

NOTE A LA DIRECTION

Concerne : Préavis sur les revendications étudiantes en lien avec l'alimentation

Destinataires : Direction

Date : 29.06.2023

Auteur : Commission de l'Alimentation

Préambule

La Commission de l'Alimentation, en tant qu'organe consultatif pour toutes les discussions ayant trait à l'alimentation sur le campus, a suivi avec attention les revendications étudiantes déposées en fin d'année 2022 et décrites ci-dessous. Les différents points qui y sont soulevés ont été débattus au sein de la Commission lors d'une séance dédiée à ce sujet.

Ce document résume ainsi le préavis de la Commission de l'Alimentation (voir composition en annexe) afin d'offrir à la Direction un positionnement d'autres représentants de la communauté universitaire sur ces questions.

Tableau récapitulatif des revendications

Revendication	Date du dépôt	Source	Demandes
Résolutions « On a les crocs »	7.12.2022	Collectif « On a les crocs »	<ul style="list-style-type: none">• Pour des menus à 3 frs partout, pour tout·x·es et pour toujours !• Pour l'internalisation totale de l'ensemble du service de restauration universitaire !• Pour atteindre un volume servi à 80% végétarien dans les cafétérias!• Pour une heure de pause à midi pour tout·x·es !
Pétition « Pour des cafétérias plus vertes à l'UNIL !»	22.12.2022	Pôle EVA d'Unipoly - 1414 signataires	une augmentation et une diversification considérable des alternatives végétaliennes ainsi que leur labellisation claire.
Revendications concernant l'alimentation à l'UNIL	10.01.2023	FAE	<ul style="list-style-type: none">• Offrir des repas véganes à 3 CHF pour tou·te·x·s les étudiant·e·x·s de l'UNIL• Proposer 80% d'alimentation végétarienne dans les cafétérias de l'UNIL• Avoir une heure minimum de pause entre 11h et 14h

Préavis de la Commission

1. Repas à CHF 3.- (ou CHF 5.-)

Des discussions avec les restaurateurs actifs sur le campus ont été menées sur cette question. Selon ces derniers, il n'est pas rentable d'offrir un plat à ce prix dans les cafétérias du campus sans système de subvention. Ces derniers font face aux répercussions conjointes de l'inflation ainsi que de la période post-covid, qui modifient passablement les habitudes de restauration de la communauté universitaire. De plus, cela les obligerait à réaliser des plats si pauvres en qualités environnementale et nutritionnelle que les restaurateurs, pour des questions de réputation ne seraient pas prêts à servir.

Un processus politique étant aujourd'hui entamé avec le dépôt d'un [postulat](#), actuellement en analyse en Commission, pour lequel la FAE a été entendue et l'UNIL a été sollicitée, la proposition de subventionner les repas est aujourd'hui entre les mains du Grand Conseil.

Cependant, la Commission tient à faire état d'une précarité grandissante au sein de la population étudiante et à sensibiliser la Direction sur ce point. Elle souhaite que des solutions soient étudiées pour palier à ce problème, sans pour autant faire de compromis avec les valeurs de durabilité, environnementales et sociales, ainsi que l'engagement pour une qualité nutritionnelle des menus.

Si la Commission n'a pas abouti à un consensus quant à la portée d'une telle action, à savoir faut-il offrir des menus moins chers à l'ensemble des étudiant·e·s ou se concentrer sur un soutien à la frange la plus précaire, elle souhaite que chaque étudiant·e puisse accéder à une alimentation saine et suffisante. Pour ce faire, tous les mécanismes permettant de faire baisser les prix et de soutenir les étudiant·e·s en situation de précarité doivent être étudiés.

2. Internalisation des services de restauration

Si tout semble indiquer que l'internalisation ne résoudra pas la question du prix des repas, elle pourrait toutefois amener des avantages au niveau du contrôle de l'offre et de la gouvernance de la restauration et ainsi que sur les conditions de travail du personnel des cafétérias.

La Commission est favorable à étudier cette opportunité, ainsi que des modèles de gestion alternatifs tels que la coopérative, de manière plus approfondie.

