

## PV Commission de l'Alimentation

---

**Séance n°2 - 2 février 2023, 15h-17h, salle polyvalente du Vortex**

---

### **Participant·e·s**

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  
Eloïse Richard, Unipoly  
Noé Caulet, La PEL  
Yan Morand, Zelig  
Silvia Hanhart, CHUV

### **Invité·e·s**

David Cananiello, Artigus  
Esthée Bertholet, SV Group  
Romain Koller, SV Group  
Arthur Prost, Vortex Coffee&Food

### **Excusé·e·s**

Romano Hasenhauer, Président  
Bruno Rossignol, EPFL  
Paul de Fontenay, Association 180°  
Timothée Guitard, Cafétéria autogérée - association NoCAP

Prise du PV : Jacotte Milhit

---

## **Introduction**

Romano Hasenauer étant malade, Benoît Frund propose de le suppléer pour mener la séance de ce jour. Il souhaite la bienvenue à l'ensemble des participant·e·s, en particulier aux 2 nouvelles personnes qui rejoignent la Commission :

- Mme Silvia Hanhart, responsable du service hôtelier du CHUV,
- M. Noé Caulet, membre de l'association de permaculture La PEL.

Il remercie également les restaurateurs Artigus, SV Group, et Vortex Coffee&Food pour leur venue.

Les présentations power point des restaurateurs ainsi que de la séance seront disponibles sur le dossier Switch et feront office de procès-verbal. Les questions et compléments d'informations sont relatés ici.

## Revendications étudiantes

Delphine Douçot présente un état des lieux des revendications étudiantes issues des différents collectifs et la planification prévue pour y répondre.

Différentes données pour alimenter l'analyse de ces revendications devraient prochainement être disponibles. L'UNIL a mandaté une étude prospective sur l'internalisation. D'autres universités et hautes écoles telles que l'EPFL et l'UNIGE partagent également ces réflexions et mènent des analyses de leur côté. Par ailleurs, la question du repas à CHF 3.- pourra faire l'objet d'une étude de faisabilité avec les restaurateurs.

**Les personnes intéressées à prendre part à ce travail d'analyse des revendications peuvent s'annoncer auprès de Jacotte Milhit et seront tenues informées.**

Dans tous les cas, les conclusions seront présentées lors de la prochaine séance du 4 mai.

Par ailleurs, il apparaît nécessaire d'élargir le débat dans un cercle plus large que celui de la Commission. Il sera donc proposé à l'Assemblée de la Transition de traiter cette thématique ; l'alimentation ayant un fort impact sur l'environnement. Si l'Assemblée de la Transition décide finalement de ne pas se saisir de cette question, un événement à l'attention de toute la communauté universitaire pourrait être consacré à ces questions. L'objectif de la démarche sera d'aboutir à un préavis à présenter à la Direction.

Les restaurateurs sont évidemment partie prenante de ces questions, mais ce n'est pas le but premier de leur participation à cette séance.

## Présentation des restaurateurs

Les 3 restaurateurs invités aujourd'hui - à savoir Artigus, SV Group et Vortex Coffee&Food - présentent respectivement leur société. Ces présentations sont suivies d'un moment d'échanges sur les thématiques suivantes :

- **Gaspillage alimentaire** : l'ensemble des restaurateurs s'accordent sur le fait que la plus grande part du travail de réduction du gaspillage se fait en amont, lors de la planification des menus et grâce au fait de retravailler et valoriser les invendus. Certains mets comme les sandwiches sont vendus à prix réduits en fin de journée. A cet effet un outil interne de type TooGoodToGo – ce dernier ne répondant pas exactement aux besoins des restaurateurs – serait bienvenu pour mieux informer sur les articles disponibles. Par ailleurs, les restes

d'assiette et déchets alimentaires sont traités par la Ville de Lausanne dans une usine de méthanisation.

- **Portions et quantités servies dans les assiettes** : Les restaurateurs se basent sur les recommandations de la Société suisse des nutritionnistes, ainsi que nutri-menu qui définit les standards selon les tranches d'âge. Servir la portion adéquate permet également de lutter contre le gaspillage alimentaire. SV précise qu'il est généralement toujours possible de repasser avec son assiette pour un complément si la portion était insuffisante.
  
- **Offre végétarienne et perception de la clientèle** : Du côté de SV, si près de 60% de l'offre est végétarienne, la demande ne suit toutefois pas forcément et les chiffres montrent que souvent les plats avec viande ont plus de succès. Ils ont observé que l'instauration des journées végétariennes contrariait une partie de la clientèle qui regrette de ne pas avoir le choix. Pour Vortex Coffee&Food, qui se positionne comme un restaurant végétarien, cela correspond davantage à ce que leur clientèle recherche.  
La question de la variété de l'offre végétarienne dans le contexte d'une clientèle captive ou lors de la période hivernale est également soulevée. A Unithèque, le concept prévoit effectivement des lignes fixes au menu avec certaines thématique (Asie, Inde, Orient). Des fonctionnalités des logiciels de traitement des recettes permettent d'éviter qu'elles reviennent trop régulièrement. Quant à la saisonnalité, des produits, il s'agit d'apprêter les légumes différemment et de jouer avec les épices. Pour SV, la collaboration entre les chef·fe·s des autres établissements offre d'autres sources d'inspirations ou permet d'échanger des recettes. Des formations sont également suivies par leurs équipes auprès du Hiltl qui propose un programme selon les saisons.
  
