

Commission Alimentation - PV

Séance n°11 du 10 mai 2021, de 16h00 à 18h00 – 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
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
Cédric Rychen	Service des affaires et de la mobilité étudiantes

Invités :

Mathias Faigaux Directeur associé de Beelong Sàrl

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
Thomas Valentini	Représentant de l'association étudiante UNIL/EPFL Unipoly

Prise du PV : Céline Surmont

1. Validation du PV de la séance du 11 février 2021

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

2. CONFIDENTIEL - Présentation des lignes directrices de l'appel d'offres restauration (Par M.Faigaux)

Avant la présentation de M.Faigaux, Benoît Frund attire l'attention de la Commission sur l'importance du respect de la confidentialité des éléments apportés lors de cette séance au sujet de l'appel d'offres, car il y a un enjeu important concernant l'égalité des candidatures. C'est pour cette raison également qu'aucun document produit avant le lancement de l'appel d'offre ne sera transmis.

Mathias Faigaux appuie la Direction dans le processus de l'appel d'offres de la restauration sur le campus. Il présentera à la Commission la ligne directrice de l'appel d'offres qui résume les

discussions et réflexions qui ont eu lieu à ce propos. Les principaux baux des prestataires actuels arrivant à échéance entre le début de l'année prochaine et septembre 2022, une proposition globale sur l'ensemble des sites du campus a été faite.

Les réflexions ont été menées autour de la volonté d'avoir une offre plus diversifiée sur le campus, mais aussi qu'elle soit plus saine et plus durable en donnant aux prestataires les outils de production nécessaires. Il est également souhaité de modifier le système actuel qui consiste à avoir deux prestataires principaux sur le campus, mais avec une situation presque monopolistique pour un seul d'entre eux, qui détient presque 90% de l'ensemble des points de vente. Il y a une volonté que la répartition de ces lots fasse du sens économiquement mais aussi en termes de proximité et de logistique.

Pour rappel, la fin du bail des Restaurants Universitaires a été prolongé de 9 mois afin que tous les baux arrivent à échéance à l'été 2022. Cela permet à l'UNIL de lancer cet appel d'offre pour renouveler tous les prestataires de restauration en une fois.

Des travaux auront lieu à l'Unithèque et le restaurant sera fermé courant 2024. Cela sera intégré à l'appel d'offres pour garantir une continuité de l'exploitation.

Pour permettre plus de concurrence entre prestataire et de diversité sur le campus, l'appel d'offre concernera 3 lots distincts.

Le premier lot se trouvera à l'Unithèque avec sa cuisine centrale qui livrera Internef, Anthropole et la cafétéria du CSS. Le restaurant Da Nino sera toujours rattaché à l'Unithèque. Toutefois, il sera souhaité qu'il y ait une identité claire et distincte entre l'Unithèque et le restaurant Da Nino afin qu'il soit identifié autrement que le restaurant du campus et qu'il puisse aussi attirer une clientèle externe au campus.

Le deuxième lot est Géopolis qui a une cuisine de production actuellement correctement dimensionnée pour son activité qui vient de s'intensifier avec l'ouverture de la mezzanine. Géopolis ne pourrait pas livrer davantage de points de vente.

Le troisième lot concerne l'Amphimax. Plusieurs études ont été menées et des experts dans l'aménagement de cuisines sont intervenus dans le but de le rendre indépendant. Aujourd'hui, l'Amphimax livre environ 500 repas par jour avec une cuisine dite de régénération. Le but est d'en faire une cuisine de production qui livrera également Batochime, qui lui fait uniquement de la cafétéria et des sandwichs actuellement. Des travaux sont prévus durant l'été, leur durée exacte reste encore à déterminer (entre 1 et 3 mois).

Le but visé est d'attirer des prestataires de qualité en faisant en sorte que chacun de ces lots soit attractif financièrement et que le chiffre d'affaires qui sera généré n'entraîne pas des pertes d'exploitation.

