

# 2013

## Evaluation de l'offre végétarienne sur le site de l'UNIL



LIGUES DE LA SANTÉ  
[www.liguesdelasante.ch](http://www.liguesdelasante.ch)

Laurence Margot

Ligues de la santé, av. de Provence 12

1007 Lausanne

30/09/2013

## Définition du mandat

La demande pour des plats végétariens est classique en restauration collective, les restaurants et cafétérias de l'UNIL y répondent depuis de nombreuses années avec un plat chaud servi quotidiennement à l'Unithèque et à Géopolis, identifié comme tel : « menu végétarien » à l'Unithèque, logo « végé » sur les écrans à Géopolis. Pourtant, de nombreuses autres propositions pourraient également convenir mais ne sont pas mises en évidence ou ne sont pas considérées comme telles par les clients.

Le mandat confié en 2013 a consisté dans un premier temps à la mise sur pied d'un groupe de clients et de producteurs de repas afin de faire émerger les attentes des clients et les possibilités d'y répondre par les cuisines de production. Ce groupe a lieu le 21 février 2013.

Dans un deuxième temps et sur la base des possibilités d'amélioration identifiées, une rencontre avec chaque prestataire de repas a été effectuée (11 juin 2013 pour l'Unithèque ; 17 juin 2013 pour Géopolis; 17 juin 2013 pour Fit & Fun), en vue d'évaluer la faisabilité des propositions.

Le groupe de discussion a réuni M. Raemy, gérant de Géopolis, Mme Kanah, gérante de Fit & Fun, MM Cousot et Flury, cuisiniers à l'Unithèque, Mme Duperrex, infirmière de l'UNIL et deux collaborateurs de l'UNIL, végétariens.

Deux personnes étaient absentes, non excusées, des étudiants prenant le menu végétarien afin de mieux respecter les contraintes d'une alimentation kasher ou halal.

Le recrutement des participants s'est fait au travers des clients posant spontanément à la direction de l'UNIL des questions sur l'offre végétarienne ou des collaborateurs s'étant fait connaître comme végétariens, avec une limitation du nombre de participants afin que chacun puisse s'exprimer.

Les réponses figurant dans ce document sont le reflet des avis des personnes présentes, la composition du groupe n'est pas significativement représentative de la clientèle des restaurants et cafétérias de l'UNIL. Néanmoins, les éléments évoqués ici sont ceux retrouvés régulièrement lors de la mise en place de menus végétariens en collectivité.

Les prestataires de repas ont eu la possibilité de relire le présent document avant qu'il ne soit finalisé afin de valider leurs commentaires issus des entretiens individuels.

## 1. Définition de l'appellation « menu végétarien »

Le Larousse définit le végétarisme comme étant un « régime alimentaire excluant toute chair animale (viande ou poisson) mais qui admet en général la consommation d'aliments d'origine animale comme les œufs, le lait et les produits laitiers », soit des ovo-lacto-végétarien.

La précision quant aux aliments consommés ou évités est nécessaire, surtout lorsque le terme de « menu sans viande » est évoqué. En effet, pour certains, il représente une alimentation végétalienne, soit sans viande, sans poisson, sans œufs et sans produits laitiers, voire vegan, sans utilisation d'aucun produit animal (miel, cuir, etc.)

A l'UNIL, et selon les trois prestataires de repas, les menus « végétariens » servis sont préparés sans viande ni poisson et également sans produits dérivés de la chair ou des os de ces animaux, comme le bouillon, la gélatine ou le saindoux. Les alternatives utilisées sont le bouillon de légumes, la demi-glace végétarienne par exemple.

L'exclusion de la viande et du poisson est connue des consommateurs de l'UNIL, les participants du groupe ont néanmoins transmis leur interrogation quant à l'utilisation ou non des dérivés et relatent l'éviction systématique des mets en cas de doute.

