

Actuellement 3 infirmières formées en action communautaire et promotion de la santé assurent une permanence, une de leurs missions est de répondre aux besoins spécifiques et individuels des étudiants. Entre autres, selon A. Juvet, le thème de l'alimentation revient souvent.

1. Adoption du procès-verbal de la séance du 11 octobre 2012

Le PV est adopté

2. Proposition de signalétique pour le retour des plateaux à l'Unithèque

E. Ceppi ne pouvant finalement pas participer à cette séance a transmis à G. Isler quelques éléments clé sur ce sujet. Afin qu'UNICOM puisse travailler sur des solutions de communication et revoir le décor de la paroi de miroirs, il suggère d'enlever toutes les informations actuelles et de les remplacer par max. 4 à 5 « règles d'or », soit des phrases courtes et positives : Comment bien préparer un plateau avant de le déposer sur le tapis.

Mme Isler liste les nombreuses instructions qui se trouvent actuellement près du tapis roulant.

Il ressort des échanges que le plus important est de tenir compte des aspects qui font que le tapis roulant ne tombe pas en panne et de ne pas mettre l'accent sur le tri des déchets (PET, alu,...), qui semble acquis.

Après échanges entre les membres et l'expérience de C. Cananiello, les 4 règles d'or ressortant sont :

- Ne pas empiler les plateaux

- 2 plateaux font bloquer la machine

- Enlever les papiers

- en l'occurrence, ce sont essentiellement des serviettes ;
- l'air de la ventilation dans le tunnel fait bouger les papiers, le détecteur fait arrêter le tapis ;
- le mot « déchet » porte à confusion et fait que la nourriture est jetée. A savoir, les restes de nourriture servent à faire du biogaz, il serait bien de sensibiliser les gens par un autre canal de communication;
- il semble que le PET et l'alu soit automatiquement trié, les poubelles portent une inscription visible « PET, alu et papier »

- Coucher les verres

- avec le mouvement du tapis, l'eau laissée dans un verre bouge, le détecteur le perçoit et le tapis s'arrête.

- Rien ne doit dépasser du plateau

- si une fourchette dépasse du plateau, le détecteur le perçoit et bloque le tapis ;
- le plateau doit être installé droit, si possible, sinon : ça bloque !

Malgré toute la communication que l'on peut faire, le tapis reste court et l'on doit faire avec.

Un clip humoristique s'inspirant des consignes dans les avions ou encore une machine infernale sont proposés.

Il n'est pas prévu d'ajouter un écran, mais de montrer ce clip sur les écrans déjà existants. Il est soulevé que cela peut être désagréable d'avoir le clip qui apparaît, alors que l'on souhaite savoir rapidement ce qu'il y a au menu du jour. Voir ce clip proche de l'endroit où l'on dépose les plateaux fait sens pour la majorité des personnes présentes.

Il est à noter que ce clip n'est pas prévu pour tout de suite.

L'idée de mettre une information collée sur les plateaux est relevée, néanmoins ceux-ci étant lavés à 95°, l'impression ne tiendrait certainement pas longtemps.

Une impression sur les serviettes est également relevée, mais pas retenue.

Il semble logique de déplacer l'information sur le gaspillage du pain vers les corbeilles. Entre autres, il est suggéré de faire comme à l'EPFL, soit 2 tranches de pain par personne et si l'on en souhaite plus, on doit revenir en chercher.

J. Raemy informe qu'à Géopolis les tranches de pain n'ont pas été mises près des caisses. Il semblerait qu'il y ait moins de gaspillage.

Avec la configuration du free flow de l'Unithèque, il semble difficile de placer le pain à un autre endroit. Dans un premier temps, une information sera donnée par C. Cananiello à son personnel qui sensibilisera les amateurs de pain. Une note sera également ajoutée par le restaurateur.

Comme le constate J. Raemy et C. Cananiello, le pain est utilisé pour saucer, ils relèvent de pair la consommation excessive de sauce à salade. L. Margot souligne que cet excès ressort dans l'analyse des menus 2012.

3. Communications de la Direction

Après quelques soucis administratifs avec la police du commerce, situation qui n'est pas encore tout à fait terminée, B. Frund informe que le Zélig est ouvert à Géopolis. En l'occurrence, il le sera à la reprise des cours le 18 février.

