

Commission Alimentation – PV

Séance n°2 du 1^{ER} mars 2018, de 10h à 12h – salle Herbette, Unicentre

Présent-e-s :

Brian Favre	Association du corps intermédiaire, ACIDUL
Pascal Guignard	Représentant des étudiants
Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes
Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink
Damien Romascano	Association estudiantine de permaculture, LA PEL'
Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)
Benoit Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus

Excusé-e-s :

Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonal universitaires (BCU)
Valentin Longchamp	Représentant des étudiants
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Romano Hasenauer	Membre externe
Yvan Schneider	Président

Absent-e-s :

Diane Remmy	Représentant de l'association étudiante UNIL/EPFL
Monica Garcia	Service des Ressources Humaines

Prise du PV :

Delphine Douçot	Adjoint Durabilité et Campus
-----------------	------------------------------

Beaucoup de membres ont été bloqués par les conditions météorologiques.

A. Validation du dernier PV (5')

Sous réserve des modifications mentionnées par Mme Morin, le PV de la séance du 20 décembre est validé par les membres présents. Pour rappel, les PV validés sont archivés sur le site restos.¹

B. Etat des lieux de la restauration à l'UNIL (45')

Delphine Douçot présente l'état des lieux de la restauration à l'UNIL. Elle mentionne quels sont les acteurs, les lieux de restauration et les futurs lieux de restauration prévus d'ici 2025. Elle explique aussi les mécanismes de fixation des principaux prix des assiettes et menus servis dans les cafétérias. Plusieurs questions interviennent durant cette présentation, notamment sur qui allait gérer ces futurs lieux. Il est confirmé que les gérants de ces futurs lieux seront choisis suite à un appel d'offres. La question de savoir qui reprendra les locaux gérés par les Restaurants Universitaires, notamment toutes les petites cafétérias secondaires du Biophore, l'Internef et l'Amphimax. Ces derniers devront-ils tous être repris par un prestataire, à l'image de ce qui est pratiqué maintenant ? Benoît Frund répond que l'idéal serait de constituer des lots qui pourraient être repris chacun par un prestataire différent. Il serait également possible de mettre ces prestataires en lien afin qu'ils puissent collaborer et mutualiser certaines productions alimentaires ou de s'organiser en consortium. Cela permettrait d'obtenir une offre plus diversifiée. La commission sera bien entendu consultée dans la

¹ <http://www.unil.ch/restos/home/menuinst/gouvernance.html#top>

rédaction de ces futurs appels d'offres.

Concernant les mécanismes de fixation des prix, Benoît Frund précise que ces mécanismes ont été fixés en 2015, alors que jusqu'à cette date, les modifications des prix étaient aléatoires, selon la demande des restaurateurs. La démarche a donc été régularisée d'entente avec la commission de restauration et l'algorithme est calculé chaque année.

Benoît Frund rappelle que le système qui consiste à imposer des prix aux restaurateurs du campus en échange de l'exclusivité traiteur n'est pas un principe immuable. Actuellement cette exclusivité constitue un revenu important pour les restaurateurs. Cependant la fin des contrats des restaurateurs actuels et la préparation de nouveaux cahiers des charges pourraient constituer une occasion de réfléchir à un système différent, que la commission aura toute légitimité de proposer.

Les résultats de l'étude Beelong sont très intéressants et montrent qu'en termes de durabilité des achats, les restaurateurs sont très similaires car ils atteignent le même résultat final. Pour l'UNIL, financer une telle étude permet d'avoir davantage d'arguments pour améliorer la durabilité de chaque restaurateur. Elle sera réitérée encore pendant deux ans afin de pouvoir mesurer leur progression dans ce secteur. L'UNIL consacrera une page internet pour communiquer ses résultats, d'entente avec les restaurateurs.

Un groupe de travail issu de la commission d'alimentation sera constitué pour s'occuper de l'enquête de restauration qui aura lieu à l'automne 2018 ou au printemps 2019.

C. Mandat de Mme Laurence Margot

Mme Laurence Margot est diététicienne. Alors qu'elle travaillait aux Ligues de la Santé (renommées récemment Promotion Santé Vaud), elle a été chargée d'établir plusieurs rapports sur la qualité notamment diététique de la restauration à l'UNIL². Elle s'est par exemple concentrée en 2013 sur l'offre végétarienne, à la demande de la CRUNIL. Elle a récemment quitté Promotion Santé Vaud pour travailler à son compte et serait intéressée à poursuivre ce mandat. Selon les membres, s'adresser à Mme Margot semble intéressant car elle a l'expérience du campus, mais certains membres relèvent qu'il se développe actuellement plusieurs sensibilités au sein des diététiciens, notamment envers les régimes végétariennes ou végétaliennes. Il serait utile de se renseigner et d'engager un-e diététicien-ne formée à ces nouveaux modes alimentaires. Delphine Douçot se charge de se renseigner sur cette question et de revenir sur ce sujet lors de la prochaine séance de la commission d'alimentation.

Les membres mentionnent plusieurs pistes d'études pour le mandat du/de la diététicien-ne, notamment de continuer d'évaluer l'offre végétarienne. Etudier le contenu des tupperwares que les étudiant-e-s ou collaborateurs-trices serait également intéressant.

D. Divers

Delphine Douçot mentionne que la prochaine séance de la commission aura lieu **le 4 mai** mais doit être repoussée. **Elle aura donc lieu de 16h à 18h.**

Elle propose également aux membres présents d'aller visiter les cuisines de l'Unithèque et de Géopolis. Elle tente d'organiser cela dans le courant du mois de mai.