

## Commission Alimentation

### Procès verbal

Séance n° 1 : du 20 décembre 2017, de 10h à 11h – salle Herbettes, Unicentre

Prise du PV : Delphine Douçot

Présent-e-s : Marc Dupuis (remplace Brian Favre), Acidul  
Yan Estermann, Unibat  
Cédric Rychen, SASME  
Mehdi Bida, Uthink  
Sonia Matthey, COPERS  
Monica Garcia, SRH  
Ariane Morin, COPERS  
Romano Hasenauer, externe  
Yvan Schneider, externe  
Benoit Frund, Direction  
Delphine Douçot, Direction

Excusé-e-s : Lucienne Huguet, BCU  
Damien Romascano, LA PEL'  
Valentin Longchamp, FAE  
Pascal Guignard, FAE

Absent-e-s : Diane Remmy, Unipoly

---

#### A. Tour de table

Un tour de table est effectué afin que les membres présents puissent se présenter.

#### B. Présentation des nouveaux enjeux du campus en termes d'alimentation

Benoît Frund présente les grands enjeux auxquels le campus va devoir faire face durant ces cinq à dix prochaines années. Pour traiter de ces derniers, l'idée était de donner une mission plus stratégique à la Commission de restauration, qui s'était transformée au fil du temps en bureau des plaintes.

Depuis 40 ans, l'UNIL a fait une distinction nette entre la gestion de l'enseignement et de la recherche et celle du campus (énergie, mobilité et restauration). Mais depuis quelques années, on se rend compte qu'il y a un intérêt à faire collaborer ces trois domaines. La Direction a annoncé dans le dernier plan d'intentions sa volonté d'accorder un soutien fort aux démarches de recherche-action, participative et une volonté de faire du campus un laboratoire vivant des démarches de durabilité. Dans ce sens, il était donc cohérent d'élever les réflexions de la Commission de restauration et de la charger de réfléchir plus globalement à la problématique de l'alimentation sur le campus.

Ce changement arrive à propos dans un contexte de transformation du campus. S'ils étaient absents depuis la venue de l'UNIL à Dorigny, des logements viendront s'implanter dans le périmètre du campus avec la mise en service du Vortex et de ses 1'100 habitants attendus. Aux alentours de l'UNIL, le Campus Santé sur les Côtes-de-la-Bourdonnette, avec ses logements étudiants, ainsi que le quartier mixte nommé « En Dorigny » seront reliés par une passerelle au campus. Fréquenté majoritairement la semaine et en journée, le site de Dorigny se transformera en un campus 24 heures sur 24. Les contrats avec les deux principaux restaurateurs se termineront pour les Restaurants Universitaires en 2021 et pour SV Group en 2022.

Ariane Morin comprend la nécessité de se pencher sur les aspects stratégiques de l'alimentation sur le campus. Cependant la communauté universitaire émet également des critiques et des questions sur le quotidien de la restauration. Elle demande si la Commission d'alimentation reste toujours le lieu où traiter

ces questions.

Benoît Frund répond qu'il est évidemment prévu de traiter ce genre de questions, mais demande à ce qu'elles ne prennent pas tout le temps imparti à cette Commission et qu'elle puisse également élever les réflexions.

Ariane Morin demande s'il serait possible que les membres de la Commission d'alimentation puissent avoir accès aux baux signés avec les restaurateurs, afin de pouvoir faire des propositions adéquates et efficaces. Elle demande également à avoir plus d'information sur l'affaire des bandes jaunes posées au sol et délimitant les zones où « les pique-niques sont tolérés ». Elle évoque également cette situation de duopole qui empêche de placer les lieux de restauration au régime de concurrence, car la communauté semble mécontente de la situation.

Marc Dupuis mentionne les mêmes problématiques en ajoutant celle plus générale du manque de places dans les cafétérias et pour les pique-niqueurs. Il distribue des postulats rédigés par le corps étudiant qui seront présentés au Conseil de l'UNIL. Ces documents mentionnent les trois problématiques suivantes, notamment causées par le « monopole » de Nino Cananiello :

- La provenance des produits carnés servis dans les restaurants tenus par Nino Cananiello ;
- L'offre réduite pour les régimes alimentaires stricts et les allergies et le manque d'information pour pouvoir choisir ses repas en conséquence ;
- La possibilité d'utiliser un nombre défini de salles afin de désengorger officiellement les cafétérias de certains bâtiments.

