



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

Séance no 34  
Procès-verbal

du mercredi 13 mai 2015 de 8h30 à 10h00, Unicentre, salle Herbette  
Muriel Cloux

### Présent-e-s :

Selim El Madani	ZELIG
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique) HEC
Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Benoît Frund	Direction
Monica Garcia	Service des RH (Ressources humaines)
Frédéric Guignard	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Gilberte Isler	Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles)
Maïlys Korber	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)
Laurence Margot	Ligues de la santé
Christine Ritter	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)
Julien Raemy	SV Group (Restaurant Géopolis)
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé (service UniSEP)
Frédéric Seiler	PAT (Personnel administratif et technique) Lettres
Marc Wuarin	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)

### Excusé-e-s :

Evelyne Bonjour	Service Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Arnaud Chicha	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Nathalie Chiva	CoPers (Commission du Personnel)
Pierre Goloubinoff	Professeur + CoPers
Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)

### Absent-e-s :

Représentant	CAP (Cafétéria autogérée provisoire)
Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires (RU)

### Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
1. Adoption du procès-verbal de la séance du 28 janvier 2015
2. Communications de la Direction
3. Ligues de la santé : détail du mandat 2015
4. Visites des cuisines
5. Situation actuelle dans les cafétérias et restaurants de l'UNIL
6. Divers

#### 0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement.

#### 1. Adoption du procès-verbal de la séance du 28 janvier 2015

Le PV est adopté.

CRUNIL

## 2. Communications de la Direction

### Concept « journée sans viande -> climat... »

Les « journées sans viande » seront des journées dites « climat » explique B. Frund. Les différentes personnes concernées, soit les restaurateurs de l'EPFL et de l'UNIL, l'association UniPoly, Campus Durable (EPFL) et Durabilité et Campus (UNIL), se sont rencontrées mi-février afin de faire le bilan des « journées sans viande » et imaginer un nouveau concept.

Il est ressorti de cette réunion que l'offre sera liée à des plats « bon pour le climat » et non « vegi ». Dès la rentrée universitaire les « journées » seront mises en place à un rythme d'une par mois en période de cours. La viande ne sera pas abolie des assiettes, néanmoins, vu son impact environnemental, il y en aura beaucoup moins.

L'appellation de ces journées, tout comme le processus sont encore à finaliser. Lors du lancement de ces journées, une communication sera faite sur les deux campus.

### Prix des menus

Un accord sur l'augmentation des prix « conventionnés » a été calculé selon un algorithme et convenu avec les 2 restaurateurs principaux du campus de Dorigny. Trois assiettes sont concernées : la « mini-prix », l'assiette « 3 composants » et le « menu ». Une hausse de CHF 20 cts entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2015.

L'évolution du prix « visiteurs » ne tient pas compte du même calcul explique B. Frund, ce prix devra être négocié avec les restaurateurs. Ce prix étant « conventionné », il est nécessaire d'avoir l'accord préalable de la Direction pour le modifier, ce qui devrait être fait prochainement.

Pour les augmentations futures, les prix seront calculés selon l'algorithme chaque année en février et mis en application à la rentrée universitaire. Les prix ne seront plus à négocier, précise B. Frund, ce sera plus simple pour tous.

Le calcul des variations des prix dépend de l'IPC Alimentaire, du salaire minimal et du salaire moyen dans la restauration explique B. Frund. Ces informations se trouvent dans la note « procédure de calculs et de modification des prix de restauration », datée du 7.05.15 qui a été distribué en séance. Cette note, ainsi que l'annexe « estimation de l'augmentation éventuelle du prix conventionné » font partie intégrante de ce PV.

L'assiette « mini-prix » pour un étudiant, passe de CHF 6.90 à CHF 7.10 et CHF 7.90 à CHF 8.10 pour les collaborateurs donne comme exemple B. Frund.

