PV Commission de l'Alimentation

Séance n°1 - 8 décembre 2022, 12h-14h Forum de l'Eprouvette, Amphipole

Participant·e·s

Romano Hasenhauer, Président
Benoît Frund, Vice-recteur
Delphine Douçot, Transition écologique et Campus
Jacotte Milhit, Unibat / secrétaire de la Commission
Ivan Devenoges, Service des affaires sociales et mobilité étudiante
Letizia Cavadini, Service des ressources humaines
Isabelle Liardet, Service des sports universitaires
Sebara Gashi, Accueil Santé
Rachel Vez Fridrich, Bibliothèque cantonale et universitaire
Valérie Savoy, COPERS (PAT)
Jérôme Goudet, COPERS (corps professoral)
Laia Soler, ACIDUL
Philippe Weniger, FAE
Sara Leone, FAE
Paul de Fontenay, Association 180°
Timothée Guitard, Cafétéria autogérée - association NoCAP
Eloïse Richard, Unipoly
Yan Morand, Zelig
Bruno Rossignol, EPFL

Excusé·e·s

Silvia Hanhart, CHUV

Prise du PV : Jacotte Milhit

Introduction

Delphine Douçot ouvre la séance en remerciant l'ensemble des participant·e·s pour avoir répondu favorablement à l'appel à rejoindre la Commission de l'alimentation. La nouvelle Commission constituée aujourd'hui prend le relais de la précédente, pour la durée du rectorat 2021-2026. Initialement cette Commission était intitulée Commission de la restauration. Il s'agit bien de la même entité, mais qui a changé de nom.
Le mandat de la présente Commission est rappelé et sera disponible sur le dossier partagé Switch.

La présentation power point y sera également mise à disposition et fera office de procès-verbal. Les questions et compléments d'informations sont relatés ici.

Delphine Douçot présente Romano Hasenhauer, qui préside la Commission, ainsi que Jacotte Milhit, nouvellement nommée en tant que chargée de projet pour les restaurants et commerces du Campus et secrétaire de la Commission.

Elle passe la parole au Vice-Recteur Benoît Frund qui précise que cette Commission joue un rôle consultatif et dont la mission première est de créer un dialogue entre les services de la restauration du campus et la communauté universitaire. Il ne s'agit pas d'une Commission décisionnelle. Pour garantir sa transparence et son impartialité, il est souhaité que la présidence soit assurée par une personne indépendante de tout groupe de pression ou d'intérêt et connaissant bien le domaine de la restauration. En tant que cuisinier, restaurateur et gérant de plusieurs établissements, mais également Président de Lausanne à Table, Romano Hasenhauer était la personne tout indiquée pour cette fonction. Il était également membre de la précédente Commission de l'alimentation et a participé au comité d'évaluation des derniers appels d'offres pour la restauration, ce qui lui confère une excellente connaissance des spécificités de l'UNIL.

Présentation des membres de la Commission

Un tour de table est effectué au cours duquel chaque membre se présente et partage ses attentes et souhaits pour la Commission.

État des lieux de la restauration

Delphine Douçot parcourt les slides de la présentation jointe à ce PV.

A la suite de la remarque de Mme Rachel Vez Fridrich concernant le planning de fin de chantier de l'Unithèque, le calendrier prévu pour les travaux a été vérifié et mis à jour, en précisant qu'il peut encore être soumis à modification en fonction des aléas possibles pour un chantier de ce type :

- Fermeture du restaurant de juillet 2024 à mars 2025
- Livraison du bâtiment en avril 2025

La solution de remplacement pour la cafétéria de l'Unithèque durant les travaux est en cours d'étude et de plus amples informations seront transmises lorsqu'elle sera trouvée. Il s'agira vraisemblablement d'une cuisine et réfectoire extérieurs sous tente. Un report vers les autres lieux de restauration sera également à envisager.

Par ailleurs, il existe tout un concept autour de l'exploitation des terrains agricoles du campus qui pourra être abordé lors d'une prochaine séance en cas d'intérêt.

Questions de compréhension

Concernant la Directive traiteur, Paul de Fontenay demande où se situe la limite entre le « fait maison » par soi-même ou un tiers et l'appel à un service traiteur soumis au principe d'exclusivité ?

Il s'agit du moment où l'on fait appel à un service professionnel de restauration, mais il n'y a pas de limite arbitraire clairement définie en termes de nombre de personnes par exemple. Il s'agit notamment de s'assurer de respecter les règles d'hygiène et sécurité. En cas de doute, il faut s'adresser à AEGS dont le rôle est d'accompagner les organisateurs·trices d'événements.

Concernant les écoscore et healthscore, Sebara Gashi demande si une campagne de communication a été envisagée pour aider à comprendre ces nouvelles informations ?
Un projet de mise en place une équipe d'informations dans les cafétérias lors de l'introduction de ces scores avait été imaginé mais n'a pas encore être réalisé à ce jour. Une information lors des journées santé ou une collaboration avec Accueil Santé pourrait être étudiée.

