



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

Séance no 37
Procès-verbal

du mercredi 1^{er} juin 2016, de 15h30 à 17h00, Unicentre, salle Herbette
Muriel Cloux

Présent·e·s :

Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires (RU)
Cédric Courdier	Restaurants Universitaires (RU)
Frédéric Cousot	Restaurants Universitaires (RU)
Francisco Da Cruz Sousa Martins	FAE (Fédération des associations d'étudiant·e·s)
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique) HEC
Benoît Frund	Direction
Monica Garcia	Service des RH (Ressources humaines)
Jacques-Antoine Gauthier	CoPers (Commission du Personnel)
Gilberte Isler	Responsable SASME (Service des affaires sociales et de la mobilité étudiante)
Laurence Margot	Ligues de la santé
Loïc Pillard	FAE (Fédération des associations d'étudiant·e·s)
Julien Raemy	SV Group (Restaurant Géopolis)
Cédric Rychen	Nouveau responsable du SASME
Frédéric Seiler	PAT (Personnel administratif et technique) Lettres
Boris Wernli	FORS (Fondation suisse pour la recherche en sciences sociales)
Nicolas Zaslowski	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant·e·s de l'UNIL) CI

Excusé·e·s :

Arnaud Chicha	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Yan Estermann	Service Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)
Mailys Korber	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant·e·s de l'UNIL) SSP
Daniel Rod	CoPers (Commission du Personnel)
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé (service UniSEP)

Absent·e·s :

Représentant·e CAP	CAP (Cafétéria autogérée provisoire)
Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Représentant·e Zelig	ZELIG

Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
1. Adoption du procès-verbal de la séance du 3 février 2016
2. Rapport de Boris Wernli suite à l'enquête de satisfaction sur la restauration à l'UNIL
3. Communications de la Direction
4. Suivi du rapport des Ligues de la santé par Laurence Margot
5. Divers

0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement.



1. Adoption du procès-verbal de la séance du 3 février 2016

Le PV est adopté.

2. Rapport de Boris Wernli suite à l'enquête de satisfaction sur la restauration à l'UNIL

Dans le but d'établir un monitoring de la situation et de faire une évaluation comparative, B. Wernli explique l'importance de garder le même design d'enquête. Le questionnaire porte sur les habitudes de restauration des membres de la communauté UNIL sur le campus de Dorigny.

5'157 questionnaires ont été valablement complétés, ce qui représente un taux de réponse de 32%.

Pour un sujet qui se prête facilement à la critique les résultats de l'enquête sont bons. Globalement l'offre des restaurateurs est appréciée, commente B. Wernli.

Il explique comment l'enquête a été réalisée et passe brièvement en revue la trentaine de questions. Dès demain, 02.06.2016, le résumé de l'enquête et le rapport final seront sur le site www.unil.ch/restos.

B. Wernli explique les quelques changements apportés par rapport à l'enquête de 2013. Dans les nouveautés, huit champs de commentaires libres : les trois points forts et les trois points faibles de la cafétéria que le répondant fréquente le plus régulièrement, un champ de commentaires libres pour proposer des améliorations et un pour les remarques générales.

Tous les commentaires ont été codés et le résultat figure dans le rapport.

Une des nouvelles questions portait sur les critères prioritaires pour le choix d'un repas. Le trio de tête est : le goût, et, ex aequo l'équilibre alimentaire et le prix.

A la question quant à une éventuelle utilisation des cafétérias le soir, une majorité d'étudiant-e-s se dit intéressée en période de cours, de révisions et d'examens. Néanmoins, la question demeure pour les restaurateurs : est-ce pour venir consommer un repas acheté à la cafétéria ou pique-niquer et étudier ? La formulation de la question ne faisait pas la distinction.

C. Cananiello informe que les horaires d'ouverture de la Brasserie sont actuellement prolongés jusqu'à 20h00 avec la possibilité d'avoir un repas chaud jusqu'à 19h30.

F. Da Cruz Sousa Martins suggère qu'en période de révisions et d'examens, une « opération séduction » soit mise en place en proposant aux étudiant-e-s de, par exemple, remplir leur gourde à un prix raisonnable ou en proposant une boisson, comme cela se fait avec le vin chaud en décembre. Les étudiant-e-s apprécient et sont sensibles à ce genre d'action.

B. Wernli poursuit avec les résultats comparatifs des enquêtes de 2013 et 2016. Les résultats sont assez stables avec une nette amélioration constatée sur les aspects qui étaient les moins satisfaisants en 2013, ce qui démontre un effort fait par les restaurateurs (par exemple : caisses supplémentaires à l'Unithèque, information des ingrédients des salades, offre de snacks sans gluten, bio,...).

Toutes les informations de la présentation de B. Wernli figurent dans le rapport final de l'enquête de satisfaction.

