

Commission Alimentation - PV

Séance n°4

du 2 juillet 2018, de 15h à 17h – salle Herbette, Unicentre

Présent-e-s :

Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Romano Hasenauer	Restaurateur, membre externe
Yvan Schneider	Président
Pascal Guignard	Représentant des étudiant-e-s, FAE
Benoit Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus
Delphine Douçot	Adjoint Durabilité et Campus
Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
Brian Favre	Association du corps intermédiaire, ACIDUL
Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink

Invité-e-s :

Mélanie Bocale	Responsable administrative «Restaurants Universitaires»
Consuelo Cananiello	Gérante «Restaurants Universitaires»
Julien Raemy	Gérant de la cafétéria Géopolis, SV Group,
Roberta Kanah Dayan	Gérant de la cafétéria du CSS, Fit & Fun Saveurs
Cyril Maillefer	Gérant de l'épicerie « Epicentre » à l'Anthropole
Laurence Margot	Diététicienne indépendante

Excusé-e-s :

Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)
Damien Romascano	Association estudiantine de permaculture, LA PEL'
Florent Aymon	Représentant des étudiant-e-s
Valentin Longchamp	Représentant des étudiant-e-s
Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonale universitaire (BCUL)
Monica Garcia	Service des Ressources Humaines
Diane Remmy	Représentante de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly

Prise du PV : Delphine Douçot

Adjoint Durabilité et Campus

Ordre du jour

1. Validation du PV de la séance du 4 mai 2018

Les membres présents valident le PV de la séance du 4 mai 2018. La remarque de Brian Favre concernant la prise en compte du régime végétalien par le-la diététicien-ne mandaté-e par l'UNIL sera traitée au point 5.

2. Augmentation des prix

Delphine Douçot (DDo) rappelle que trois prix pratiqués dans les restaurants du campus (assiette mini-prix, assiette et menu) sont soumis à un algorithme qui régule leur augmentation/réduction. Cet algorithme a été mise à jour avec les données 2017 et il s'avère que seul le prix du menu pourrait être augmenté de 10 cts dès la rentrée 2018.

Les restaurateurs présents indiquent qu'ils désirent attendre que d'autres prix évoluent afin d'appliquer une hausse générale, plus facile à communiquer. Seule Roberta Kanah Dayan (RKD), qui pourrait augmenter le prix de son assiette quotidienne de 10 cts, n'a pas encore eu le temps d'étudier la question. Delphine Douçot demande à RKD de l'informer au plus vite de sa décision afin que l'UNIL mette à jour le site internet

<http://www.unil.ch/restos/>.

3. Résumé des discussions autour de l'enquête de restauration

Les membres de la Commission qui se sont portés volontaires pour travailler sur l'enquête de satisfaction de la restauration se sont réunis le 14 juin en présence de Boris Wernli, responsable des enquêtes de FORS. Pour rappel, FORS (Fondation suisse pour la recherche en sciences sociales) est mandatée pour établir cette enquête, gérer son envoi et traiter ses résultats. La séance a comporté une discussion sur l'amélioration de la formulation de certaines questions et sur des idées pour le module du questionnaire qui peut être modifié chaque année.

La proposition retenue est de travailler sur l'élasticité des prix, notamment la question de savoir combien la communauté universitaire serait prête à payer en plus pour avoir un menu local ou composé de produits issus de l'agriculture biologique. Cela permettra d'alimenter les discussions sur les prix de restauration pratiqués sur le campus.

Ariane Morin pense que les réponses à cette série de questions seront intéressantes pour les restaurateurs. Une discussion sur la définition du terme « local » est lancée : faut-il proposer une limite définie par une distance (100km par exemple) ou une limite géographique (produits suisses).

Il est prévu de présenter le questionnaire final de l'enquête lors de la prochaine réunion de la Commission en octobre 2018.

4. Présentation des restaurateurs et du gérant de l'Epicentre.

Julien Raemy, SV Group

Julien Raemy (JR) est le gérant de la cafétéria du Géopolis, confiée à SV Group depuis 2012. Il décrit brièvement la cafétéria et expose à la Commission son désir de remplacer le menu usuellement labellisé « Fourchette verte » avec un menu constitué à l'aide de l'outil « Nutriment ». Ce remplacement se ferait sur une période test qui s'étendrait entre la rentrée universitaire de 2018 et la fin de l'année. JR aimerait étudier si cet outil, qui offre plus de possibilités de communication envers les clients, a un impact sur le choix du menu. Un bilan sera effectué après cette période avec la Commission pour déterminer si ce remplacement pourra devenir définitif.