Thimothée Guitard demande où en sont les appels d'offres évoqués aujourd'hui, comment sera fera la sélection et si des solutions sont envisagée en cas de non-candidature ?
L'appel d'offres pour Amphimax et Batochime est actuellement publié sur simap, la plateforme dédiée aux marchés publics. Le délai de candidature est fixé au 27 janvier. Un comité d'évaluation, composé notamment de représentant·e·s de la FAE, de la COPERS et d'ACIDUL évaluera les candidatures au moyen d'une grille d'évaluation basée sur les critères définis dans l'appel d'offres. Le score final aboutira ainsi à une proposition d'adjudication adressée à la Direction. Nous connaitrons donc à la fin janvier le nombre de candidatures et si d'autres solutions doivent être trouvées.
L'appel d'offres pour le foyer de la Grange devrait avoir lieu début 2023, une fois le permis obtenu et le budget validé pour les travaux prévus pour la cuisine.

Laia Soler demande quelles sont les réflexions actuelles concernant les allergènes ? En effet, il est souvent compliqué de trouver des options sans gluten, même si le personnel fait de son mieux pour renseigner la clientèle. Valérie Savoy, qui est également attentive aux options pour les personnes allergiques, partage ce constat.
Il s'agit d'une exigence légale de publier la liste des 14 allergènes. Des discussions ont déjà eu lieu avec les restaurateurs pour les rendre attentifs à cet aspect. Ce point pourrait faire l'objet d'un focus particulier lors de la prochaine enquête de satisfaction. Il est également envisageable de faire évoluer le cadre de référence pour prendre en compte cette question. Les outils de gestion mis en place continuent également d'évoluer et pourraient jouer un rôle dans ces réflexions. Cette thématique sera à reprendre lors d'une prochaine Commission.

Questions et divers

Thimothée Guitard et Eloïse Richard présentent les revendications du mouvement *On a les crocs* issue d'un comité unitaire réunissant les syndicats Sud-ep et SSP ainsi que les association AJE, NoCAP et Unipoly, dont l'objectifs est de rassembler les préoccupations étudiantes autour des cafétérias.

Elles sont réunies dans un document intitulé « Résolution » qui a été adressé hier à la Direction et transmis aux membres de la Commission. Il se trouve également dans le dossier Switch.
A noter qu'une récolte de signatures est en cours afin de pouvoir transmettre une pétition formelle à la Direction.

Philippe Weniger précise que ce collectif dialogue avec la FAE sur ce sujet depuis le début. Un groupe de travail au sein de la FAE sur les cafétérias avait été créé le semestre passé et c'est effectivement un sujet central pour les étudiants·e·s. Les revendications formelles de la FAE seront également adressées à la Direction prochainement, en précisant qu'elles rejoignent en grande partie celles d'*On a les crocs*. Par ailleurs, la FAE a établi un contact avec M. Yannick Maury, député vert au Grand Conseil vaudois, afin de déposer un postulat sur la faisabilité de repas subventionné.

Delphine Douçot demande si des priorités ont été définies au sein de ces différentes revendications. Philippe Weniger répond que la FAE ne s'est pas encore formellement prononcée sur l'ordre de priorité. Cela dit, une des préoccupations principales réside dans la crainte d'une augmentation des prix.

Pour Thimothée Guitard, représentant d'*On a les crocs*, toutes ces revendications doivent passer et ne peuvent être dissociées les unes des autres si l'on souhaite régler le problème dans sa globalité.

Delphine Douçot demande des clarifications sur l'objectif de 80% de menus servis végétariens. Si l'on peut agir sur l'offre, cela semble en revanche difficile de contraindre les gens dans leur consommation. Eloïse Richard explique que, pour le collectif, l'objectif de 80% porte bien sur la consommation et non sur l'offre.

Une discussion se tient sur la place des options végétariennes à l'UNIL. Isabelle Liardet fait le parallèle avec les camps sportifs organisés par le SSU où les inscriptions végétariennes restent anecdotiques. Il faut distinguer la diminution de la consommation de viande et le fait d'être végétarien·ne ; on peut, sans être végétarien·ne, choisir régulièrement les options sans viande. Yan Morand suggère par exemple de ne pas faire de la viande le choix par défaut.

Sara Leone ajoute qu'il faut veiller à ne pas trop uniformiser les prix et l'offre car il existe tout type de budget et de régime alimentaire au sein du campus. Par exemple les personnes qui mangent halal vont plutôt le faire à la maison. Il faut aussi savoir que pour certains étudiant·e·s plus précaires, le campus est un des rares lieux où ils peuvent se permettre de manger de la viande, l'objectif santé et équilibre alimentaire étant également à considérer.

