



UNIL | Université de Lausanne  
CRUNIL  
Commission de la Restauration  
bâtiment Unicentre  
CH-1015 Lausanne

## Procès-verbal de la Commission de la Restauration de l'Université de Lausanne (CRUNIL)

Séance no 32 **du mercredi 29 octobre 2014** de 10h à 11h30  
Salle Herbette

Procès-verbal Muriel Cloux

### Présent-e-s :

Marine Antille	Conseillère à l'évaluation au CSE → point 2 de l'OJ
Estée Bertholet	SV Group (Restaurant Géopolis)
Mélanie Bocale	Restaurants Universitaires (RU)
Evelyne Bonjour	Service Unibat (Service des bâtiments et travaux)
Consuelo Cananiello	Restaurants Universitaires (RU)
Arnaud Chicha	BCU (Bibliothèque Cantonale et Universitaire)
Nathalie Chiva	CoPers (Commission du Personnel)
Jean-François Clivaz	SV Group (Restaurant Géopolis)
Christian De Trey	Service des RH (Ressources humaines)
Emmanuel Fernandes	PAT (Personnel administratif et technique) HEC
Benoît Frund	Direction
Pierre Goloubinoff	Professeur + CoPers
Gilberte Isler	Responsable SASC (Service des affaires socio-culturelles)
Laurence Margot	Ligues de la santé
Julien Raemy	SV Group (Restaurant Géopolis)
Virginie Salamin Mani	Accueil Santé (service UniSep)
Frédéric Seiler	PAT (Personnel administratif et technique) Lettres
Marc Wuarin	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)

### Excusé-e-s :

Rémy Freymond	FGSE (Faculté des géosciences et de l'environnement)
Roberta Kanah Dayan	Cafétéria du CSS (Centre sport et santé)
Christine Ritter	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)

### Absent-e-s :

Maïlys Korber	ACIDUL (Association du corps intermédiaire et des doctorant-e-s de l'UNIL)
Représentant	CAP (Cafétéria autogérée provisoire)
2 <sup>e</sup> représentant	FAE (Fédération des associations d'étudiant-e-s)
Représentant	ZELIG

## Ordre du jour

0. Tour de table et présentation
1. Adoption du procès-verbal de la séance du 7 mai 2014
2. Suivi de l'enquête de satisfaction sur la restauration suite à l'analyse des commentaires du CSE
3. Communications de la Direction
4. Charte "restaurateurs" pour l'offre de plats végétariens
5. Prix des menus
6. Situation actuelle dans les cafétérias et restaurants de l'UNIL
7. Divers

## 0. Tour de table et présentation

Chaque personne se présente brièvement.

CRUNIL

### 1. Adoption du procès-verbal de la séance du 7 mai 2014

Le PV est adopté

### 2. Suivi de l'enquête de satisfaction sur la restauration suite à l'analyse des commentaires du CSE

M. Antille explique que l'analyse a été élaborée uniquement à partir des commentaires libres, aucun lien n'a été fait avec l'enquête quantitative réalisée par FORS.

Elle explique la méthodologie utilisée pour le codage d'un peu moins de 4'000 commentaires formulés par 1'747 répondants, soit un tiers des personnes qui ont répondu à l'enquête.

Lors de la prochaine enquête sur la restauration, il sera tenu compte des suggestions faites par le CSE, entre autres, certaines questions seront formulées différemment et les champs des commentaires libres seront moins nombreux.

Ces informations se trouvent dans le rapport qui est annexé au PV. Il sera publié sur le site [unil.ch/restos](http://unil.ch/restos).

B. Frund suggère que la prochaine enquête soit faite à une autre période de l'année.

M. Antille est remerciée pour sa présentation et quitte la séance.

### 3. Communications de la Direction

#### Travaux réalisés

B. Frund informe que des panneaux phoniques ont été posés dans la cafétéria Géopolis. Une porte coulissante automatique a été installée pour faciliter l'accès à la terrasse.

Les travaux à la cafétéria de l'Internef seront finalisés un de ces prochains week-ends (hauteur des vitrines,...).

#### Journée sans viande (JSV) du 20 octobre

Selon G. Isler, cette action passe inaperçue, il serait souhaitable d'améliorer l'information pour sensibiliser les clients, soit par l'affichage et la présence des initiateurs dans les cafétérias principales.

B. Frund reprend que ce n'est pas une décision de la Direction, mais un projet de l'association UniPoly en partenariat avec les restaurateurs et le soutien des Directions de l'UNIL et l'EPFL.

P. Goloubinoff a eu des retours négatifs d'étudiants, entre autres sur le « sans » privatif qui empiète sur les droits individuels.

Le problème n'est pas un jour sans viande, mais un choix imposé, précise E. Fernandes.