3. Augmentation de l'offre végétarienne et végétan

La Commission encourage une révision du cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL dans ce sens, conformément aux objectifs de transition écologique de l'UNIL. Il s'agit toutefois de trouver l'équilibre entre ambition et faisabilité. La Commission propose un objectif de 80% d'offre végétarienne d'ici 5 ans. Concernant l'offre végétan, la Commission souhaite améliorer le suivi de cette offre et sa communication, et, dans un horizon de 2 ans, garantir dans tous les points de vente a minima un repas chaud et un snack végétan.

4. 1h de pause à midi entre 11h et 14h

La Commission s'accorde sur l'importance de ce point, tout en ayant conscience de la complexité de la coordination des horaires et de la marge de manœuvre réduite compte tenu des libertés de chaque étudiant·e dans le choix des cours à option. La Commission affirme sa volonté de trouver des solutions pour permettre d'aménager un temps de pause suffisant et souhaite que la Direction le rappelle et sensibilise les Facultés à cette question.

Proposition de décision

La Commission invite la Direction à s'appuyer sur ce préavis dans l'analyse et la réponse à ces différentes revendications, notamment en :

- étudiant tous les mécanismes permettant de faire baisser les prix et de soutenir les étudiant·e·s en situation de précarité afin de permettre à chacun·e l'accès à une alimentation saine, durable et suffisante.
- étudiant le potentiel et la faisabilité d'une internalisation de l'ensemble des services de restauration et en ouvrant la porte à d'autres modèles de gestion des activités de restauration.

-
- approuvant une évolution du cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL avec un objectif de 80% d'offre végétarienne d'ici 2027 et d'une offre d'un repas chaud et d'un snack végan au minimum dans tous les points de vente d'ici 2025.
 - veillant à ce que les Facultés respectent son instruction de prévoir une pause d'une heure dans les horaires des cours obligatoires.

Annexes

Cahier des charges de la Commission d'Alimentation

Résolution On a les Crocs

Pétition pour des cafétérias plus vertes à l'UNIL

Revendications concernant l'alimentation à l'UNIL

NOTE A LA DIRECTION

Concerne : Cahier des charges commission consultative de l'alimentation

Destinataires : Direction UNIL

Date : 27.10.2022

Auteur : Delphine Douçot ; Jacotte Milhit

Préambule

La présente note propose de nommer une nouvelle commission consultative d'alimentation, qui prendra le relais de la précédente commission dont le mandat s'est terminé à la fin de l'année académique 2020-2021. Ce document expose les missions de cette commission ainsi que la composition souhaitée.

Missions

- Gérer le contact entre la communauté universitaire et les représentant·e·s des lieux de restauration et d'alimentation du campus de Dorigny ; notamment en ce qui concerne la communication et les informations diffusées sur la page internet dédiée aux restaurants et commerces ;
- Préaviser les projets de changements dans l'offre de restauration (prix, horaires, modifications significatives de l'offre, nouveaux établissements) ;
- Déterminer les thématiques traitées dans les rapports de qualité diététique et les audits environnementaux des lieux de restauration ;
- Aider à concevoir et à adapter l'enquête de satisfaction des lieux de restauration ;
- Participer à l'analyse et à la recherche de solutions des éléments ressortant de ces enquêtes et rapports ;
- Contribuer l'évolution du cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL ;
- Alimenter les réflexions de la Direction 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 ;
- Accompagner si nécessaire les projets de changement de mode d'exploitation des terrains agricoles de l'UNIL en tenant compte de la politique de durabilité de l'UNIL.

Composition de la commission

Conformément à ce qui précède, la composition suivante est proposée pour cette commission :

Représentant·e·s de l'Unil :

- Un·e membre de la Direction.
- Un·e adjoint·e du Dicastère Transition écologique et Campus.

- Un·e représentant·e du Service des affaires sociales et mobilité étudiante de l'UNIL.
- Un·e représentant·e de la BCU, désigné·e par la Direction de la BCU.
- Deux représentant·e·s étudiant·e·s, désigné·e·s par la FAE.
- Un·e représentant·e du corps intermédiaire, désigné·e par l'ACIDUL.
- Un·e représentant·e du corps professoral et un·e représentant·e du PAT, désigné·e·s par la COPERS.
- Un·e représentant·e de l'Accueil Santé.
- Un·e représentant·e des services suivants : Unibat, SRH et SSU.
- Un·e représentant·e par association étudiante de l'UNIL (au sens de l'art. 10, de la RLUL) et dont les buts mentionnent la thématique d'alimentation.
- Un·e représentant·e de la Cafétéria autogérée (CAP).

