

## Commission Alimentation - PV

---

Séance n°10 du 11 février 2021, de 9h00 à 11h00 – Visio-conférence Zoom

---

### Convoqué·e·s :

Yvan Schneider	Président
Romano Hasenauer	Restaurateur, membre externe
Benoît Frund	Vice-recteur Durabilité et Campus
Delphine Douçot	Adjointe Durabilité et Campus
Julien Meillard	Adjoint Durabilité et Campus
Mehdi Bida	Représentant de l'association Uthink
Sonia Matthey	Représentante du personnel administratif et technique, COPERS
Yan Estermann	Service des bâtiments (UNIBAT)
Noëlle Wilhelm	Représentante de la FAE
Brian Favre	Représentant de l'association du corps intermédiaire, ACIDUL
Joaquin Mariné Pinero	Représentant de la FAE

### Invités :

Julien Raemy	Responsable Restaurant Géopolis – SV Group
Nino Cananiello	Responsable Restaurants Universitaires et DaNino

### Excusé·e·s :

Ariane Morin	Représentante du corps professoral, COPERS
Virginie Salamin-Mani	Représentante Accueil Santé
Annick Duperrex	Représentante Accueil Santé

### Absent·e·s :

Lucienne Huguet	Représentante Bibliothèque cantonale universitaire (BCU)
Théo Favre	Représentant de LA PEL'
Valentin Longchamp	Représentant de l'AEGE
Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes
Thomas Valentini	Représentant de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly

Prise du PV : Céline Surmont

---

### 1. Validation du PV de la séance du 19 novembre 2020

Le PV est accepté par les membres présent·e·s.

### 2. Parole aux restaurateurs

Julien Raemy prend la parole et remercie l'Université pour l'aide fournie durant cette crise. En effet, la gestion de l'exploitation des restaurants est très difficile et espère qu'ils auront une meilleure vision de l'avenir à la fin du printemps.

Benoît Frund précise que les restaurants restent pour l'instant toujours ouverts, car ils sont considérés comme restaurants d'entreprise. Il estime que seul 1/10 de l'activité habituelle a lieu actuellement.

Nino Cananiello ajoute qu'ils essaient de sortir au mieux de cette situation. L'Université les aide et il compte sur elle.

Brian Favre demande à M. Raemy s'ils sont soumis à une pression particulière de leur part par rapport aux spécificités de l'UNIL.

Julien Raemy répond que chaque établissement est géré de manière individuelle, avec les dispositions à prendre selon les restrictions sanitaires en vigueur. La pression est simplement celle de limiter au maximum les pertes.

Delphine Douçot précise que SV Group a remporté le lot n°1 d'attribution des centres de restauration à l'EPFL et demande s'il y aura un projet d'uniformiser les offres entre l'EPFL et l'UNIL.

Julien Raemy répond qu'il y a effectivement la volonté de créer une synergie entre les deux campus, notamment au niveau de l'offre quotidienne proposée par les cafétérias. Il précise qu'il y a un projet en cours de restaurant 100% végétarien à l'EPFL.

Il y a également le projet d'apporter une synergie grâce à un échange des compétences entre les campus afin de proposer de la diversité et de la qualité.

Brian Favre demande quelles sont les prévisions des restaurateurs et quelles sont leurs marges pour ce semestre étant donné la situation sanitaire. Il demande également, dans le cas d'absence de marge, quelles sont les leviers qui seraient encore disponibles de la part de l'Université.

Julien Raemy répond qu'au vu du mois de janvier, ils sont relativement confiants car les loyers sont actuellement suspendus et cela leur permet de maintenir l'équilibre. Le fait que Géopolis fasse des livraisons à l'externe sur les APEMS de la ville de Lausanne leur permet de maintenir une rentrée d'argent. De plus, grâce aux RHT et à la suspension du loyer, ils espèrent maintenir cet équilibre jusqu'à la rentrée de septembre. Il se peut que la période de juillet-août soit plus compliquée et prévoient donc une éventuelle fermeture durant cette période. Il précise que dès que la directive du télétravail obligatoire sera levée, la situation s'améliorera car les employés de l'UNIL pourront à nouveau venir sur le campus.