Ivan Devenoges, du fait de son activité au SASME, rencontre 5% des étudiants·e·s les plus précaires. Ces derniers disposent souvent de CHF 200.- voire moins pour l'alimentation dans leur budget mensuel. Il ignore si des menus à CHF 3.- ou CHF 5.- sont réalistes et possibles, mais confirme la nécessité d'agir à ce sujet. Une autre solution pourrait s'approcher de celles des tickets restaurants en faveur des plus

précaires, car il y a effectivement des différences de moyens au sein de la communauté étudiante.
Paul de Fontenay soulève qu'il serait sans doute difficile de mettre une limite claire et qu'on ne peut exclure une certaine zone grise. On pourrait par exemple s'adresser prioritairement aux personnes à qui une bourse ou un autre type d'aide sociale aurait été alloué.
Eloïse Richard insiste sur le fait qu'il ne faut pas oublier la part de la précarité invisible qui n'a pas le droit à des aides mais peut faire face à de réelles difficultés financières. Pour Timothée Guitard, il est d'autant plus nécessaire de prendre en compte l'ensemble des revendications afin de ne pas faire de compromis sur la durabilité ou l'accessibilité. Il faut également éviter la « carte pauvre » et la stigmatisation d'une tranche des étudiant·e·s. Philippe Weniger suggère de regarder ce qui se fait du côté de Genève avec l'introduction des repas à CHF 5.- ou d'étudier la possibilité de lier cela à la campuscard.

Romano Hasenhauer conclut qu'au vu des discussions qui se tiennent aujourd'hui, il s'agit effectivement de sujets fondamentaux qui doivent être mis sur le devant de la scène. Selon lui, quelle que soit la structure de restauration, il semble impossible de fournir un repas à 3.- sans subvention.

Benoît Frund réagit aux revendications reçues hier. Il remercie tout d'abord le comité *On a les crocs* de participer au débat avec des propositions concrètes. Certaines pourront certainement avancer et d'autres seront peut-être plus difficiles à mettre en œuvre. La problématique de la précarité des étudiant·e·s est prise en compte avec les moyens à disposition de l'UNIL. C'est une bonne idée de s'adresser au Grand Conseil puisque cette instance dispose d'un autre pouvoir et d'autres moyens d'actions. Les revendications ayant été reçues hier, elles n'ont pas encore pu être analysées. Des réponses plus concrètes pourront être apportée lors de la prochaine séance.

Il précise également que le Cadre pour l'alimentation équilibrée et durable à l'UNIL est ambitieux. Il faut savoir qu'il existe aussi des revendications complètement inverses provenant de personnes pour qui les journées végétariennes sont un véritable scandale. Aujourd'hui, sur la base des recommandations scientifiques, on devrait plutôt mettre en place 4 journées végétariennes et 1 journée avec viande par semaine. Toutefois il n'y a de toute évidence pas encore une majorité prête à passer le cap au sein de la communauté universitaire. Les sensibilités diamétralement opposées et les résistances devront également être prises en compte.

Pour Timothée Guitard, les personnes mécontentes s'expriment davantage que celles satisfaites de l'offre dans les cafétérias. C'est un biais à prendre en compte qui ne doit pas remettre en question les valeurs défendues par l'Université.

Delphine Douçot précise que lors de la dernière analyse, les statistiques des restaurateurs font état d'une diminution de 10 à 15% de la fréquentation des cafétérias lors des journées végétariennes.

Sara Leone demande ce qu'il en est in fine de la possibilité de mettre en place des subventions. Benoît Frund rappelle que c'est aujourd'hui entre les mains de l'État. En

parallèle, l'Unil étudie s'il existe d'autres mécanismes dans la législation qui permettraient de subventionner les repas.

Pour Sebara Gashi, il serait essentiel de mettre l'accent sur l'information et l'équilibre. Près de la moitié des gens amènent leur propre repas et il est important de les accompagner vers de bonnes habitudes alimentaires. Par ailleurs, lorsqu'on touche à l'assiette, des sentiments ou émotions primitives peuvent apparaître, notamment en lien avec certains troubles de l'alimentation. Les jeunes étant particulièrement touchés par ces problématiques, cet accompagnement serait donc d'autant plus nécessaire.

Laia Soler fait part de son souhait de mettre un accent sur la question des allergènes dans la réflexion à long terme sur l'offre alimentaire au sein du Campus. Ce point sera mis à l'ordre du jour de la prochaine séance.

Si d'autres personnes souhaitent aborder une thématique en particulier, elles peuvent en faire part à Jacotte Milhit (jacotte.milhit@unil.ch).

Dates des prochaines séances

Deux dates sont retenues pour les prochaines séances de la Commission :

- jeudi 2 février 2023 à 15h
- jeudi 4 mai 2023 à 15h

Des séances complémentaires ou des sous-groupes de travail pourront être organisés en fonction des sujets à traiter.