Membres externes :

- Un·e représentant·e de l'unité restauration de l'EPFL.
- Un·e restaurateur·trice actif·ve dans le domaine de la restauration collective.

En complément, la chargée de projets pour les restaurants et commerces assurera le secrétariat de la commission et assistera le Président dans la préparation des séances.

Présidence

Pour la présidence de cette commission, il est proposé de nommer un membre externe actif dans le domaine de la restauration afin d'apporter une meilleure compréhension, non seulement des aspects de la restauration sur le campus, mais aussi des enjeux de l'alimentation au sens large. Il s'agirait de **M. Romano Hasenauer**, restaurateur, cuisinier et gérant des établissements « le Chalet des enfants », « l'Abbaye de Montheron » et la « Ginguette » à Lausanne. Ce dernier a été membre de la précédente commission de restauration et a participé par deux fois au choix des restaurateurs de l'UNIL lors des procédures d'appel d'offres en 2019 et 2021. Il préside également l'association « Lausanne à Table ».

Invité·e·s

Sont invité·e·s régulièrement aux séances de la commission d'alimentation :

- Un·e représentant·e par entreprise gérant les restaurants et cafétérias de l'UNIL
- Un·e représentant·e l'épicerie Epicentre
- Un·e représentant·e de la société chargée des audits environnementaux
- La diététicienne mandatée pour les analyses nutritionnelles

Outre ces invités, la commission peut également convier d'autres intervenant·e·s appartenant ou non à la communauté universitaire à participer temporairement à ses travaux.

Proposition de décision

La Direction valide le cahier des charges et la composition de cette nouvelle commission consultative d'alimentation.

Lausanne, le 27 octobre 2022

PETITION

Pour des
cafétérias
plus vertes
à l'UNIL !



1'414 signatures

Du 14/11/2022 au 25/11/2022, nous avons récolté **1'100** signatures sur le campus de l'UNIL.

En parallèle, la version en ligne de la pétition a été signée par **314** personnes pendant la période du 14/11/2022 jusqu'au 21/12/2022.

Augmentation, diversification et labellisation des alternatives végétaliennes [1] à l'UNIL

L'élevage contribue pour 14.5 % des émissions de gaz à effet de serre dues à l'activité humaine [2]. Il produit 65 % des émissions de protoxyde d'azote et 37 % des émissions de méthane [2]. Les pâturages occupent 26 % des terres émergées, les cultures fourragères destinées au bétail 33 % des terres arables [2], et représentent 29 % de la consommation d'eau mondiale [3]. L'élevage est également responsable de 91 % de la déforestation de l'Amazonie depuis 1970 [2]. A la lumière de la crise climatique sans précédent que nous affrontons il est aujourd'hui plus que jamais scientifiquement indiscutable que l'humanité doit impérativement se tourner vers une alimentation drastiquement plus végétale [4,5]. Bien que communément considérée comme centrale à l'impact environnemental, la provenance géographique des aliments s'avère quasiment négligeable [6], le type d'aliments consommés étant le facteur principal de l'impact écologique [5]. C'est en ce sens que nous demandons par la présente à l'UNIL - et plus particulièrement aux responsables de la restauration sur le campus - **une augmentation et une diversification considérable des alternatives végétaliennes ainsi que leur labellisation claire**. Ceci concerne les repas chauds, snacks et desserts servis par les cafétérias, de même que la nourriture servie lors des apéros, des manifestations et des événements officiels.

[1] Ne contenant aucun produit ni dérivé d'origine animale

[2] FAO, 2006, « Livestock's long shadow »

[3] Mekonnen M.M., Hoekstra. A.Y., « A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products », 2012, Ecosystems, Vol. 15, Issue 3, pp. 401-415.

[4] Springmann M. et al., "Options for keeping the food system within environmental limits", 2018, Nature, Vol. 562, pp. 519-525.

[5] Poore J., Nemecek T., « Reducing food's environmental impacts through producers and consumers », 2018, Science, Vol. 360, Issue 6392, pp.987-992.

