

## Commission Alimentation - PV

---

Séance n°5 du 11 octobre 2018, de 12h00 à 13h30 – salle Herbet, Unicentre

---

Présent·e·s :

Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiante
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Romano Hasenauer	Restaurateur, membre externe
Yvan Schneider	Président
Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)
Valentin Longchamp	Représentant des étudiant·e·s
Benoit Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus
Pascal Guignard	Représentant des étudiant·e·s, FAE
Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
Brian Favre	Association du corps intermédiaire, ACIDUL
Monica Garcia	Service des Ressources Humaines

Excusé·e·s :

Florent Aymon	Représentant des étudiants
Damien Romascano	Association estudiantine de permaculture, LA PEL'
Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink
Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonale universitaires (BCU)
Diane Remmy	Représentante de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly

Prise du PV :

Delphine Douçot	Adjointe Durabilité et Campus
-----------------	-------------------------------

---

### 1. Validation du PV du 2 juillet 2018 (voir pièce jointe)

Le PV du 2 juillet 2018 est adopté par les membres présents, sous réserve des corrections mentionnées par Brian Favre (BF).

### 2. Présentation de l'enquête de restauration

Delphine Douçot (DDo) présente l'enquête de restauration qui sera lancée le 1er novembre 2018. Elle se focalise sur les modifications apportées par le groupe de travail, composé de membres de la Commission d'alimentation. Elle rappelle que l'enquête de restauration est composée d'une série de questions linéaires conservées à chaque édition pour obtenir une image de l'évolution des pratiques et d'un ou plusieurs modules qui changent chaque année selon les interrogations actuelles.

Quelques modifications mineures ont été apportées à la formulation de certaines questions de la série linéaires.

La question liée aux spécificités alimentaires a été conservée et complétée par une sous-question. Si une des trois premières options était choisie (pas de spécificité alimentaire, pas de viande de porc ou fléxitarien), une sous-question liée à la fréquence du choix d'un menu contenant de la viande apparaît.

Certaines personnes, par choix ou par nécessité, observent des spécificités alimentaires. Vous-même, en observez-vous une ou plusieurs des suivantes? *Plusieurs réponses possibles*

**pas de spécificités alimentaires**

pas de viande de porc

À quelle fréquence choisissez-vous un repas sans viande à la cafétéria ou au restaurant de l'UNIL ? Sur 10 repas, combien de fois cela vous arrive-t-il ?

0 fois 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 fois

sans gluten

La question des trois points forts et faibles de la cafétéria qu'on utilise le plus a été remplacée par une question qui offre la possibilité de ne citer qu'un point fort et un point faible, mais pour les cafétérias de son choix afin que les résultats soient plus pertinents et informatifs pour les restaurateurs.

**Quels sont les trois points forts de (nom de la cafétéria utilisée le plus souvent) ?**

1  
2  
3

**Quels sont les trois points faibles (nom de la cafétéria utilisée le plus souvent) ?**

1  
2  
3

**Avez-vous des propositions d'amélioration concernant les prestations (nom de la cafétéria utilisée le plus souvent) ?**

Parmi les modules intégrés pour l'édition précédente, celui testant l'intérêt ou non de cafétérias ouvertes plus tard le soir a été supprimé.

Le GT n'a pas estimé pertinent de garder le module ci-dessous pour cette édition 2019.

**Parmi les critères suivants, lequel est le plus important pour vous dans le choix d'un repas ou produit dans une cafétéria ou restaurant de l'UNIL ? 1ère priorité**

- alimentation végétarienne
- aspect
- équilibre alimentaire
- goût
- prix
- provenance
- quantité
- régime sans gluten
- saisonnalité

**Lequel vient en seconde priorité ? 2ème priorité**

**Lequel vient en troisième priorité ? 3ème priorité**

Le nouveau module de cette édition 2018 traite de la thématique de l'élasticité des prix. Il est composé d'une première question qui vise à identifier le montant que le prêt-e à mettre pour obtenir des produits particuliers (provenance, produits bio, etc)

<p>Combien dépensez-vous en moyenne dans les cafétérias, restaurant ou distributeurs automatiques de l'UNIL, chaque jour que vous êtes présent-e sur le campus? Veuillez répartir vos dépenses journalières dans les 3 catégories suivantes : (Faire une moyenne journalière si vos dépenses varient d'un jour à l'autre.)</p>	
<p>dépenses en Frs</p>	
boissons (y compris café, thé, etc.)	<input type="text"/>
repas (menu, sandwich, salade, etc.)	<input type="text"/>
autres (chocolat, viennoiseries, dessert hors menu, etc.)	<input type="text"/>