Benoît Frund répond que ces questions sont fondamentales et qu'elles ont leur place dans la Commission. Il profite pour rectifier un certain nombre d'informations erronées : contrairement à ce qui est écrit dans ces documents, suite à une décision du Conseil d'Etat de novembre 2015, les contrats avec les restaurateurs sont désormais sous responsabilité de la Direction de l'UNIL, qui a été obligée de reprendre certaines clauses comme elles préexistaient. La question du « duopole » doit être abordée, d'autant plus que les contrats arriveront à échéance dans les 5 prochaines années et qu'ils prévoient d'ores et déjà un mécanisme de mise au concours à l'échéance. Le contrat de Nino Cananiello se termine fin 2021 et celui de SV Groupe à la fin août 2022. Sous réserve des dispositions liées à la confidentialité des contrats, les membres de la Commission pourront les étudier. Il est donc nécessaire de lancer la réflexion sur la suite dès maintenant. Il ajoute également que c'est notamment pour cela que deux membres externes la Commission ont été nommés, car il s'agit de personnes ayant une connaissance importante des enjeux alimentaires et du monde de la restauration tout en ayant une vue neutre de la situation. Il s'agit de **Yvan Schneider**<sup>1</sup>, président de la Commission, et **Romano Hasenauer**<sup>2</sup>.

Pour répondre aux questions sur l'agrandissement des espaces de restauration, il est prévu la création d'une mezzanine dans la cafétéria de Géopolis et d'une augmentation du nombre de place de la cafétéria de l'Unithèque dans le cadre de l'agrandissement du bâtiment.

Concernant l'affaire des bandes jaunes, Benoît Frund explique que cette initiative a été menée par Nino Cananiello, sans consultation aucune de la Direction de l'UNIL, qui n'aurait évidemment pas donné son accord. Cependant, ayant remarqué que cette mesure le desservait, Nino Cananiello a lui-même enlevé les bandes après quelques jours, sans intervention de la part de la Direction ou de ses services. Sans connaître cette personne, Romano Hasenauer estime que cet acte semble constituer un signal d'alarme de la part de Nino Cananiello face à une situation à laquelle il ne trouve pas de solution. Les remarques se focalisent sur lui, mais Romano Hasenauer demande aux membres de la Commission ce qu'il en est de SV Group ? Selon les membres de la Commission, l'accueil serait de manière générale meilleur chez SV, qui œuvre d'ailleurs dans un lieu plus neuf, plus moderne, ce qui joue aussi beaucoup dans ce genre de ressenti, selon Romano Hasenauer.

Pour revenir aux questions posées par Ariane Morin, Benoît Frund éclaire sur la cause de l'exclusivité de SV Groupe et des Restaurants Universitaires (nota bene : entreprise de Nino Cananiello) en tant que traiteurs. Les prix pratiqués pour les membres de la communauté universitaire par ces restaurateurs ne sont pas

subventionnés par l'UNIL ou tout autre instance (contrairement à ce qui est par ailleurs pratiqué dans la majorité des cafétérias d'entreprise). Il faut rappeler que les restaurateurs paient des loyers à l'Université et sont tenus de respecter toute une série de règles imposée par l'institution. Les prix sont fixés annuellement, en accord avec la Commission de restauration/d'alimentation, sur la base d'un algorithme qui tient compte de la fluctuation des indices de consommation et des salaires minimums. Les restaurateurs sont tenus d'offrir un certain nombre de produits dans chacun de leur lieu à des prix spéciaux pour les étudiants et pour les collaborateurs. En contrepartie de ces prix conventionnés, l'Université offre l'exclusivité des services traiteurs aux restaurateurs. Il s'agit d'une sorte de gentlemen agreement conçu pour défendre ce que la Direction estimait être les intérêts de la communauté universitaire. Ce système pourrait cependant être remis en question, si on constatait qu'il est obsolète.