[6] Weber, C. L., & Matthews, H. S. (2008). Food-miles and the relative climate impacts of food choices in the United States.



Fédération
des Associations
d'Étudiant·e·x·s

Revendications de la FAE concernant l'alimentation à l'UNIL

Monsieur le Recteur, Mesdames les Vices-Rectrices, Messieurs les Vices-Recteurs, Monsieur le Secrétaire Général,

La Fédération des associations d'étudiant·e·x·s (FAE) se penche depuis le semestre de printemps dernier avec un groupe de travail dédié à l'alimentation sur les questions liées à la restauration à l'UNIL. Depuis le début du semestre d'automne 2022, un collectif d'associations d'étudiant·e·x·s s'est formé avec une ferme volonté de travailler également sur ces questions. Ainsi, les étudiant·e·x·s issu de l'assemblée des délégué·e·x·s, des associations estudiantines facultaires ou non, mais aussi de nombreux étudiant·e·x·s qui ont bénéficié par le collectif on a les crocs des « bouffes pop' » subventionnées par la FAE montrent qu'il est aujourd'hui impératif pour le bien de l'ensemble des étudiant·e·x·s de vous amener les revendications votées lors de notre dernière assemblée.

Actuellement l'UNIL loue ses cafétérias à des restaurateurs privés qui proposent un plat à prix conventionné lorsque la cafétéria possède une cuisine. Le prix est fixé par un algorithme qui garantit autant un prix bas, qu'équitable pour les restaurateurs. Or ce plat conventionné n'est pas disponible dans les cafétérias comme celle d'Anthropole ou d'Internef. Les pauses de midi ne permettent pas toujours à la personne d'avoir le temps nécessaire pour prendre à manger dans une autre cafétéria et bénéficier de ce plat.

De plus, l'Europe se trouve actuellement dans un contexte d'inflation et d'instabilité politico-économique. La Suisse est, pour l'instant, quelque peu épargnée par une hausse des prix ingérable, mais la situation actuelle met à mal le budget de plusieurs étudiant·e·x·s et l'avenir reste incertain sur ce point. Au-delà de raisons circonstancielles, la FAE souhaite que l'alimentation à l'UNIL reflète les valeurs d'inclusivité et d'égalité, et ce notamment pour les étudiant·e·x·s dans une situation financière délicate.

En effet, les questions d'inégalités ne doivent pas se poser uniquement au niveau de l'accès aux études mais aussi dans la qualité de vie durant les études. Bien des personnes ne rentrent pas dans les critères d'aide du SASME, de l'OCBE ou des autres formes d'aides sociales cantonales, mais doivent tout de même surveiller de près leurs dépenses afin de vivre dignement. L'alimentation est un poids considérable dans un budget étudiant. Le prix et la qualité des plats proposés dans les cafétérias peut fortement influencer la charge financière à supporter.

C'est donc dans l'intérêt des 17'000 étudiant·e·x·s qu'elle représente que la FAE a décidé de se positionner pour les revendications suivantes :

1. Offrir des repas véganes à 3 CHF pour tou·te·x·s les étudiant·e·x·s de l'UNIL

Le prix revendiqué permettra à l'ensemble de la communauté estudiantine de manger à prix abordable. Cette inclusivité évitera de passer par un processus de sélection pour obtenir des repas à prix abordable. La FAE désire qu'il n'y ait pas de barrière pour bénéficier de ce prix attractif afin d'éviter tout risque de stigmatisation.

Avec cette revendication, la FAE tient à proposer un repas inclusif des modes d'alimentations, notamment en termes pour les intolérances au lactose. Bien plus, nous voulons assurer un accès à une alimentation chaude et saine ce qui aide à mieux travailler et ainsi assure une partie non négligeable du bien-être des étudiant·e·x·s.

2. Avoir une heure minimum de pause entre 11h et 14h

Cette revendication fait écho à la position de la FAE lorsque les horaires continus ont été mis en place. Il nous semble important de demander le retour d'une pause pour manger durant la période de midi. Aujourd'hui, c'est souvent aux professeur·e·x·s de commencer leur cours un peu plus tard pour laisser une pause suffisante afin que les étudiant·e·x·s puissent manger rapidement. Il faut aussi compter que manger à la cafétéria ou en chauffant son plat aux microondes, demande une certaine attente. Une pause d'une heure garantirait assez de temps pour attendre son repas et le manger.