Conclusion

Romano Hasenhauer remercie les membres de l'assemblée pour leur présence et participation et lève la séance.

Commission d’alimentation

Séance n° 1 – 8 décembre 2022

UNIL | Université de Lausanne

Ordre du jour

- Introduction
- Mandat de la commission
- Tour de table
- Etat des lieux de la restauration
- Outils à disposition
- Futurs projets
- Questions et divers
- Date des prochaines séances
- Conclusion et clôture de la séance

Mandat de la commission (2022-2026)

- Contact entre la communauté universitaire et les représentant·e·s des lieux de restauration et d'alimentation du campus de Dorigny ;
- Identification des thématiques traitées dans les rapports de qualité diététique et dans l'enquête de satisfaction des lieux de restauration ;
- Participation à l'analyse et à la recherche de solutions des éléments ressortant de ces enquêtes et rapports ;
- Aide à l'évolution du cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL ;
- Contribution aux réflexions de la Direction et émettre des préavis concernant la modification de l'offre de l'alimentation, induite notamment par les évolutions des comportements alimentaires et la prise en compte des enjeux de durabilité ;
- Proposition pour faire évoluer la prise en compte de cette thématique au sein de l'UNIL.

Tour de table

Président, membre externe	Romano Hasenauer
Direction, Dicastère Transition écologique et Campus	Benoît Frund
Adjointe, Transition écologique et Campus	Delphine Douçot
Unibat, responsable Restauration et Commerce, secrétariat	Jacotte Milhit
Service des affaires sociales et mobilité étudiante	Ivan Devenoges
Service des ressources humaines	Letizia Cavadini
Service des sports	Sonia Matthey / Isabelle Liardet
BCU Bibliothèque cantonale et universitaire	Rachel Vez Fridrich
Accueil Santé	Sebara Gashi
FAE Fédération des associations d'étudiant·e·x·s	Philippe Weniger /Sara Leone
ACIDUL	Laia Soler
COPERS (corps professoral)	Jérôme Goudet
COPERS (PAT)	Valérie Savoy
EPFL	Bruno Rossignol
CHUV	Silvia Hanhart
Cafétéria Autogérée - association NoCAP	Timothée Guitard
Association 180°	Matthieu Sayar / Paul de Fontenay
Zelig	Yan Morand
Unipoly	Eloïse Richard
L'Association de Permaculture Estudiantine Lausannoise- LA PEL	à nommer

A partir de quand l’université pense-t-elle nécessaire d’offrir de la nourriture pour ces étudiants sur leur lieu d’étude?

1954

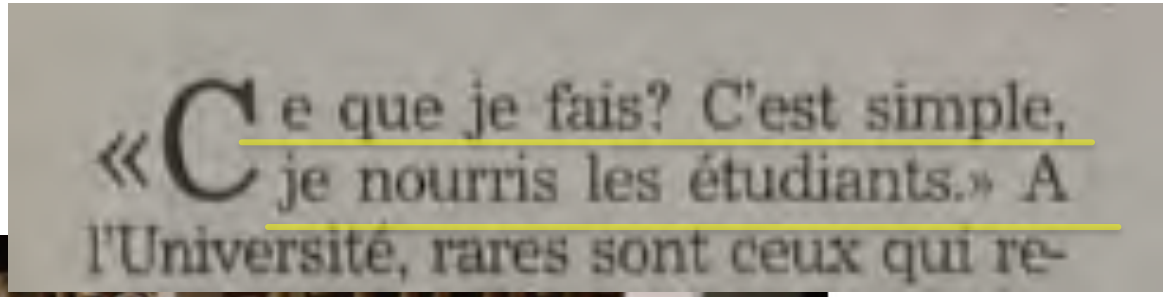
Pour le Foyer-Restaurant universitaire

Une fondation a été constituée dernièrement à Lausanne en vue de créer un Foyer-Restaurant universitaire. Celui-ci sera installé dans l'ancien Hôtel Guillaume-Tell, situé à la Barre.

Ainsi, de nombreux étudiants pourront bénéficier de cette institution, qui sera en même temps un lieu d'accueil et de réunion, particulièrement pour les jeunes manquant d'un milieu familial. Cette œuvre, qui rendra de grands services à la jeunesse universitaire, a pu être mise sur pied grâce à différents dons (en particulier du Fonds universitaire et du Rotary-Club de Lausanne) et à l'appui de l'Etat et de plusieurs communes du canton.

1964

1990


«Ce que je fais? C'est simple, je nourris les étudiants.» A l'Université, rares sont ceux qui re-

Aldo Panigas, restaurateur à Dorigny de 1971 à 2001

+ de choix, + de conscience et + de spécificités

lisation a été «importante si l'on pense à la participation habituelle».

