

# Analyse nutritionnelle des menus des restaurants du site de l'UNIL

Semaines du 25 au 29 novembre 2019  
et du 17 au 21 février 2020

1. Contexte .....	2
2. Démarche .....	2
3. Résumé des résultats .....	3
3.1. Offre des restaurants Geopolis (SV-Group) .....	3
3.2. Offre des restaurants N. Cananiello .....	4
3.3. Menus les plus appréciés sur l'ensemble du site universitaire .....	5
4. Analyse détaillée des menus de Geopolis (SV-Group) .....	6
4.1. Geopolis menu par menu .....	8
5. Analyse détaillée des menus de N. Cananiello .....	13
5.1. Unithèque menu par menu .....	16
5.2. Amphimax menu par menu .....	23

## 1. Contexte

Le cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL (1) définit les attentes de l'UNIL à l'égard de ses prestataires de repas.

Dès août 2019, il a valeur contraignante pour les signataires de tout nouveau contrat et le deviendra pour les autres prestataires s'ils sont choisis lors de l'appel d'offre lancé à l'échéance de leur contrat actuel.

Le cadre de référence prévoit quatre fois par année, une fois par saison, une analyse de la qualité nutritionnelle de chacun des menus servis à l'UNIL et figurant sur le site internet, permettant le suivi de l'équilibre alimentaire.

Le présent document présente les deux premières analyses de l'année universitaire 2019-2020 (soit novembre 2019/février 2020) pour les restaurants de Geopolis (SV-Group) et N. Cananiello.

## 2. Démarche

Le cadre de référence de la restauration collective à l'UNIL veut une offre alimentaire équilibrée et durable, l'analyse nutritionnelle de la semaine du mois de février a été réalisée en parallèle avec celle de la durabilité effectuée par Beelong.

Les menus ont été évalués sur la base des planifications de menus, des recettes avec les quantités prévues pour chacun des mets et des chiffres de vente réalisés.

Des compléments d'information ont été obtenus lors d'un entretien, les 14.01.20 et 06.05.20 avec le gérant de Geopolis (SV Group), Monsieur J. Raemy et le 07.05.20 avec le chef de cuisine des restaurants de N. Cananiello, Monsieur F. Cousot.

Un descriptif de l'atteinte des critères est présenté pour chaque menu des deux prestataires de repas.

Le cadre de référence ne faisant pas partie du contrat signé par les actuels prestataires, il n'est pas attendu de leur part que l'ensemble des critères soient respectés à 100% pour l'instant.

Cette évaluation se veut incluse dans un processus d'amélioration continue avec une progression de l'atteinte des indicateurs au fil des mois.

L'offre végétarienne n'étant pas obligatoire quotidiennement, l'atteinte est mentionnée à titre indicatif.

La saisonnalité des fruits et légumes étant plus difficile à respecter en hiver qu'en été, là aussi, le 100% d'atteinte n'est pas attendu à chaque saison. Ce critère fait également partie de l'analyse de Beelong.

Les 5 menus de Geopolis et les 9 menus de l'Unithèque-Amphimax ont été regroupés afin de présenter la synthèse des critères pour les deux semaines de menus analysées. A l'avenir, elles pourront être comparées à l'ensemble des menus servis sur le site dans les restaurants universitaires (N. Cananiello), Da Nino, SV-Group, la Cafétéria du CSS et le Vortex. Le CSS et Da Nino et n'ont pas été évalués cette année, leurs recettes n'étant pas documentées.