Une vraie pause permettra de mieux se concentrer pour l'ensemble des cours mais aussi de créer du lien social entre les personnes d'une même volée. Il s'agit là d'une considération essentielle pour la santé mentale des étudiant·e·x·s mais aussi pour la possibilité d'avoir des synergies de travail durant ses études.

3. Proposer 80 % d'alimentation végétarienne dans les cafétérias de l'UNIL

Aujourd'hui, l'université cherche à œuvrer dans une perspective de durabilité. Cette revendication permet d'amener la communauté universitaire vers une alimentation plus respectueuse des enjeux écologique. Il est important d'amener progressivement plus de nourriture végétarienne dans les menus proposés. Aujourd'hui déjà, les restaurateurs sont obligés d'afficher l'éco-score de chacun de leurs plats cuisinés. Nous proposons de continuer les efforts dans ce sens dans les cafétérias.

Enfin, la FAE continue d'être présente dans la commission consultative sur l'alimentation afin de que la Direction prenne en compte les considérations des étudiant·e·x·s. Nous avons conscience des contraintes actuelles c'est pourquoi nous aimerions discuter des possibilités ensemble afin de trouver un accord sur les revendications apportées.

En vous remerciant par avance de l'attention portée à nos revendications, nous vous adressons, Monsieur le Recteur, Mesdames les Vices-Rectrices, Messieurs les Vices-Recteurs, Monsieur le Secrétaire Général, nos respectueuses salutations.

Lausanne, le 21 décembre 2022

Personne de contact :

Hannah Wonta

Secrétaire générale

Fédération des associations d'étudiant·e·x·s (FAE)

fae@unil.ch

**Résolution “On a les Crocs”
Votée à l’Assemblée Générale du 18 novembre 2022**

Manger à sa faim n’a pas de prix mais la fin des prix n’est pas encore au menu. L’automne dernier, suite à une mobilisation étudiante exemplaire, les prestataires des cafétérias de l’Université de Genève se sont pourtant vus contraints d’instaurer des repas à 5 frs. Ici, sur le campus de l’Unil, le repas “complet et équilibré” le moins cher est aujourd’hui servi à 7.30 frs. Nous affirmons, 7.30 c’est trop ! De plus, ce prix minimum n’est même pas assuré sur l’entièreté du campus. Dans les cafétérias du centre sport et santé ou celle d’Anthropole, il n’y a souvent pas d’assiette (ou plutôt de barquette micro-ondée) à moins de 11.20 frs.

Aujourd’hui, après la crise du Covid-19, alors que l’inflation s’emballe et que les négociations pour l’augmentation des bourses s’enlisent, manger à la cafétéria est un luxe que tout le monde ne peut se payer. Les files d’attentes interminables devant les micro-ondes aux heures de pointe sont une des manifestations du problème. La précarité étudiante demeure une réalité sur le campus comme ailleurs.

Les montants des bourses d’études ne sont pas revus à la hausse alors que le coût de la vie, lui, augmente. Par ailleurs, l’accès aux bourses est laborieux : complexité du processus bureaucratique et des formulaires numériques, conditions d’octroi en décalage avec la réalité et délais d’attente encore bien trop longs sont des exemples d’obstacles classiques rencontrés par les aspirant·x·es boursier·x·ère·s. Au niveau fédéral, 3/4 des étudiant·e·x·s doivent travailler pour subvenir à leurs besoins¹, des emplois aux conditions trop souvent précaires qui dégradent la qualité de vie et d’étude. Ces revenus sont dans de nombreux cas complétés par des aides familiales, ce qui représente à la fois une charge supplémentaire pour les familles et une dépendance envers celles-ci parfois problématique pour les personnes en formation. En définitive, les bourses d’études ne représentent en moyenne que 4% des ressources pour les étudiant·e·x·s des hautes écoles suisse².

En région lausannoise, les logements sont hors de prix et les logements du Vortex (dont les loyers oscillent entre 1070.- et 1720.-), pourtant présentés comme la fine fleur du logement étudiant, sont tout simplement un pied de nez à la figure des principaux·ales concerné·x·es³.

