



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

Séance no 26 **du 11 octobre 2012** de 15h30 à 17h30
Château de Dorigny, salle 108
Procès-verbal Muriel Cloux

Présent-e-s :

| | |
|-------------------------|---|
| M. Olivier Bianchi | Faculté des Lettres |
| Mme Consuelo Cananiello | Restaurants Universitaires (invitée) |
| M. Nino Cananiello | Restaurants Universitaires (invité) |
| M. Frédéric Cousot | Restaurants Universitaires (invité) |
| Mme Anne-Laure Dumas | FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s) |
| M. Robert Favre | BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire) |
| M. Emmanuel Fernandes | PAT (Personnel administratif et technique) |
| M. Benoît Frund | Direction |
| M. Adrien Funk | ZELIG (invité) |
| Mme Gilberte Isler | Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles) |
| M. Gilles Pettolaz | SV Group (invité) |
| M. Jean-Michel Pierlot | Restaurants Universitaires (invité) |
| M. Julien Raemy | SV Group (invité) |
| M. Christian De Trey | Service RH (Ressources humaines) |
| Mme Odette Vicente | Restaurants Universitaires |

Excusé-e-s :

| | |
|-----------------------|--|
| M. Rémy Freymond | FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement) |
| Mme Mélanie Glayre | FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s) |
| M. Pierre Goloubinoff | COPERS (Commission du personnel) |
| M. José Hernandez | Unibat (Service des bâtiments et travaux) |
| Mme Laurence Margot | Ligues de la santé (invitée) |

Absents :

| | |
|-------------------------|--|
| M. Nicolas Brisset | ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL) |
| M. Jean-Claude Albertin | BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire) |

Ordre du jour :

1. Adoption du procès-verbal de la séance du 8 mai 2012
2. Communications de la Direction
 1. Cafétérias Géopolis et CSS – révision de la directive « service traiteur »
 2. Campagne respect
 3. Le marché
 4. Midis Campus Plus
 5. Utilisation de la Campus Card
3. Ouverture du restaurant Géopolis
4. Information cours de cuisine végétarienne
5. Site internet de la [restauration à l'UNIL](#) : avis et suggestions des membres
6. Situation actuelle dans les restaurants et cafétérias de l'UNIL
7. Divers

0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement. Il est demandé de préciser les acronymes dans le PV.

1. Adoption du procès-verbal de la séance du 8 mai 2012

Le PV est adopté

2. Communications de la Direction

2.1 Cafétérias Géopolis et CSS – révision de la directive «service traiteur »

B. Frund informe que le bâtiment Géopolis est maintenant en fonction, le restaurant est ouvert depuis fin septembre.

La cafétéria du nouveau bâtiment CSS (Centre Sport et Santé) est ouverte depuis ce lundi 8 octobre. Cette cafétéria est tenue par « Fit & Fun Saveurs », dont la responsable, R. Kanah, gère la roulotte qui se trouvait devant l'entrée principale du Centre Sportif.

Vu l'arrivée des nouveaux restaurateurs sur le campus, une nouvelle directive sur le service traiteur est sur le point d'être finalisée.

A part les locaux de restauration utilisés par les restaurateurs (mentionnés dans la directive), l'ensemble des locaux de l'UNIL peut donner lieu à une réception avec service traiteur lors de manifestations. Pour ce faire, selon la nouvelle directive 5.2, il est nécessaire d'avoir l'autorisation du groupe AEGS (Accueil événements et gestion des salles) à Unibat. Cette demande peut être faite lors de la demande de réservation d'une salle.

Avant de faire une offre, les restaurateurs doivent s'assurer que la demande a passé par Unibat.

Pour répondre à une question sur les apéros personnels, comme les apéros de thèse, B. Frund rappelle qu'il a toujours été possible d'organiser des apéros « maison », en apportant sa propre nourriture, (paquets de flûtes, gâteaux maison, etc), par contre il n'est pas autorisé de faire livrer de la nourriture. Un loyer entre les restaurateurs et l'UNIL est calculé sur le chiffre d'affaires. Ce serait, en quelques sortes, un manque à gagner également pour l'UNIL que de demander à un traiteur extérieur de venir. Différents exemples sont donnés relevant qu'il n'est pas possible de tout contrôler.

La représentante de la FAE, A-L. Dumas, demande aux restaurateurs s'il est possible pour une association d'étudiant-e-s d'entrer en matière sur les prix ? Il est répondu qu'il existe maintenant la possibilité de demander une offre aux deux restaurateurs. Par contre, il est souligné par un membre que si les deux prestataires s'entendent, on ne pourra pas les mettre en concurrence.

B. Frund confirme que les prix des deux restaurateurs sont très semblables et ne sont pas plus élevés qu'ailleurs. La Direction vérifiera régulièrement que les prix pratiqués correspondent à ceux du marché. Entre autres, on ne peut pas demander des prix bas pour les repas (assiette à CHF 6.90) et des prix bas également pour le service traiteur, il est rappelé que le restaurateur n'a plus de subvention pour les repas.

