

Une enquête révèle que la communauté UNIL est toujours plus satisfaite de l'alimentation proposée sur le campus. Le vice-recteur Benoît Frund l'évoque et parle également d'avenir avec les contrats de restaurateurs qui arrivent à terme, la modification des habitudes alimentaires et la gestion de nouveaux restaurants, notamment celui du Vortex.

« Les choses bougent »

Francine Zambano

En novembre 2018, une enquête de satisfaction a été menée par FORS, le centre de compétences suisse en sciences sociales. Il s'agit de la troisième étude de ce type, ce qui permet d'établir un monitoring de la situation. Le questionnaire reprend une grande partie des indicateurs utilisés en 2013 et 2016 afin d'assurer la meilleure comparabilité possible. Les résultats indiquent que les utilisateurs sont en majorité satisfaits de l'offre proposée à l'UNIL. « Nous nous préoccupons beaucoup des questions d'alimentation, explique Benoît Frund. L'enquête le démontre : 70% des personnes interrogées affirment qu'elles mangent mieux à l'UNIL que dans les gymnases ou dans d'autres universités. » Interview du vice-recteur Durabilité et campus.

Que retenez-vous de cette enquête de satisfaction ?

Benoît Frund : On constate que le taux général de satisfaction augmente avec les années. Et ce n'est pas parce que les gens sont devenus plus sympas. Les restaurateurs tiennent compte des remarques des enquêtes précédentes. Il y a vraiment des discussions à la suite des résultats. C'est important pour eux. Ce travail est fait sans concession, de manière sérieuse et indépendante. Il y a des choses qu'ils ne peuvent pas changer, comme augmenter le nombre de chaises ou de tables, faute d'espace.

Vous ne proposez pas de hit-parade des restaurants ?

Nous nous sommes posé la question. Nous disposons de ces chiffres. Mais est-ce que ça a un sens de faire un travail à la façon de Trip Advisor des lieux de restauration de l'UNIL ? Est-ce utile pour la communauté de savoir où les gens préfèrent aller manger ? Nous ne souhaitons pas exacerber la concurrence, ça n'aurait aucun sens. Nous fournissons aux restaurateurs la note de chaque lieu dont ils ont la

responsabilité avec la distance à la moyenne. Ils voient bien les résultats. L'important, c'est que tout le monde améliore ses notes, et c'est le cas.

Quels sont les autres outils dont vous disposez pour mesurer la qualité de la restauration ?

Une diététicienne vérifie régulièrement que les menus soient bien équilibrés. Elle donne des rapports aux restaurateurs. Des contrôles d'hygiène sont très régulièrement effectués par les services de l'État, nous n'avons jamais eu le moindre problème. Nous faisons aussi appel à Beelong, l'indicateur écologique de la nourriture : les achats sont contrôlés une fois par année. On constate que SV Group et Nino ont la même note, mais pas forcément pour les mêmes raisons. Certains font très attention aux aliments transformés, d'autres sont plus sensibles à la provenance ou à la labellisation. Ils ne sont pas forts sur les mêmes critères mais ils ont la même note, C moins, une note certes largement perfectible. Ils le savent et ils essaient d'améliorer leurs résultats. Sur le plan écologique, les deux principaux acteurs du campus se valent. C'est Beelong qui le dit, ce n'est pas moi.

Comment les aider à améliorer leur note ?

La Commission de l'alimentation est en train de travailler sur un document qui sera un cadre de référence de l'offre alimentaire où petit à petit on définit d'une manière plus précise ce qu'on attend des restaurants en termes d'équilibre alimentaire, d'écologie, de gestion des déchets, etc. Plein de choses ont déjà été faites. Nous affinerons encore.

Les contrats des deux restaurateurs principaux arrivent bientôt à échéance.

Oui. Le contrat qui nous lie à Nino Cananiello se termine le 31 décembre 2021 et celui de SV Group le 30 août 2022.

Allez-vous d'office reconduire leurs contrats ?

Pas automatiquement, non. Les choses vont bouger et on veut se préparer à cela. Jusqu'à fin 2015, c'était l'État de Vaud qui était responsable de désigner les deux restaurateurs principaux. La signature des contrats est maintenant confiée à la Direction de l'UNIL, tout comme le soin de gérer les questions d'exploitation au quotidien. Nous allons faire un appel à candidatures. On remet les compteurs à zéro. Peut-être que les conditions seront un peu différentes, il y a beaucoup de choses à discuter avec la communauté. Avec la Commission de l'alimentation, nous sommes en

« Il est possible que nous ayons à terme un ou deux acteurs de plus sur le campus. »

train de repenser le système et de rediscuter des conditions que nous allons mettre dans le cahier des charges des restaurateurs. Nous souhaitons désigner les successeurs environ un an avant la fin des contrats. Nous allons établir des contrats de cinq ans renouvelables une fois.