<p>Combien seriez-vous prêt-e à payer en plus pour un repas à la cafétéria ou au restaurant de l'UNIL ?</p>	
avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique (bio)	<input type="text"/>
avec de la viande suisse	<input type="text"/>
avec du poisson venant d'Europe	<input type="text"/>
avec des légumes de saison	<input type="text"/>
sans produits manufacturés ou transformés	<input type="text"/>

0 ct  
20 ct  
50 ct  
1.00 Frs  
1.50 Frs  
2.00 Frs  
2.50 Frs  
3.00 Frs  
plus de 3.00 Frs

Ariane Morin (AM) demande ce qui a été prévu de faire de ces résultats et si la faisabilité de ces propositions a été testée auprès des restaurateurs. DDo indique que ces options sont plutôt indicatives d'une direction vers laquelle les projets des restaurateurs pourraient se diriger plutôt que d'une réelle étude de faisabilité. Il permettra également de servir de base pour les réflexions de la Commission non seulement d'alimentation mais aussi de durabilité.

L'enquête sera lancée le 1<sup>er</sup> novembre et un rappel sera effectué un mois plus tard. Les résultats seront publiés d'ici à fin janvier- début février 2019. Benoit Frund (BFr) précise également qu'avant la parution des résultats, des séances seront organisées avec chaque restaurateur pour leur faire part notamment des commentaires relatifs à leur propre établissement.

Brian Favre (BF) demande si la Commission pourrait avoir accès aux résultats de l'enquête dans son ensemble, sous réserve de la confidentialité à laquelle sont soumis les membres de cette commission. Yvan Schneider (YS) affirme que ces résultats pourraient servir de base de discussion pour une prochaine séance de la Commission. BFr mentionne qu'il sera effectivement possible de consulter ses résultats. Ils seront d'ailleurs présentés à la Commission avec le responsable de FORs avant leur publication. AM demande si une clause de confidentialité est mentionnée dans le règlement de la Commission. DDo répond qu'à son souvenir il n'en existe pas.

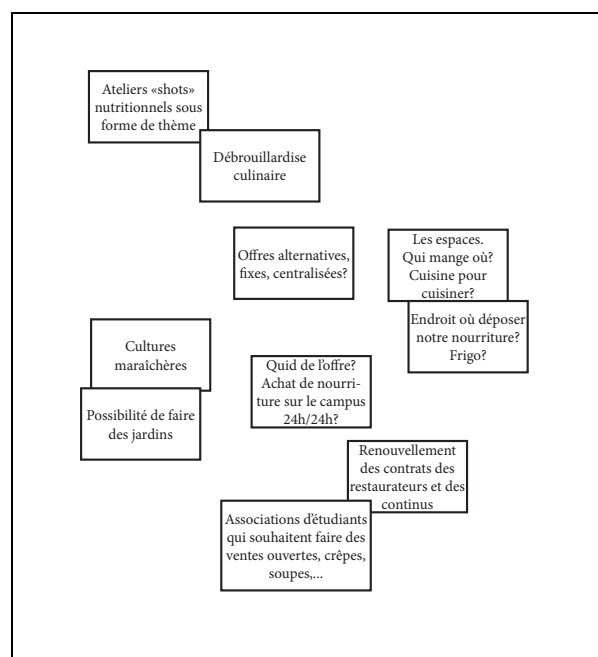
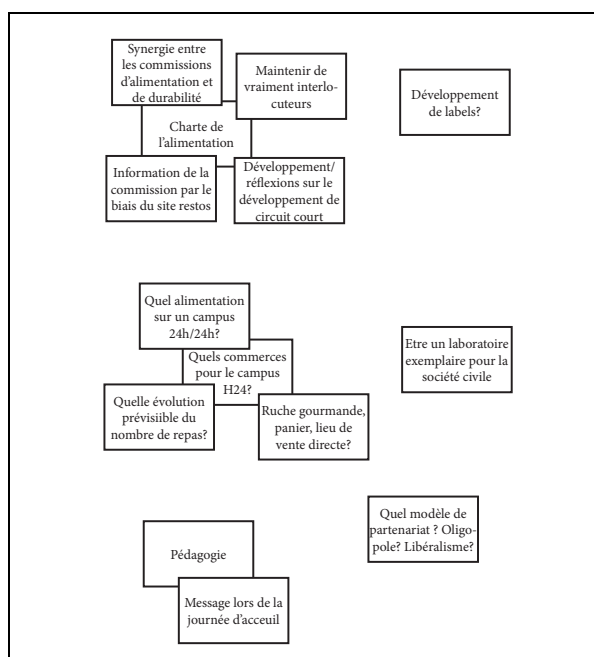
Romano Hasenauer (RH) demande s'il est possible de communiquer son avis ou poser une question par un autre moyen que cette enquête. BFr rappelle que sur le site resto, une boîte à suggestion est à disposition.