Il n'est pas nécessaire de faire un « événement » des modifications de prix, ceux-ci restant relativement bas. B. Frund demandera l'opinion d'Unicom. Un courriel « tous-unil » sera certainement envoyé. L'information complète avec le système de calcul (algorithme) figurera sur le site [www.unil.ch/restos](http://www.unil.ch/restos). B. Frund remercie les restaurateurs pour cette négociation.

En cas de déflation exceptionnelle, les calculs pourraient être revus indique B. Frund.

Les restaurateurs n'ayant pas le même avis quant à l'éventuelle augmentation du prix du café, celui-ci reste pour le moment inchangé.

## 3. Ligues de la santé : détail du mandat 2015

Le mandat convenu pour cette année avec L. Margot est la supervision des menus des trois prestataires de repas sur le campus. Afin de réaliser une évaluation pertinente et équivalente entre les différents restaurateurs, L. Margot demande que les recettes, bulletins de commande et autres renseignements soient mis à sa disposition afin de travailler sur du concret et non simplement sur l'évocation de ce qui se fait habituellement.

Seul restaurateur présent, J. Raemy tient volontiers à disposition toutes les informations nécessaires. Les représentants des Restaurants Universitaires et de Fit & Fun Saveurs Sàrl étant absents, il est souhaité qu'ils adhèrent à cette demande. L. Margot prendra rendez-vous avec chacun.

#### 4. Visites des cuisines

En mars, quatre visites des cuisines ont été organisées. Une vingtaine de personnes ont visité les cuisines des Restaurants Universitaires et de SV Group.

J. Raemy est partant pour d'autres visites à Géopolis (max. 10 personnes), néanmoins, il lui est difficile d'accueillir du monde dans les cuisines en production, il est préférable que ce soit l'après-midi en fin de service.

Afin de voir boulangers, cuisiniers, confectionneuses de sandwiches en activité, le rendez-vous à l'Unithèque était à 7h du matin.

Cette initiative « d'ouvrir les cuisines » a été bien accueillie par les membres de la communauté universitaire. Selon la demande, des visites seront mises en place cet automne.

Dans le but de valoriser le travail de la restauration collective à l'UNIL, L. Margot propose de créer de brèves séquences vidéo à mettre sur le site. Selon J. Raemy une visite des cuisines vaut mieux que des vidéos où l'on peut faire dire ce que l'on veut aux images.

J. Raemy informe que le restaurant SV Group de la Poste à Genève a passé dans l'émission rts « mise au point » du 17 mai 2015. Le sujet était sur le pain (industriel, artisanal, congelé, préparé à des milliers de km,...). L'émission du 10 mai 2015 était sur « les restaurants d'entreprise ».

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

##### Tour de table

La prochaine enquête sur la restauration est prévue au printemps 2016. G. Isler estime qu'il serait nécessaire que les trois restaurateurs fassent un point de situation lors de la prochaine commission. Qu'est-ce qui a changé depuis l'enquête réalisée en novembre 2013 ? Quelles sont les améliorations/modifications mises en place depuis la publication en 2014 ? Un point à ce sujet sera mis à l'ordre du jour en octobre 2015.

Le logo « végété » n'est pas toujours visible sur les barquettes et sandwiches, remarque E. Fernandes. Le logo pourrait être placé afin d'être vu du premier coup d'œil.

Un essai « saucisse-frite » à l'Anthropole a été réalisé et n'a pas eu un grand succès constate E. Fernandes.

Les étudiants ne savent pas toujours qui contacter pour des questions de restauration, signale M. Wuarin.

Une boîte à suggestions virtuelles « restauration » sera mise sur le site restos. Une information sera ajoutée sur la page « CRUNIL » afin d'informer que toute question liée à la restauration peut être transmise à un membre de la CRUNIL pour être traitée lors de la Commission. J. Raemy mettra une information dans la zone des retours plateaux. Il est également suggéré de mettre cette information sur le site de la FAE.

