

## PV Commission de l'Alimentation

---

**Séance n°5 - 5 octobre 2023, 9h-11h, IDHEAP**

---

### **Participant·e·s**

Benoît Frund, Vice-recteur  
Catherine Conduiter, SRH Service des ressources humaines  
Delphine Douçot, Transition écologique et Campus  
Ivan Devenoges, SASME Service des affaires sociales et mobilité étudiante  
Jacotte Milhit, Unibat / secrétaire de la Commission  
Laia Soler, ACIDUL  
Lorrie Canena Pires, Unipoly  
Philippe Weniger, FAE  
Romano Hasenhauer, Président  
Thimothée Guitard, Cafétéria autogérée - association NoCAP  
Yan Morand, Zelig  
Yasmine Chaker, Association 180°

### **Invité·e·s**

Shayan Eshghi, EVA Unipoly  
Tanguy Marbot, EVA Unipoly

### **Excusé·e·s**

Bruno Rossignol, EPFL  
Jérôme Goudet, COPERS (corps professoral)  
Noé Caulet, La PEL  
Rachel Vez Fridrich, Bibliothèque cantonale et universitaire  
Silvia Hanhart, CHUV  
Sonia Matthey, Service des sports universitaires  
Valérie Savoy, COPERS (PAT)

Prise du PV : Jacotte Milhit

---

## **INTRODUCTION**

Romano Hasenauer ouvre la séance en souhaitant la bienvenue à tout le monde. Un tour de table est effectué afin de permettre à chacun·e, et notamment aux nouvelles personnes, de se présenter. L'ordre de jour de cette séance est ensuite présenté.

La présentation power point sera disponible sur l'espace de travail en ligne de la Commission et fera office de procès-verbal. Les questions et compléments d'informations sont relatés ici.

## **RETOUR SUR LA DERNIÈRE SÉANCE**

Le PV de la dernière séance ne soulève pas de questions. Il est approuvé et sera publié sur la page dédiée à la Commission.

## **DERNIÈRES ACTUALITÉS SUR LA RESTAURATION SUR LE CAMPUS**

Épicentre cessera son activité à la fin du mois d'octobre. Les raisons de cette décision sont d'ordre financier.

## **ENQUÊTE SATISFACTION RESTAURATION 2023**

Pas de question ni commentaire à ce sujet.

## **PROPOSITIONS DE L'ASSEMBLÉE DE LA TRANSITION EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION**

La Commission interroge les méthode de calcul, notamment le pourcentage de sensibilisation et la part des repas qui ne sont pas produits à l'UNIL. Ces données sont basées sur des hypothèses ainsi que les résultats de l'enquête de restauration de 2018.

Si elle le souhaite, la Commission pourrait se positionner au cours de la phase 3 qui portera sur la définition des objectifs et des mesures phares de la Direction. Cette phase devrait se tenir en début 2024.

## **PRÉSENTATIONS « SANS GLUTEN » ET « VEGAN » DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES ALLERGÈNES ET SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES**

### **Allergènes et Gluten**

Timothée Guitard interroge le niveau de tolérance des erreurs, en particulier quant à l'omission d'allergènes dans le menu. Il demande si des pénalités sont envisageables dans les contrats.

Laia Soler rappelle qu'il s'agit d'une exigence légale de mentionner les allergènes. En cas de sensibilité accrue, il faut toutefois être conscient des difficultés et risques quant à la contamination croisée (contact et air). Cependant aucune indulgence ne doit être accordée lors de saisie erronée des allergènes.

Il serait bien de faire systématiquement remonter les erreurs observées. Il est possible de le faire au moyen de l'adresse [restos@unil.ch](mailto:restos@unil.ch).

De prochains développements du calculateur Beelong viseront à automatiser la saisie des allergènes et à réduire le risque d'erreurs. Par ailleurs, la formation du personnel de service sur ces enjeux est considérée comme cruciale.

Enfin, il est précisé qu'il n'y a aucun risque pour la santé – tels que des carences - à ne pas consommer de gluten.

## **Offre vegan**

Une discussion est prévue avec Beelong pour indiquer lorsque des options véganes sont disponibles sur demande (par exemple sans une sauce ou du parmesan).

Delphine Douçot précise qu'aujourd'hui, la viande n'est pas forcément moins chère qu'un produit fini végétarien et que les marges sont souvent moins intéressantes pour ces derniers.

## **Observations générales**

Le nombre de lignes de menus influence les possibilités de répondre aux spécificités alimentaires. Un restaurant qui propose un large choix de menus dispose de plus d'occasions de proposer des menus diversifiés.

Dans ces différentes analyses, il est par ailleurs important prendre en considération la période durant laquelle elles ont été effectuées, à savoir lors des cours ou hors-cours, car le nombre de menus proposés varie assez fortement selon ces périodes.

Il pourrait être intéressant de fixer une ligne de menu dans les différents self-services – toujours la même – qui offrirait des menus sans gluten ou vegan pour faciliter l'expérience de la clientèle qui saurait ainsi où se diriger selon ses besoins.

Les efforts de labellisation doivent aussi s'appliquer sur l'ensemble de l'offre, comme les sauces à salade, les desserts ou encore les prestations traiteur.

Benoît Frund rappelle qu'il est important de faire la différence entre l'obligation d'annoncer les allergènes et le souhait de diversifier l'offre.

Il est conseillé de ne pas cumuler les contraintes sans gluten et végétaliennes, en raison de la complexité que cela entraîne.

## **Conclusion**

La Commission approuve la poursuite de la réflexion et propose d'ouvrir les discussions avec les restaurateurs. Des propositions concrètes seront à élaborer dans le cadre de ce groupe de travail.

## **QUESTIONS ET DIVERS**

Ivan Devenoges demande des nouvelles du postulat déposé auprès du Canton pour des repas à 5.-. Philippe Weniger répond que La FAE n'a pas encore statué à ce propos et propose de mettre ce sujet à l'ordre du jour de la prochaine séance.

Shayan Eshghi informe la Commission qu'Unipoly souhaite proposer cet hiver un projet « bouilloires » qui vise à offrir la possibilité de se faire une boisson chaude gratuitement sur le campus. Ce projet doit être discuté avec les différentes parties impliquées.

**FIN DE LA SÉANCE**

Romano Hasenaeur remercie les membres de l'assemblée pour leur participation, souhaite une bonne reprise à tout le monde et lève la séance.