



UNIL | Université de Lausanne
CRUNIL
Commission de la Restauration
bâtiment Unicentre
CH-1015 Lausanne

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

Séance no 29 **du 2 octobre 2013** de 9h à 10h30
Procès-verbal Château de Dorigny, Véranda
 Muriel Cloux

Présent-e-s :

Jean-Claude Albertin	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Evelyne Bonjour	Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires
Clémence Demay	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Christian De Trey	Service RH (Ressources humaines)
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique)
Benoît Frund	Direction
Gilberte Isler	Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles)
Mara Lanza	PAT (Personnel administratif et technique)
Laurence Margot	Ligues de la santé
Antoine Missemer	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)
Julien Raemy	SV Group
Olivier Rossi	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé
Corentin Van Dongen-Vogels	ZELIG

Invité

Boris Wernli FORS – présentation de l'enquête de satisfaction

Excusé-e-s :

Nathalie Chiva	CoPers (Commission du Personnel)
Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Pierre Goloubinoff	Professeur
Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)
Mélaïne-Noé Laesslé	ACIDUL

Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
1. Adoption du procès-verbal de la séance du 1^{er} mai 2013
2. Projet de questionnaire de satisfaction sur la restauration à l'UNIL.
3. Communications de la Direction
4. Groupe de réflexion concernant l'amélioration de l'offre végétarienne
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 1^{er} mai 2013

Le PV est adopté

CRUNIL



2. Projet de questionnaire de satisfaction sur la restauration à l'UNIL.

B. Frund fait un bref rappel de l'historique de l'enquête de satisfaction et donne la parole à B. Wernli. Depuis la dernière CRUNIL, le groupe de travail a avancé sur le questionnaire, ce dernier a été avalisé par les 3 restaurateurs.

Il est prévu que ce questionnaire soit envoyé chaque année avec une partie fixe « satisfaction » liée aux habitudes de consommation et la deuxième serait cyclique. Cette année, elle porte sur les habitudes alimentaires.

Cette enquête électronique anonymisée sera adressée mi-novembre à toute personne de la communauté universitaire susceptible de fréquenter les différents lieux de restauration de l'UNIL. Un rappel sera fait 10 jours plus tard. Une fois que la personne a répondu le lien n'est plus utilisable, ce qui évite de répondre plusieurs fois à l'enquête.

Répondre au questionnaire prendra 2 à 3 minutes pour quelqu'un qui mange rarement à l'UNIL et 8 à 10 minutes pour quelqu'un qui en plus d'aller dans les cafétérias apportent régulièrement son pique-nique. Les questions sont filtrées, par exemple, la personne qui n'utilise pas les « points micro-ondes » n'aura pas à répondre aux deux questions relatives à ceux-ci.

B. Wernli présente la première version en ligne.

Il est convenu que le lien du questionnaire sera envoyé aux adresses personnelles des membres de la CRUNIL afin que chacun-e puisse le tester et envoyer ses commentaires. Il est impérativement demandé que ce lien ne soit pas diffusé à d'autres personnes. Entre autres, il est rappelé les règles de confidentialité des commissions consultatives.

B. Wernli s'arrange avec M. Cloux pour l'envoi du lien et délai.

3. Communications de la Direction

Épicerie de l'UNIL

Benoît Frund donne un retour sur la situation actuelle du Méditerranée et de l'Épicentre.

Le contrat de bail de l'épicerie se terminant au 31 août 2013, un appel d'offre a été lancé. Suite à la mise au concours de la gérance de l'épicerie, l'actuel gérant a participé à cet appel d'offre, ensuite les propositions ont été analysées. Benoît Frund rappelle que ce lieu est une épicerie de première nécessité et non un service traiteur, ce ne sont pas les mêmes contraintes, tant au niveau des autorisations (patentes, TVA...) que de l'infrastructure. Ces conditions cadres ont été énoncées dans le cahier des charges.

L'appel d'offre de l'association « La Bourse aux fruits » a séduit par sa démarche originale, explique B. Frund. Cette association emploie des personnes en réinsertion professionnelle et leur propose de travailler auprès d'agriculteurs de la région vaudoise. En échange de leur travail, cueillette et ramassage de fruits et légumes bio, l'association dispose d'une partie de la production et fait des conserves.

Ainsi, à l'Épicentre, en plus de produits de première nécessité, il sera également possible de se fournir en produits artisanaux locaux et bio, tels que confitures, sirops, chips... Des produits de boulangerie seront également à disposition.

Concernant la situation actuelle, I. Emini du Méditerranée et l'UNIL se retrouvent devant le tribunal des baux, regrette B. Frund, la justice prendra une décision ces prochains jours. Les locaux sont encore occupés, alors que le nouveau gérant a signé un bail pour 1^{er} octobre. Des locaux provisoires sont mis à disposition d'Épicentre qui ouvrira certainement cette semaine avec une activité réduite.