« Nutriment » offre plus de flexibilité afin d'équilibrer le menu diététiquement sur une semaine entière. JR fait une démonstration de l'outil. Il permet des évaluations quotidiennes et hebdomadaires du menu ou des menus qui peuvent être communiqués aux consommateurs. Même si l'algorithme de l'outil n'est pas public, il se base sur les recommandations de la Société Suisse de Nutrition et a remporté le premier prix du Grand Prix Suisse – Citizen@Work en 2017.

Les remarques des membres sont les suivantes :

Benoît Frund (BFr) précise que les contrats avec les restaurateurs stipulent que ces derniers doivent offrir au moins un menu labellisé « Fourchette verte ». Ce label a été imposé parce que c'était le seul à l'époque qui assurait des repas équilibrés diététiquement. Mais il serait possible de mettre cela à jour avec les outils actuels.

Pourquoi se limiter à un seul menu ou assiette labellisé ? La raison est que les restaurateurs doivent également répondre au goût des clients qui, pour la majorité, optent pour les assiettes qui ne respectent pas les critères diététiques.

Laurence Margot (LM) mentionne que « Nutriment » fait valoir une plus large gamme de sources protéiques. JR aimerait vraiment pouvoir communiquer sur les évaluations diététiques que donne cet outil. Ce dernier est très facilement utilisable. Il permet d'exporter des fiches recettes et de mieux gérer la planification des menus. Il sera prévu de faire un feedback à la Commission début 2019, afin de prendre une décision sur un éventuel remplacement définitif du label « Fourchette verte ».

Il est précisé que la cafétéria de Géopolis sera agrandie, avec une mise en service de cet agrandissement prévu à la rentrée de septembre 2019.

Roberta Kanah Dayan, Fit & Fun Saveurs

Roberta Kanah Dayan (RKD) décrit le concept de sa cafétéria qui sert des menus en adéquation avec les valeurs du Centre Sport et Santé. Ses repas sont pauvres en graisse, faits maison avec une majorité de produits suisses. Les plats ne contiennent en général pas de lactose, sauf pour les lasagnes. Il y a toujours une variante sans gluten et les plats végétariens sont faits sur demande. RKD travaille avec son fils en cuisine et a

obtenu le label « [Fait Maison](#) ». Ce label identifie les lieux de restauration où les repas sont produits sur place et confectionnés en cuisine. Il oblige les restaurants à informer les clients si certains composants de plats sont achetés « tout fait » ou pré-cuisinés. C'est donc un label qui promeut la transparence, l'authenticité et la traçabilité.

Yvan Schneider (YS) précise que, même si le label garde des objectifs bien clairs, la liste des produits à déclarer selon les règles de ce label est évolutive, car la liste est toujours en discussion avec les parties prenantes. C'est aussi un label qui permet de mettre en valeur le travail des cuisiniers.

Quand RKD explique ce label, sa clientèle donne des retours positifs et a l'air de mieux apprécier ce label que celui de « Fourchette verte ».

LM demande quelle(s) mesure(s) le label met en place pour s'assurer que les restaurateurs respectent leur engagement. Avant la labellisation, les cuisines sont visitées et la carte des mets est étudiée, puis dans les deux ans suivants la labellisation, une visite surprise est effectuée.

RKD précise encore que sa cuisine est très pauvre en sel.

Le label n'est donc pas une garantie des aspects diététiques, locaux ou de saison.

Les membres de la Commission s'interrogent sur la diversité des labels qui peut dérouter la communauté et rendre ces démarches contre-productives. Romano Hasenauer (RH) assure que, contrairement aux produits vendus dans les commerces, il y a peu de labels pour la restauration (au maximum trois).

Consuelo Cananiello et Mélanie Bocale, les Restaurants Universitaires.

