

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

---

Séance no 24                      du 24 janvier 2012 de 15h00 à 17h00  
Salle Herbette, Unicentre  
Procès-verbal                      Mme Janine Dominguez

---

**Présents :**

M. Jean-Claude Albertin	BCU
M. Nicolas Brisset	ACIDUL
Mme Consuelo Cananiello	Restaurants universitaires
M. Nino Cananiello	Restaurants universitaires
M. Robert Favre	BCU
M. Rémy Freymond	FGSE
M. Benoît Frund	Direction
M. Roberto Fucile	FAE
M. Adrien Funk	ZELIG
Mme Mélanie Glayre	FAE
M. Pierre Goloubinoff	COPERS
Mme Camille Goy	FAE
M. José Hernandez	Unibat
Mme Gilberte Isler	Responsable Affaires socio-culturelles
Mme Laurence Margot	Ligues de la santé
M. Benjamin Rudaz	FGSE
M. François Spaltenstein	Lettres (a remplacé M. Olivier Bianchi)

**Excusés :**

M. Olivier Bianchi	Lettres
M. Emmanuel Fernandes	PAT

---

**Ordre du jour :**

1. Présentation des membres de la Commission
  2. Communications de la direction
  3. Analyse de plats à l'emporter par Mme Laurence Margot des Ligues de la Santé
  4. Campus Card : état de la situation
  5. Situation actuelle des restaurants et cafétérias de l'UNIL
  6. Divers
- 

**1. Présentation des membres de la Commission**

Mme Isler remercie tous les nouveaux membres de la commission et lance un tour de table afin que chacun puisse se présenter. A la fin, elle précise qu'un deuxième représentant du PAT doit encore être désigné. Par conséquent, si un membre connaît une personne intéressée, merci de contacter Mme Isler.

Il n'y a pas d'adoption de procès-verbal vu que la commission est nouvellement constituée. La question d'un représentant de l'EPFL est posée à M. Frund, qui répond que ça se fera



Service des affaires  
socio-culturelles

peut-être sous forme d'invité mais pas dans l'immédiat. Par contre, il n'y aura pas de représentant de l'Etat de Vaud (DGES).

---

**2. Communications de la direction**

M. Frund informe qu'il aimerait faire connaître la CRUNIL ainsi que sa mission au public. De ce fait, il a demandé à Mme Cloux (future secrétaire de la commission) de mettre sur pied un site internet. Il souhaitait en faire une présentation lors de cette séance mais Mme Cloux étant absente cela n'a pas pu se faire. Néanmoins, il propose qu'au niveau du contenu on y trouve : le pv, le règlement du fonctionnement de la commission, les membres, les évaluations des Ligues de la santé, un lien sur les restaurants de l'UNIL ainsi que d'autres chose à venir. La commission sera consultée à ce propos.

Dès lors, le règlement sera envoyé avec le PV à tous les membres afin que chacun puisse le lire et se mette d'accord sur la mission de la commission.

Dans un premier temps, une version du site sera disponible en interne. Il sera mis en ligne dès qu'il aura l'aval de la commission.

M. Hernandez demande quel est le but de la CRUNIL. Mme Isler et M. Frund répondent que cette commission permet de faire le point sur la restauration à l'UNIL, de pouvoir discuter avec le restaurateur, de mettre en place des campagnes et de prendre en compte les besoins et les remarques des étudiants et des collaborateurs qui fréquentent les divers restaurants. La commission est consultative. Elle mandate les Ligues de la santé, représentées par Mme Margot, pour disposer d'une expertise externe et neutre.

Dès que possible, mais au plus tard à l'automne, un nouveau membre viendra rejoindre la CRUNIL. Il s'agit de la société alémanique SV Group qui sera le futur restaurateur de Géopolis. Une première rencontre avec eux aura lieu et M. Frund en parlera lors de la prochaine séance.

Mme Isler demande pourquoi ce groupe a été choisi plutôt qu'un autre. M. Frund répond qu'il n'a pas participé à la désignation du lauréat, car il s'agit d'une compétence de l'Etat, mais il précise qu'il y avait 3 offres acceptables et que c'est celle-ci qui a été choisie. Il n'en sait pas plus.

M. Albertin demande si cette commission a vraiment lieu d'être si tout passe par la DGES. M. Frund lui répond que oui car la DGES s'occupe uniquement des contrats alors que la direction de l'UNIL s'occupe du reste, par exemple le contact direct avec les restaurateurs. La direction peut toujours faire des propositions à la DGES.

Le dernier point concerne le problème récurrent des micro-ondes. Des micro-ondes ont été placés sur la mezzanine de l'Unithèque et les difficultés ont très rapidement débutées. La propreté, l'attitude des consommateurs, des personnes qui sont malhonnêtes vis à vis du personnel de la cafétéria et d'autres qui viennent se servir librement de couverts et de pain. Une séance avec la FAE est prévue pour essayer d'améliorer la situation. Des règles supplémentaires seront à prévoir qui concerneront autant les collaborateurs de l'UNIL que les étudiants. M. Frund soulève également le problème des couverts en métal jetés dans les poubelles.

La FAE demande qui est responsable du nettoyage des micro-ondes. M. Frund répond que pour l'instant c'est le restaurateur qui le fait à bien plaisir mais que cela ne peut pas durer.

M. Albertin propose de séparer les micro-ondes publics de la surface commerciale. Il ajoute qu'il y a une grande part de malentendu et qu'il serait bon de mettre des règles claires.