Olivier Rossi informe que la FAE ne prend pas position dans cette affaire. Par contre, la FAE se soucie des prix des produits bio souvent chers, B. Frund comprend cette inquiétude. Le nouveau gérant Cyril Maillefer est conscient de la réalité économique de la clientèle d'une université ; les prix doivent être abordables.

Selon B. Frund, le gérant de l'Épicentre est intéressé à avoir des feedback sur le choix, qualité, prix des produits, il est à l'écoute des propositions des clients.

Des prix de barquettes de pâtes entre CHF 4.- et 6.- ne permettent pas à un commerce de vivre, de payer des employés et un loyer constate B. Frund qui rappelle également que la TVA n'est pas la même sur ce genre de produits. L'UNIL a appris par la Feuille des avis officiels que le Méditerranée est en faillite.

La FAE émet une crainte sur le fait que l'épicerie vendra également quelques fruits et légumes. Afin d'en discuter, M. Cloux propose qu'une rencontre soit organisée entre l'Épicentre et les responsables du marché. L'idée est de créer une synergie et non une concurrence entre l'Épicentre et le marché.

Campagne respect

Des discussions au sujet de la campagne respect ont eu lieu, mais rien de nouveau à annoncer en ce moment, informe B. Frund.

Géopolis

La terrasse est terminée.

Des solutions pour modérer le bruit de la cafétéria ont été proposées, mais rien de satisfaisant pour l'instant. C'est un bâtiment qui a ses défauts de jeunesse conclut B. Frund.

4. Groupe de réflexion concernant l'amélioration de l'offre végétarienne

La thématique de l'année est l'offre végétarienne. Les démarches et informations exposées par L. Margot se trouvent dans le rapport « **évaluation de l'offre végétarienne** », il donne des suggestions pour des actions à envisager, tel que la création d'un logo végétarien, l'amélioration de l'information et de l'offre aux clients.

Une charte réunissant un ensemble de critères « végé » définis pourrait figurer sur le site restos. Un logo « végétarien » permettrait aux personnes concernées, sans avoir à lire ou poser des questions, de savoir que le produit avec le logo respecte la charte. Le visuel serait commun aux différents lieux de restauration sur le campus de l'UNIL. SV Group a son propre logo « végé », néanmoins J. Raemy confirme que ce n'est pas un souci de changer.

Cette année le rapport « **suivi de l'analyse des cafétérias et restaurants de l'UNIL** » voit la venue du restaurateur Géopolis, relève L. Margot qui précise que l'idée de ce suivi n'est pas de mettre en concurrence les deux restaurateurs, mais d'apporter des suggestions d'amélioration à chacun. De plus, les pratiques étant différentes, il est difficile de comparer. L'exemple des beignets de légumes est donné : SV Group les achète et les Restaurants Universitaires les fabrique. Si L. Margot veut faire une analyse de la quantité de graisse et de sel, elle doit prendre contact avec le fabricant. Il est précisé par B. Frund que l'agencement à Géopolis n'a, par exemple, pas été prévu avec une légumerie et l'infrastructure oblige le restaurateur à s'approvisionner en produits pré-préparés.

En réponse à une question, Julien Raemy informe que pour les achats globaux, tous les fournisseurs sont contrôlés, analysé en amont par la société, il n'y a, par exemple, pas d'huile de palme.

Faute de temps, ce point sur le suivi de l'analyse des cafétérias a été survolé par L. Margot et sera certainement repris lors de la prochaine CRUNIL.

Le résumé de ce document « constat et améliorations possibles » se trouve à la page 10. Ces deux rapports sont sur le site unil.ch/restos → CRUNIL, → rapports de qualité.

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

Le tour de table n'est pas fait, faute de temps nous passons aux divers.

6. Divers

G. Isler a vu avec Unicom pour une communication visuelle vers **le tapis des retours de plateaux**. L'idée d'Unicom serait la réalisation d'un miniclip sans parole avec des objets qui bougent tout seuls et se mettent correctement en place, serviettes à la poubelle, etc... G. Isler montre un exemple de miniclip vu sur youtube.

Unicom réalise le mini-clip mais ne s'occupe pas de l'aspect pratique, ni technique, c'est aux Restaurants Universitaires de trouver une solution.

G. Isler enverra le lien du miniclip à C. Cananiello et attend le retour des Restaurants Universitaires pour informer Unicom.

Un doodle sera envoyé en décembre afin de fixer la prochaine séance de la CRUNIL fin janvier ou février, il serait souhaitable d'avoir le retour de l'enquête de satisfaction à cette date-là.

La séance est levée à 10h35.