

## Commission Alimentation - Ordre du jour

---

Séance n°8                    du 21 novembre 2019, de 10h00 à 12h00 – Salle 106, Château

---

### Convoqué·e·s :

Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes
Adam Amrani	Représentant des étudiants
Matthieu Gisler	Représentant des étudiants
Delphine Douçot	Adjoint Durabilité et Campus
Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink
Thomas Valentini	Représentante de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly
Brian Favre	Association du corps intermédiaire, ACIDUL
Virginie Salamin-Mani	Accueil Santé

### Invité·e·s :

Julien Raemy	SV Group
Romain Koller	SV Group
Nino Cananiello	Restaurants Universitaires

### Excusé·e·s :

Roberta Kanah Dayan	Fit and Fun Saveurs Sàrl
Benoit Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
x	Association estudiantine de permaculture , LA PEL'
Yvan Schneider	Président
Romano Hasenauer	Restaurateur, membre externe
Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)

Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonal universitaires (BCU)
-----------------	----------------------------------------------------------

---

### Ordre du jour

#### 1. **Acceptation du PV de la séance du 23 août 2019**

Le PV est accepté par les membres présent·e·s.

#### 2. **Tour de table des restaurateurs**

Julien Reamy informe que la cafétéria de Géopolis teste un menu avec un prix majoré avec 100% de la volaille suisse. Pour l'instant les résultats sont très positifs. D'ici 2020, la cafétéria vise à ce que 100% des produits carnés viennent de Suisse.

Cette démarche est en cohérence avec les résultats de la dernière enquête de restauration. Pour rappel, lors de l'enquête de restauration 2018, une question était posée aux répondant·e·s sur leur disposition à payer davantage pour une qualité de menu particulière. L'enquête révèle qu'environ 40-50% des répondant·e·s seraient disposé·e·s à payer au moins 2.00 Frs de plus pour un repas plus écologique, tel que des ingrédients issus de l'agriculture biologique, de la viande suisse, du poisson venant d'Europe, des légumes de saison ou l'absence de produits manufacturés ou transformés. En revanche, 20-30% de la clientèle n'est pas prête à déboursier un centime de plus.

La cafétéria de Géopolis teste maintenant depuis plus d'un an l'outil Nutrimenu qui permet d'évaluer l'équilibre nutritionnel des repas sur la semaine, contrairement au label Fourchette Verte. Ce label a été précurseur lors de sa création il y a 20 ans, ses principes sont presque devenus une norme dans les cafétérias et le label vieillit. Julien Raemy est très content de Nutrimenu qui facilite la gestion des recettes. DDo demande si un processus d'audit a été mis en place. Julien Raemy répond qu'un auditeur externe est responsable de vérifier l'application de ce label. La cafétéria s'est d'ailleurs faite auditer il y a quelques semaines.

Il demande s'il y a lieu d'adapter la clause de son contrat lié à l'obligation d'avoir au minimum un menu labellisé Fourchette Verte. Delphine Douçot se renseignera et reviendra vers lui.

Concernant le cadre de référence, Julien Raemy explique que les objectifs concernant le poisson et les denrées coloniales seront compliqués à atteindre.

Les restaurateurs sont interrogés par rapport à l'apport financier réel du service traiteur. Julien Raemy et Nino Cannaniello confirment que les prestations traiteurs constituent un revenu essentiel qui permet de conserver les prix pratiqués actuellement dans les cafétérias. Brian Favre explique qu'il est essentiel de communiquer dans ce sens à la communauté pour qu'elle puisse comprendre les enjeux des restaurateurs. Delphine Douçot questionne sur la nécessité d'obliger les restaurateurs à maintenir un prix mini. Les représentants étudiants et Cédric Rychen confirment qu'il y a une clientèle pour ces prix bas et qu'il est aussi important de conserver une diversité parmi les assiettes à prix mini. Par contre, ce dernier réitère la possibilité de faire des assiettes collaborateurs ou visiteurs plus chers pour compenser le prix bas des assiettes étudiantes. Virginie Salamin-Mani signale que les collaborateurs ne sont pas tous payés au même niveau de classe salariale.

Brian Favre interroge sur la possibilité d'échelonner les prix selon d'autres catégories, la classe salariale par exemple, ou pour les bénéficiaires de bourses ou d'aides sociales.

Ce dernier interroge sur l'intégration de la vaisselle lavable. Les restaurateurs sont en général satisfaits mais depuis l'adoption de ReCIRCLE les couverts disparaissent encore plus rapidement que d'habitude. Il est vrai que très peu de communication a été réalisée autour de ce système, contrairement à quand l'EPFL avait adopté le système. Une campagne d'affichage ou un mail tous-unil devrait être réalisé et un stand devrait être tenu lors de la journée d'introduction des nouveaux étudiants.

Nino informe qu'il n'est également plus possible de prendre le café à emporter, ce qui engendre des vols de tasses.

### **3. Présentation du projet d'assemblée participative de la FAE**

Adam Amrani prend la parole pour présenter le projet d'assemblée consultative (voir présentation). Le but serait d'organiser une première assemblée d'ici la fin de l'année académique 19/20. Adam Amrani demande si les restaurateurs seraient prêts à intervenir. Brian Favre ajoute que l'outil serait très intéressant pour faire savoir aux gens ce que les restaurateurs font. Beaucoup de remarques négatives et de frein sont liés à des croyances ou une ignorance de contexte. Un document de référence serait distribué à tous les participants avant l'assemblée de manière à ce qu'ils arrivent à cette espace de discussion avec un même degré de connaissance. Delphine Douçot explique que le principe n'est pas d'organiser une séance de bureau des plaintes mais de cadrer une discussion constructive, peut-être à l'aide de sous-groupe qui se focalise sur des questions bien précises. Il serait également intéressant d'inclure Unicom dans le processus. DDo mentionne qu'ils seront probablement utiles dans la promotion de l'événement et peut-être dans la transmission de l'événement sur les réseaux sociaux (Facebook Live).

Adam Amrani demande quels sont les membres qui désirent participer à ce document de référence. DDo se chargera de faire suivre la demande aux membres absents. Idéalement, il faudrait créer une première base, que DDo pourrait établir et mettre à disposition des membres qui pourraient faire leur apport.

### **4. Divers**

---

# Présentation du projet de la FAE

