

Directives de la Direction

---

## Directive de la Direction 5.2

### Organisation de réceptions dans les locaux de l'Université à Dorigny

---

Textes de référence : art. 43 et 44 LUL  
art. 11 RLUL

#### Préambule

Les apéritifs, buffets ou autres réceptions agrémentées de nourriture et de boissons, pour lesquels il n'est pas fait appel à un traiteur ou à un autre prestataire de la restauration, peuvent être organisés librement sur le site du campus de Dorigny. Les organisateur-trice-s ont cependant l'obligation de respecter la propreté et la bonne maintenance des lieux et de ne pas gêner le déroulement des activités de l'Université.

Les réceptions qui demandent l'intervention d'un service traiteur, la mobilisation spécifique d'un espace ou l'installation de mobilier doivent faire l'objet d'une demande adressée au préalable au Service des bâtiments et travaux (ci-après : Unibat), sauf exception prévue par la présente directive.

L'intervention de professionnels de la restauration est soumise à un régime particulier. En effet, les restaurateurs actifs sur le campus de Dorigny sont contractuellement tenus de respecter des prix contrôlés favorables à toute la communauté universitaire pour certains produits (cafés, menus). Les restaurateurs ne touchent aucune subvention et paient les charges usuelles liées à leur activité. Pour ces raisons, conformément aux exigences de l'Université de Lausanne (ci-après : UNIL), ces restaurateurs ont la priorité pour remplir les prestations de traiteur sur le campus de Dorigny.

#### 1. Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente directive décrit les modalités relatives à l'organisation de réceptions sur le campus de Dorigny.

Les articles 3 et 4 alinéa 1 ne sont pas applicables aux manifestations organisées par le Service des sports universitaires.

#### 2. Définitions

<sup>1</sup> Au sens de la présente Directive, on entend par :

• restaurateur agréé :	un restaurateur listé à l'Annexe 1 de la présente directive
• service traiteur :	l'approvisionnement en nourriture préparée et livrée par un restaurateur ou un autre prestataire de la restauration

<ul style="list-style-type: none"> <li>• réception</li> </ul>	<p>tout regroupement de personnes pour lequel un repas, cocktail, apéritif, collation ou pause-café est ponctuellement organisé. Elle peut nécessiter ou non l'intervention d'un service traiteur, en fonction des locaux utilisés et du type de réception.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• locaux de l'UNIL</li> </ul>	<p>tous les locaux dont l'Université de Lausanne a la jouissance sur le site de Dorigny. Pour la présente Directive, les terrains hors des bâtiments sont assimilés à des locaux de l'UNIL.</p>

<sup>2</sup> Pour les besoins de la présente directive, on distingue :

- Les « locaux particuliers » qui sont les locaux dont l'Université de Lausanne a la jouissance et qui sont mis de manière permanente à la disposition exclusive de l'un des restaurateurs agréés.
- Les « zones événements » qui sont les zones dont l'Université de Lausanne a la jouissance et qui sont mises de manière ponctuelle à disposition de tous les restaurateurs, qu'ils soient agréés ou non.

Des plans sont réalisés par le service Unibat afin d'identifier les locaux particuliers et les zones événements. Ces plans sont disponibles sur demande adressée au service Unibat.

### 3. Demande d'utilisation de locaux

<sup>1</sup> Tout organisateur d'une réception qui nécessite l'intervention d'un service traiteur, la mise à disposition d'un local particulier ou de matériel particulier dépose une demande d'utilisation auprès du service Unibat à l'aide du questionnaire prévu à cet effet.

<sup>2</sup> Toute demande d'utilisation est déposée au moins une semaine avant la date de la réception.

<sup>3</sup> Si les conditions sont réunies, notamment celles de la Directive de la Direction 5.1 *Mise à disposition d'infrastructures de l'UNIL pour des activités organisées par des entités tierces* lorsque celle-ci est applicable, le service Unibat fixe les modalités d'utilisation ou de location avec l'organisateur·trice de la réception et délivre une autorisation écrite.

<sup>4</sup> Si une réception est organisée sans autorisation du service Unibat, ou que celle-ci ne respecte pas les conditions fixées dans l'autorisation délivrée, une participation financière peut être demandée à l'organisateur·trice pour les frais de nettoyage et/ou de remplacement de matériel en cas de dommage.

### 4. Conditions d'utilisation des locaux

<sup>1</sup> Le restaurateur qui délivre un service traiteur, qu'il soit agréé ou non, doit s'assurer que l'utilisation du local particulier ou de la zone événement où la réception a lieu fait l'objet d'une autorisation ad hoc de la part du service Unibat.

<sup>2</sup> L'utilisation du mobilier de restaurant (tables, chaises, etc.) présent dans les locaux particuliers au sens de l'article 2 alinéa 2 lettre a n'est pas autorisée pour les réceptions réalisées par un restaurateur qui n'en a pas la jouissance.

<sup>3</sup> Si l'organisateur met en place un buffet, les plans de buffets par bâtiments et par zones établis par le service Unibat doivent être respectés.

<sup>4</sup> En règle générale, les grillades sont interdites sur l'ensemble du campus de Dorigny. Des dérogations peuvent être obtenues auprès du service Unibat. Lorsqu'autorisées, les grillades peuvent avoir lieu uniquement dans les zones réservées à cet effet.

<sup>5</sup> Dans le cadre de réceptions, les dons de nourriture ou de boisson de la part d'un sponsor ne sont pas autorisés.

## **5. Choix du prestataire**

<sup>1</sup> En règle générale, les services traiteur délivrés dans les locaux particuliers ou les zones événements sont fournis par les restaurateurs agréés. Il est toutefois possible de recourir aux services traiteur d'un restaurateur non-agréé si les restaurateurs agréés ont formellement renoncé à fournir les services demandés.

<sup>2</sup> Lorsqu'un service traiteur est délivré par un restaurateur non-agréé, les exigences légales, notamment en matière de licence (patente), doivent être respectées et un loyer peut être perçu.

<sup>3</sup> Les restaurateurs, agréés ou non, peuvent offrir des services traiteur dans tous les locaux de l'UNIL, à l'exception des locaux particuliers qui sont par définition assignés à un seul restaurateur (art. 2 al. 2 let. a).

<sup>4</sup> A l'exception des locaux particuliers qui sont par définition assignés à un seul restaurateur (art. 2 al. 2 let. a) et pour autant que les conditions de l'alinéa premier ci-dessus soient remplies, l'organisateur·trice d'une réception est libre de choisir le restaurateur auquel il·elle souhaite recourir ou de demander une offre à chaque restaurateur.

## **6. Dispositions finales**

La présente directive modifiée entre en vigueur le 15 octobre 2012.

Directive adoptée par la Direction dans sa séance du 29 octobre 2012

Directive modifiée par la Direction dans sa séance du 27 janvier 2014 et du 11 juin 2019

### **Annexe 1 : Restaurateurs agréés pour effectuer les services traiteur**

<p>Restaurants universitaires Monsieur Nino Cananiello</p> <p>+41 21 692 26 88 nino@unil.ch www.nino-dorigny.ch</p>	<p>SV group Suisse Monsieur Julien Raemy</p> <p>+41 21 692 46 60 geopolis@sv-group.ch www.geopolis.sv-restaurant.ch</p>
---	---