Diversité des menus jugée «insuffisante»

Que reprochent donc les mangeurs à la cuisine d'Aldo et de Giovanna Panigas, gérants de-

1994, 24 Heures

manifeste. Le choix s'est élargi: plat du monde, menu «équilibré», festival de pâtes, menu végétarien. Les plats exotiques ont un emplacement réservé, avec deux woks où l'on peut saisir «en direct» viandes et poissons; le buffet de salades s'est allongé (18 bacs à salade), deux bouillons/soupes à choix. Côté cuisine, le restaurateur Nino Cananiello a réorganisé et ren-

cheboud (Unibat-technique). Inauguré début septembre, le free-flow a pour but de donner au consommateur encore plus de liberté et de choix. Liberté de passer d'un «piano» à un

2006, Uniscope

2015, le début d'une politique de l'alimentation?

- L'alimentation ne doit plus être uniquement considérée comme un service que l'UNIL doit fournir à sa communauté.
- Elle est porteuse de valeurs culturelles, environnementales et éthiques.
- Elle est une thématique sur lequel doit pouvoir collaborer la recherche, l'enseignement et le campus, afin que ce dernier serve de laboratoire vivant.

Lot 1

- Unithèque
- + Antropole, Internef, CSS et Synathlon
- Gestion: Artigus

Lot 1 : Situation CSS

Lot 2

- Géopolis
- Gestion: SV Group

Lot 3

- Amphimax
- + Batochime

- Gestion: Début mars 2023

- Début d'exploitation : Août 2023

Lot 4

- Vortex Coffee & Food (2021)
- Le Perchoir (2020)

Autres lieux en lien avec l'alimentation

Processus de fixation des prix

Les prix de certaines offres sont fixés d'entente avec les restaurateurs afin de pouvoir garantir des prix abordables.

Principe :
Chaque année les prix sont recalculés en additionnant au prix calculé de l'année précédente les variations de l'indice **IPC Alimentaire**, ainsi que celles du **salaire CCNT** et de **l'annuité salariale**.

- Le prix de vente est modifié uniquement si une différence supérieure ou égale à 10 centimes est constatée entre le prix de vente en vigueur et le prix de vente recalculé pour le tarif étudiant.
- Pour qu'une baisse des prix intervienne, il faut que le prix recalculé se maintienne plus bas que le prix en vigueur durant 3 ans au moins.
- **Valable pour les prix étudiants et collaborateurs**

Modification des prix conventionnés

	PRIX CONVENTIONNES						
	jusqu'en septembre 2022				Dès le 1er septembre 2022		
	Assiette mini-prix	Assiette 3 composantes	Menu Entrée+plat +dessert	Boissons chaudes	Assiette 3 composantes	Menu Entrée+plat OU Plat+dessert	Boissons chaudes
Etudiants	7.20	8.30	9.30	1.60	7.30	9.40	1.60
Collaborateurs	8.40	9.40	10.60		8.70	11.10	

- L'offre des prix conventionnés a été réduite
- Les offres conventionnées sont toutes végétariennes.

https://unil.ch/restos/prix

Surfaces louées

- Jusqu'à maintenant les surfaces louées comprenaient la cuisine et les espaces de restauration
- Depuis le 1er septembre 2022, les espaces pour les prestataires de restauration se distinguent entre
  a. **Les espace de production** : cuisine, locaux de stockage, bureau, espace de service... = **loués**
  b. **Les espace de restauration**: là où les gens mangent = **mises à disposition** durant les heures de repas.
- Permet d'optimiser ces espaces.
- Mise à disposition comme lieu d'étude et de travail

Service traiteur

Principe :

- Toute réception 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 universitaire de Dorigny.
- Quand il y a intervention de professionnels de la restauration, ces restaurateurs ont la priorité pour effectuer les services de traiteur sur le campus universitaire de Dorigny.
  - Cette exclusivité est une contrepartie du respect des prix conventionnés
  - Permet de pouvoir faire respecter le cadre de référence aussi pour les prestatations traiteurs

https://www.unil.ch/restos/service-traiteur

Service traiteur

- **Exclusivité réservée par lot sauf si l'évènement concernent 200 participants** ou plus, auquel cas l'organisateur d'une réception est libre de recourir aux prestations du restaurateur du campus de son choix.
- 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'autorisation auprès du groupe Accueil, événements et gestion des salles (AEGS) de UNICOM.

https://www.unil.ch/restos/service-traiteur

Enquête de restauration

- En 2013, 2016 et 2018.
- Etude longitudinale + nouvelles questions par session sur une thématique spécifique
  - 2013 : Questionnaire de base
  - 2016 : Fréquentation potentielle le soir, le week-end et pendant les vacances;
  - 2018: propension à payer davantage pour un repas dans une des cafétérias ou au restaurant de l'UNIL comprenant une valeur ajoutée écologique et/ou nutritionnelle
- Relancer une enquête en **automne 2023**, avec un groupe de travail issu de la commission d'alimentation.