Cela représentera un changement important sur la manière d'exploiter les locaux. Nous passerons d'un système où le restaurateur loue à la fois les espaces de production et les espaces de service à un système où les exploitant-e-s loueront uniquement la partie production. Les espaces de services resteront la propriété de l'UNIL. Une fois par jour, l'UNIL se chargera du nettoyage de ces espaces. Par conséquent, la salle restera à disposition des étudiant-e-s (en dehors des heures de service) pour par exemple des événements ou pour simplement y étudier. Cela améliorera la qualité de vie des étudiant-e-s car il y aura plus d'espace pour étudier.

Concernant la politique des événements, l'UNIL a tenu compte des nombreuses demandes de la communauté concernant plus de flexibilité pour les services traiteurs et faire venir par exemple des traiteurs de l'extérieur. Cependant, il est difficile de maîtriser le domaine de la restauration - notamment dans le respect du cadre de référence - tout en ouvrant le service traiteur à des prestataires externes. Il a donc été décidé de conserver une forme d'exclusivité traiteurs pour les restaurateurs du campus, en espérant que multiplier les prestataires auxquels elle pourra s'adresser satisfera la communauté. Il faut également mentionner que, financièrement, une

grosse partie du chiffre d'affaires des prestataires se fait par les traiteurs. Si cela leur était enlevé, alors leur exploitation ne serait sans doute plus rentable.

La règle est que, pour tous les événements qui sont d'une taille suffisamment importante (dès 200 personnes), un appel d'offres doit être fait auprès des prestataires de l'UNIL. Pour les petits événements, des espaces où les restaurateurs ont une forme d'exclusivité seront déterminés.

Concernant les distributeurs automatiques, il a été décidé d'avoir une meilleure maîtrise sur l'offre. En effet, il a été constaté que l'offre que nous pouvons y trouver ne correspond pas toujours à ce que l'UNIL souhaite offrir. Par conséquent, l'appel d'offre mentionne que l'UNIL doit avoir un regard sur les contrats que signeront les prestataires de restauration avec les fournisseurs de distributeur.

Mehdi Bida intervient en signalant qu'il constate que les distributeurs de Géopolis sont fréquemment en panne. Il demande s'il existera un cahier des charges sur la qualité technique des machines. Mathias Faigaux répond qu'il n'y a pour l'instant pas d'exigences qui ont été fixées en termes d'exploitation et de continuité de l'exploitation de ces automates. Étant donné que l'UNIL aura accès aux contrats, ce sujet sera donc traité à travers ces contrats. De plus, il note qu'aujourd'hui il y a de plus en plus de petits acteurs, qui vise la distribution de produits plus alternatifs (plus locaux, plus sains, etc.) qui émergent et qui n'ont peut-être pas encore le réseau, la qualité et les moyens techniques d'un acteur comme Sélecta. Il serait important d'être patient avec eux.

Quant à la politique de prix, elle a été adaptée en fonction des ambitions de l'UNIL, notamment à travers le cadre de référence. Ce dernier a en effet défini quelles sont les ambitions d'un point de vue économique. Beelong a fait un travail d'analyse de certains établissements de restauration collective en substituant chaque produit non-durable par un autre du même type mais plus cohérent avec la politique de durabilité. Ce remplacement constituerait une augmentation de prix de l'ordre de 2 à 4%. Par conséquent, il est souhaité que cette augmentation soit répartie de manière équitable entre les différents types de client du campus. Elle sera donc de l'ordre de 3%, même si les ambitions au niveau du cadre de référence peuvent évoluer.

Cette répartition permet d'obtenir une augmentation globale du chiffre d'affaires de 3% partant du principe que 60% du chiffre d'affaires est effectué auprès des étudiant·e·s, 22% auprès des collaborateurs·trices et 18% avec les externes. Cette augmentation sera reportée à hauteur de 1.5% sur les prix « étudiant·e·s » et de 5% sur les prix « campus » (collaborateurs·trices). L'augmentation de prix sur les invité·e·s et externes reste libre. Cela représente une augmentation de CHF 2.80/mois pour les étudiant·e·s et CHF 10.60/mois pour les collaborateurs·trices.