Malgré les dernières velléités écologiques, les transports en commun sont toujours payants et représentent eux aussi une charge supplémentaire. D’autant plus que les CFF, malgré leurs profits mirobolants, ont supprimé le tarif réduit de l’AG pour les étudiant·e·x·s de plus de 25 ans en 2020. Le prix des loyers à proximité du campus poussent parfois à chercher des logements éloignés : le coût des transports et des loyers sont donc deux facettes de la précarité étudiante qui se renforcent mutuellement.

Face aux multiples facettes de la précarité étudiante et face à la crise sociale et environnementale, le comité unitaire “On a les Crocs” revendique des menus à 3 frs partout, l’internalisation de toutes les cafétérias, 80% de consommation végétarienne et une pause de midi pour tout·x·es.

¹<https://www.24heures.ch/trois-quarts-des-etudiants-travaillent-a-cote-de-leurs-etudes-389721362676>

²<https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/education-science/personnes-formation/degre-tertiaire-hautes-ecoles/situation-sociale-economique-etudiants.html>

³<https://www.unil.ch/welcomecentre/fr/home/menuintst/sinstaller-en-suisse-1/se-loger-1/vortex.html>

Pour des menus à 3 frs partout, pour tout·x·es et pour toujours !

La question du prix des repas doit être remise sur la table. Mais pourquoi les repas ? Parce que manger n'est pas un choix, c'est un besoin primaire. L'accès aux aides est difficile et leurs montants ne sont pas suffisants. Réduire le prix des repas sur le campus est une mesure qui profite à toutes et tous sans distinction, sans tri bureaucratique entre précaires illégitimes et légitimes à recevoir des aides.

Nous rappelons que les universités suisses trônent parmi les plus élitistes du continent, c'est-à-dire qu'elles sont encore très peu accessibles aux classes populaires. Tabler sur la réduction du prix des repas, c'est aussi rendre l'université un peu plus accessible et supportable financièrement pour ces franges de la population, mais pas que. Car oui, l'accès aux études peut être parfois autant, voire plus difficile pour les personnes qui se situent dans une "zone grise", juste assez fortunées pour ne pas pouvoir prétendre aux aides sociales et aux bourses, sans pour autant que cela soit synonyme d'aisance et de facilité à boucler les fins de mois. Enfin, sans permis de séjour ou de passeport adéquat, il n'y a tout simplement pas d'aide prévue pour les extra-nationaux en formation.

A Genève durant le printemps 2021, l'Université avait fourni des repas à 3 frs suite aux difficultés rencontrées par les étudiant·e·x·s à cause du Covid-19. Une fois que cette mesure "exceptionnelle" a pris fin, les étudiant·e·x·s se sont mobilisés pour réinstaurer et pérenniser les repas à 3 frs. Ils et elles ont fini par occuper deux semaines une cafétéria et ont obtenu un menu à 5 frs subventionné par le Conseil d'État. Pourquoi ne pourrions-nous pas avoir les mêmes conditions d'études, lorsqu'on sait que les deux universités partagent en partie le même prestataire des cafétérias (SV Group) ? Aujourd'hui, diverses entreprises privées se partagent les différents restaurants du campus. Un service de restauration aux mêmes prix et de même qualité sur l'entièreté du campus est impératif.

C'est pourquoi nous exigeons des menus complets et équilibrés à 3 frs, dont un végétalien, sur l'entièreté du campus, indéfiniment et pour tout le monde !

Pour l'internalisation totale de l'ensemble du service de restauration universitaire !

Bien qu'il soit possible pour une entreprise privée d'assurer un menu à 3 frs par ses propres moyens, nous voyons déjà les objections venir : réduction de la qualité des produits avec toutes les considérations écologiques et de santé publique qui l'accompagnent ou encore la sacro-sainte non-viabilité économique. Pourtant nous ne sommes pas prêt·x·es à faire le moindre compromis sur la qualité des repas, leur impact environnemental et sur les conditions de travail des employé·x·es des cafétérias. L'internalisation, c'est-à-dire la reprise en charge du service de restauration par l'université, permettrait de sortir des injonctions économiques à la rentabilité. Ainsi l'université pourrait garantir l'accès à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement à l'entièreté de sa communauté, à moindre prix. Les fluctuations du marché n'influenceraient plus les prix des repas, comme cela est le cas à l'Université de Fribourg ou l'EPFL où les prix ont récemment augmenté à cause de l'inflation⁴.