https://www.unil.ch/restos/enquete_restos

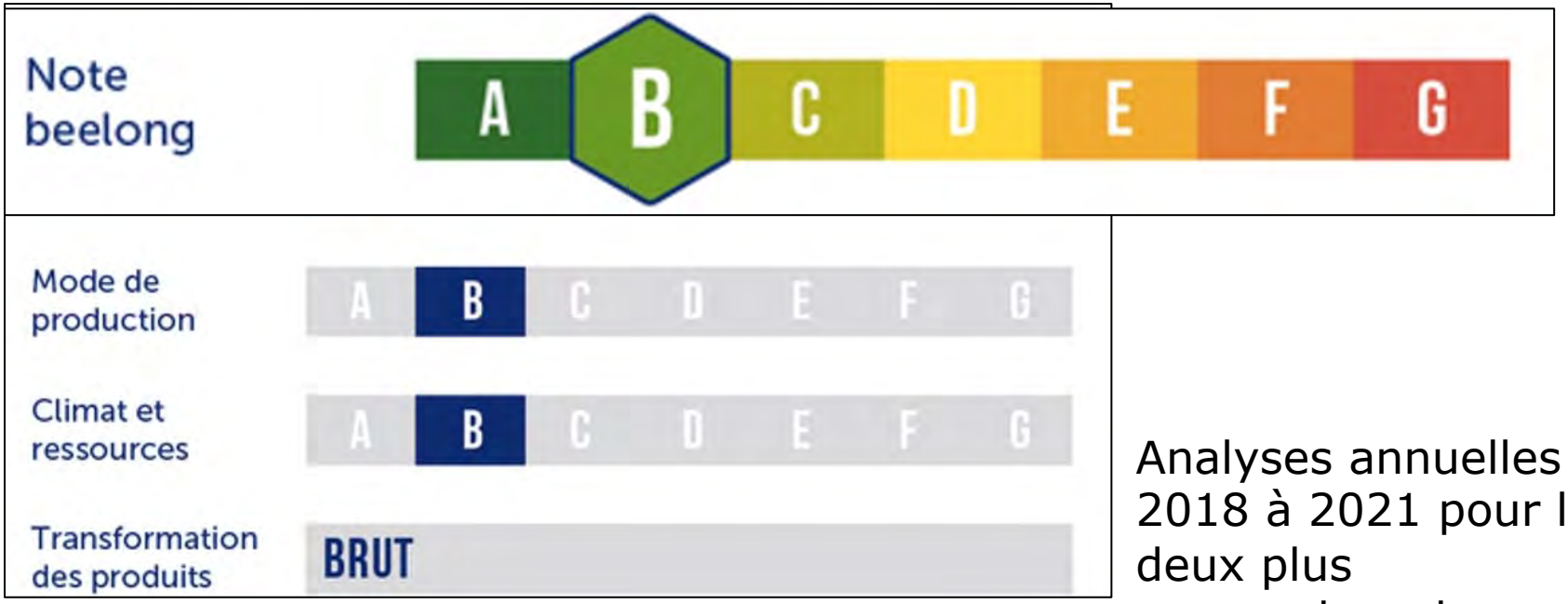
Mandats à un·e diététicien·ne

- Un mandat est confié à une diéticienne
- Les tâches de son mandat sont discutées avec la commission d'alimentation.
- De manière générale, il y a chaque année une analyse diététique des menus.
- Il y a eu des focus sur:
  - Les sandwiches, en 2010
  - Les plats à l'emporter, en 2011
  - L'offre végétarienne, en 2013 et 2014

https://unil.ch/restos/rapports_qualite

Audit Beelong

Beelong est un outil d'évaluation de la durabilité **des achats d'un restaurant**.