Selon M. Cloux, les initiateurs du projet sont conscients de ce « sans » privatif évoqué. Ils réfléchissent à une nouvelle formule pour 2015 où l'argument écologique sera articulé de manière différente.

Vu l'absence des initiateurs lors de cette journée du 20 octobre, M. Bocale a envoyé un courriel à UniPoly ; le responsable des JSV a envoyé des excuses informant qu'UniPoly est actuellement en réorganisation (changement du comité) et déplore un manque de ressources sur ce projet.

J. Raemy souhaite qu'il y ait un stand d'information lors de ces journées. Entre autres, il note une baisse de chiffre d'affaires de 10%.

Ce qui n'est pas le cas des Restaurants Universitaires selon C. Cananiello.

Il est souhaité que lors de la prochaine et dernière des 4 journées, le 20 novembre, cette action soit visible: affiches quelques jours avant, présence des initiateurs dans les cafétérias Unithèque, Géopolis et Amphimax, flyers à disposition à l'entrée et près des caisses. Il est nécessaire que le client comprenne d'où vient cette démarche. M. Cloux transmettra cette demande de la Crunil à UniPoly. Elle

rappelle que l'information sur ces JSV figure sur les sites UniPoly, unil.ch/durable, unil.ch/restos, unil.ch/menus, et qu'une « actu » est en ligne.

Les membres de la CRUNIL adhèrent à cette initiative écologique, considérée comme bonne, mais mal réalisée. Il est difficile de parler de l'organisation vu que les principaux interlocuteurs ne sont pas présents, conclut B. Frund.

#### 4. Charte "restaurateurs" pour l'offre de plats végétariens

Pour faire suite à l'évaluation de l'offre végétarienne de septembre 2013, L. Margot a rédigé une charte végétarienne. Cette charte précise ce que l'on entend par « végétarien » et ce qui va concrètement être mis en place.

Les restaurateurs confirment qu'ils s'engagent à respecter cette charte.

L'offre végétarienne existe depuis longtemps, mais le consommateur, dans le doute de la composition d'un plat, ne le prend pas, explique L. Margot

Le logo « végétarien » permettra une meilleure identification et une amélioration de l'information. L. Margot parcourt les différents points de la charte. Des modifications ont été apportées par les restaurateurs par rapport à la version de mai 2014. Il ne sera pas prévu de bannière ou roll up. Afin d'inciter à prendre un menu végétarien, exprime L. Margot, il était prévu que l'offre végétarienne soit moins coûteuse que celle avec de la viande ou du poisson. Néanmoins, rétorque J. Raemy, le prix de certains produits végétariens qualitatifs, ainsi que la préparation, font que ce n'est pas forcément moins cher. Le prix ne doit pas être un critère qui limiterait l'offre, selon lui.

Actuellement, sur le site unil.ch/menus il n'est pas possible d'ajouter un logo « végé » sur l'affichage des « menus de la semaine ». M. Cloux a pris contact avec le Centre Informatique afin d'en discuter. Le site « menus » devra être revu, voire inclus dans le site « restos ». Ce changement ne va pas pouvoir être fait tout de suite et va même prendre un certain temps.

Il est convenu qu'en attendant que le logo figure sur les menus du site, les restaurateurs notent « végé » lors de la saisie des plats.

Depuis quelques jours, informe M. Bocale, une étiquette avec le descriptif du contenu a été mise au-dessus de chaque bac de salades.

Les copies des chartes « végé » signées par les restaurateurs seront mises sur le site restos. Une communication sera faite par une « actu ».

#### 5. Prix des menus

Une lettre demandant une augmentation des prix des menus a été envoyée par les restaurateurs (SV Group et les Restaurants Universitaires) à la Direction au mois d'avril 2014, explique G. Isler. Suite à ce courrier, des arguments complémentaires ont été demandés aux restaurateurs.

Un rappel des conditions cadres est fait par B. Frund : dans les contrats des restaurateurs, il est stipulé que certains prix sont définis entre les restaurateurs et la Direction par l'intermédiaire de la Crunil. Les prix d'un certain nombre de menus ainsi que le prix du café et du thé sont contrôlés et dépendent d'une négociation.

En échange de cet accord, les restaurateurs ont l'exclusivité du service traiteur sur le campus. Depuis plus de quinze ans, rappelle B. Frund, il n'y a plus de subvention de l'Etat et ni aucune contribution de l'institution sur les prix réduits faits aux étudiants et au personnel de l'UNIL.

Il rappelle également qu'il existait une commission paritaire UNIL-EPFL chargée de coordonner les prix des restaurants. Cette commission a disparu et il ne subsiste qu'un prix campus « réciprocité UNIL-EPFL » accessible pour certains plats.