Pour répondre à une volonté de consommer des produits plus sains et plus durables, il faut obligatoirement augmenter les prix.

Cédric Rychen demande s'il a été pris en compte la très probable augmentation de télétravail des collaborateurs·trices, ainsi que l'incertitude quant à une reprise complète des cours en présentiel. Mathias Faigaux répond que cet élément n'a pas été pris en compte dans le calcul. De plus, l'augmentation du nombre d'étudiant·e·s et collaborateurs·trices suite notamment aux constructions de nouveaux bâtiments n'a pas non plus été prise en compte.

Il précise également que l'incertitude sur l'évolution de la fréquentation a cependant été répercutée indirectement sur les loyers en intégrant à tous les contrats uniquement des parts variables.

Cédric Rychen relève qu'il serait pertinent de faire attention de limiter au maximum l'augmentation des prix pour les étudiant·e·s en tenant compte des effets négatifs qu'ils·elles ont déjà observé lors de la crise COVID et qu'ils·elles observeront encore après la crise.

Brian Favre demande s'il est possible d'imaginer une variation de prix en fonction de la situation financière des étudiant·e-s. De même pour les collaborateurs·trices, est-il possible de tenir compte des catégories salariales ?

Benoît Frund répond que ce type de réflexion n'a pas eu lieu car il existe des mécanismes d'aide pour les personnes en situation de précarité qui fonctionnent. Il y a également une notion de protection des données qui compliquerait la mise en place d'un tel système. L'objectif du système de prix conventionné est de garantir un certain prix fixe et juste. Il faut aussi noter que la majorité des client·e-s ne se dirige pas sur le menu le moins cher. De plus, l'UNIL est tout de même en-dessous des prix qui sont pratiqués dans les gymnases, même avec ces nouvelles augmentations de prix. Et pour finir, pratiquer une différence de prix pour par exemple un·e professeur·e et un·e collaborateur·trice du PAT serait très compliqué à mettre en place et à gérer. Ce serait également la porte ouverte à certaines injustices selon les différentes spécificités contractuelles de certaines personnes.

Mathias Faigaux relève qu'il ne serait pas possible de répartir ces 5% différemment car ils ne possèdent pas les données nécessaires pour savoir qui consomme quoi et dans quel restaurant, entre étudiant·e-s internes et externes.

Benoît Frund ajoute cela engendrerait de rendre obligatoire l'utilisation du porte-monnaie électronique, ce qui pose un certain nombre de problèmes à un certain nombre de personnes.

Romano Hasenauer ajoute qu'il semble difficile du point de vue du restaurateur d'instaurer ce genre de différenciation entre chaque client·e. De plus, il revient sur le fait que ce n'est pas forcément l'assiette la moins chère qui est la plus demandée. Il relève qu'il est facilement faisable de rendre l'assiette la moins chère la moins attractive, sans penser pour autant que les restaurateurs veulent gagner autant que possible par tous les moyens.

Benoît Frund répond que ce sujet sera abordé plus tard au cours de la séance.

Actuellement, les prix conventionnés s'appliquent à 3 formules (assiette mini-prix à CHF 7.20, assiette 3 composants à CHF 8.30 et menu entrée-plat-dessert à CHF 9.30). Derrière ces formules, des questions d'un point de vue nutritionnel se sont posées. Nous constatons donc que l'assiette mini-prix n'est pas celle la plus consommée et qu'il est possible que ce sont les restaurateurs qui jouent un rôle pour qu'elles ne soient pas les plus consommées. De plus, il est constaté que l'écart de prix entre l'option la moins chère et les autres options est trop faible pour être incitatif ou dissuasif. Par exemple, pour CHF 1.- de plus, le·la consommateur·trice a l'impression d'avoir une assiette plus complète du point de vue nutritionnel et optera donc davantage pour cette assiette. Quant au Menu, il est constaté qu'il n'est pas équilibré car il contient souvent trop de protéines. Les 2/3 de l'offre ne sont donc globalement pas équilibrés. Par conséquent, le cadre de référence a aussi pour but de favoriser les régimes végétariens et de réduire la viande, tout en augmentant la qualité de cette dernière.