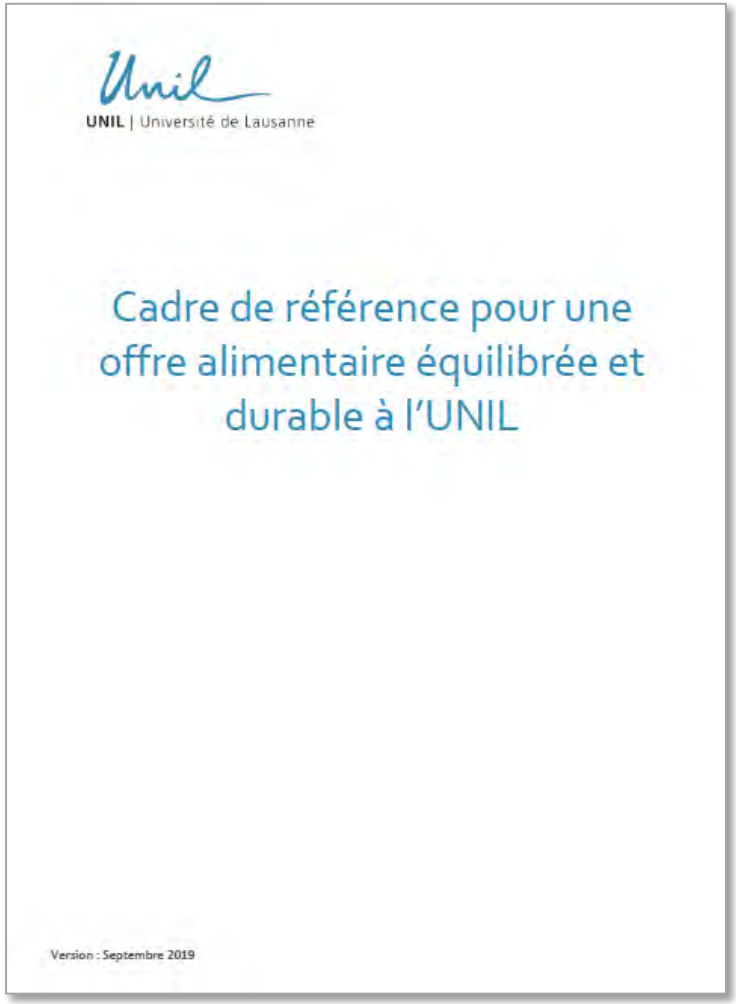
Analyses annuelles de 2018 à 2021 pour les deux plus gros restaurateurs

https://unil.ch/restos/beelong

Des objectifs nutritionnels et durables

- Consommation de protéines animales
- Provenance des matières premières
- Mode de production
- Saisonnalité
- Produits critiques
- Gaspillage alimentaire

- Equilibre nutritionnel
- Allergènes


UNIL | Université de Lausanne

Cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL

Version : Septembre 2019

https://www.unil.ch/files/live/sites/durable/files/pdf/cadre-de-reference-alimentation-unil-juin21.pdf

Le calculateur Beelong

- Depuis le 1er septembre 2022, mise en place d'un calculateur Beelong.
- Les résultats pour les critères de durabilité et de nutrition sont disponibles directement aux restaurateurs, au moment où les recettes sont conçues.
- Quand la recette est servie sous forme de menu, certains de ses résultats deviennent disponibles pour le consommateur.

Unithèque

Menu tradition

Salade mêlée; Brochette de porc (CH) marinée, grillée, sauce au paprika, farfalle et courges rôties de chez Ducret; Dessert du pâtissier

Détails

ECO-SCORE B-

HEALTH-SCORE C

ETU	9.90 CHF
EXT	12.50 CHF
INT	11.20 CHF

Salade mêlée; Brochette de porc (CH) marinée, grillée, sauce au paprika, farfalle et courges rôties de chez Ducret; Dessert du pâtissier

9.90 ETU | **11.20** INT | **12.50** EXT

Viande

Gluten · Lait · Oeufs · Sulfites

62/100 Bon
ECO-SCORE beelong.ch
A B- C D E

Moyen
HEALTH-SCORE Fourchette verte
A B C D E

Indicateurs environnementaux | Equilibre nutritionnel | Plats

Empreinte carbone du menu

2.81 Kg de CO_2

Faible — Fort

Produits suisses

83%

Produits biologiques

0%

Respect du bien-être animal

Faible — Fort

Produits végétaux

71%

Produits de saison

68%

Produits sans huile de palme

100%

Salade mêlée; Brochette de porc (CH) marinée, grillée, sauce au paprika, farfalle et courges rôties de chez Ducret; Dessert du pâtissier