Nino Cananiello précise quant à lui que le fait que les garderies soient encore ouvertes les aides quelque peu, ainsi que le droit aux RHT. Toutefois, la situation reste compliquée car il faut du personnel pour entretenir les lieux.

Benoît Frund répond quant à lui que ce qui a pu être fait par la Direction a déjà été mis en place, en suspendant notamment les loyers. La seule marge de manœuvre possible qu'il reste est de porter le message auprès des autorités que les cas de rigueur existent également dans les Institutions. En effet, les aides arrivent lentement et de manière insuffisante. Il est aussi prévu d'insister dans la communication de la Direction sur la solidarité avec les restaurateurs en se rendant dans leurs restaurants.

Delphine Douçot intervient en souhaitant approfondir le sujet des journées végétariennes et l'estimation des restaurateurs quant à la baisse de fréquentation.

Julien Raemy répond qu'il estime une baisse de fréquentation de l'ordre de 10 à 15% les jours où l'offre est végétarienne.

Nino Cananiello ajoute qu'il est difficile d'effectuer une estimation par cette situation particulière où la fréquentation globale baisse. Par ailleurs, il constate que les gens se plaignent moins qu'au début de la mise en place de ces journées.

Julien Raemy relève que les plaintes restent relativement isolées. De plus, il précise qu'il avait transmis à l'EPFL le calendrier des journées végétariennes de l'UNIL, mais ils n'ont pas souhaité coordonner ces journées entre les deux campus. Il pense que cela serait pourtant utile afin d'éviter que les personnes passent d'un campus à l'autre pour trouver des menus non-végétariens.

Romano Hasenauer demande si les restaurateurs appliquent les mêmes prix pour un plat sans viande ou avec viande.

Julien Raemy et Nino Cananiello répondent qu'ils ne font pas de différence de prix car la main d'œuvre reste la même.

Brian Favre demande si les plaintes quant aux journées végétariennes viennent des collaborateurs ou des étudiants, cela dans le but d'éventuellement pouvoir cibler la communication.

Julien Raemy et Nino Cananiello répond qu'ils ne notent pas de différence.

Romano Hasenauer demande si l'Université a mis en place des outils de communication autour des buts de ce type de journée, de ce que cela apporte au niveau de l'environnement.

Delphine Douçot répond qu'il y a eu une réflexion sur la méthode de communication en ce moment de crise sanitaire où il y a peu de monde sur le campus. Il existe qui permet de s'informer de la démarche et qui contient également un calendrier avec les dates des journées végétariennes :

<https://www.unil.ch/restos/fr/home/menuinst/informations-pratiques/journee-vegetarienne.html>

Un projet de communication à travers un article sur l'alimentation est en cours.

De plus, des flyers explicatifs de la démarche sont mis à disposition aux caisses des restaurateurs.

### **3. Cadre de référence : évolution et application au Vortex**

Le cadre de référence pour une alimentation durable et équilibrée à l'UNIL est un document qui fixe divers objectifs en termes de durabilité et de nutrition. Il est disponible [ici](#).

Ce document est voué à devenir obligatoire pour tous les nouveaux contrats de restauration en vigueur depuis l'été dernier, comme par exemple pour le nouveau restaurant Le Vortex.

Beelong, entreprise qui évalue la durabilité des achats des restaurants, permettra de pouvoir suivre les restaurateurs dans l'atteinte des objectifs fixés.

Avec cette entreprise, une réflexion a été menée pour définir comment ce cadre de référence allait être appliqué au restaurant Le Vortex. Il a été déterminé que cela sera un processus qui sera effectué avec le restaurateur une fois que celui-ci sera entré en fonction. Une rencontre avec un·e nutritionniste aura lieu et des objectifs personnalisés seront fixés afin qu'ils soient adaptés au restaurateur, dans le but de ne pas fixer des objectifs trop contraignants et hors d'atteinte. Annuellement, une séance de suivi sera organisée avec Beelong, le-la nutritionniste et le restaurateur afin de définir si les objectifs sont atteints. Dans le cas où le restaurateur n'atteint

pas la globalité des objectifs, des conséquences pécuniaires peuvent être mises en place. Cela peut même aller jusqu'à une rupture de contrat.