(Remarque hors PV : après vérification elle se situe même [sur la page de la commission de restauration](#)). C'est d'ailleurs un des sites les plus consultés, car c'est là que l'on peut trouver les menus de toutes les cafétérias. Il existe également une adresse générique [restos@unil.ch](mailto:restos@unil.ch).

### 3. Brainstorming sur les thématiques à aborder en séance de travail durant l'année.

DDo introduit l'exercice de brainstorming. Elle rappelle que les séances de la Commission seront désormais divisées en séance plénière et en séances de travail ce qui permettra de se pencher plus intensément sur certaines thématiques. Elle propose que les membres travaillent en petits groupes durant une vingtaine de minutes afin d'élaborer des pistes de thématiques qui pourront être traitées lors de ces séances. Chaque groupe pourra par la suite exposer ses idées et les clarifier à l'ensemble des membres.

Les membres sont divisés en deux groupes de cinq personnes. Les résultats de leur discussion ont été mis au propre et retranscrits ci-dessous.



Explications relatives à quelques idées mentionnées ci-dessus :

**Pédagogie :** Au vu de l'importance grandissante de la thématique « alimentation » pour l'UNIL, il est impératif de repositionner cette dernière comme une question majeure que l'on se pose sur le campus.  
De manière générale, une meilleure mise en valeur du site [unil.ch/restos](http://unil.ch/restos) s'avère nécessaire.

Les ateliers « shots » seraient des ateliers similaires à ceux développés par le service des sports, qui donneraient des informations nutritionnelles à la communauté. Ils auraient une orientation pédagogique de l'alimentation sur le campus. Dans un format plus long, sous forme d'ateliers ou de cours, développer la « débrouillardise culinaire » et les réflexes de préparer ses repas soi-même. Concernant les offres alternatives, elles incluent l'idée de pouvoir manger ensemble une série de mets divers que chacun peut aller chercher, à l'image des foodcourt. Concernant l'achat de nourriture, il serait également intéressant de voir émerger des systèmes coopératifs d'achat de nourriture. Les cultures maraichères sont citées dans le but de les exploiter pour favoriser les circuits courts.

Questions :

BFr questionne sur la charte. Qui engagerait-elle ?  
BF répond que le but visé est d'amener chaque personne de la communauté universitaire (et pas uniquement les restaurateurs) à s'engager dans cette problématique.

Cette charte pourrait également constituer un document de base pour les appels d'offres.

AM mentionne que c'est délicat car cela touche la liberté individuelle. Il faudra trouver un équilibre.

BFr se demande si la charte est bien le bon outil.

RH estime qu'il s'agit avant tout d'une idée, mais qu'il serait utile d'avoir un document de base qui permette d'argumenter l'acceptation ou le refus de la présence d'un prestataire sur le site.

BFr informe déjà qu'une cuisine communautaire est prévue dans le Vortex. Il s'agit maintenant de réfléchir à la manière dont elle sera exploitée.

AM appuie également sur le fait qu'il serait intéressant de collaborer avec la Commission de durabilité.

Yvan Schneider (YS) indique que le Conseil d'Etat essaie de promouvoir les produits du terroir et il serait intéressant de voir ce qui est fait dans ce sens.

RH propose qu'il y ait une discussion avec la ville de Lausanne ou le domaine de Rovéréaz. En termes de labellisation, Prometerre semble aussi faire un partenariat avec Terre vaudoise pour labelliser les produits.

BF déclare que prendre la problématique par le haut sans tenter de répondre aux desiderata de tout le monde est un avantage. DDo remercie les membres pour leur réflexion et leurs apports. Elle mettra au propre les idées énoncées aujourd'hui et tentera de regrouper les différentes thématiques afin que chacune d'elles puissent être traitées durant les séances de travail de la Commission.

#### 4. Divers

RH prend la parole en tant que président de « Lausanne à Table ». Il mentionne que l'association est en train de réfléchir au programme de l'année prochaine et qu'elle pourrait envisager d'organiser des événements sur le campus.