



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

Séance no 36
Procès-verbal

du mercredi 3 février 2016 de 9h00 à 10h30, Unicentre, salle Herbette
Muriel Cloux

Présent·e·s :

Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires (RU)
Arnaud Chicha	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Frédéric Cousot	Restaurants Universitaires (RU)
Francisco Da Cruz Sousa Martins	FAE (Fédération des associations d'étudiant·e·s)
Yan Estermann	Service Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique) HEC
Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Benoît Frund	Direction
Monica Garcia	Service des RH (Ressources humaines)
Gilberte Isler	Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles)
Mäilys Korber	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant·e·s de l'UNIL) SSP
Mégane Lederrey	CAP (Cafétéria autogérée provisoire)
Laurence Margot	Ligues de la santé
Loïc Pillard	FAE (Fédération des associations d'étudiant·e·s)
Sabina Rondic	CoPers (Commission du Personnel)
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé (service UniSEP)
Yann Schumacher	SV Group (Restaurant Géopolis)
Frédéric Seiler	PAT (Personnel administratif et technique) Lettres
Boris Wernli	FORS (présent aux points 0, 1, et présentation du point 2)
Nicolas Zaslowski	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant·e·s de l'UNIL) SSP

Excusé·e·s :

Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)
Pierre Goloubinoff	Professeur + CoPers (Commission du Personnel)
Représentant Zelig	ZELIG

Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
1. Adoption du procès-verbal de la séance du 5 novembre 2015
2. Prochaine enquête de satisfaction sur la restauration à l'UNIL
3. Communications de la Direction
4. Situation actuelle des cafétérias et restaurants de l'UNIL
5. Divers

0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement.

1. Adoption du procès-verbal de la séance du 5 novembre 2015

Le PV est adopté.

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

Le mandat de cette enquête est confié à FORS. B. Wernli rappelle le format et les caractéristiques principales de la 1ère enquête qui s'est faite en ligne. Elle avait eu lieu en novembre 2013, un premier envoi et 2 rappels avec un taux de participation de 40%.

La 2^e enquête est prévue début mars 2016, le rapport final en mai 2016. Tout comme la précédente enquête, la structure est faite de différents blocs. La majorité des questions a été reprise telle quelle, ce qui permettra de comparer les résultats et de voir l'évolution. A noter que depuis l'enquête de novembre 2013, presque la totalité du corps étudiantin a changé.

Le groupe de travail a convenu d'enlever du questionnaire l'ensemble des questions concernant l'attente aux plats, aux caisses et au retour plateau. Une question sera posée sur l'intérêt d'ouvrir ou non un lieu de restauration jusqu'à 21h suivant les périodes (cours, révision-examens, vacances).

Un bloc « critères de choix » a été créé afin de connaître les principaux critères pour le repas de midi, ce qui permettra de mieux cibler l'offre.

Il est prévu moins de questions ouvertes informe B. Wernli, celles-ci sont statistiquement difficiles à interpréter. Des champs libres « points forts, points faibles » permettront de donner son avis et suggérer des propositions.

Après discussion il ressort que l'intitulé de l'enquête doit être précis. Le questionnaire permet de cibler les habitudes de restauration à midi et n'est pas axé uniquement sur la satisfaction dans les cafétérias. Les membres de la communauté universitaire qui ne mangent pas sur le campus sont également concernés.

Plusieurs membres (CAP, ACIDUL, FAE) demandent que des questions liées à la durabilité (consommation de viande, saisonnalité,...) ressortent dans le questionnaire. B. Wernli prend note et apportera quelques modifications dans ce sens.

En guise de conclusion, B. Frund demande instamment de ne pas communiquer d'informations sur cette enquête à des journalistes, un article influencerait l'opinion des gens.

En 2013, il a dû négocier avec un journaliste afin qu'une chronique ne sorte pas dans la presse avant l'enquête, comme ce fut le cas en 2011. S'il y a une fuite dans les médias, y compris réseaux sociaux, B. Frund annulera l'enquête. Il rappelle que le résultat est public et figurera sur le site de l'UNIL.