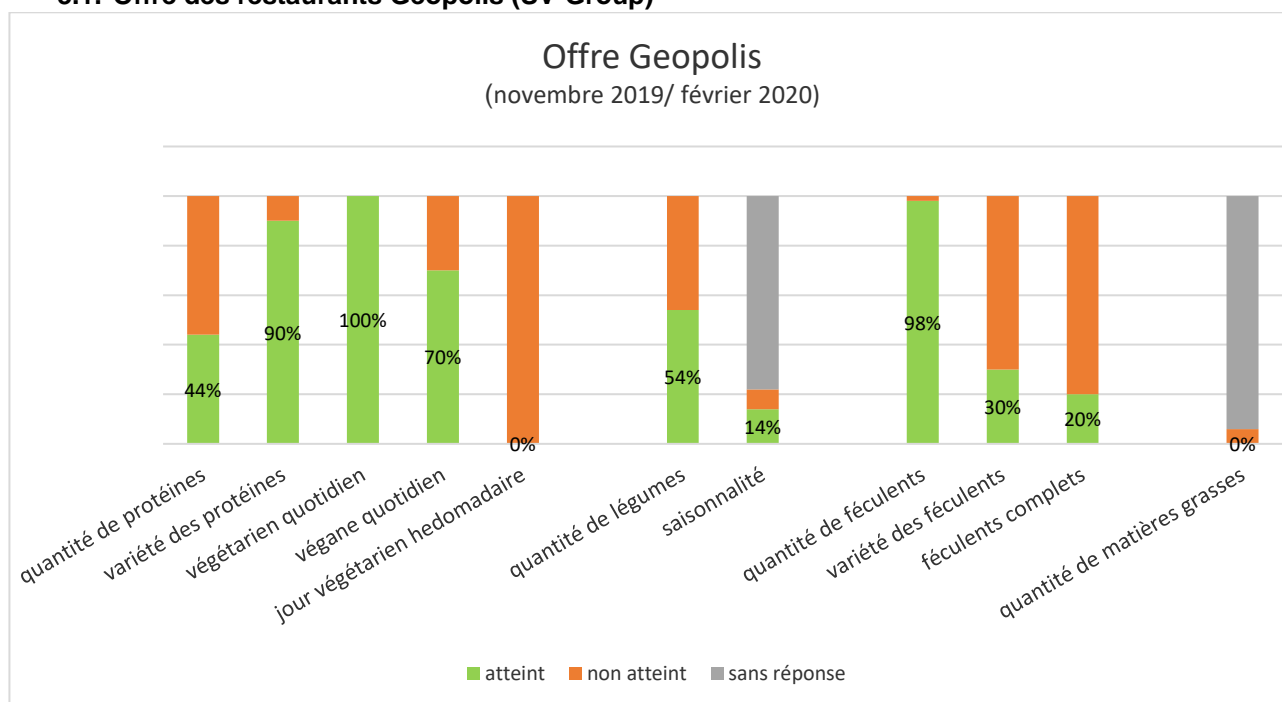
Les pages suivantes présentent les résultats condensés de l'atteinte des critères nutritionnels définis dans le cadre de référence (pp. 1-5) et peuvent être mises en ligne sur le site de l'UNIL.

Le détail de chacun des prestataires figure aux pages 6-12 pour Geopolis et 13-24 pour les restaurants de N. Cananiello, leurs gérants recevront personnellement l'extrait détaillé concernant leurs restaurants.

1. Commissions d'alimentation et de durabilité de l'UNIL. Cadre de référence pour une offre alimentaire équilibrée et durable à l'UNIL [Internet]. 2019. Disponible sur: [https://www.unil.ch/durable/files/live/sites/durable/files/shared/PDF/20191111\\_Cadre\\_de\\_referance\\_restaurant\\_UNIL.pdf](https://www.unil.ch/durable/files/live/sites/durable/files/shared/PDF/20191111_Cadre_de_referance_restaurant_UNIL.pdf)

### 3. Résumé des résultats

#### 3.1. Offre des restaurants Geopolis (SV-Group)



Pour l'ensemble des cinq menus de Geopolis et pour les deux semaines analysées, le respect des critères nutritionnels devra être amélioré.

#### Points positifs

Les points déjà presque acquis sont la variété des sources protéiques, l'offre végétarienne quotidienne, le menu végétane régulièrement présent.

Selon les menus, les quantités de légumes sont suffisantes (Air et Eau) ; en revanche celles des autres menus (Feu, Terre, Univers) sont à augmenter.

Les féculents sont servis en suffisance, leur variété est à améliorer pour l'ensemble des menus, sauf pour celui où les pâtes et le riz en sont la carte de visite (Eau).

L'information des client-e-s quant aux allergènes est proposée ; de l'eau gratuite offerte dans des verres lavables est disponible. La possibilité d'un supplément de légumes et/ou de féculents existe.

#### Points à améliorer

En ce qui concerne les quantités de sources protéiques servies, celles-ci sont régulièrement trop importantes lorsqu'il s'agit de viande et inférieures aux recommandations pour les légumineuses ou le fromage.