⁴<https://www.rts.ch/info/regions/fribourg/13397694-la-rentree-universitaire-a-fribourg-marquee-par-linflation-et-les-effets-du-covid.html>
<https://actu.epfl.ch/news/adaptation-du-prix-dans-les-cafeterias/>

Une internalisation rendrait possible une meilleure gestion de l'offre dans les cafétérias par l'Université de Lausanne. Ainsi, elle pourrait s'assurer de respecter ses engagements environnementaux et de durabilité, de l'approvisionnement jusqu'à la gestion des déchets. L'internalisation, en plus de faciliter la réduction des prix tout en garantissant le maintien, voire l'amélioration de la qualité des repas, représenterait également un renforcement majeur des conditions de travail pour les employé·x·es des cafétérias, notamment en termes d'horaires et de salaires. De plus, en travaillant pour l'État de Vaud, il existe une meilleure protection contre les licenciements et un meilleur système de primes d'ancienneté. Enfin, dans le public, les droits syndicaux sont souvent meilleurs et davantage respectés : les travailleurs et travailleuses peuvent plus facilement s'organiser. L'Université de Lausanne se doit d'être un employeur exemplaire. Pourtant, en privatisant son service de restauration, elle participe à la détérioration de ces conditions de travail.

Pour de meilleures conditions de travail, un meilleur contrôle sur les prix et sur l'offre proposée, nous revendiquons l'internalisation de l'ensemble du service de restauration de l'Université de Lausanne !

Pour atteindre un volume servi à 80% végétarien dans les cafétérias !

Nous traversons une crise environnementale sans précédent. Il est impératif de réduire drastiquement nos émissions de gaz à effet de serre et la destruction des écosystèmes. Cela ne sera pas possible sans réduire massivement notre impact environnemental lié à notre alimentation⁵. Aujourd'hui la production de viande, d'œufs, de produits laitiers et l'aquaculture utilisent 83% des terres agricoles, et représentent 57% des émissions liées à l'alimentation⁶.

En Suisse, la production de viande repose toujours largement sur des importations transnationales. Couverte par des traités de libre-échange, l'agro-industrie des pays du Nord s'approprie et dépossède de ses terres les communautés locales dans les pays du Sud, soit directement pour l'élevage ou pour produire l'alimentation nécessaire aux animaux élevés ici en Europe. Dans les abattoirs, les travailleur·eus·xes précaires, souvent issues de l'immigration, souffrent de troubles physiques et psychologiques à cause des conditions et des cadences de travail. L'image pittoresque de l'agriculteur·x·ice suisse ne doit pas nous détourner des impacts et de ce que représente la production de viande aujourd'hui en Suisse : un business capitaliste intensif qui exploite la terre et les travailleur·eus·xes. Il est de notre responsabilité et de notre ressort d'agir pour une justice climatique, sociale et décoloniale.

Végétaliser notre alimentation est plus que crucial pour notre avenir, c'est un combat pour un monde viable respectueux des travailleur·eus·xes, de notre santé et de l'environnement. Notre Université, qui s'engage dans son plan d'intention pour la transition écologique, a-t-elle bien saisi l'ampleur environnementale que représente la question de l'alimentation ?

Transformer nos modes d'alimentation est une question politique qui ne tient pas qu'aux choix des consommateur·x·ices seul·x·es, mais bien de la responsabilité des institutions de nous permettre de nous tourner vers une alimentation durable. Ainsi, offrir plus d'alternatives

⁵ Voir le dernier rapport du GIEC (2022). *Climate Change 2022*.

⁶ Voir les travaux de Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*.

végétales dans les cafétérias est crucial pour adopter des régimes moins carnés⁷. De plus, il est nécessaire de porter une attention particulière à la localité et à la saisonnalité des produits servis. Et comment peut-on imaginer un changement vers des modes d'alimentation durables si un seul repas végétarien - l'éternel plat de pâtes - et aucun repas végétalien ne sont proposés dans les cafétérias ?