Il est donc prévu de réduire l'offre conventionnée à deux plats, avec un différentiel de prix plus important : l'assiette 3 composants, conservée telle quelle et le menu, qui sera réduit à une formule entrée-plat ou plat-dessert. De plus, il a été décidée que l'offre conventionnée sera uniquement végétarienne. Ainsi, pour le même prix (voire inférieur), une qualité supplémentaire est garantie car nous savons que les protéines végétales sont moins chères que les protéines animales. Cela permettra de respecter davantage le cadre de référence et de répondre davantage aux besoins nutritionnels des utilisateurs·trices.

Romano Hasenauer demande si cela ne risque pas de créer des réactions négatives sur le fait que la personne qui souhaite manger de la viande paiera plus cher. Il fait référence notamment aux critiques observées lors de la mise en place de la journée végétarienne.

Mathias Faigaux répond qu'il s'agit en effet d'une réflexion assumée du fait que les plats avec protéines animales sont plus chers. Toutefois, ce phénomène est compensé par le fait que nous apportons plus de concurrence sur le marché avec plus de prestataires. Par conséquent, les prix des plats à base de viande ne pourront pas exploser car nous savons que les consommateurs pourront y avoir accès à différents endroits.

Benoît Frund ajoute que le cadre de référence indique clairement qu'il est souhaité de passer à une alimentation moins carnée. Par conséquent, il y a une certaine logique à ce que les prix conventionnés ne concernent que les plats végétariens.

Mehdi Bida salue cette initiative et relève qu'il a connaissance qu'il est difficile d'assurer une certaine qualité sur les protéines végétales. Y aura-t-il une exigence de qualité qui sera mise en place ? Mathias Faigaux répond qu'il y aura un plan d'action dans l'appel d'offres. Il concerne notamment le cadre de référence sur l'alimentation saine et durable. Parmi les critères de sélection, il faudra que le prestataire soit formé et équipé pour répondre à ces besoins environnementaux et nutritionnels.

Joaquin Mariné Pinero souligne qu'il trouve l'initiative très louable. De plus, il pense qu'il est important de mettre l'accent sur des produits végétariens de qualité et abordables afin qu'il n'y ait pas d'impact sur le chiffre d'affaires des restaurateurs-trices.

Cédric Rychen demande s'il y a une volonté d'avoir des postulant·e·s au profil varié pour les différents lots afin d'assurer une certaine variété ou est-ce que les prestataires de même profil peuvent postuler pour les 3 lots.

Benoît Frund répond qu'il a été voulu qu'il n'y ait pas de type de menus spécifiques ou de concept défini par l'UNIL pour chaque par lot. Le type de menus sera plutôt défini par les possibilités qu'offrent les locaux et la créativité des candidats. Le but est que les lots soient accessibles pour des entreprises qui ne sont pas toutes identiques. Il n'est donc pas nécessaire d'être une grande entreprise de restauration pour pouvoir répondre à l'appel d'offres, ceci afin d'éviter le risque d'une standardisation de l'offre culinaire.

Mathias Faigaux complète en disant qu'il est souhaité de proposer de la cuisine végétarienne dans tous les lots afin de répartir le flux au mieux et d'optimiser les capacités des cuisines. Toutefois, la formulation du concept de restauration est laissée libre à l'exploitant·e. La qualité de ce concept de restauration sera jugée lors de l'appel d'offres.

Il y a donc une diversité qui est demandée pour éviter un profilage végétarien, par exemple. Benoît Frund répond que si un prestataire propose de ne faire que du végétarien, sa candidature ne sera pas forcément rejetée, mais il faudra que son offre soit intéressante et viable, ce qui semble peut-être compliqué. Brian Favre salue cette diversité afin également de promouvoir une certaine mixité à l'intérieur du campus.