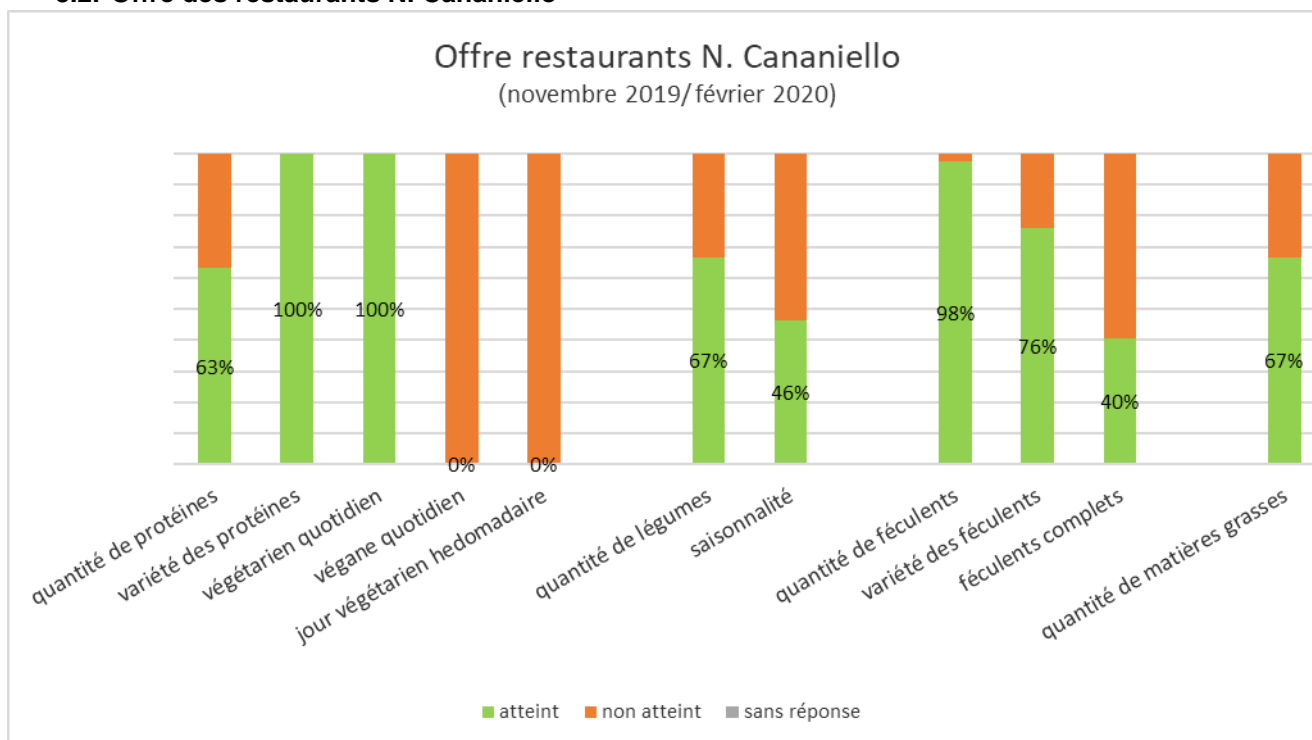
La journée hebdomadaire exclusivement végétarienne n'a pas encore été instaurée car, de l'avis de M. Raemy, ce jour devrait être fixé pour l'ensemble du site afin d'éviter le déplacement des clients vers un autre restaurant servant de la viande ou de poisson ce jour-là. La proposition d'un jour variable de la semaine, dès la rentrée universitaire est envisageable pour lui, avec la demande d'une communication émanant de la direction de l'UNIL. Cet avis est partagé par Messieurs N. et D. Cananiello.

L'expérience de la semaine de la durabilité en mars 2020 a montré que lorsque 4 des 5 menus servis étaient végétariens, le 5<sup>ème</sup>, carné, a été choisi par 30% des client-e-s.

Une amélioration du libellé des menus devra être faite en mentionnant précisément les légumes servis afin de pouvoir en apprécier la saisonnalité, l'indication actuelle « légumes » ou « salade du jour » étant par trop vague.

Les quantités de matières grasses indiquées dans les recettes devront également être précisées, la qualité est, elle, conforme aux recommandations nutritionnelles.

### 3.2. Offre des restaurants N. Cananiello



Pour l'ensemble des neuf menus des restaurants de N. Cananiello et pour les deux semaines analysées, le respect des critères nutritionnels devra être amélioré.

#### Points positifs

Les critères déjà acquis sont la variété des sources protéiques et l'offre végétarienne quotidienne.

Les féculents sont servis en suffisance, leur variété est à améliorer pour l'ensemble des menus, sauf pour ceux où les pâtes et le riz en sont la carte de visite (indien, thaï).

L'information des client-e-s quant aux allergènes est proposée ; de l'eau gratuite offerte dans des verres lavables est disponible. La possibilité d'un supplément de légumes et/ou de féculents existe.

#### Points à améliorer

Cependant, en ce qui concerne les quantités de sources protéiques servies, elles sont régulièrement trop importantes lorsqu'il s'agit de viande ou de poisson (Unithèque : Menu 1 ; Assiette 1, Assiette 2, Amphimax : Assiette 1) et inférieure aux recommandations pour les légumineuses ou le fromage.