- **Intolérances alimentaires et particularité d'une clientèle étudiante** : Les restaurateurs constatent que la clientèle recherche un repas à la fois équilibré, peu cher et qui puisse être mangé rapidement en fonction des horaires de pause. Elle est également de plus en plus sensible et avertie sur les enjeux environnementaux et la provenance des produits. Avec les changements générationnels, la demande pour des repas végétariens et vegan tend à augmenter. Par ailleurs, on observe de plus en plus d'allergies et intolérances, en première ligne au gluten et produits laitiers. Il s'agit donc de répondre à cette équation complexe, sans pour autant oublier le facteur plaisir qui reste central dans l'alimentation.
  
- **Faisabilité des repas à CHF 3.-** : Pour les 3 restaurateurs, à l'heure actuelle, cela serait très compliqué à mettre en place sans compromettre l'approvisionnement local, les produits labellisés et la qualité et l'équilibre nutritionnel des assiettes proposées, tout en faisant face à leurs charges. Même en jouant sur les créneaux horaires ou avec une offre à emporter, l'équilibre des coûts (sans objectif de dégager une marge) semble peu atteignable dans un contexte de fortes hausses des coûts des marchandises comme aujourd'hui. Un subventionnement apparaît nécessaire. Un mécanisme serait à réfléchir pour proposer une assiette subventionnée viable et qui ne cannibalise pas les autres offres, en veillant à ne pas tomber dans la discrimination.

- **Prise en compte des options sans gluten dans la planification des menus :** Les restaurateurs prennent conscience des faiblesses de l'offre certains jours et des efforts sont menés pour améliorer les choses. La réflexion est toutefois à ses prémices. Le calculateur Beelong est utile pour signaler les allergènes et offre maintenant une visualisation des menus sur la semaine, ce qui permet une meilleure planification.
- **Part de protéines dans les menus végétariens :** Le Vortex s'appuie sur le calculateur Beelong, qui permet de suivre la pyramide alimentaire et l'équilibre des différents menus. Il regrette toutefois que cette question ne soit pas davantage intégrée dans les formations professionnelles.

L'assemblée remercie les restaurateurs pour leurs présentations et ce moment d'échanges. Ces derniers quittent la séance.

## Retour sur la dernière séance

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

## Information sur l'AO en cours à Amphimax et Batochime

Le délai de candidature était fixé à vendredi dernier. Les dossiers reçus sont en cours d'analyse par un Comité d'évaluation composé de différents représentant·e·s de la communauté universitaire et d'expert·e·s internes ou externes. Le processus de sélection aboutira d'ici la mi-mars pour une entrée en fonction au 1<sup>er</sup> août.

Rachel Vez Fridrich demande comment cet appel d'offres, dont la volonté est de trouver un nouvel exploitant privé, s'intègre avec les réflexions évoquées sur l'internalisation. Benoît Frund précise que cette réflexion est effectivement en cours mais sans calendrier préétabli. L'objectif est d'avoir une meilleure vision des autres scénarios possibles, sans pour autant être au stade de la planification.

Une étude prospective est donc menée et les conclusions pourront être partagés lors de la prochaine séance. Elle apportera sans doute une part de réponses aux revendications étudiantes.

A première vue, il ne s'agit toutefois pas de la solution idéale pour réduire le prix des repas. Même si l'on s'affranchit des exigences de profit, la plupart des charges resteront les mêmes, avec la volonté d'offrir des salaires corrects. En revanche, cela pourrait sans aucun doute permettre un meilleur contrôle global. Sebara Gashi rappelle que la qualité des conditions de travail du personnel de restauration fait partie intégrante des revendications étudiantes.

Silvia Hanhart précise que les grands groupes commandent des quantités importantes, ce qui est un réel levier dans la négociation des prix. Pour prendre l'exemple du CHUV, malgré le grand nombre de repas produits, avec la volonté de maintenir des prix relativement bas, les coûts peinent à s'équilibrer. Il faut également constater qu'aujourd'hui, la plupart des produits de substitution à la viande sont tout

aussi chers. Une offre entièrement végétarienne ne permettrait pas forcément une baisse significative des coûts.

## **Proposition de groupe de travail à mettre en place**

Deux groupes de travail sont proposés :

- 1. Offre et communication des allergènes et composants des menus.**  
Laia Soler et Valérie Savoy font déjà part de leur intérêt.
- 2. Enquête de restauration.**  
Un planning sera transmis pour préciser l'implication de la Commission.

Il est rappelé que ce qui a trait aux revendications étudiantes sera traité selon la méthode expliquée précédemment.

**Les personnes qui ont l'envie et la disponibilité de participer à l'un ou l'autre de ces groupes peuvent s'annoncer auprès de Jacotte Milhit.** La porte reste ouverte à d'autres suggestions.

Par ailleurs, Sebara Gashi a initié un travail de recherche sur la littérature existante à propos de l'alimentation et des études. Elle propose d'en présenter les conclusions lors d'une prochaine séance, à laquelle les restaurateurs seront également conviés.

## **Questions et divers**

Jérôme Goudet soulève que la question du prix des menus étudiants touche également l'ensemble de la population, à tous les stades : écoliers, gymnasiens, etc. N'y aurait-il pas une réflexion générale à mener sur l'alimentation sur les lieux éducatifs, adressée à un niveau plus large et qui ne se limite pas au sein de l'UNIL ?

Yvan Devenoges précise qu'il s'agit d'une population particulièrement fragile à ce niveau, car souvent exclus des systèmes d'assurances sociales comme le chômage. Ces difficultés ne peuvent être que partiellement réglées par le mécanisme des bourses.

La question est effectivement globale et politique. Philippe Weniger précise toutefois que la FAE essaie déjà de faire avancer les choses dans son périmètre d'action. Elle a également initié un postulat pour une étude de faisabilité d'une subvention cantonale.

## **Dates des prochaines séances**

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

- jeudi 4 mai 2023 à 15h
- jeudi 29 juin 2023 à 9h

## **Conclusion**

Benoît Frund remercie les membres de l'assemblée pour leur participation et lève la séance.