Actuellement, il existe des disparités dans les différents contrats des restaurateurs de l'UNIL, notamment sur la répartition des charges entre l'UNIL et le prestataire. Il est prévu de profiter du futur appel d'offres pour harmoniser les choses.

Concernant la détermination des loyers, un des changements majeurs est que le loyer sera 100% variable. Le montant des loyers actuels est fixé à 5.4% du chiffre d'affaires HT et il est souhaité de passer à 6% HT afin de tenir compte notamment de l'augmentation des charges de nettoyage, tout en ayant une volonté de rester attractif pour les prestataires. Cela reste par exemple plus attractif que l'EPFL.

Il s'agit également d'une volonté d'éviter que seuls les grands groupes puissent postuler, mais aussi les plus petites sociétés.

Romano Hasenauer demande pourquoi un minimum mensuel à payer ne serait pas conservé. Il relève ce système risque d'entraîner une baisse de qualité.

Mathias Faigaux répond que si nous sélectionnons en amont des prestataires de qualité et qui ont envie, cela est positif car il n'y a pas de système de palier. Les moyens de pression sur la qualité ne sont pas tant au niveau du pourcentage du loyer mais plutôt au niveau de la possibilité que le restaurateur a de garder son bail et de continuer à exploiter.

Brian Favre demande ce que nous entendons par « moments de service ». Comptons-nous les moments de pause-café par exemple ?

Mathias Faigaux répond qu'un horaire sera mis en place pour le service de midi. Il est possible que l'on décide de fixer la fin du service de midi à 14h30 ou 15h et que le prestataire aura à ce moment-là l'obligation de faire un nettoyage. Il a été décidé que l'UNIL fera donc un grand nettoyage du sol, des tables et des espaces de restauration soit en fin de journée, soit en début de matinée tôt. Romano Hasenauer pense que cela peut être problématique et relève qu'il y a quelques contraintes. Benoît Frund répond que ce nouveau mode de fonctionnement ne changera pas fondamentalement de celui mis en place actuellement. Il s'agit simplement d'une clarification.

Romano Hasenauer demande s'il ne serait pas plus simple que l'Université s'occupe de la totalité des débarrasages et nettoyages et le reste serait géré par le restaurateur, afin de clarifier les choses.

Mathias Faigaux répond que ce sont souvent des prestations qui sont assumées à l'externe et cela coûte cher. Ces coûts seraient alors reportés sur le loyer. Cela n'est pas arrêté et l'UNIL réfléchit encore comment répartir cela. De plus, le restaurateur aura toujours le droit de louer ces espaces pour organiser des événements externes.

Étant donné que les espaces de restauration sont récupérés par l'UNIL, les pique-niques y seront autorisés et des micro-ondes seront mis à disposition des étudiants. Brian Favre soulève qu'il est par exemple possible qu'un tiers des places assises soient occupées par des personnes qui viennent avec un pique-nique et qui utiliseront peut-être de la vaisselle du restaurateur. Il se peut que le restaurateur ne soit pas satisfait de cette situation.

Mathias Faigaux répond que l'UNIL souhaite faire jouer la concurrence et challenger les restaurateurs. L'UNIL ouvre la politique de tarification mais en contrepartie les prestataires doivent se montrer plus attractifs.

La qualité est déterminée selon les exigences formulées par l'Université, notamment en termes de qualité environnementale et nutritionnelle. Des révisions annuelles sont prévues. Les baux sont basés sur une période de 5 ans, renouvelables pour 5 ans d'année en année. Si les objectifs fixés par l'Université ne sont pas atteints pendant plus de deux de suite (durant ces 5 premières années de bail), le restaurateur doit présenter un nouveau plan d'action pour corriger ces éléments. Le bail peut être renouvelé seulement si les objectifs sont remplis. L'UNIL souhaite garder une certaine flexibilité et laisser le temps aux prestataires de pouvoir remplir ces objectifs. Si le restaurateur ne remplit pas les objectifs pendant 4 ans de suite, son contrat de bail ne sera pas renouvelé et ne pourra plus répondre aux futurs appels d'offres.