B. Wernli ayant terminé sa présentation quitte la séance.

3. Communications de la Direction

Reprise des contrats des restaurateurs

B. Frund informe qu'après de longues négociations, le Conseil d'Etat a cédé la compétence de signer les contrats des restaurateurs à la Direction de l'UNIL, celle-ci devient leur interlocutrice directe.

Le premier contrat a été signé avec Nino Cananiello, des Restaurants Universitaires.

Le contrat de SV Group court jusqu'en 2017. Il sera également repris par la Direction de l'UNIL et modifié en tant voulu.

L'UNIL gagne en autonomie, mais aussi en responsabilité ajoute B. Frund.

Journées découvertes

Les dicastères « durabilité » des Directions de l'UNIL et de l'EPFL, ainsi qu'Unipoly se sont rencontrés en décembre. Le projet de ces « journées découvertes » avance gentiment.

B. Frund rappelle que SV Group met en place des journées « ONE Climate Day » qui ont lieu 6 fois par année. Plusieurs fois par semaine, un menu est distingué avec le label « ONE climate » respectueux du climat.

Suite au rapport des Ligues de la santé, les 3 restaurateurs et L. Margot vont se rencontrer cette année afin de travailler sur la diversité de l'offre végétarienne. La 1^{ère} réunion sera fixée à la fin de cette séance.

4. Situation actuelle des cafétérias et restaurants de l'UNIL

Cafétéria Unithèque

A la rentrée de février, il est prévu une semaine de menus avec du tofu suisse bio informe F. Cousot.

Il est fort apprécié par plusieurs personnes que le buffet de salade soit varié.

Cafétéria Géopolis

Il est apprécié qu'il y ait plusieurs plats sans viande, néanmoins pourquoi un seul menu a le label « végé », est-ce un choix d'orienter les consommateurs se questionnent plusieurs membres.

Y. Schumacher relève l'information et verra dans quelle mesure il est possible de labéliser plusieurs plats.

Cafétéria Amphimax + petites cafétérias

Hors période de cours, constate E. Fernandes, l'assortiment dans les petites cafétérias est vraiment maigre. A la cafétéria de l'Amphimax le choix dès 12h30 est limité. Il est suggéré que le buffet de salades soit regarni, ce qui permettrait d'étoffer le choix proposé.

F. Cousot informe qu'au menu d'hier midi, il y avait des escalopes de poulet, dont 50 sont venues en retour et ont dû être jetées. En période creuse, selon F. Cousot, il n'est pas possible de garantir une variété de mets sans gaspillage.

Cafétéria Anthropole

Il est relevé qu'il fait froid à la cafétéria de l'Anthropole. C. Cananiello confirme que des clients mangent avec leur veste. Y. Estermann informera Unibat au sujet de ce souci de chauffage.

Restaurants Universitaires

Ces derniers temps, une différence de qualité des petits pains est constatée, ils sont parfois secs. C. Cananiello prend note.

Horaires de fermeture pendant les fêtes

La semaine avant Noël, les cafétérias étaient fermées, excepté la cafétéria de l'Unithèque ouverte jusqu'au 23 décembre.

Il est relevé par plusieurs membres que le lundi 21 décembre, c'était « l'émeute », des files d'attentes, 3 plats étaient proposés, pas de buffet de salade, peu d'employés pour servir. Mardi et mercredi tout est rentré dans l'ordre assure C. Cananiello, qui a été étonnée du nombre de repas servis, plus de 1'000 chaque jour.

Le jeudi 24 décembre tous les lieux de restauration étaient fermés, même pas la possibilité d'acheter un sandwich sur le campus déplore Y. Estermann qui rappelle que les employés travaillent jusqu'au 24 décembre.

C. Cananiello explique que le 24, la cafétéria de l'Unithèque a eu été ouverte, cependant, vu le peu de clients ces dernières années, le choix a été de fermer.

