



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

---

Séance no 25                      **du 8 mai 2012** de 15h15 à 17h15  
Salle Herbette, Unicentre  
Procès-verbal                      Muriel Cloux

---

**Présent-e-s :**

M. Jean-Claude Albertin	BCU
M. Olivier Bianchi	Lettres
Mme Consuelo Cananiello	Restaurants universitaires
M. Robert Favre	BCU
M. Rémy Freymond	FGSE
M. Benoît Frund	Direction
Mme Mélanie Glayre	FAE
M. Pierre Goloubinoff	COPERS
Mme Camille Goy	FAE
Mme Gilberte Isler	Responsable Affaires socio-culturelles
Mme Laurence Margot	Ligues de la santé

**Excusé-e-s :**

M. Nino Cananiello	Restaurants universitaires
M. Emmanuel Fernandes	PAT
M. José Hernandez	Unibat

**Absent-e-s :**

M. Nicolas Brisset	ACIDUL
M. Roberto Fucile	FAE
M. Adrien Funk	ZELIG
M. Benjamin Rudaz	FGSE

---

**Ordre du jour :**

1. Adoption du procès-verbal de la séance du 24 janvier 2012
  2. Communications de la Direction
  3. Site internet de la restauration à l'UNIL ([www.unil.ch/jrestos](http://www.unil.ch/jrestos))
  4. Situation actuelle dans les restaurants et cafétérias de l'UNIL
  5. Divers
- 

**1. Adoption du procès-verbal de la séance du 24 janvier 2012**

Le PV est adopté

---

**2. Communications de la Direction**

**Campagne « respect » en cours d'élaboration**

Pour faire suite à une demande de Nino Cananiello concernant la perte des couverts des différentes cafétérias (2010 : 28'950 services et 2011 : 32'460), Benoît Frund informe que la Direction a proposé au restaurateur de participer à l'achat du futur stock de services à hauteur de CHF 20'000.-.

L'hypothèse de base est le vol, cependant une partie des services finit également dans les poubelles, Consuelo Cananiello a eu cette affirmation par un collaborateur de la Ville de Lausanne ; cependant une fois dans les poubelles les couverts ne sont plus récupérables.

CRUNIL



Afin de prendre conscience de ce phénomène, l'idée de trier de temps à autres certaines poubelles de l'Unithèque est suggérée.

Benoît Frund informe qu'une campagne « respect » avec un message clair et simple va être proposée à la Direction. L'idée de cette campagne est de raconter des histoires avec des personnages sous forme d'affiches et petits clips d'une minute. La mise en place est prévue à la rentrée sous le label Campus Plus et va durer toute l'année académique 2012-2013.

### **Utilisation de la Campus Card**

Benoît Frund informe que la Campus Card est maintenant chargeable par e-banking. Pour ce faire, il faut se connecter à MyUnil (onglet « dossier administratif ») et suivre les instructions.

A la rentrée académique 2012-2013, il est prévu, que le personnel qui souhaite obtenir le tarif « collaborateur », paie avec une Campus Card chargée.

Pour les étudiants, il ne sera pas nécessaire que la Campus Card soit chargée, néanmoins pour bénéficier du tarif « étudiant », cette dernière devra être posée sur le système afin de valider le statut.

Consuelo Cananiello explique qu'il est impossible en pleine effervescence de midi que les caissières lisent chaque Campus Card, dont beaucoup sont non validées, qu'elles vérifient les statuts parfois peu clairs et de surcroît accordent le rabais approprié.

En posant la carte sur le système à la caisse : le statut est défini, le tarif adéquat s'affiche et la transaction de la Campus Card est effectuée. Ce mode de paiement permet de fluidifier le passage à la caisse. Le passage aux caisses avec de l'argent cash prend plus du double de temps. Un autre argument avancé par Consuelo Cananiello est de ne pas avoir trop d'argent en caisse.

La directive du porte-monnaie électronique sera mise à jour pour la rentrée académique. Il est souligné qu'une campagne de promotion de la Campus Card et de ses avantages serait bénéfique.

Les collaborateurs auront la liberté de payer cash mais sans rabais. Il est relevé qu'à l'EPFL un rabais est accordé uniquement si la carte est chargée.

Benoît Frund informe que les restaurateurs, que ce soit les Restaurants Universitaires ou SV Group, sont en droit d'imposer une carte chargée pour accepter un rabais.

Ce thème n'a pas été encore été débattu entre la Copers et la Direction.

Benoît Frund rappelle que les données personnelles de la Campus Card ne sont pas accessibles aux restaurateurs.

### **Ouverture de cafétérias**

Le futur **Centre Sport et Santé (CSS)** sera équipé d'une petite cafétéria (40 à 50 repas) par jour, informe Benoît Frund. L'équipement de la cuisine est simple et ne permettra pas de faire de la friture. Centre Sportif oblige, le menu proposé sera « Fourchette Verte ».

La cafétéria ouvrira en septembre 2012.

A la rentrée académique est également prévue la mise en fonction progressive de la cafétéria de **Géopolis**. Tenue par SV Group, elle ouvrira progressivement selon la mise en fonction du bâtiment et des déménagements.

La séance prévue avec le restaurateur de Géopolis aura lieu prochainement. De ce fait Benoît Frund n'a pas d'autres nouvelles à communiquer concernant SV Group.

### **Cours de cuisine des épices et végétarienne**

Pour répondre à l'intérêt accru pour le végétarisme et afin de proposer de nouvelles idées de recettes, Benoît Frund signale que l'équipe de cuisine des Restaurants Universitaires suivra un cours de cuisine végétarienne cet été.

