

## Charte des restaurateurs de l'UNIL pour l'offre de plats végétariens

### Préambule

Une partie des clients des cafétérias et restaurants du campus de Dorigny souhaitent pouvoir consommer des plats sans viande ni poisson. Il convient de leur mettre à disposition l'information nécessaire au choix des plats, sans imposer une alimentation végétarienne à l'ensemble de la clientèle.

### Vision

Les restaurateurs souhaitent répondre à la demande des clients de pouvoir manger des plats sans viande ni poisson, ni utilisation de la chair ou des os des animaux (bouillon de bœuf, gélatine, lard, etc.). Les œufs, les produits laitiers ne sont par contre pas exclus des préparations. Dans cette charte, on entend par plats végétariens ceux correspondant à une alimentation ovo-lacto-végétarienne.

### Engagement

- Les restaurateurs s'engagent à préparer des menus et des plats sans viande, sans poisson ni aucun de leurs dérivés.
- Les restaurateurs mettent en valeur ces mets dans leur(s) cafétéria(s) et restaurant(s) par le biais d'un logo spécifique mis à disposition par l'UNIL.  
Ce logo figure sur les mets végétariens proposés :
  - sur les tableaux, écrans, etc... des assiettes ou/et menus végétariens
  - aux buffets de salades (salades composées)
  - comme produits préemballés (étiquettes des sandwiches, plats à l'emporter, barquette)
  - sur les listes des prestations traiteurs
  - sur le site internet de l'offre de restauration de l'UNIL
- Les restaurateurs ou leurs employé(e)s sont informés afin de répondre aux questions des clients quant aux recettes des mets servis et à l'utilisation ou non de viande, de poisson ainsi que leurs dérivés sur la base de recettes documentées.
- Les restaurateurs veillent à offrir une offre diversifiée de plats végétariens, régulièrement renouvelée. Des menus proposant l'association de légumineuses (lentilles, soja, haricots, pois, fèves) et de céréales sont proposés au moins une fois par semaine. Les salades des buffets sont aussi variées et une partie d'entre elles ne comportent pas de viande ou de poisson.
- Le prix de l'assiette ou du menu végétarien pour les étudiants doit correspondre aux prix des menus ou assiettes standards.

### Organisation

L'offre végétarienne fait l'objet d'un point de situation au moins une fois par année à la Commission de la restauration de l'UNIL (CRUNIL).

Cette charte figure sur le site [www.unil.ch/restos](http://www.unil.ch/restos) de l'UNIL et est présentée régulièrement dans les médias de l'UNIL.

Lausanne, le 22 décembre 2014

Restaurants Universitaires

