

## Commission Alimentation - Ordre du jour

---

Séance n°3 du 4 mai 2018, de 10h à 12h – salle Herbette, Unicentre

---

### Convoqué-e-s :

Florent Aymon	Représentant des étudiants
Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Damien Romascano	Association estudiantine de permaculture , LA PEL'
Romano Hasenauer	Restaurateur, membre externe
Yvan Schneider	Président
Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)
Valentin Longchamp	Représentant des étudiants
Benoit Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus
Delphine Douçot	Adjoint Durabilité et Campus
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS

### Excusé-e-s :

Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
Brian Favre	Association du corps intermédiaire, ACIDUL
Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink
Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonal universitaires (BCU)
Monica Garcia	Service des Ressources Humaines
Diane Remmy	Représentante de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly

---

### Ordre du jour

#### 1. Acceptation du PV de la séance du 1er mars 2018.

Les membres présents valident le PV de la séance du 1<sup>er</sup> mars, sous réserve de la modification demandée.

#### 2. Retour sur les résultats de l'outil Beelong des restaurateurs

Delphine Douçot (DDo) présente les détails de l'évaluation Beelong des deux restaurateurs, les Restaurants Universitaires et SV Group (voir slides). Elle relève que chacun possède ses points forts et ses points faibles mais au final, ils obtiennent une note similaire. La responsable de Beelong a mentionné que les restaurants d'institutions qui employaient leurs cuisiniers montraient de meilleures notes que ceux où la restauration était assurée par des prestataires externes. Selon plusieurs membres, c'est logique car les cuisiniers étant employés n'ont pas la nécessité de payer du personnel et d'effectuer une marge financière.

Il faut également avoir à l'esprit en regardant ces résultats que l'on parle de deux entreprises de tailles différentes. Comme présenté lors de la dernière séance, SV Group est un groupe de restauration actif dans plusieurs pays et employant plus de 8'000 collaborateurs. Les Restaurants Universitaires emploient environ 80 personnes et ne sont actifs que sur le site de l'UNIL.

DDo mentionne indique que les résultats seront communiqués sur la page [unil.ch/durable/restauration](http://unil.ch/durable/restauration)

#### 3. Mandat diététicienne

Après s'être renseignée auprès de Laurence Margot et de Promotion Santé Vaud, DDo explique que, due à leur formation, les diététiciens ne peuvent pas considérer un régime vegan, où une prise de complément alimentaire est nécessaire, comme équilibré. Pour avoir plus d'ouverture, il faudrait s'adresser à une nutritionniste, dont la formation moins reconnue.

Sonia Matthey avance également la possibilité d'employer un collaborateur vacataire du Service des Sports. Ce dernier est diététicien et nutritionniste et pourrait être intéressé à reprendre ce mandat.

Les membres s'accordent pour dire qu'il est important de ne pas laisser le régime végétalien de côté dans les réflexions. Cependant, il ne concerne que 2% des répondant-e-s selon la dernière enquête de restauration sur (4850 répondant-e-s)<sup>1</sup>.

Ce que propose la Direction serait de s'adresser à un-e diététicien-ne pour relancer les rapports de qualité et de voir comment y intégrer cette thématique ou celles des régimes spécifiques. Pour la problématique végétalienne, DDo mentionne la mise à jour de la charte végétarienne (voir point ci-dessous). Les membres valident cette proposition.

#### 4. Révision de la charte végétarienne



Suite à de nombreuses plaintes de mauvaises indications des plats dits végétariens, un travail a été effectué en 2014 pour établir une charte végétarienne, que vous trouverez en annexe de ce PV. La signature de cette charte par les deux restaurateurs a été accompagnée de la mise en place dans les cafétérias d'autocollants « végétarien » (voir ci-contre) sur les sandwiches et au buffet de salades indiquant les produits qui respectent la charte.

Après deux ans d'existence de cette charte, nous remarquons qu'elle reste peu connue, de même que les engagements pris par les restaurateurs. De plus, nous pourrions revoir cette charte en y intégrant les régimes végétaliens.