---

### 3. Site internet de la restauration à l'UNIL ([www.unil.ch/jrestos](http://www.unil.ch/jrestos))

Le site internet « restos » est présenté par Muriel Cloux. Ce site se veut informatif et évolutif.

La provenance des aliments, l'impact environnemental ainsi que d'autres informations seront insérés sur le site par la suite.

Dès que le site sera en ligne, (début juin), l'adresse sera : [www.unil.ch/restos](http://www.unil.ch/restos)

---

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

Selon Consuelo Cananiello, la fluidité à la cafétéria de l'Amphimax s'est légèrement améliorée, cependant certaines personnes continuent à faire la file au mauvais endroit.

Afin de faire prendre conscience du gaspillage de pain, pendant 2 jours les tranches laissées sur les plateaux ont été mises dans deux grandes corbeilles à côté du tapis roulant où les plateaux sont ramenés. Cette action n'a pas eu un grand effet selon Consuelo Cananiello.

Au niveau gaspillage, Consuelo Cananiello relève le nombre de salades jetées. Certaines personnes prennent la salade vu que cette dernière est comprise avec l'assiette du jour et ne la mange pas ; « je la paie, donc je la prends »

Une quantité importante de sauce à salade est également gaspillée.

Mélanie Glayre signale la difficulté de manger à midi à Internef, la file des personnes qui attendent se retrouve parmi les tables. Est-ce qu'il est prévu de réaménager cette cafétéria ?

Benoît Frund informe que des travaux de réfection doivent être fait sur certaines installations, mais il n'y a pas de projet d'aménagement.

Rémy Freymond constate l'engorgement dans la zone de remise des plateaux à l'Unithèque et demande si l'utilisateur peut faire quelque chose pour améliorer la situation. Ces conditions de stress sont aussi difficiles pour le personnel que pour le client.

Consuelo Cananiello relève que ces deux dernières semaines, le tapis roulant est tombé en panne 4 fois. La machine est très sensible ; par exemple, s'il y a deux plateaux l'un sur l'autre ou s'il y a de l'eau dans un verre, la machine se bloque.

Le fait que le tapis où l'on pose son plateau soit si court est un problème et complique la situation. Il est aussi mentionné par Consuelo Cananiello que les utilisateurs attendent le dernier moment pour ramener les plateaux ce qui crée des embouteillages et des tensions.

Le tapis sera révisé prochainement, comme chaque été.

Il est proposé qu'une information sur la liste des contraintes dues à des raisons techniques, soit affichée près du tapis.

Petit clin d'œil de Benoît Frund qui profite de l'occasion pour dire que la cafétéria Géopolis comprendra le plus long « tunnel » de Suisse.

---

### 5. Divers

Laurence Margot informe que le « focus » sur les menus est en cours.

Lors de la dernière séance CRUNIL, il avait été proposé comme thématique annuelle de mesurer la teneur en calories des plats. Laurence Margot considère qu'il est préférable de valoriser l'équilibre nutritionnel d'un repas que sa teneur en calories. Elle ne cautionne pas une démarche où il est indiqué sur chaque menu la quantité de calories.

Dans certains pays, il est exigé que les fast food affichent les valeurs nutritionnelles des mets, Pierre Goloubinoff trouve cela intéressant et informatif.

En réponse, Laurence Margot considère qu'en donnant trop d'informations, certains aliments sont diabolisés au risque de développer des troubles alimentaires. Selon elle, ce n'est pas une démarche porteuse pour la promotion de la santé. Si nécessaire, il est cependant possible de trouver quelqu'un qui fasse ce travail.

Il est suggéré de valoriser financièrement les plats qui sont plus sains.

Aucune proposition de thématique n'est arrêtée.

Benoît Frund informe que Nino Cananiello n'utilise pas d'huile de palme en cuisine. Ce serait bien de valoriser cette démarche qui a un aspect important au niveau diététique et c'est également une position politique affirmée.

Si le restaurateur utilise des produits bruts, il est possible de cuisiner sans huile de palme, ce qui n'est pas réalisable avec des plats pré-cuisinés.

Il est demandé si le concept de « développement durable » en cuisine a été mentionné lors de l'appel d'offre pour Géopolis.

Selon Benoît Frund, c'est une cuisine de production. Il n'y a rien qui stipule ce genre d'information dans le contrat, par contre il est écrit que le restaurateur doit se conformer à ce que lui demande la CRUNIL.

Gilberte Isler signale qu'en étant attentif, on réalise que de l'huile végétale se trouve dans différents aliments tels que les épinards, les raisins secs...

Quand il y a trop de consommateurs pour un des plats, il arrive qu'un des aliments soit épuisé, ce dernier est alors remplacé par une denrée de substitution, ce qui modifie le repas proposé. A ce sujet, Gilberte Isler demande à Laurence Margot s'il est possible d'aider Nino. Des remarques ont été faites par des personnes allant manger dès 13h, déçues de ne pas avoir le menu proposé.

Selon Consuelo Cananiello, il est difficile de prévoir les quantités appropriées par menu et d'un jour à l'autre ce qui va le mieux partir. Laurence Margot confirme et répond que cela dépend également des plats proposés.

Pour le menu « Fourchette verte », Consuelo Cananiello ajoute qu'il n'est pas possible de remplacer un des aliments vu que tout est compté nutritionnellement.

Suite à l'article publié dans le *20 minutes* ; « la nourriture controversée de l'UNIL sera sous examen », il a été décidé d'entente entre la Direction et la FAE que l'enquête soit remise à l'année prochaine.

---

Afin de fixer la prochaine séance de la CRUNIL en octobre 2012, Muriel Cloux enverra un doodle courant juillet 2012.

La séance est levée à 17h15.