Quand allez-vous lancer les appels à candidatures ?

Courant 2020. C'est inutile de nous écrire maintenant, nous ne répondrons pas. Les gens qui sont actuellement en place auront évidemment le loisir de faire leurs offres, nous les étudierons avec bienveillance, car ils font très bien leur travail. L'objectif n'est pas de se séparer de qui que ce soit, ni de garder à tout prix qui que ce soit, d'ailleurs.

Quels types de société allez-vous viser ?

L'idée est de continuer d'avoir une mixité d'acteurs de la restauration : de grandes sociétés qui donnent de bonnes garanties de qualité et de stabilité et des PME qui sont très souples et qui peuvent s'adapter à notre situation particulière. Nous souhaitons conserver ces différents modèles et leur permettre de coexister. Il est possible que nous ayons un ou deux acteurs de plus sur le campus à terme,



Benoît Frund souhaite continuer d'avoir une mixité d'acteurs de la restauration. F. Imhof © UNIL

car nous ne cherchons en tout cas pas à réduire le nombre d'intervenants ni la diversité de l'offre, bien au contraire. Il faut cependant trouver un équilibre pour que chacun puisse vivre, car je rappelle que les repas ne sont pas subventionnés.

Par qui va être géré le nouveau restaurant du Vortex ?

Par un restaurateur choisi par l'UNIL, dès l'automne 2020. Nous allons mettre le bail au concours dans les semaines qui viennent. Notre objectif est de choisir un intervenant à l'automne. Il s'agit d'un restaurant de 150 places. Ce sera un lieu un peu spécial qui devra nourrir à la fois les gens de la communauté qui en auront envie, mais qui offrira également un service le matin et le soir aux habitants du bâtiment. Le restaurateur devra être capable de proposer en même temps du service à table et du *take away*. Nous sommes en train d'inventer ce modèle un peu spécial qui correspond bien à la vision « campus 24 sur 24 ». Il y aura aussi un café en toiture, avec une petite offre de restauration et des boissons. Ce sera un endroit magnifique avec vue sur le campus. Le café et le restaurant seront gérés par la même entité. Vers 2024, il y aura également un nouveau restaurant dans le

nouveau bâtiment des sciences de la vie, où on a aussi prévu une cuisine de production.

Produits locaux, nourriture bio : les consommateurs sont de plus en plus exigeants. Comment répondre à leurs attentes tout en continuant à proposer des prix très bas ?

C'est un des enseignements de l'enquête de satisfaction. Dans leur majorité, les gens disent qu'ils sont prêts à payer davantage pour manger du local ou du bio. On en fait déjà beaucoup en matière de produits locaux. Le bio, c'est plus compliqué car il faut trouver les quantités pour nourrir autant de monde. Là aussi, nous sommes en discussion notamment avec le service d'agriculture du canton pour trouver des solutions. Peut-être devons-nous revoir notre modèle de prix. Nous avons un peu de marge car aujourd'hui c'est très bon marché. Comme nous disposons de gros volumes, si nous augmentons légèrement les prix, cela donnera une importante marge de manœuvre aux restaurateurs.

➤ **Les résultats de l'enquête de satisfaction :**
unil.ch/restos/enquete_restos

DES SALADES DEVANT LA BANANE

L'UNIL et l'EPFL vont travailler ensemble pour développer l'idée d'un campus comestible. « Dans ce but, nous souhaiterions exploiter les 3,3 hectares de terrain devant la Banane et le 1,8 hectare au sud de l'Amphipôle », explique Benoît Frund. L'EPFL possède de son côté 2,3 hectares devant la ferme de Bassenge. « L'idée est d'appeler tous les groupes qui le souhaitent à nous présenter des projets innovants, en lien avec la recherche, et que la communauté universitaire puisse y participer. Nous avons déjà la permaculture de la PEL' et le jardin bio d'Unipoly mais ce sont de toutes petites structures. Nous souhaitons voir plus grand et travailler avec des professionnels. Une personne gèrera le tout, ou alors nous pourrions fractionner les terrains. Nous verrons. » Dès l'été 2020, donc, les usagers du campus auront peut-être l'agréable surprise de voir des salades, du blé ou de l'orge pousser devant la Banane.