Mehdi Bida demande quels seront les moyens mis en place pour mesurer l'atteinte des objectifs.

Mathias Faigaux répond que les exigences qualitatives souhaitées sont encore à définir. La partie nutritionnelle et environnementale sont mesurables. La qualité de service et d'accueil ne sont cependant pas totalement mesurables.

Delphine Douçot relève que tous les outils et compétences (enquêtes de satisfaction, Beelong, audit de la nutritionniste) nécessaires pour évaluer cela de manière efficace sont disponibles. Il serait peut-être envisagé de réfléchir sur la fréquence des contrôles et s'ils seront faits de manière plus spontanée (avant ils étaient annoncés).

Benoît Frund ajoute qu'il y aura donc désormais un cahier des charges très précis et qu'ils pourront constater les divergences par rapport aux objectifs fixés. Chaque restaurateur ne sera pas soumis d'atteindre les objectifs au même moment. Le temps de réalisation des objectifs sera adapté en fonction des ressources de chacun.

Brian Favre souligne que concernant la partie qualité de service et d'accueil, il faudrait peut-être des outils tout autant efficaces que ceux utilisés pour la partie nutritionnelle et environnementale afin d'éviter que ces objectifs soient discutables.

Benoît Frund répond qu'il faut faire attention aux outils utilisés pour cela. Nous connaissons bien les dérives observées avec un outil du type Tripadvisor. Une réflexion est à mener sur l'outil le plus efficace à utiliser.

Mathias Faigaux ajoute qu'il y a une volonté de juger ces aspects-là, sans pour autant quantifier ce qui n'est pas quantifiable.

Romano Hasenauer pense qu'il sera difficile d'un point de vue juridique de juger un restaurateur sur une prestation qualitative d'accueil. Il privilégierait un jugement de l'ordre du conseil et du subjectif.

Benoît Frund ajoute que la qualité de la nourriture va fréquemment de pair avec la qualité de l'accueil. Par conséquent, il n'est pas souhaité de quantifier la qualité de l'accueil.

Cédric Rychen demande si l'UNIL est plutôt optimiste quant à la quantité et la qualité des candidat·e·s potentiel·le·s. Il fait notamment référence aux travaux qui auront lieu à l'Unithèque comme potentiel frein aux candidatures. De plus, qu'est-il prévu s'il n'y a pas de candidat·e·s pour l'un des trois lots ?

Romano Hasenauer répond qu'il est personnellement optimiste car il voit les bon·ne·s professionnel·le·s du milieu qui investissent déjà pour l'avenir, malgré la situation sanitaire actuelle. Les travaux ne semblent pas être un obstacle insurmontable.

Mathias Faigaux confirme. Pour lui, la situation actuelle n'est pas handicapante pour que nous ayons des candidatures. L'EPFL effectue le même processus en ce moment et ils ont obtenu toutes les candidatures nécessaires pour sélectionner les bons candidat·e·s. De plus, s'il arrive qu'un des lots n'ait pas de candidatures, il est certain qu'un des grands groupes serait intéressé à obtenir plusieurs lots.

Benoît Frund ajoute qu'il y a déjà des prestataires qui font état de leur intérêt. Les documents d'appel d'offres seront diffusés vraisemblablement dans les prochaines semaines. Une commission d'évaluation sera constituée afin de déterminer qui sera retenu. Si des personnes sont intéressées à faire partie de cette commission, ils-elles peuvent nous le dire avec plaisir.

Mathias Faigaux ajoute que cette commission aura la possibilité de consulter des petits groupes de travail qui ont peut-être plus d'expérience, plus de connaissances sur des lieux spécifiques car ils les exploitent et les utilisent. La composition du jury sera constituée de l'UNIL (Direction, représentant·e·s des étudiant·e·s et la commission de la durabilité) et d'expert·e·s externes de la branche.

