

Les cafèt' de l'UNIL virent au vert

Dorigny

L'Université veut mettre un accent particulier sur la qualité des aliments que les étudiants trouveront dans leur assiette. Un jour sans viande est au menu.

L'Université de Lausanne redistribue les cartes des lieux de restauration sur son campus. Une attention particulière sera portée sur la provenance des aliments servis dans les cafétérias. Dès la rentrée d'automne, les cantines du site de Dorigny auront de nouveaux gérants.

La direction de l'UNIL a remis au concours l'exploitation de ses sept cantines. Cela représente quelque 3000 couverts par jour à midi. Le marché a été divisé en trois lots. La revue «L'uniscope» a listé les entreprises qui ont décroché un contrat pour cinq ans reconductibles: Artigus exploitera les cafétérias de l'Unithèque, de l'Anthropole, de l'Internef et du Centre sport et santé, ZFV celles de l'Amphimax et du Batochime, enfin SV Group conservera celle de Géopolis.

Une petite révolution

Mais la petite révolution dans les assiettes de l'uni passe par un document à l'intitulé peu digeste: «Cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL». Les nouveaux exploitants se sont engagés à suivre cette sorte de charte. Les comportements face à l'alimentation «sont porteurs



FLORIAN CELLA

L'UNIL a remis au concours ses restaurants en faisant la part belle au végétarisme et aux produits de proximité.

de valeurs culturelles, environnementales et éthiques, auxquelles l'institution doit s'efforcer de réfléchir», peut-on lire, en préambule.

La viande, dont la production a un impact sur l'environnement, est ciblée par ce document. Les restaurateurs doivent proposer «un jour complet sans viande ni poisson par semaine. Ce jour doit concerner l'ensemble de l'offre alimentaire, sandwichs compris.» Ils sont également invités à mettre en place un «mécanisme incitatif permettant de réduire la demande en viande de la part des consommateurs».

La provenance et le mode de production (élevage en plein air) de la viande sont des éléments particulièrement surveillés. Les exploitants doivent privilégier les produits locaux, «dans la mesure

du possible suisses, voire de la région lorsque cela est possible».

Nomination d'un délégué

Au rayon des fruits et légumes, l'accent est mis sur «la saisonnalité». Un concept qui comprend les fruits et légumes cultivables en Suisse, selon le cycle naturel de la région. Les exploitants de restaurants universitaires s'engagent à modérer la fréquence de consommation de produits exotiques.

Malgré une offre alimentaire plus qualitative, en tout cas pour les produits, les prix resteront inchangés. «L'uniscope» annonce la prochaine nomination d'un «délégué aux affaires alimentaires». Il aura pour mission de s'assurer que les dispositions du «Cadre de référence» sont bien respectées dans les cuisines de l'UNIL. **Renaud Bournoud**