Des tables du 5<sup>e</sup> étage du bâtiment Géopolis ont disparu, expose M. Korber, à d'autres étages aussi semble-il. Il lui est suggéré de voir directement avec Unibat.

Pour les personnes qui suivent des régimes particuliers (sans gluten, sans lactose, végété,...), est-il possible de détailler les ingrédients, les quantités, ainsi que les protéines demande M. Korber, en donnant l'exemple de l'assiette du « Hachis Parmentier végétarien », dont la composition n'est pas notée.

L. Margot informe que chaque recette est documentée avec les quantités exactes des produits. Si l'on souhaite des informations spécifiques, elle rappelle que l'on peut s'adresser au personnel. L. Margot souligne que si les ingrédients d'un plat sont publiés et qu'un ingrédient venait à changer, cela peut être problématique pour les

personnes allergiques. La transmission de l'information ne suit pas toujours très vite du cuisinier jusqu'à la publication de l'information.

Selon J. Raemy, ce serait un énorme travail de tout détailler, une fiche complète représente beaucoup d'informations. Il demande combien de personnes sont concernées, 8 à 10 personnes ou une centaine ? J. Raemy va voir ce qu'il peut mettre en place (ex. quantité de nourriture pour les plats types).

Les textes des menus sont saisis par les restaurateurs. Sur le site actuel ([www.unil.ch/menus](http://www.unil.ch/menus)) il est possible de saisir juste quelques lignes, soit très peu de texte.

La cafétéria ressemble de plus en plus à une salle d'étude relève J. Raemy. Les places sont squattées pour étudier, ce qui pose un problème de place pour les personnes qui souhaitent manger entre 11h30 et 13h30. Comment inciter les étudiants à laisser les places disponibles sans pour autant faire la police ?

Des idées sont émises : Ouvrir des salles non utilisées ? Non, pas possible de boire et/ou manger et on reporte le problème, les salles sont régulièrement utilisées pour des cours explique B. Frund.  
Des panneaux comme à la bibliothèque ? Pas efficace, la mise en place de surveillants a été nécessaire.  
Afin que les étudiants puissent étudier à plusieurs : ajouter des tables dans les espaces communs, mieux exploiter les corridors ? B. Frund rappelle que Géopolis est un bâtiment public avec entre autres des zones de fuite à respecter, l'ECA vérifie régulièrement.

Dans les règles de base du savoir vivre en société, le bon sens voudrait que l'on n'occupe pas deux ou trois places par individu. Selon B. Frund, il est nécessaire d'instaurer un dialogue entre les clients et les étudiants.

Après débat, il est proposé de placer, à l'entrée des cafétérias, un panneau auquel les clients et le personnel pourraient se référer, exemple : « en période de forte affluence, respecter une place par personne » ou « entre 11h30 et 13h30, l'espace est à libérer pour les clients de la cafétéria ». B. Frund va exposer ce projet à Unicom.

La Direction est consciente de ce problème de place. En l'état actuel, il n'est pas possible de créer des espaces d'étude dans les bâtiments. Des nouvelles constructions sont prévues, entre autres l'extension de l'Unithèque pour 2018 ou 2019.

S. El Madani demande s'il est possible qu'un stand de restauration soit installé le jeudi soir proche du Zelig.  
J. Raemy est surpris par la question dans la mesure où il a été contacté par le responsable du bar, J. Beaud, à qui il a soumis différentes propositions. J. Beaud devait les présenter au comité de l'association Zelig et reprendre contact avec J. Raemy, ce dernier n'a pas eu de nouvelle.  
B. Frund rappelle l'existence de la directive sur le service traiteur. Les responsables du Zelig ne peuvent pas demander à un stand de nourriture de s'installer sans accord préalable.

## 6. Divers

Un doodle sera envoyé par M. Cloux en août 2015 afin de fixer la prochaine commission d'octobre 2015.

La séance est levée à 9h55.