L'offre de restauration et le fonctionnement de la restauration de l'EPFL sont différents de l'UNIL, donc difficilement comparables : plus de cafétérias et dans certains restaurants les prix ne sont pas contrôlés.

L'EPFL a augmenté ses prix cet automne. Des discussions sont en cours afin qu'à l'avenir, la politique des prix soit à nouveau coordonnée entre les deux institutions, informe B. Frund.

La parole est donnée à J. Raemy. Il commente un document émis par SV Group où sont exposés les motifs d'une adaptation des prix pour le prochain semestre : tabelles des prix EPFL et UNIL, développement des coûts dans le domaine de la restauration de 2007 à 2013.

Selon la demande de SV Group, le prix de l'assiette à CHF 6.90 passerait à CHF 8.-. J.F. Clivaz rappelle que les prix n'ont pas augmenté depuis 5 ans.

Les clients de l'EPFL, proportionnellement aux nombres d'étudiants et de collaborateurs, sont majoritairement des salariés par rapport à l'UNIL qui a un effectif « étudiants – collaborateurs » inversement plus grand qu'à l'EPFL, souligne B. Frund. Ainsi le pouvoir d'achat du client moyen de l'EPFL est plus haut qu'à l'UNIL.

A l'EPFL, les prix sont plus élevés, alors que dans la clientèle, il y a une plus forte proportion de collaborateurs, relève J.F. Clivaz, cela représente donc une marge supérieure pour les restaurateurs.

Des suggestions et remarques sont faites par les membres : augmentation des prix « faible » pour les étudiants, « moyenne » pour le personnel et « forte » pour le prix public ? Augmentation légère et régulière ? Moins de choix de restauration à l'UNIL, donc moins cher qu'à l'EPFL ? Comparaisons « qualité-prix » de différents self-services de centres commerciaux.

En été, rappelle J. Raemy, il y a beaucoup moins de repas servis sur le campus. Les conséquences de cela sont une diminution de l'offre de menus et l'obligation faite aux restaurateurs de restreindre les frais en personnel. Les coûts du manque à gagner hors périodes académiques doivent être selon lui pris en compte et répercutés sur l'année.

Pour garantir la qualité des produits offerts et du service du personnel, il est nécessaire d'augmenter les prix. Le « franc » en plus servira également à proposer des mets plus variés.

On se demande si les comptes des restaurateurs ont pu être analysés par l'UNIL. B. Frund répond qu'en effet lors des boucllements, le restaurant de SV Group, à l'UNIL depuis 2012, n'a pas dégagé de bénéfice.

En réponse à une autre question, B. Frund rappelle que le signataire des contrats avec les restaurateurs est l'Etat de Vaud (le conseil d'Etat), de ce fait ces contrats ou les comptes sont des documents confidentiels et ne peuvent pas être mis en possession des membres de la Crunil.

Selon la demande de G. Isler un groupe de travail est constitué pour analyser la demande de modification des prix : E. Fernandes représentera les collaborateurs (en accord avec la CoPers), M. Wuarin les étudiants et B. Frund la Direction. Ils se rencontreront afin d'analyser la demande des restaurateurs et en discuteront avec eux.

B. Frund annonce qu'il souhaiterait un échelonnement de l'augmentation des prix sur le long terme soit convenu, plutôt qu'une augmentation abrupte. Il souhaite également trouver un moyen qui permette d'ajuster les prix régulièrement, plutôt que de devoir subir des fortes hausses d'un coup.

Une proposition concrète devrait pouvoir être faite lors de la prochaine Crunil. Une fois la proposition acceptée par les membres et les restaurateurs, elle sera soumise à la Direction pour approbation.

## **6. Situation actuelle dans les cafétérias et restaurants de l'UNIL**

### **Tour de table**

Peu de temps pour le tour de table.

Il est répondu à une question sur les horaires d'ouverture de l'Internef qui ont changé de 7h à 18h, les horaires sont maintenant 7h30 et 18h30. Selon C. Cananiello, il y a très peu de clients à 7h et il y a des demandes pour ouvrir plus tard. Il est demandé aux RU de communiquer ce type d'information à ses clients, par exemple, par un mot sur le store. G. Isler rappelle de transmettre les changements d'horaires à M. Cloux afin que ceux-ci soient modifiés sur le site restos.

## **7. Divers**

G. Isler rappelle que chacun membre peut envoyer un point à mettre à l'ordre du jour min. 15 jours avant la séance.

Afin de fixer la prochaine CRUNIL en janvier ou février, un doodle sera envoyé par M. Cloux début décembre 2014. L'horaire de fin de matinée ne convient pas très bien aux restaurateurs, il en sera tenu compte pour fixer les prochaines commissions.

La séance est levée à 11h35.