La présentation terminée, différentes questions sont posées par les membres de la CRUNIL à B. Wernli. Le choix de garder une échelle en 11 points (satisfaction de 0 à 10), permet une comparaison avec plus de variation dans les réponses et évite les effets de catégorisation « plutôt satisfait » et « très satisfait » commente B. Wernli.

Qu'est-ce qui est « trop cher » ? Dans l'enquête, la question des prix est traitée de manière globale. De ce fait, il n'est pas possible de distinguer entre les réponses concernant les prix des repas (CHF 7.10 pour le prix le plus bas et non subventionné) ou/et les prix des boissons, produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et autres snacks (dont les nouveautés bio, sans gluten, vegan,...)

Lors de la prochaine enquête, il serait intéressant de différencier les catégories.

Il est rappelé que si les prix des boissons sont considérés comme excessifs, des fontaines à eau sont à disposition dans chaque cafétéria.

Quelques membres, dont les représentants de la FAE, conseillent vivement aux restaurateurs de travailler sur la communication « quel choix et pourquoi » que ce soit concernant les prix, la provenance des produits, le contenu de l'assiette,... Une compréhension du « pourquoi c'est ainsi » amènerait certainement à plus de tolérance et une meilleure acceptation de la part du consommateur. Il est également important que le contenu de l'assiette soit en cohérence avec ce qui est enseigné dans une université.

Serait-il possible d'avoir un résultat comparatif avec d'autres universités et EPF ?

L'EPFL a fait une enquête. Cependant, la comparaison est délicate. Selon B. Frund, les répondants ont été interrogés à la sortie des cafétérias avec possibilité d'avoir des cadeaux s'ils répondaient aux questions, la fiabilité des résultats est discutable. L'offre de restauration dans les universités situées en centre ville est différente. De plus certaines institutions sont encore subventionnées.

Pour une réelle comparaison, B. Wernli confirme qu'il faudrait que l'outil soit identique, et l'enquête réalisée dans les mêmes conditions. Dès que le questionnaire est modifié et le format différent, il n'est plus possible de comparer. Il est difficile de proposer ce questionnaire à une autre université. Si d'autres institutions veulent s'inspirer de cette enquête, il est bien sûr possible d'entrer en matière.

3. Communications de la Direction

Infrastructure – horaires continus

La pause des cours établie par la majorité des Facultés est de 12h et 13h15, les étudiant·e·s se retrouvent dans les cafétérias en même temps. Afin de désengorger les infrastructures, un groupe de travail du secteur « enseignement » étudie la réorganisation et mise en place d'une nouvelle grille horaire avec des journées continues. Des vérifications quant à la faisabilité de la mise en place d'un horaire continu dans chaque Faculté seront faites lors de la prochaine année académique.

Si le nouvel horaire convient, il devrait être validé et mis en vigueur à la rentrée 2017-2018.

Les restaurateurs adapteront leurs horaires.

Journées « sans viande » ou « découvertes »

Les résultats de l'enquête de satisfaction démontrent clairement que la clientèle demande d'avoir un plus grand choix d'assiettes sans viande. B. Frund souhaite que les restaurateurs entendent cette requête et offrent au quotidien une diversité qui tienne compte des spécificités alimentaires.

Il ne sera plus nécessaire de mettre en place des journées particulières si l'offre est étoffée.

La CRUNIL

B. Frund remercie les membres d'avoir participé activement à la CRUNIL. Il adresse un remerciement plus particulier à G. Isler, présidente depuis de nombreuses années.

Un bref rappel historique : le CSRUL (Comité de Surveillance des Restaurants Universitaires) avec des représentants de l'EPFL se transforme en CRUL (Commission de la Restauration de l'Université de Lausanne) qui devient la CRUNIL.

La nouvelle Direction est en train d'établir de nouvelles commissions consultatives. Une Commission « restauration » va certainement continuer d'exister, néanmoins sous une forme légèrement différente, informe B. Frund.

4. Suivi du rapport des Ligues de la santé par Laurence Margot

Groupe de travail végétarien

Suite à l'analyse des menus, rapport 2015, L. Margot a suggéré de travailler de manière commune à l'élaboration de menus végétariens. Après la première rencontre avec 2 des 3 restaurateurs (SV Group et les Restaurants Universitaires), il en est ressorti le souhait de travailler de manière individuelle.

Il a été convenu que les restaurateurs soumettent des menus végétariens à L. Margot qui suggère d'éventuelles améliorations. L'idée est d'arriver à une trentaine de menus élaborés, évalués et testés d'ici la fin de l'année.

SV Group a transmis 32 menus, les Restaurants Universitaires devraient envoyer les recettes dans un futur proche.



5. Divers

G. Isler remercie chaleureusement tous les membres de la CRUNIL pour ces séances de commissions qui ont toujours été très intéressantes et vivantes.

Un magnifique apéro tout en couleur, diversité et originalité est généreusement offert par les Restaurants Universitaires et SV Group.

La séance est levée à 17h00.

21.06.16/mc