Concernant les food trucks que certains souhaitent voir apparaître sur le campus, la Direction de l'UNIL a pour l'instant toujours refusé d'y faire appel et cela pour plusieurs raisons :

- Ils représentent une concurrence déloyale envers les restaurateurs qui paient des loyers et sont tenus de fournir un service continu, même en période creuse ;
- Ils ne sont pas soumis aux mêmes règles au niveau sanitaire ;
- Ils constituent un apport de déchets plastiques et carton non recyclables très importants.

L'EPFL, qui elle autorise les food trucks, a dû mettre en place toute une batterie de mesures pour encadrer cette activité. Romano Hasenauer confirme que ces acteurs d'un nouveau genre posent toute une série de problèmes en ville et qu'il convient de bien réfléchir avant de les autoriser.

Le retour général des membres sur ces précisions est qu'il serait très intéressant d'analyser la viabilité économique de ce modèle. De manière générale, les membres s'accordent aussi sur le fait que nous avons tout de même une offre très correcte au niveau de la diversité et de la qualité, ce qui n'est pas donné de voir dans toutes les institutions universitaires.

Yvan Schneider relève que les missions de la Commission d'alimentation sont bien de préciser les projets de changement dans l'offre et c'est ce qu'elle œuvra à faire. Romano Hasenauer confirme que dans le cas d'une clientèle captive comme l'est la communauté universitaire, l'UNIL a une réelle responsabilité de se pencher sur ces questions.

Benoît Frund termine en précisant que, contrairement à une légende urbaine, si une personne désire amener de la nourriture pour effectuer un apéritif, cela n'entre pas dans la clause d'exclusivité des services traiteurs et que cela est tout à fait permis, même si la nourriture a été produite par un autre traiteur. La directive 5.2 sur l'organisation de réception dans les locaux de l'UNIL s'applique uniquement au service traiteur qui fournit une livraison et/ou un service sur le campus.

### **C. Cahier des charges et organisation de la Commission**

Il est rappelé que le mandat de la Commission d'alimentation est « collé » à celui de la Direction : il reste donc quatre ans. Du mandat de l'ancienne Commission sont maintenues les tâches suivantes :

- Gérer le contact entre la communauté universitaire et les représentant-e-s des lieux de restauration et d'alimentation du campus de Dorigny ;
- Préavisier 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 des lieux de restauration ;
- Aider à concevoir et à adapter l'enquête de satisfaction.

Nous organiserons les séances donc en conséquence qui se dérouleront probablement dans le futur plutôt sur 1h30. Nous avons pensé organiser trois séances plénières que nous planifierons d'ici la fin juin 2018. Puis au gré de dossiers spécifiques, avec les membres motivés, nous pourrions encore organiser des séances de travail. Comme nous aimerions que la thématique touche la communauté universitaire au plus large de son sens, il est proposé d'organiser certaines séances sous forme de forum, ouvert à un plus grand nombre. Les

membres présents approuvent ce fonctionnement.

**D. Divers**

Delphine Douçot enverra en début d'année prochaine un doodle pour planifier les prochaines séances jusqu'à juillet 2018.

Les prochaines thématiques abordées au sein de la Commission, qui compléteront l'état des lieux commencé lors de cette séance, seront les suivantes :

- Fonctionnement de la restauration sur le campus de l'UNIL
- Offre de restauration du Vortex
- Réflexion autour des terrains agricoles de l'UNIL.

DDo, Décembre 2017

---

<sup>1</sup> Enseignant en « éducation nutritionnelle et cuisine » au collège de Vevey et à la HEP Vaud en Didactique de l'Education nutritionnelle et Approche socio-anthropologique de l'alimentation. Il a notamment élaboré un ouvrage d'histoire de la cuisine et de l'alimentation en Suisse romande du Mésolithique au XXI<sup>e</sup> siècle. Il est également président de « Slow Food Vaud ».

<sup>2</sup> Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne et actuel gérant du Chalet des Enfants, de l'Abbaye de Montheron et de l'Abordage à St-Sulpice.