

Commission Alimentation – Note de séance

Séance n°7 du 23 août 2019, de 15h00 à 17h00 – Salle Herbette, Unicentre

Présent-e-s :

Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes
Romano Hasenauer	Restaurateur, membre externe
Yvan Schneider	Président
Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)
Valentin Longchamp	Représentant des étudiants
Benoit Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus
Delphine Douçot	Adjoint Durabilité et Campus
Thomas Valentini	Représentante de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly
Laurence Margot	Diététicienne (mandataire)
Matthias Faigaux	Beelong (mandataire)
Augustin Fragnière	Adjoint Durabilité et Campus
Brian Favre	Association du corps intermédiaire, ACIDUL

Excusé-e-s :

Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
Monica Garcia	Service des Ressources Humaines
Florent Aymon	Représentant des étudiants
Stéphanie Virnot	Association estudiantine de permaculture , LA PEL'

Absent-e-s :

Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink
Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonal universitaires (BCU)

Prise du PV : Delphine Douçot

1. Acceptation du PV de la séance du 17 mai 2019.

Le PV de la séance du 17 mai 2019 est accepté sans remarque particulière. La commission accueille un nouveau représentant de l'association Unipoly en la personne de Thomas Valentini.

2. Présentation des nouveaux prix pratiqués dès la rentrée 2019.

Delphine Douçot informe les membres de la commission que les prix des repas servis dans les cafétérias de l'UNIL seront augmentés dès la rentrée de CHF 0.10.-, uniquement pour :

	2018	En vigueur dès la rentrée de septembre 2019
Assiette mini-prix		
étudiant	7.10	7.20
collaborateur	8.20	8.30
Assiette du jour (2 composantes)		
étudiant	8.10	8.20
collaborateur	9.20	9.30
Menu		
étudiant	9.10	9.20
collaborateur	10.40	10.50

Elle rappelle que ces prix sont recalculés annuellement sur la base d'un algorithme tenant compte de l'évolution de trois indicateurs :

1. **Indice des prix à la consommation** pour la catégorie denrées alimentaires (Source: OFS)
2. **Indice suisse des salaires** (Source: OFS)
3. **Salair minimum** fixé par la convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse (Source: CCNT)

La dernière augmentation a eu lieu en 2015.

Cédric Rychen demande s'il n'existe pas un mécanisme qui pourrait reporter ces augmentations de manière plus importante sur les prix « collaborateurs » afin de soulager le pouvoir d'achat faible des étudiants. Pour l'instant un tel mécanisme n'existe pas. BFr rappelle que ces prix conventionnés sont liés à l'exclusivité traiteur. Comme cette dernière règle pourrait être remis en question, les prix conventionnés tels que pratiqués maintenant pourraient être amenés à disparaître. Dans l'établissement de nouvelles règles de restauration sur le campus, la commission devrait prendre position là-dessus.

L'EPFL est notamment en train de travailler sur une nouvelle politique de restauration, qui passerait d'un système de marché complètement ouvert à un système plus fermé, où les foodtrucks seraient tenus par les mêmes opérateurs que les cafétérias. BFr voit en cette nouvelle politique une occasion de mieux se coordonner avec l'EPFL et d'offrir à la communauté universitaire lausannoise une politique plus commune en matière d'alimentation d'ici 2022.

Avant d'aborder le cadre de référence, Delphine Douçot revient sur le point ReCIRCLE abordé lors de la précédente séance de la commission. Elle confirme que les Restaurants Universitaires et SV Group introduiront des boîtes lavables pour leur plat à emporter et pour les salades d'ici le 2 septembre. Suite à une question sur l'interdiction des emballages plastique, Delphine Douçot confirme dans ce PV que les derniers emballages plastique et papier sont

- Pour les Restaurants Universitaires, mise à disposition afin de vider les stocks.
- Pour SV, encore utilisés pour les lunch bags jusqu'à fin des stocks.

3. Discussions et validation du cadre de référence.

Augustin Fragnière rappelle que ce cadre de référence a été élaboré dans le but de concrétiser nos objectifs en terme d'alimentation durable et équilibrée. Il sert de base de discussion entre la diététicienne mandatée par la commission et les restaurateurs, mais a pour but de devenir contraignant pour tous les futures entreprises prestataire de restauration sur le campus.