Un membre demande s'il est possible d'imaginer ajouter des frais de location dans le cas où l'on ferait venir un traiteur externe ? G. Pettolaz demande quelle serait la raison qu'une personne se fournisse à l'extérieur ? Si c'est pour une demande particulière, il serait intéressant de demander aux restaurateurs et voir dans quelle mesure ces derniers peuvent répondre au besoin.

Pour conclure, B. Frund demande d'être indulgent, une directive essaie de couvrir un maximum de cas généraux et non les cas particuliers. La nouvelle Directive 5.2 sur les traiteurs sera prochainement validée par la Direction, elle va être mise en place et par la suite, si nécessaire, elle sera modifiée.

2.2 Campagne « respect »

Afin de sensibiliser les utilisateurs à la problématique de la disparition des couverts, trois différents « roll up » sur le thème de l'humour viennent d'être installés aux entrées des cafétérias. Cette campagne « respect » est sous le label « Campus Plus »

B. Frund rappelle qu'en 2011 32'460 services ont disparu et 28'950 en 2010.

Depuis la rentrée académique, N. Cananiello informe qu'il a déjà dû ajouter 400 services dans une des cafétérias.

2.3 Le marché

B. Frund signale que le marché a maintenant lieu deux fois par semaine, le mardi devant l'Internef (quartier Dorigny) et le jeudi sur l'esplanade de l'Amphipôle (quartier Sorge). Il est possible de réserver des paniers de saison, pour le mardi ou pour le jeudi, via un doodle qui se trouve sur le site de la FAE.

2.4 Midis Campus Plus

Ce semestre, les « Midis Campus Plus » ont lieu deux fois par mois et traitent de l'alimentation. Le programme se trouve sur le site Campus Plus. Un courriel sera envoyé aux membres de la CRUNIL.

2.5 Utilisation de la Campus Card

Aux caisses enregistreuses de la cafétéria de Géopolis, il est nécessaire de poser sa Campus Card sur le lecteur de carte si l'on veut obtenir le prix étudiant ou collaborateur, sinon, le prix est celui de « visiteur ». Actuellement, il est possible de payer cash ou avec le porte-monnaie électronique.

Ce système fonctionne, il serait bien de l'appliquer aux cafétérias des Restaurants Universitaires. Néanmoins, demander de poser la Campus Card sur l'appareil risque de provoquer quelques tensions de la part de certains utilisateurs vis à vis du personnel, craint C. Cananiello.

Il est rappelé qu'une carte chargée permet de fluidifier le passage aux caisses. Il est évoqué qu'il est possible de charger sa carte par e-banking.

Une borne de chargement a été installée à l'entrée de Géopolis.

Les cartes Camipro (EPFL) sont compatibles avec le porte-monnaie électronique de l'UNIL et vice-versa.

E. Fernandes demande s'il serait possible de séparer les caisses, soit avec ou sans carte ? D'avis général, ce n'est pas envisageable. Il exprime qu'il serait souhaitable, une fois, de traiter le problème de la Campus Card dans sa globalité.

3. Ouverture du restaurant Géopolis

G. Pettolaz a préparé une présentation de la société SV Group, leader du marché en Suisse dans le secteur du business catering, le groupe est également présent en Allemagne et en Autriche.

SV Group est une fondation qui fêtera ses 100 ans en 2014. Les différents domaines d'activités de SV Group, ainsi que des faits et chiffres, l'historique et bien d'autres actualités et informations sont à découvrir sur son site.

Un micro-site web [Géopolis](#) est à disposition des hôtes, la liste des menus du jour y figurent.

Dès la finition des travaux dans le bâtiment Géopolis, un nouveau lieu, le Caffè Vicino, proposera des spécialités de café, thés, viennoiseries, tartes maison, ainsi qu'un service à l'emporter de sandwiches, salades et snacks.

Les restaurants SV Group auront une application pour smartphone où il sera possible de voir la liste des menus.

Sur le site « restos » et sur l'App SmartCampus, les menus Géopolis seront également visibles.

Actuellement le label diététique de SV est « LiveEasy ». Il sera fait en sorte d'avoir également un menu labellisé fourchette verte.

G. Pettolaz informe que SV Goup met également l'accent sur l'environnement, un contrat de partenariat a été signé avec le WWF. Un plan d'action pour une restauration durable sera mis en place selon un certain nombre de critères prédéfinis (cuisine de saison, régional, etc..).

Sur le micro site de Géopolis, il est possible de répondre à un sondage de satisfaction de manière anonyme. Ces informations sont ainsi des indicateurs qui contribuent à améliorer les services de SV Group.

Pour répondre à une question de G. Isler, G. Pettolaz confirme que les produits sont apprêtés sur place, B. Frund complète en ajoutant que c'est une volonté de l'Etat de Vaud.

4. Information cours de cuisine végétarienne

Sous-chef des cuisines des Restaurants Universitaires, F. Cousot parle du cours ; ce dernier a été suivi par dix cuisiniers et dispensé sur deux journées : une pratique et l'autre théorique.

F. Cousot remet aux personnes présentes un résumé sur l'alimentation végétarienne.

Ce cours était très intéressant et a donné des idées de base pour l'élaboration de menus. Des recettes ont été élaborées et sont à adapter en fonction de la quantité de menus.