Consuelo Cananiello présente son entreprise Les Restaurants Universitaires, active depuis 2001 sur le campus de Dorigny. Ils servent sept à huit menus, avec toujours au moins une offre végétarienne, une offre orientale et asiatique. C'est une entreprise familiale et la cuisine de production comprend également une boulangerie. La cuisine ne travaille pas avec des produits de 4^{ème} gamme et s'adresse, pour les fruits et légumes, à des producteurs de la région. Les huiles utilisées sont uniquement des huiles de colza et d'olive, ainsi que d'arachides pour les fritures. Les Restaurants Universitaires travaillent également avec Laurence Margot sur les aspects diététiques.

Mélanie Bocale ajoute que les Restaurants Universitaires utilisent aussi « Nutrimenu » pour les repas de la crèche.

Il est demandé si un label comme « Fait Maison » pourrait être intéressant pour les Restaurants Universitaires. Le label serait trop contraignant car il s'applique au restaurant en entier et non à quelques menus.

Cyril Maillefer, Epicentre

Epicentre fait partie d'une coopérative appelée l'Autre temps. Avec le projet de la Bourse aux fruits, elle fait transformer par des personnes en réinsertion des fruits et légumes récoltés en échange du travail dans les champs et vergers de la région de Chavornay. Epicentre permet d'écouler cette production en vendant des soupes, des salades de céréales, des tartes salées et sucrées depuis 2014 à l'Anthropole. Beaucoup de produits ont le label bio. Au début de l'activité d'Epicentre, beaucoup de sandwiches étaient vendus et cette part a peu à peu diminué en étoffant les offres de salade. Il n'y a pas de cuisine sur place et la nourriture est donc acheminée depuis l'atelier de Chavornay.

Pascal Guignard demande si l'offre de l'épicerie en produits non-alimentaires va persister. Cyril Maillefer (CM) confirme cela et ajoute que cette offre, même si elle s'écoule à un rythme moins rapide, répond à une demande. Mais il est vrai que le gros de la vente se focalise sur le repas de midi.

Les autres points d'écoulement de la Bourse aux fruits sont dans certains marchés « à la ferme » et à la Musette, une épicerie bio à Romainmôtier. La Bourse aux fruits transforme également la production de certains agriculteurs pour leur vente directe.

Romano Hasenauer demande à chaque restaurateur le nombre de repas qu'ils servent en moyenne :

- SV Group : 800 repas par jour (avec un maximum 1200)
- Les Restaurateurs Universitaires : 1000 repas (avec un maximum 2000 max)
- Fit & Fun Saveurs : 60 à 80 repas par jour.
- Epicentre : 600 clients par jour (y compris achat du matin et de l'après-midi)

Il faut rappeler que ces chiffres sont soumis à une grande variance relative au calendrier académique, avec particulièrement une grande période creuse durant l'été.

5. Présentation de Laurence Margot

LM est active sur le campus de Dorigny depuis la fin des années 80. Elle a notamment été mandatée par l'UNIL pour faire depuis 2010 un suivi de la qualité de la restauration¹. Cette année, l'idée est que ce rapport soit fait de manière à davantage intégrer les restaurateurs. En effet, LM pourrait dans un premier temps se pencher sur les moyens mis en place par les restaurateurs pour satisfaire la clause de leur contrat avec l'UNIL qui stipule que « *le restaurateur s'engage à proposer des boissons et des repas diversifiés, régulièrement renouvelés et conformes aux règles diététiques.* ». Des objectifs pourraient être fixés et communiqués à la Commission d'alimentation et serviraient de base pour marquer la progression des restaurateurs dans ce domaine.

BFr précise que la Direction continue de financer les prestations de LM qui permettent de définir un cadre où on peut rendre compte et mesurer les efforts des restaurateurs.

Brian Favre (BF) aimerait revenir sur certaines discussions qui ont eu lieu lors de la dernière séance de la Commission de l'alimentation et notamment sur une phrase qui stipule que « *les diététiciens ne peuvent pas considérer un régime vegan, où une prise de complément alimentaire est nécessaire, comme équilibré.* » en faisant notamment référence à la vitamine B12. Cet argument n'est à son avis par recevable car ce manque n'est pas dû à ce régime spécifique, mais à la disparition des bactéries productrices de B12 (normalement présentes dans notre système digestif) due à une aseptisation de notre société. A titre d'exemple, même les animaux dédiés à la production de viande industrielle sont eux-mêmes complétés en B12. Même si l'Office fédéral de la santé publique ne considère pas ce régime comme équilibré, ce n'est pas le cas de l'entité officielle canadienne ou américaine.