9.90 ETU | **11.20** INT | **12.50** EXT

Viande

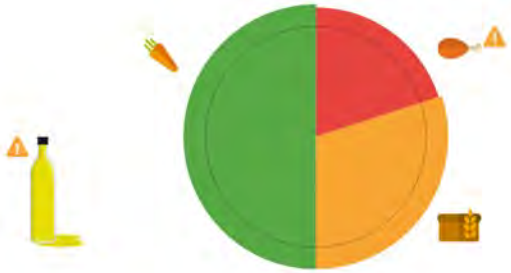
Gluten | Lait | Oeufs | Sulfites

62/100 Bon
ECO-SCORE beelong.ch
A **B-** C D E

Moyen
HEALTH-SCORE Fourchette verte
A B **C** D E

Indicateurs environnementaux | **Equilibre nutritionnel** | Plats

Assiette équilibrée



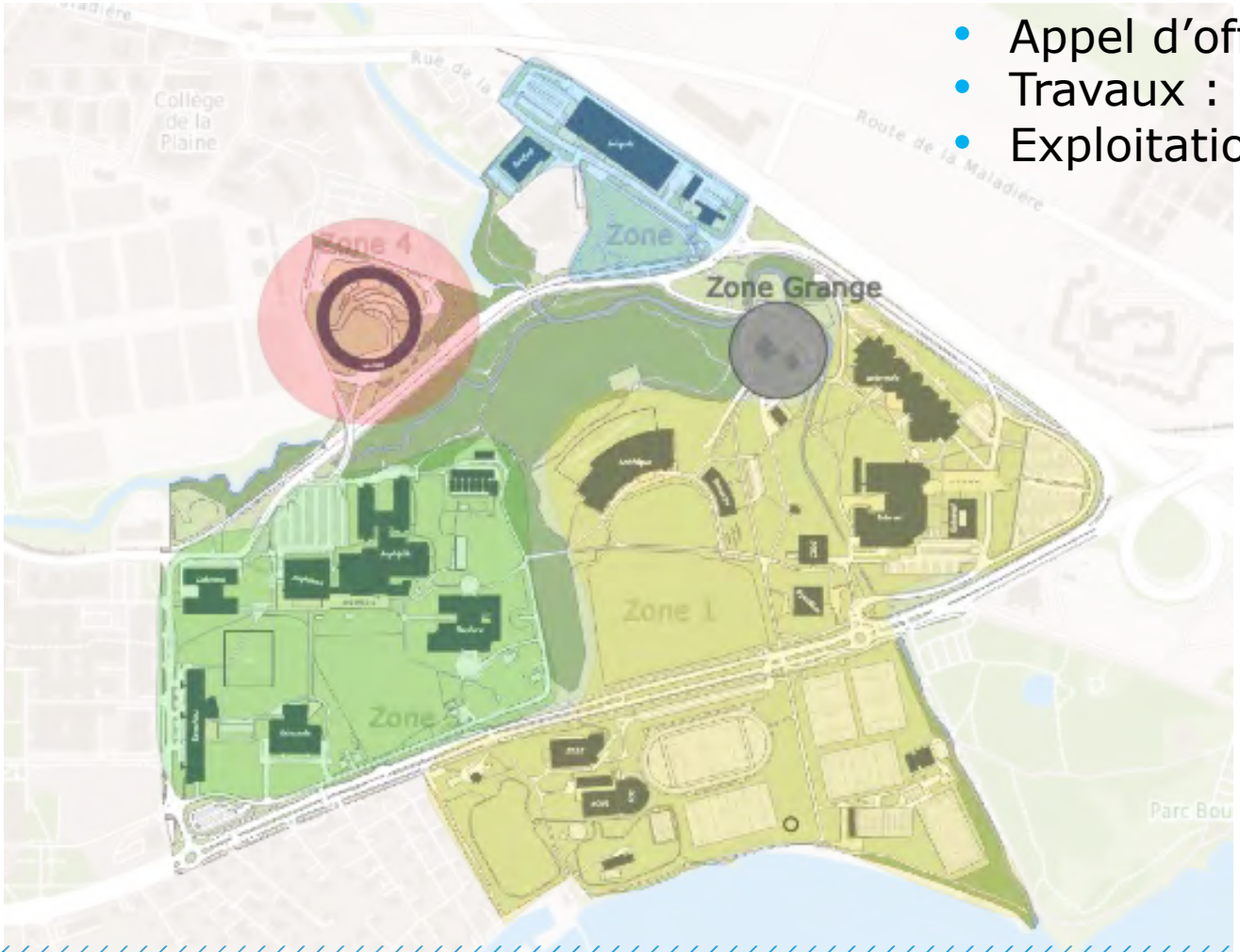
Composition	Poids	Pourcentage	Appréciation
Aliments protéiques	140 g	117 %	▲
Féculents	80 g	144 %	✓
Légumes	230 g	128 %	✓
Matière grasse ajoutée	27 g	220 %	▲

Pyramide alimentaire

Composition	Poids	Pourcentage
Sucreries & snacks salés	40 g	84 %
Huiles, matières grasses & fruits à coque	47 g	80 %
Viande, poisson, oeufs & tofu	140 g	117 %
Produits laitiers	0 g	0 %
Produits céréaliers, pommes de terre	80 g	48 %
Fruits	0 g	0 %
Légumes	230 g	64 %

UNIL | Université de Lausanne

Le foyer de la Grange



- Appel d'offres : début 2023
- Travaux : été 2023
- Exploitation : automne 2023

Extension Unithèque Unithèque

- Juillet 2024 – Mars 2024:
  Fermeture du restaurant.
  Une solution de remplacement sera proposée.

- Avril 2025:
  Livraison du bâtiment
- + 350 places de restauration supplémentaires

Bâtiment Science de la Vie

- Fin 2026:
  Livraison du bâtiment
- + 150 places de restauration supplémentaires

Questions

Dates des prochaines séances

- jeudi 2 février à 15h
- jeudi 4 mai à 15h

Dossier commun

LIEN DOSSIER SWITCH

- PV des séances
- Présentation et slides
- Documentations et autres ressources informationnelles