Romano Hasenauer félicite et est impressionné par le travail complet et qualitatif effectué. Il fait référence également aux automates et notamment à la collaboration qui a été faite entre l'EPFL et Vaud+. Il trouve cela intéressant et demande si l'UNIL a prévu de faire ce type de partenariat.

Delphine Douçot répond qu'il y a effectivement le projet d'installer un automate Vaud+. Elle ajoute qu'Epicentre a également installé un automate pour mettre ses propres produits.

Mathias Faigaux précise que le contrat sera passé directement entre Vaud+ et le prestataire de restauration, ce qui différencie de l'EPFL.

Benoît Frund ajoute que le cadre de référence oblige le restaurateur à respecter un certain nombre de principes, dont ces automates.

Mathias Faigaux précise que le cadre de référence ne contient pas de partie spécifique pour les automates, mais il est souhaité de faire évoluer cela en y incluant des critères spécifiques à ce marché-là.

3. Divers : Projets des étudiants en Marketing Research

Un cours qui s'appelle Marketing Research est donné en HEC. Ils-elles ont mis sur pied 5 groupes d'étudiant·e·s en marketing qui travaillent sur différentes thématiques liées à la durabilité et à l'alimentation sur le campus. Parmi ces 5 projets, il y en a 3 qui parlent d'alimentation, dont un qui vise principalement la cafétéria de Géopolis. Ils-elles souhaitent tester différents messages et savoir comment la communauté réagit, afin de pouvoir promouvoir de l'alimentation durable. Un

autre projet est de travailler sur le-la « flexitarien-ne », de savoir qui il-elle est et quelles sont ses motivations. Il y a en a aussi un qui souhaite étudier la thématique de la préférence alimentaire des étudiant-e-s et ce également par rapport aux habitudes qu'ils-elles ont développé en temps de COVID. Les résultats de ces études seront présentés le 8 juin 2021, ils feront l'objet d'un court rapport que Delphine Douçot propose d'éventuellement présenter lors de la prochaine séance de la commission.

Unipoly a un projet qui s'appelle « les mercredis d'Unipoly » qui vise à pérenniser les distributions d'invidus tous les mercredis. Cela se déroulera dans les locaux de la Maison de la Durabilité, au Vortex. En plus de cela, ils proposeront la présence d'une friperie.

Cédric Rychen demande s'il est bien juste qu'il y aura un projet de bar au foyer de la Grange de Dorigny.

Benoît Frund répond qu'il s'agit d'un projet qui est arrêté temporairement au vu de la situation sanitaire. La volonté était de faire en sorte que le lieu du foyer de la Grange de Dorigny soit ouvert plus longtemps et qu'il soit accompagné d'un service. Ce projet a été confié au Service culture et médiation scientifique, des patentes sont alors à mettre à jour et des travaux importants seront réalisés prochainement. Le lieu ne sera exploitable seulement lorsque ces derniers seront terminés. Le but de ce projet est d'exploiter mieux cet endroit.

Concernant le Zelig, il est dans une situation économique catastrophique et l'association s'est résolue à déposer le bilan. Des charges financières très lourdes en sont la cause, ils-elles constatent notamment des dettes auprès de l'AFC, de la TVA et des impôts. Il était donc plus sain de déposer le bilan et de repartir avec une nouvelle association qui est d'ailleurs déjà enregistrée. Le Zelig devrait reprendre une activité à partir de l'automne 2021. Les fournisseurs et les partenaires du Zelig ont été très compréhensif-ve-s et vont offrir de multiples bières afin de les aider à démarrer. Les bases légales ne permettaient pas à la Direction de combler le déficit constaté.

Une dernière commission, avec la composition actuelle, sera fixée avant le 31 juillet.

Joaquin Mariné Pinero remercie pour le travail accompli et trouve que cette commission est très intéressante.

Séance levée à 17h57

CS, Juin 2021