Hormis une journée végétarienne par semaine depuis septembre 2020 et l'introduction d'au moins un plat végétarien chaud en septembre 2022, l'Unil n'a pris et ne prend à ce jour toujours aucune autre mesure conséquente liée à la végétalisation de la restauration. Alors qu'à Berlin les 34 cafétérias des universités proposent des menus à 68% végétalien, 28% végétarien et 2% à base de poisson, avec une seule option de viande tous les jours⁸, nous ne pouvons plus nous contenter du peu d'ambition des mesures prises par l'Université de Lausanne.

Nous revendiquons donc que 80% des repas servissent végétariens, et qu'au moins un des repas proposés par jour soit végétalien dans toutes les cafétérias !

Pour une heure de pause à midi pour tout·x·es !

Bien manger n'est pas qu'une question de produits ou de diversité ; pour pouvoir se nourrir correctement, il faut du temps. Combien de fois devons-nous manger sur le pouce entre deux cours? ? Bien souvent, un calcul difficile s'impose à nous, étudiant·e·x·s : il faut choisir entre jeûner, ou bien se contenter d'un sandwich attrapé à la volée, que l'on avalera sans conviction sur le chemin du bâtiment où se déroule notre prochain cours. Pour certain·e·xs les heures de cours s'enchaînent, du matin au soir, sans moments de pause qui permettraient d'assimiler au mieux le contenu des enseignements, sans moments de rencontre entre camarades croisé·x·es dans les amphis ou les couloirs, sans pouvoir bénéficier en somme de l'université comme lieu de savoir émancipateur. Nous sommes dévoré·x·es par les impératifs de temps, d'efficacité et de productivité, amplifiés par le système de Bologne et ses crédits ECTS.

L'absence de pause garantie soulève également le problème de la précarité. Oui, après tout, pas besoin de se ruiner pour un sandwich, nous n'avons qu'à amener notre tupp et le réchauffer. Seulement, on en revient à la contrainte temps. Comptons 5 minutes pour faire la queue et chauffer son plat au micro-ondes. Nous voilà avec 10 minutes devant nous pour cavalier de l'autre côté du campus : d'Amphimax à Anthropole, 15 minutes à pied – il faudra donc courir. Plus qu'une solution alors : passer à la caisse acheter l'éternel sandwich.

Niveau santé, on est aussi bien loin d'une situation idéale. Le stress a des effets néfastes bien connus. Enchaîner de trop longues périodes de travail empêche d'être efficace et mine la concentration. Manger sur le pouce, c'est privilégier des aliments facilement mangeables en quelques minutes, au détriment des apports nutritifs nécessaires. L'Unil, plus grand fast-food du canton ?

⁷ Une étude récente a révélé que doubler la proportion d'aliments végétariens proposés dans une cantine augmentait les ventes de produits végétariens de 41 % à 79 % (Garnett et al., 2019).

⁸<https://www.theguardian.com/world/2021/aug/31/berlins-university-canteens-go-almost-meat-free-as-students-prioritise-climate>

RESOLUTION ON A LES CROCS

Seulement, cela n'est pas une fatalité, et jusqu'à peu chaque étudiant·e·x pouvait profiter d'une heure de pause à midi, ce qui non seulement renforçait les liens entre facultés mais permettait une meilleure qualité d'études, d'alimentation et de vie en général. Seulement, celle-ci a été supprimée par décision de la Direction, afin de "mieux gérer" le nombre d'étudiant·e·x·s, sans penser à nos conditions d'études.

Nous exigeons le rétablissement d'une pause repas digne de ce nom, d'une heure minimum, pour tout·x·es les étudiant·e·x·s entre 11h et 14h. Nous exigeons du temps, à midi et dans la vie !

En tant qu'étudiant·e·x·s à l'Université de Lausanne, il est temps d'agir sur notre campus, là où nous avons de l'emprise.

Parce que l'alimentation est une question essentielle.

Parce que nous devrions tout·x·es avoir droit à une alimentation accessible, saine et durable.

Parce que l'alimentation est politique.

Parce qu'on a les crocs, revendiquons des menus à 3 frs dont un végétalien partout, l'internalisation de toutes les cafétérias, un volume de repas servis à 80% végétarien et une pause de midi de une heure pour tout·x·es !

Nous avons tout·x·es quelque chose à y gagner, mobilisons-nous !

Votée le 18 novembre 2022 par l'Assemblée

Lieu : Université de Lausanne