Plusieurs membres suggèrent que la cafétéria de Géopolis soit ouverte la semaine avant Noël.

Il est demandé aux restaurateurs de s'organiser afin que cela ne se reproduise pas.

Visites des cuisines

Les restaurateurs encouragent les membres de la communauté universitaire à découvrir ce qui se fait en cuisine. Pour l'organisation d'une visite de groupes (max. 10 personnes), les associations peuvent prendre contact directement avec les restaurateurs. Le « Club Gastronomique de l'UNIL », dont L. Pillard est membre, proposera certainement une visite ce printemps.

Informations du contenu de l'assiette

Il est relevé que plusieurs personnes souhaitent connaître le contenu de leur assiette. Parfois ce n'est pas évident de savoir quel est le type de viande, s'il y a du gluten dans la sauce, quel est le bouillon utilisé,...

En plein rush de midi, il est parfois délicat pour les clients d'oser demander, indique M. Korber, les employés n'ayant pas forcément l'information, ils doivent aller se renseigner en cuisine.

Dans la mesure du possible, il est demandé de noter l'information clairement dans le menu et sur le site internet.

Gaspillage alimentaire

Il est d'actualité de ne plus jeter de nourriture alors que certain-e-s ont de la peine à se nourrir clament d'une même voix plusieurs membres. Il est vivement suggéré aux restaurateurs que la nourriture invendue soit redistribuée aux associations d'étudiant-e-s et/ou à une association caritative.

C. Cananiello informe que les pâtisseries invendues sont données aux employé-e-s et au personnel de nettoyage. F. Cousot informe que les produits qui ont été régénérés ne peuvent pas être revendus, ni réutilisés. Par exemple, les escalopes de poulet deviennent sèches et finissent à la poubelle.

La Soupe populaire ouvre tous les soirs à Lausanne, elle a des partenariats avec des boulangeries, épicerie, grandes surfaces, restaurants,... Il est suggéré aux restaurateurs de prendre contact avec une association afin que de la nourriture ne soit plus gaspillée.

F. Cousot est d'accord de prendre contact avec une association sérieuse. M. Lederrey lui donnera les coordonnées d'une association.

Lors d'une manifestation où il est resté beaucoup de sandwiches invendus, C. Cananiello avait téléphoné à la gendarmerie afin que quelqu'un vienne chercher le surplus pour le redistribuer.

Plusieurs membres présents s'inscrivent activement dans cette démarche anti-gaspillage.

La « journée sans viande »

Le 20 mars est la « Journée sans viande », il est suggéré aux restaurateurs de participer à la 32^{ème} édition de cette campagne internationale.

Campus Card

De nouvelles bornes pour charger les Campus card ont été installées. Il est relevé un manque de communication à ce sujet. Les bornes ont été en panne quelque temps, aucune information n'a été donnée quant au fonctionnement. Les restaurateurs n'étaient pas au courant non plus.

M. Cloux informera le CI.

Vidéo, smartphone, nouvelle technologie

Avec l'évolution technologique la plupart des étudiant-e-s ont un smartphone. F. Da Cruz Sousa Martins explique qu'une application pourrait informer des ingrédients des menus, ce qui serait idéal pour les personnes ayant des « spécificités alimentaires ». Des mini-films sur les cuisines des restaurants pourraient être diffusés sur un écran lors des attentes aux plats, cette visite virtuelle serait une manière tendance de communiquer, y compris sur comment ranger son plateau.

5. Divers

G. Isler rappelle que les membres peuvent proposer un sujet à mettre à l'ordre du jour, envoyer un courriel à G. Isler et M. Cloux minimum 15 jours avant la Crunil.

Pour la commission de mai 2016, un doodle sera envoyé par M. Cloux. Le point principal à l'ordre du jour sera la restitution des résultats de l'enquête de satisfaction de la restauration informe G. Isler.

La séance est levée à 10h30.