### **Suggestion : création d'un logo végétarien**

Mise en place d'un **logo UNIL** identifiant les préparations ne contenant pas de viande ou de poisson ainsi que leurs dérivés (il n'existe pas de logo officiel pouvant être repris)

**Demande aux gérants des restaurants** de s'engager à respecter les critères garantis par le logo et à le faire figurer dans leurs lieux de restauration, leur site. Eventuellement contractualiser cette demande

**Information des consommateurs** sur les caractéristiques de ce logo

### **Entretien individuel avec chaque prestataire de repas**

- Unithèque : demande un logo défini par l'UNIL, **logo sur un aimant** pour la signalisation dans le restaurant.  
Demande de **bannière**, comme celle pour les couverts  
Information sur le **site**, (à voir avec service informatique)
- Géopolis : demande d'un **logo défini par l'UNIL**, puis possibilité de le mettre sur le site (dès 2014, changement du site internet et possibilité d'intégrer des logos).  
Depuis l'entretien du 17 juin 2013, un logo spécifique à Géopolis a été créé par SV-Group et figure sur les écrans. Tous les menus végétariens ne sont pas identifiés comme tels par le logo, des consommateurs ayant relevé négativement le fait lorsqu'il y en avait plus d'un par jour.  
Demande de **bannière**, intégration du logo pour les menus présents sur les **écrans** (possible immédiatement).  
A l'heure actuelle, un menu onetowe, soit 50% de l'offre sans viande (2 menus par jour) est proposé. Le gérant a essayé de ne mettre qu'un menu avec de la viande/jour, mais il a eu la remarques de clients qu'il manquait de la viande à l'offre.
- Fit & Fun : n'a pas besoin d'un logo car a deux menus dont si possible un végétarien et offre sinon la possibilité d'adapter à la minute en cas de demande particulière, même si aucune indication ne figure sur le site de l'UNIL.

## 2. Information du consommateur sur la composition des mets servis

Si pour les prestataires de repas, la composition des aliments à servir dans les plats végétariens est évidente, la discussion avec les clients a montré qu'ils ont des interrogations sur cette composition ainsi que sur celles des autres mets servis dans les restaurants et cafétérias de l'UNIL. Le problème est analogue lorsqu'il s'agit d'éviction alimentaire due à des allergies.

L'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels précise aux articles 17 et 27, que « les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent toujours être indiqués sur l'étiquetage, indépendamment du fait que leur présence dans une denrée alimentaire résulte d'une adjonction intentionnelle ou d'un mélange involontaire (contamination) » mais que l'« on peut renoncer à la déclaration écrite pour autant que le consommateur soit informé d'une autre manière ». Le personnel de service doit donc être en mesure de fournir les informations sur les ingrédients utilisés pour la préparation des mets à tout consommateur qui le demande.

### **Suggestion : amélioration de l'information aux clients**

Utilisation du logo végétarien pour d'autres préparations que les menus servis dans les cafétérias et restaurants universitaires, **buffet de salades, sandwiches** (même si une étiquette mentionne la composition), **barquettes**, carte de **mets d'apéritifs**

Développement d'un **matériel annexe** avec le logo, financé par l'UNIL : **clip ou chevalet** pour les plats du buffet de salades par exemple

Information des consommateurs via un article dans **l'Uniscope** et sur **le site des restaurants**, de la possibilité de s'informer en cas de doute auprès du personnel. Une visite des cuisines par petits groupes pourrait aussi être envisagée lors des journées d'information ou des journées santé

### **Entretien individuel avec chaque prestataire de repas**

- **Unithèque** : les recettes sont documentées, le personnel est mis au courant chaque jour avant le service des particularités des plats, les demandes des clients sont connues (sans gluten, sans produits laitiers, sans céleri, sans paprika). En cas de doute, le personnel de service a la possibilité de demander aux cuisiniers.  
Pour les apéritifs, libeller chaque mets semble compliqué, mais mettre au bas des pages de la carte une **phrase type** « des propositions végétariennes sont possibles sur demande » pourrait être envisagé.  
Des visites des cuisines ont déjà eu lieu mais ne sont pas formalisées.
- **Géopolis** : les clients sont au courant de leur régime et posent des questions lorsque c'est le cas échéant. Le personnel doit faire appel au chef ou au sous-chef car les recettes ne sont pas encore documentées (ce sera fait d'ici fin 2014).  
Pour les apéritifs, une **carte du service traiteur** devrait être en ligne d'ici fin 2013 avec la mention des mets végétariens ; d'ici là, l'offre est discutée individuellement avec chaque client.
- **Fit & Fun** : les recettes ne sont pas documentées mais l'information individuelle est possible, puisque la clientèle est restreinte.  
Pour les apéritifs, un flyer sera fait en septembre 2013 avec la mise en avant du service traiteur. La distinction des mets végétariens n'a pas encore été analysée.