Direction

Service des Affaires socio-culturelles

|||||

## Service des affaires socio-culturelles

L'Université n'a pas de locaux pour pouvoir faire cette séparation. Pour l'instant la cohabitation est inévitable mais avec Géopolis, la situation devrait s'améliorer. La direction est prête à financer des personnes pour l'entretien sur place. Cela sera discuté lors de la séance entre la FAE et la direction. M. Frund ajoute qu'une campagne de sensibilisation n'est pas prévue pour l'instant mais qu'elle pourrait tout à fait être relancée.

---

### 3. Analyse de plats à l'emporter par Mme Laurence Margot des Ligues de la Santé

Mme Margot nous commente son rapport. Elle a choisi 4 plats à l'emporter vendus dans les cafétérias de l'UNIL et elle les a comparés avec ceux vendus dans 10 points situés à Lausanne et environs. Elle a tenu compte du pourcentage des différents ingrédients, de la présentation, ainsi que du prix. (voir pdf ci-joint).

Lors d'une précédente analyse, la commission avait fait la remarque que l'EPFL ne figurait pas dans les points de ventes choisis. Mme Margot précise qu'elle en a tenu compte dans cette étude.

En conclusion, les plats à l'emporter vendus à l'UNIL ont un bon rapport qualité/prix. M Goloubinoff pose la question de l'équilibre diététique du plat. Mme Margot répond que cela n'a pas été pris en compte dans ce comparatif, mais que cela pourrait être fait lors d'une prochaine analyse.

M. Cananiello informe qu'ils viennent de lancer à l'Anthropole et à l'Internef, un « plat Santé » à l'emporter.

M. Funk demande si ce rapport ainsi que les précédents pourraient être mis sur le nouveau site internet. M Frund répond que les rapports parus depuis 2010 paraîtront sur le site. Afin de conserver l'anonymat des autres commerçants, il faudra remplacer leurs noms par « commerçant 1, commerçant 2 ». Mme Margot s'en occupera.

Voici les propositions faites pour cette année :

- Mme Margot propose de refaire un focus sur les menus
- M. Goloubinoff propose de mesurer la teneur en calories des plats
- M. Funk propose d'évaluer les éléments de substitution aux menus proposés lorsque ceux-ci sont épuisés. A ce propos, M. Cananiello précise que depuis la rentrée 2011, il est très difficile de prévoir le nombre de chaque menu.

Mme Isler suggère de faire paraître un article dans l'Uniscope qui parlerait des restaurants à l'UNIL et de leurs qualités. Elle demande aux membres d'y penser.

---

### 4. CampusCard : état de la situation

Une idée de campagne avec UNICOM avait été lancée lors des séances précédentes mais cela ne s'est pas fait. UNICOM n'a jamais été convaincu par un tel projet, estimant que la situation n'était pas suffisamment claire. La direction ne souhaite pas imposer l'obligation d'utilisation de la carte pour bénéficier des rabais. Le projet de 2 caisses pour le paiement cash uniquement ne s'est pas concrétisé non plus.

Par contre la possibilité de charger la carte par ebanking est disponible depuis peu.

## Service des affaires socio-culturelles

Suite à plusieurs remarques des membres, M. Frund répond que si la pub pour le chargement en ligne de la CampusCard n'a pas encore été faite, c'est parce que le processus n'était pas encore fiable. Il aimerait que cette campagne soit faite dans le cadre de la rentrée de février 2012, il va donc en discuter avec UNICOM.

Il propose en collaboration avec UNICOM de monter une action pour mettre en avant le fait « d'utiliser le portemonnaie électronique, facilite la vie de tout le monde ». Une rencontre entre M. Frund et UNICOM sera prévue à cet effet.

---

### 5. Situation actuelle des restaurants et cafétérias de l'UNIL

- Amphimax : 4 caisses actuellement, mais le système n'est pas clair et ne fonctionne pas encore à satisfaction. A revoir pour drainer les gens différemment.
- Salades : fraîcheur mise en cause. Mme Cananiello précise que le buffet est le même partout mais plus ou moins grand selon les lieux et les produits sont frais du jour.
- Apéritif : demande d'offres avec des prix différents (internes ou externes). Le service traiteur est réalisé par le Restaurant de Dorigny. Prix internes plus chers ?? A voir si informations sur internet sont à jour. M. Rudaz va régler cela avec M. Cananiello.
- FAE : projet d'enquête gustative (questionnaire en ligne) sur les restaurants universitaires, car ont reçu des remarques de la part d'étudiants. Suggestion leur est faite de collaborer avec Mme L. Margot des Ligues de la Santé, afin que le questionnaire soit le plus au point possible.
- « Comment allez-vous ? » enquête annuelle auprès des nouveaux étudiants : la FAE projette d'y intégrer des questions sur la restauration et doivent en parler avec le SOC.
- M. Cananiello informe qu'il y aura bientôt des écrans pour afficher les menus à l'Unithèque.
- BCU : il est important que les informations sur internet soient justes pour faire taire les rumeurs. Il est donc judicieux de prévoir un site internet

---

### 6. Divers

- Testeur « Fourchette verte : suite à la demande de l'administrateur du label, Camille Goy de la FAE est d'accord de faire le testeur pour le menu « Fourchette verte »
- M. Rudaz propose, avec la commission de la durabilité, de prévoir un groupe commun pour réfléchir à des thèmes de durabilité, provenance des aliments, etc. L'EHL dispose d'outils (BEST) pour identifier des plats en fonction de leur durabilité ; fonctionne dans leurs cafétérias. Pourraient être utilisés à l'UNIL. A voir pour prochaine séance.
- Prochaine séance : proposer un Doodle aux membres pour 8-22-29 mai 2012

La séance est levée à 17h.

31.01.2012/jd