En période de cours, explique J. Stauffer, le Zélig est ouvert de 9h à 20h, des concerts ont lieu les jeudis soirs jusqu'à 2h au plus tard. Aucune pub n'est faite en dehors du campus, à part celle publiée sur le site des artistes qui se produisent le jeudi soir. Néanmoins les « non-étudiants » sont les bienvenus.

Le Zélig accueille également les associations d'étudiants.

Les nouveaux locaux donnent entière satisfaction. Toutefois, J. Stauffer souligne qu'après deux semaines d'ouverture en décembre, le parquet non traité qui se situe près des portes se décolle.

B. Frund prend note et transmettra à qui de droit.

Une autre information donnée par B. Frund concerne la CAP (Cafétéria autogérée provisoire). Suite à différents contrôles effectués par le Service d'hygiène du Canton, il a été exigé que certaines mesures soient prises et respectées. Malheureusement, les démarches amorcées par les services de l'UNIL ont échoué et à défaut d'interlocuteur représentant la CAP, il a été décidé de la fermer.

Des mesures ont également dû être prises concernant les « workchopes », manifestations organisées où la consommation de bière est excessive (Approx. 1'000 bières pour une centaine de personnes). Même si les bières sont vendues au prix du commerce, il n'est plus possible d'accepter une telle consommation, qui met en danger la santé des personnes. Les « workchopes » sont suspendus pour l'instant.

Il n'est pas de la volonté de la Direction de suspendre des activités telles que la CAP ou les « workchopes », néanmoins, il est nécessaire d'accepter et de respecter des règles de base.

4. Ligues de la santé : rapport 2012 de Mme Margot et projets pour 2013

Début octobre, commente L. Margot, les analyses ont été faites sur les 9 menus chauds proposés par les Restaurants Universitaires. Ces analyses ne concernent pas les menus de la cafétéria de Géopolis qui venait d'ouvrir. Un résumé se trouve à la page 7 « Constats et améliorations possibles » du rapport 2012, joint au présent PV. Un comparatif est fait par rapport aux autres années, ce qui permet de voir l'évolution. Le nombre de menus servis est stable malgré l'augmentation d'étudiants sur le campus, selon le chef de cuisine et N. Cananiello, et il paraîtrait que le nombre de pique-niques soit en hausse.

Comme il est mentionné dans les résultats du rapport, lorsqu'il y a une salade au menu, selon la quantité de sauce ajoutée, la dose journalière de matière grasse est dépassée. La consommation de

sauce à salade restant importante et afin de la diminuer, L. Margot suggère de mettre des bouteilles avec becs doseurs.

Cette année, vu la tendance, L. Margot propose une réflexion autour de l'alimentation végétarienne, elle souhaite créer un groupe d'échanges : qu'attend-on d'une cuisine végétarienne à l'UNIL ?

L'idée est d'émettre des suggestions et d'améliorer l'offre, telle une assiette en plus du menu. Dans certaines universités des étudiant-e-s ont demandé d'avoir un menu végétalien. Selon C. Cananiello, quelques personnes sont végétaliennes, mais la majorité des demandes sont végétariennes.

L. Margot enverra un doodle et les personnes concernées ou intéressées pourront s'inscrire.

P. Goloubinoff évoque les musulmans à l'UNIL qui souhaiteraient s'assurer qu'il n'y ait pas de graisse ou bouillon de porc dans les composants des sauces. Selon les fiches techniques que L. Margot a pu voir, pour la plupart, les mets sont faits à partir d'aliments bruts cuisinés sur place, ce qui limite les préparations avec des graisses combinées, dont des graisses animales.

La personne qui sert une assiette est sensée savoir répondre à ce genre de questionnement. Il est toutefois relevé que l'information devrait être plus accessible, y compris aux buffets de salades.

5. Site internet de la restauration à l'UNIL : point de la situation

Une question est posée sur l'absence des menus de la cafétéria de Géopolis sur le site de l'UNIL. Vu que les problèmes informatiques n'ont pu être réglés entre les informaticiens de l'UNIL et de SV Group, informe J. Raemy, les menus seront saisis dans l'application mise à disposition par l'UNIL.

Les courriels adressés à restos@unil arrivent chez M. Cloux et suivant la question, le courriel est redirigé vers le restaurateur ou la personne concernée.