Brian Favre demande des précisions concernant la détermination des objectifs.

Delphine Douçot répond que les objectifs seront imposés, mais une discussion aura lieu davantage sur le temps qu'aura besoin le restaurateur pour les atteindre.

Brian Favre demande alors si la Direction n'a pas peur que la mise en pratique de ce cadre de référence obligatoire risque de créer des difficultés d'évaluation du restaurateur candidat lors de l'appel d'offre, à savoir s'il pourra répondre aux ces exigences. Il demande quels seront les critères de jugements au moment de la procédure de sélection des candidats.

Benoît Frund répond que la Direction a eu l'exemple du restaurant du Vortex. En effet, lors de la sélection des candidats pour ce restaurant, il a été constaté aisément que certains restaurateurs avaient des éléments de réponse précis afin de répondre aux objectifs du cadre de référence alors que d'autres restaient vagues à ce sujet, ce qui diminuait leur crédibilité. Le travail qui commence à être réalisé, malheureusement avec du retard à cause de la crise, est la création d'un processus précis de vérification de l'éligibilités des candidats par rapport à ce cadre de référence.

La Direction ne souhaite en aucun cas de créer un cadre qui disqualifie l'essentiel des candidats, elle désire plutôt laisser la discussion ouverte et trouver des accords.

Brian Favre demande s'il n'y a pas un risque de concurrence déloyale entre les différents restaurateurs si le cadre peut être adapté pour chacun d'eux.

Nino Cananiello et Julien Raemy précisent que si le restaurateur répond à l'appel d'offre, cela veut dire qu'il s'engage à pouvoir répondre aux objectifs fixés, dans un laps de temps acceptable.

Joaquin Mariné Pinero demande si un temps maximum de mise en pratique des objectifs a été défini.

Delphine Douçot répond qu'il appartient au restaurateur de définir la durée pour laquelle il estime pouvoir remplir chaque objectif.

#### **4. Divers, notamment l'état des lieux sur les futurs appels d'offres restauration**

La Direction a décidé de ne pas lancer l'appel d'offres en pleine crise. Le planning a complètement été reconsidéré, l'objectif actuel étant d'ouvrir l'appel à candidatures pour fin mai-début juin. Le processus sera donc terminé d'ici fin 2021-début 2022, pour une entrée en vigueur des nouveaux contrats au 1<sup>er</sup> septembre 2022.

Le contrat de SV Group et celui de Fit & Fun Saveurs se terminent à ce moment-là. Quant au contrat de M. Cananiello, une prolongation de 8 mois est en cours de discussion.

Ce calendrier est évidemment susceptible de changer selon la situation sanitaire.

Les périmètres des trois lots restent encore à définir, la Direction attend encore des chiffres d'Unibat.

Brian Favre demande si une coordination est prévue entre l'ancienne Direction et la nouvelle qui sera en place dès août 2021 sur les sujets d'appels d'offres des restaurateurs.

Benoît Frund répond que la coordination est prévue et que ce dossier sera discuté avec la nouvelle Direction.

Joaquin Mariné Pinero demande comment se porte actuellement l'Epicentre, sachant leur difficulté financière.

Benoît Frund répond que leur situation reste très préoccupante. Les autres commerces ont également de la difficulté. Fit & Fun Saveur est également dans une situation difficile.

Yan Estermann confirme que la situation de l'Epicentre est très compliquée et que le dépôt de bilan est envisagé si la situation était amenée à durer.

Benoît Frund ajoute qu'il y a toute de même une bonne nouvelle, le Vorace a bel et bien ouvert, l'activité a donc commencé.

Séance levée à 10h05

---

CS, Février 2021