La mise en pratique a commencé, néanmoins il semblerait que ce menu ne soit pas des plus demandés, et pour F. Cousot, il est nécessaire de tenir compte de la demande des consommateurs.

Il y a cinq ans, un buffet d'une dizaine de sortes de légumes a été mis en place, faute de succès, il a été abandonné.

5. Site internet de la restauration à l'UNIL : avis et suggestions des membres

Les menus et assiettes du jour des cafétérias Géopolis et du CSS (Centre Sport et Santé) seront ajoutés sur la page « menu » du site « restos ». Actuellement, le CI (centre informatique) travaille à cette mise en place en partenariat avec les informaticiens de SV Group et R. Kanah, gérante du CSS.

Les menus sont mis à jour par le restaurateur par un flux RSS qui permet en outre que cette information soit relayée sur l'App « SmartCampus » pour smartphone.

Les menus de la cafétéria Géopolis sont également sur le site de SV Group.

Le site « restos » cherche à répondre à tout ce qui concerne la restauration à l'UNIL. Ainsi, il est important que des informations, tel que les changements d'horaires, soient transmises par les restaurateurs à M. Cloux.

Dans les pages des cafétérias, des pictos informent sur les possibilités de pique-niquer, où réchauffer son repas.

Le site « unil.ch/menus » sera supprimé par la suite.

M. Cloux rappelle que l'on peut poser des questions via le mail : restos@unil.ch. Souvent ces questions permettent d'apporter un complément d'information au site et tendent à le rendre plus pertinent, les questions étant éventuellement ajoutées à la FAQ.

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

Le tapis à plateaux est toujours source de problèmes à l'Unithèque. Cette semaine, il est déjà tombé en panne deux fois.

Lors de la dernière séance de la CRUNIL, il avait été demandé de donner une information plus claire ; un seul plateau, verre couché... Une suggestion est proposée de communiquer par un petit film où l'on voit quelqu'un faire ; cette manière de communiquer est intuitive et préférable à trop de panneaux informatifs.

G. Isler prendra contact avec Unicom afin d'envisager ce qui est possible de mettre en place.

7. Divers

Une question de la FAE, posée par de nombreux étudiants est relayée par A.-L. Dumas : est-il prévu de créer une zone pique-nique à l'UNIL, plus précisément à l'Unithèque ?

C. Cananiello répond qu'il est permis de pique-niquer à la Mezzanine et en semaine, il est toléré de pique-niquer à la Brasserie. Néanmoins, A.-L. Dumas relève qu'il n'y a pas beaucoup de places à la Mezzanine proportionnellement au nombre grandissant d'étudiants. C. Cananiello répond que la Mezzanine sera certainement réaménagée.

C. Cananiello affirme que les micro-ondes de la Mezzanine, y compris le week-end, sont à disposition. Ceux-ci appartiennent à l'UNIL et leur entretien n'est pas à assumer par le personnel. Actuellement, il n'y a pas de « Point Micro-ondes » à l'Unithèque, géré par des étudiants comme c'est le cas à Internef, Anthropole et Amphimax.

A.-L. Dumas rapporte pour la FAE qu'il n'y a pas assez à manger dans les assiettes servies à Géopolis, ce que confirme E. Fernandez. Selon G. Pettolaz, la quantité est la même partout, le grammage est défini au niveau Suisse. Néanmoins, c'est le travail du gérant d'évaluer les besoins et sentir ce qui est le plus apprécié. Il a été constaté lors de cette première semaine qu'il reste pas mal de nourriture sur les plateaux. Il est à définir si c'est une question de qualité ou de goût ? Trop mettre dans l'assiette encourage à trop manger.

E. Fernandes rend compte des remarques qui lui ont été faites :

Les potages sont souvent trop salés, par contre, parfois le pain ne l'est pas assez.

Des menus annoncés sont finis très vite. N. Cananiello prend note et relève qu'il est difficile de prévoir, il en a été débattu lors de la dernière séance de la CRUNIL.

Avec la pizza (Unithèque), il est prévu une salade, remplaçable par une pomme ; il serait bien d'en proposer à la Brasserie afin de ne pas aller la chercher au Réfectoire.

Il est également suggéré à SV Group de permettre de prendre une pomme à la place de la salade.

Une remarque est faite sur les assiettes servies à la cafétéria de Géopolis, la nourriture n'est pas assez chaude. Il est également demandé d'avoir de la flexibilité quant à la quantité servie ; J. Raemy prend note et informe qu'il est possible de demander un deuxième service de féculents et légumes.

Selon J. Raemy la file d'attente au café sera résolue dès l'ouverture du Caffè Vicino.

E. Fernandes relève d'être attentif à la quantité de matière dans les sandwiches.

G. Pettolaz informe que le « défaut de jeunesse » de la ventilation a été réglé.

M. Cloux enverra un doodle en décembre 2012 afin de fixer la prochaine séance début 2013.

La séance est levée à 17h35 et est suivie d'un apéro gracieusement offert par SV Group.

20.11.2012/mc