Fernandes suggère d'assouplir le service lors de demandes, y compris pour les quantités.

### Cafétéria Géopolis

Selon N. Chiva, la tendance sociétale actuelle est de prendre son pique-nique. Une majorité de ses collègues fait attention à ce qu'elle mange en privilégiant le calme. N. Chiva estime que les repas à Géopolis sont souvent trop salés pour les mets et trop sucrés pour les desserts ; des yogourts nature seraient par exemple appréciés.

Un membre s'interroge sur la pertinence de différencier le passage aux caisses par le paiement ou non, avec la Campus Card. J. Raemy explique qu'une caisse expressément dédiée aux membres qui ont une Campus Card dont le porte-monnaie électronique est chargé est un gain de temps. Avec ce système, le flux est de 4 clients à la caisse « Campus Card chargé » contre un client qui paie cash à l'autre caisse.

Selon C. Cananiello, demander de poser la Campus Card sur l'appareil cause parfois colère et injures de certain·e·s client·e·s.

Le café moulu a été remplacé par une machine Nespresso. Ce changement de machine à café à la cafétéria de Géopolis dérange selon M. Dupuis, tout comme l'augmentation du prix du café au bar.

Une alternative est de proposer le choix entre un café grain d'un torréfacteur local et Nespresso (qui est aussi un torréfacteur local) explique J. Raemy. Ce dernier informe que les capsules professionnelles sont reprises par Nespresso qui les trie et les valorise.

Avec l'adaptation des prix de la rentrée, une certaine souplesse est acceptée dans l'offre des mets et au niveau des prix. Les restaurateurs peuvent les interpréter de manière différente, explique B. Frund. Ainsi, la cafétéria de Géopolis élargit l'offre en proposant plusieurs sortes de café tout en respectant l'engagement de prix dits « conventionnés » avec un café à CHF 1.60.

### **Petites cafétérias**

Durant la pause estivale, il est relevé que le choix dans les petites cafétérias est insuffisant et qu'il n'y a pas assez de sandwiches.

Une remarque positive est faite sur les pâtisseries de l'Anthropole. Une pâtissière-confiseuse a été engagée cet été informe C. Cananiello.

### **7. Divers**

G. Isler rappelle que les membres peuvent proposer un sujet à traiter lors de la commission. Pour ce faire, envoyer un courriel à G. Isler et M. Cloux, minimum 15 jours avant la Crunil.

Un doodle sera envoyé par M. Cloux en décembre afin de fixer la prochaine commission début 2016.

La séance est levée à 17h15.

18.11.15/mc