Suite à une base proposée par Laurence Margot et Beelong, le Dicastère Durabilité et Campus y a ajouté ses remarques, puis a récolté les avis des restaurateurs et du service juridique qui confirme que ce document peut, sous réserve de le mentionner dans le contrat de prestation, avoir un pouvoir contraignant pour l'entreprise prestataire. Ce cadre peut également être modifié sans nouvelle signature du contrat, de nouveau sous réserve que cela soit mentionné dans le contrat.

Augustin Fragnière ouvre la discussion pour les remarques des membres de la commission. Les remarques sont intégrées au fur et à mesure dans le texte du document. Il est notamment relevé que :

- Tous les contrats arrivant à échéance seront remis au concours et qu'aucun renouvellement de contrat n'est prévu, sauf peut-être pour la cafétéria du CSS. Mais même dans un cas, un nouveau contrat sera établi.
- Ce document est adressé en priorité aux restaurateurs, mais il sera public. Son contenu doit aussi être pensé en terme pédagogique et de sensibilisation auprès de la communauté universitaire.
- Pour l'instant, l'UNIL n'a pas encore réfléchi aux sanctions prévues en cas de non-respect du cadre. Cela devra de toute manière figurer dans le contrat. Il faudra également bien définir ce qui sera considéré comme « non-respect ».
- Dans le contrat seront également mentionnés les mécanismes de contrôle de l'application de ce cadre.
- Il est notamment décidé d'appliquer cela dans la mesure du possible aux potentiels intervenants externes qui pourraient, en cas d'ouverture des prestations traiteurs, fournir cette prestation sur le campus.

Yvan Schneider propose d'y intégrer un paragraphe à propos de la valeur culturelle de la nourriture. Même si cette thématique est en partie couverte par l'aspect de la production régionale, une introduction sera rédigée dans ce sens.

Augustin Fragnière revient sur le point problématique pour les restaurateurs de la journée sans viande. Il rappelle que le cadre de référence annexé au futur contrat rendra cette journée contraignante pour les nouveaux restaurateurs. La question est de savoir comment nous pourrions préparer la communauté à cette transition et déjà introduire une journée allant dans ce sens avant. Au vu des réactions négatives des restaurateurs à propos de cette journée, il n'y a que la Direction qui puisse l'imposer. Les membres de la commission demandent si cette dernière serait d'accord. BFr répond qu'il l'ignore mais demande l'avis des membres de la commission sur cette mesure.

Mathias Faigaux relève d'abord que sans journée d'une telle nature, l'institution ne peut paraître crédible en terme d'engagement sur la durabilité, surtout suite à la dernière publication du GIEC.

De manière générale, pour les gens non-sensibilisés à la thématique, une journée sans viande apparaît fortement comme une privation. Il est relevé que l'impact serait beaucoup plus fort de pouvoir réduire les quantités de viande tous les jours dans les assiettes vendues plutôt que de faire une journée sans viande une fois de temps en temps. En contre partie, une telle journée porte également un message de sensibilisation plus fort que simplement réduire discrètement les quantités de viande dans les plats. Il est aussi rappelé que selon le rapport du GIEC, la consommation de viande ne devrait se limiter qu'à un ou deux repas par semaine. Peut-être serait-il possible d'en changer le nom en journée végétarienne, pour déjà supprimer l'aspect privatif dans le titre ? De manière générale, il faudrait être très au point sur la communication afin que tout le monde puisse comprendre l'enjeu.

Cette journée devra avoir lieu en même temps dans toutes les cafétérias du campus.

Suite à cette discussion la commission décide de valider l'idée d'une journée végétarienne hebdomadaire, et met à l'ordre du jour des prochaines séances de plancher sur la manière de l'intégrer en douceur et de communiquer à son sujet.

La commission discute ensuite l'idée de nommer le document « cahier des charges » afin de souligner son caractère contraignant. Après discussion il est décidé de garder le terme « cadre de référence » qui convient mieux à un document qui s'adresse à toute la communauté et non pas seulement aux restaurateurs. Enfin, il est décidé de retirer les sections « outils » du corps du texte et de les rassembler dans une annexe au cadre de référence. Ce choix est fait par souci de clarté et en raison du caractère non contraignant de ces sections. Le cadre de référence dans son ensemble est validé par la commission, sous réserve des modifications qui viennent d'être discutées.

4. Divers

Pas de divers.

La séance est levée à 17h.

DDo, septembre 2019