La journée hebdomadaire exclusivement végétarienne n'a pas encore été instaurée, Messieurs N. et D. Cananiello partagent l'avis de M. Raemy quant au jour identique fixé pour l'ensemble des prestataires du site avec la communication de l'UNIL aux client-e-s.

L'offre végane n'est pas indiquée sur les plans de menu mais peut être obtenue tous les jours sous la forme de l'assiette orientale servie avec les falafels uniquement. Un menu supplémentaire végétarien, parfois même végane, est régulièrement décliné de l'assiette thaï.

Selon les menus, les quantités de légumes sont suffisantes (Unithèque : Menu 1, Menu 2-végétarien, Fourchette verte ; Amphimax : Assiette 2-végétarienne) ; en revanche celles des autres menus sont à augmenter.

La saisonnalité des fruits et légumes n'est pas très bien respectée, les produits sont très souvent frais, mais d'origine étrangère ou cultivés sous serre chauffée ou congelés. Les menus analysés portant sur des semaines de novembre et février, il est vraisemblable que ce critère sera mieux respecté lors de l'analyse de juin et de septembre 2020.

Les quantités de matières grasses utilisées pour la préparation des mets sont à diminuer dans certains menus (Unithèque : Menu 1 ; Menu 2 ; Assiette 1 ; Menu thaï).

### 3.3. Menus les plus appréciés sur l'ensemble du site universitaire

Sur la base des chiffres de vente communiqués par les chefs de cuisine, il peut être considéré que les client-e-s des restaurants de l'Unithèque, de l'Amphimax et de Geopolis, ont des habitudes alimentaires classiques : les deux menus les mieux vendus chaque jour sont ceux avec très souvent de grandes quantités de viande et peu de légumes (Assiette 1, Menu indien, Menu thaï pour l'Unithèque, Terre et Univers pour Geopolis), parmi les plus chers (8.20/10.60 CHF; 10.50/11.50 CHF) de l'offre.

Le menu le moins cher (Assiette 2, Amphimax, 7.20 CHF), végétarien, le menu Fourchette verte (10.60 CHF) de l'Unithèque sont ceux qui ont eu le moins de succès ces semaine-là.

Pour Geopolis, il n'est pas possible de déterminer un menu régulièrement moins bien vendu pendant les deux semaines analysées.

Il est à relever que les menus asiatiques, indiens, moyen-orientaux sont fort appréciés des client-e-s du site universitaire, quand bien même ils présentent des quantités de viande réduites, mais conformes aux recommandations nutritionnelles. Il paraît donc possible de diminuer progressivement les quantités de produits carnés, sans forcément passer à une option totalement végétarienne ou végane.

Ces types de cuisine pourraient aussi être développés pour l'offre végane, car de tels plats figurent traditionnellement dans leur répertoire.

L'incitatif financier pour des menus végétariens, soit leur prix inférieur à ceux avec de la viande ou du poisson, ne fonctionne pas pour l'instant, peut-être parce que la différence de prix entre ces deux types de menus n'est pas suffisante.

Les personnes désirant manger de façon économique ont également la possibilité de venir avec leur pique-nique à Geopolis, ce qui n'est pas encouragé à l'Unithèque ou l'Amphimax.

Si la durabilité de l'offre alimentaire servie devient la carte de visite de l'UNIL, la politique de prix devrait être revue dans son ensemble, avec une différence de prix significative entre les menus végétariens ou comportant peu de viande et ceux carnés.

#### **Florilège des menus les plus appréciés (soit les mieux vendus) pendant les semaines de novembre 2019 et février 2020 sur l'ensemble du site de l'UNIL :**

Brochette de poulet Chich taouk-patata harara-légumes grillés au zahtar  
Porc caramélisé au basilic thaï et cébette-riz parfumé aux légumes croquants  
Durum de poulet sauce blanche-tomates, salade, oignons, country fries  
Steak de porc pané-american smokey sauce-texas fries-choux rouges  
Hamburger façon milanaises-pommes noisette-salade  
Filets de perche frits-sauce tartare-frites-salade  
Mutter paneer-riz sauté aux légumes-salade ou fruit de saison  
Emincé d'agneau au basilic-riz parfumé-salade ou fruit de saison  
Bœuf masala-riz basmati-salade ou fruit de saison  
Bœuf au curry massaman-riz parfumé-salade ou fruit de saison  
Saucisse de veau sauce moutarde-pommes bernoises-haricots verts  
Jambon à l'os, jus au Porto-gratin dauphinois-fenouils