### 3. Attentes par rapport aux lieux de restauration de l'UNIL

Un sujet abordé lors du groupe de discussion était les attentes des consommateurs par rapport à l'offre alimentaire végétarienne servie sur le site.

Les utilisateurs présents ont évoqué leur souhait d'avoir des sources de protéines variées (légumineuses associées à des céréales, tofu, Quorn), accompagnées de plus de légumes épicés ou gratins ou en sauce qu'actuellement. Les plats d'autres cultures (indienne, africaine) traditionnellement végétariens sont aussi sollicités.

La demande de participants du groupe représentant les consommateurs de proposer des menus végétariens basés sur la complémentarité protéique (légumineuses et céréales) n'a pas été corroborée lors des entretiens avec les prestataires de repas, ceux-ci relevant que les menus végétariens sont aussi choisis par des non-végétariens. Un menu avec des pâtes au fromage ou des nuggets est préféré à celui avec des lentilles.

Le critère économique est à prendre en considération, mais peut aussi participer à l'orientation du choix du menu. Si ce dernier est bon marché, il sera incitatif pour le client, étudiant en particulier. Les prestataires ont relevé des comportements sélectifs, par exemple au buffet de salades vendues au poids où des étudiants évitent les légumes « lourds » comme les tomates et préfèrent les salades vertes.

La proposition de faire un jour par semaine ou par mois de menus uniquement sans viande, ou d'ouvrir un restaurant exclusivement végétarien a aussi été évoquée. Le 22 mai 2013, une journée sans viande a été mise en place dans les restaurants de l'UNI par l'Unipoly.

#### **Suggestion : invitation à choisir le menu végétarien**

Adaptation du prix du menu végétarien pour en faire une offre plus attractive financièrement que les autres menus

Augmentation du nombre de recettes végétariennes en veillant d'en introduire de nouvelles, déterminer une fréquence, par exemple une nouvelle recette par mois. Test aussi des menus basés sur les céréales et les légumineuses

Proposition de préparations composées n'incluant pas de viande ou de poisson (salade de pâtes au jambon, salade de riz au thon), en prévoir à base de légumineuses

#### **Entretien individuel avec chaque prestataire de repas**

- Unithèque : le prix du menu végétarien est le même que celui du menu ordinaire mais plus cher que le menu premier prix, et il n'y a pas de possibilité de ne prendre qu'une assiette. La journée sans viande 2013 a été mal communiquée, les affiches ont été placardées trop tard et les consommateurs n'étaient pas au courant.
- Géopolis : le prix des menus varie selon les jours mais le prix du menu végétarien n'est pas systématiquement inférieur à celui d'un menu avec de la viande ou du poisson. La journée sans viande 2013 avait été annoncée au restaurateur, mais le stand prévu n'a pas été tenu. Les clients n'avaient pas été avertis, un mailing aurait dû être fait
- Fit & Fun : il n'y a pas de différence de prix entre le menu végétarien et le menu avec viande. Pour la journée sans viande 2013, la restauratrice a eu l'information trop tard

#### **4. Suites envisagées**

Ce document va être présenté lors de la séance de la CRUNIL le 2 octobre 2013. Les actions suivantes vont y être discutées. Elles pourraient être de l'ordre de :

- Définition par la direction de l'UNIL des attentes par rapport à l'offre à proposer dans les restaurants et cafétérias du site universitaire
- Réunion des trois restaurateurs et demande de validation d'une proposition de cahier des charges pour cette offre
- Création d'un logo pour l'UNIL (cf. Mme Isler, Unicom), création de bannières, d'aimant, de clip ou de chevalet pour les buffets
- Lien avec le service informatique pour les modifications du site (logo à côté des menus, explications sur les caractéristiques du logo)
- Proposition de visites des cuisines lors des journées d'information ou des journées santé (voir avec le service de santé)
- Mise sur pied de la journée sans viande 2014, voir avec la section « développement durable » de l'Unipoly, J. Boesinger