6. Point micro-ondes par la FAE

Le projet a démarré suite à une demande par la FAE à la Direction d'augmenter le nombre de micro-ondes sur le Campus, explique P.-A. Blanc, responsable des « Point micro-ondes ». Ainsi, l'accord est que l'entretien + le petit matériel est assuré par la FAE et l'achat des micro-ondes + la rémunération de « surveillant-e-s » sont financés par la Direction.

A la rentrée 2012, 2 micro-ondes professionnels ont été installés à Amphimax, 4 à Anthropole et 4 à Internef. Avec ces fours performants, les plats sont réchauffés en approx. 50 secondes, ce qui diminue considérablement les files d'attente, les anciens micro-ondes demandaient 3 à 5 min de temps de chauffe.

Un service d'information formé actuellement uniquement d'étudiantes, relève P.-A. Blanc, est en place de 11h30 à 14h30. Le rôle de ces « surveillantes » est d'expliquer aux utilisateurs quelques règles de base quant au fonctionnement et nettoyage de l'appareil.

Quand les micro-ondes sont laissés sans surveillance, ils deviennent vite immondes. Néanmoins seule reste une minorité de personnes qui ne joue pas le jeu du nettoyage après usage. A ce propos, les appareils sont posés sur un chariot dans lequel se trouvent le nécessaire de nettoyage, ainsi que les couvercles micro-ondes.

Il serait intéressant de connaître le nombre d'utilisateurs, P.-A. Blanc verra avec son « staff » pour faire une statistique. Actuellement, il estime à 200 personnes par endroit, par jour.

Dès la rentrée, une signalétique avec « 4 règles d'or » va être posée et les « surveillantes » seront identifiables par un badge « staff »

Le bilan de ce premier semestre est positif estime P.-A. Blanc et ce service va continuer à s'améliorer. Entre autres, l'installation d'un « point micro-ondes » est prévu à la Mezzanine de l'Unithèque, c'est actuellement en discussion entre le restaurateur et la Direction.

Les 3 micro-ondes de la Mezzanine sont vraiment sales, déplore C. Cananiello et rappelle que ce sont les utilisateurs qui sont censés nettoyer et non le personnel de N. Cananiello.

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

J. Raemy informe que SV Group s'est associé avec le WWF pour créer un programme qui s'appelle « one, two, we » qui sera mis en place à l'UNIL en 2013 à partir de mars. Ce programme vise à réduire le bilan CO2 engendré par la restauration. Concrètement pour les clients cela représentera une offre végétarienne augmentée ainsi que des produits éthiques et locaux.

Pour répondre à une demande sur les produits de saison, J. Raemy explique qu'avec la grande distribution, il est difficile de savoir de quelle saison est un légume. Le programme « one, two, we » fonctionnera avec des produits de saison et locaux, néanmoins, précise J. Raemy, accepter de ne pas manger des fraises toute l'année est un effort à faire autant par le restaurateur que par le client.

Un tableau des légumes de saison figure sur le site restos, ainsi que la liste des labels dans la rubrique lien, selon M. Cloux.

Le Bar à Café du Géopolis est ouvert depuis le début de l'année informe J. Raemy.

Dans les objectifs de la Direction, B. Frund explique qu'il est prévu de soutenir ce qui est fait en matière écologique par les restaurateurs et le mettre en valeur. Un projet avec l'École Hôtelière permettra de définir un label pour une cuisine durable. Ce label tiendra compte entre autres de la provenance des produits.

L'idée est de créer un label et ensuite laisser libre les restaurateurs de l'utiliser et ainsi sensibiliser la communauté quant à sa manière de consommer.

B. Frund rappelle que certains prix sont contrôlés (assiette, menu, café) pour garantir une nourriture bon marché aux étudiants. Il faut être conscient qu'il n'est pas aisé pour les restaurateurs de respecter cette contrainte tout en garantissant un approvisionnement local ou bio, par exemple.

Concernant le problème de bruit à la cafétéria de Géopolis, B. Frund répond que des mesures sont en cours pour améliorer la situation.

8. Divers

Nil

La prochaine séance est fixée

mercredi 1^{er} mai 2013 de 8h30 à 10h30 à la salle Herbette.

La séance est levée à 10h20.

11.02.2013/mc