DDo précise que cette phrase reflétait ce que la diététicienne de Promotion Santé Vaud lui a expliqué sur la formation des diététiciennes et qu'elle a voulu retranscrire aux membres. Malgré cette explication et le fait de confier le mandat du rapport diététique à une personne ayant suivie cette « école », la thématique n'a pas été écartée sur la base de cette explication et il a été proposé aux membres de retravailler la charte végétarienne en incluant ce régime, ainsi que d'autres régimes spécifiques (sans gluten, sans lactose, etc...)

Il est rappelé qu'il est complexe de généraliser un régime suivi par très peu de personnes. Les restaurateurs ont aussi l'obligation de répondre à une demande. Il leur est difficile d'élargir l'offre sans une garantie de rentabilité. Cela demande également aux restaurateurs de ne pas seulement supprimer les aliments que ces régimes excluent, mais surtout de les remplacer, afin d'offrir des menus attractifs.

CM questionne les autres restaurateurs à propos des déchets alimentaires et du gaspillage. Sonia Matthey mentionne que c'est une question intéressante à laquelle le choix de la taille de l'assiette qui est possible chez Fit & Fun Saveurs peut répondre. JR mentionne qu'il fait actuellement une analyse pilote des retours d'assiettes à l'aide d'une « poubelle connectée » (développée par l'entreprise Kitro) et il apparaît que les aliments qui reviennent le plus sont les légumes. L'enjeu reste toujours de garder un équilibre entre ne pas jeter de surplus mais de conserver une diversité jusqu'à la fin du service. Afin de limiter cela, YS informe qu'il existe des systèmes qui permettent de s'inscrire pour le menu du lendemain. BF mentionne que la Commission d'alimentation pourrait se pencher sur une communication à mettre en place afin que la communauté universitaire soit consciente de cet aspect.

6. Format des prochaines séances de la Commission d'alimentation

Une des tâches de la Commission d'alimentation est de réfléchir sur l'offre de restauration dans un campus qui vivra 24h sur 24h. Afin de permettre ce genre de réflexion, DDo propose à la Commission d'organiser ses prochaines réunions sous deux formes :

- i. **Deux séances plénières par année académique** (par exemple en janvier et en juin/juillet) où les affaires régulières de la Commission seront traitées (augmentation des prix, rapport de la diététicienne, etc....) et où les restaurateurs seront invités.
- ii. **Deux à trois séances de travail** pour pouvoir traiter plus en détail des questions sur l'alimentation sur le campus. Ces séances seront organisées sous forme de workshop ou d'ateliers de 3h minimum.

¹ Disponible ici : http://www.unil.ch/restos/rapports_qualite

Seront invités à ces workshops des personnes en lien avec la thématique traitée que ce soient les restaurateurs, d'autres membres d'autres Commissions, la diététicienne, etc...

JR demande quels genres de thèmes seront traités. DDo répond que la communication est un bon exemple, les nouveaux lieux de restauration aussi... Les questions éthiques ou culturelles pourront être traitées. BFr rappelle que la Commission d'alimentation a remplacé la Commission de restauration (CRUNIL) parce que s'alimenter sur le campus dépasse l'aspect fonctionnel de la satisfaction d'un besoin de base. L'alimentation constitue aujourd'hui un acte politique et il faudrait concrétiser ce principe et qu'il soit présent sur le campus. Les membres valident ce fonctionnement.

JR indique qu'il a tenté de mettre en place des cours de cuisine mais cela n'a pas eu de succès. LM remarque que pour ce genre de projet, c'est le recrutement qui est délicat. Organiser cela dans des logements, par exemple, pourrait s'avérer plus efficace. RH complète en résumant qu'il faudra répondre à « comment se nourrira-t-on sur le campus en 2020 et qu'est-ce qu'on mangera ? »

7. Divers

Pas de divers

YS et DDo remercient les membres de la Commission et les invitent à l'apéritif offert par les Restaurants Universitaires et SV Group.

DDo, Juillet 2018