Les membres valident cette proposition. Un groupe de travail sera constitué, avec les restaurateurs, pour réaliser cette mise à jour et trouver des moyens de mieux mettre en avant cette charte.

#### 5. Enquête de restauration

Une enquête de restauration a eu lieu en 2013 et 2016 et doit être effectuée tous les deux à trois ans. Cette enquête est réalisée par FORS, Centre suisse d'expertise en Sciences Sociales, qui est en charge de nombreuses enquêtes effectuées au niveau suisse. Les questions sont répétées d'année en année pour permettre une vue longitudinale des réponses. Il est cependant possible d'y intégrer un module supplémentaire pour s'informer sur une thématique particulière. Pour donner une idée, ces modules ont concernés :

En 2013 : Les habitudes/spécificités alimentaires. Ce module a été ensuite intégré à la structure pérenne du questionnaire.

En 2016 : La fréquence potentielle d'utilisation des cafétérias si celles-ci étaient ouvertes jusqu'à 21h, et ceci durant différentes périodes (cours, examens, vacances),

Les critères prioritaires pour le choix de repas à la cafétéria ou au restaurant sur le campus,

Les appréciations quant aux points forts et faibles de la cafétéria la plus fréquentée, mais aussi des propositions d'amélioration

Cette enquête a toujours été élaborée à l'aide d'un groupe de travail issu de la commission de restauration. Ses tâches sont majoritairement de :

- 1) revoir ou améliorer la formulation des questions
- 2) établir dans la mesure du possible (en termes statistiques) un module de question sur une thématique particulière.

Concernant la charge de travail, il s'agirait de se réunir au moins une fois avant l'été pour travailler sur les

---

<sup>1</sup> "Certaines personnes, par choix ou par nécessité, observent des spécificités alimentaires. Vous-même, en observez-vous une ou plusieurs des suivantes?"

questions avec FORS, afin de pouvoir lancer cette enquête en novembre.

DDo demande aux membres présent-e-s s'il y a des volontaires pour faire partie du groupe de travail. Il faudrait un minimum de 2 représentant-e-s étudiant-e-s

Les membres se demandent si effectuer le questionnaire en novembre alors que les deux précédents ont eu lieu au printemps ne modifiera pas les réponses. De plus, il s'agit de solliciter des étudiant-e-s durant les périodes d'examen ce qui n'est pas évident.

Pour la première remarque, DDo indique que cela semble avoir été discuté avec le collaborateur de FORS qui s'occupe de l'enquête et que celui-ci ne voit pas d'objection à ce que l'enquête ait lieu au printemps. Cependant, elle reviendra auprès des membres avec des réponses.

Sonia Matthey se porte volontaire pour faire partie de ce groupe de travail. Les deux représentants de la FAE présents garantiront la participation d'au moins 2 étudiant-e-s. DDo va relancer les membres, car il lui faudrait encore deux participant-e-s. Elle mentionne également que la coordination du groupe de travail se fera par Muriel Cloux qui travaille au sein du Dicastère Durabilité et Campus.

Pour le module spécifique de cette année, DDo propose une analyse du label Fourchette verte, après avoir discuté avec SV Group, qui utilise de nouveaux outils pour l'élaboration de menus équilibrés, selon les critères de la Société Suisse de Nutrition. Créé il y a maintenant 25 ans, le label Fourchette Verte avait pour but de d'améliorer l'équilibre diététique des assiettes. Maintenant cet équilibre est entré dans les habitudes du personnel de cuisine et le label perd de son impact. On pourrait interroger la communauté sur l'importance de ce label.<sup>2</sup>

## 6. Divers

Delphine Douçot indique que la séance prévue le 15 juin est annulée. Un doodle sera envoyé pour fixer une séance durant la première semaine de juillet.

Sonia Matthey mentionne qu'une étude sur les habitudes alimentaires suisses est parue. Elle est disponible à l'adresse ci-dessous.<sup>3</sup>

DDo, Mai 2018

---

<sup>2</sup> Après vérification, l'équilibre diététique ou alimentaire est déjà mentionné dans plusieurs questions du questionnaire.

<sup>3</sup> <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuech/menu-ch-ergebnisse-essverhalten.html>



