

Commissions Alimentation / Durabilité – Séance conjointe Ordre du jour

Séance n°6 du 17 mai 2019, de 10h30 à 12h00 – Ferme de la Mouline 301

Présent·e·s :

Commission d'alimentation :

Président	Yvan Schneider
Externe	Romano Hasenauer
Direction	Benoît Frund
Direction	Augustin Fragnière
SASME	Cédric Rychen
COPERS	Ariane Morin
ACIDUL	Brian Favre
LA PEL'	Théo Favre
FAE	Pascal Guignard

Commission de durabilité (groupe de travail) :

SRI	Matthias Buess
FAE	Florent Aymon
Unipoly	Mathieu Labriet
LaMoViDA	Vasco Costa

Externes :

Diététicienne	Laurence Margot
Beelong	Charlotte de la Baume
Beelong	Mathias Faigaux

Excusé·e·s :

UNIBAT	Yan Estermann
SRH	Monica Garcia

1. Discussion autour du « Cadre de référence pour l'offre alimentaire des restaurants de l'UNIL »

Laurence Margot et Charlotte de la Baume présentent les grandes lignes du cadre de référence pour l'offre alimentaire. Cela engendre de nombreuses questions, notamment au sujet du statut du document et du niveau d'ambition de son contenu.

Statut du document :

Benoît Frund explique que le cadre de référence sera directement annexé au contrat de l'exploitant du nouveau restaurant du Vortex (Juillet 2020), et aura donc force contraignante. Pour les restaurateurs actuels du campus, il leur sera communiqué sous forme de recommandation et ne deviendra contraignant qu'à partir du renouvellement des contrats (début 2022).

Ariane Morin demande si le fait de transmettre cette information aux restaurateurs actuels ne leur donnera pas un avantage indu au moment de la mise au concours. Benoît Frund répond que l'avantage concurrentiel des restaurateurs actuels est de toute façon énorme et que cela ne changera pas grand-chose. D'autre part, ce document sera rendu public.

Afin de ne pas désavantager le futur exploitant du restaurant Vortex, il serait toutefois possible de ne rendre le document contraignant qu'à partir de 2022 pour lui aussi.

Mathias Faigaux relève la difficulté de savoir à l'avance (i.e. au moment de l'appel d'offres) ce que les restaurateurs vont faire. Il faut donc prévoir ce qui se passe si les objectifs ne sont pas atteints après un certain temps d'exploitation.

Ariane Morin note que si le cadre de référence s'apparente à des conditions générales qui ont force obligatoire, il faudra bien vérifier la validité juridique de cette manière de procéder.

→ La Direction Durabilité et Campus va réfléchir à cette question avec le Service juridique.

Un membre de la commission demande si le cadre de référence devrait s'appliquer à tous les restaurateurs et tous les bâtiments. Benoît Frund répond qu'idéalement oui, le cadre de référence s'appliquera à tout le monde.

Brian Favre demande si les destinataires du document doivent être uniquement les restaurateurs ou toute la communauté universitaire. La seconde option serait plus intéressante selon lui car elle permettrait de faire passer un message et de mieux impliquer les usagers du campus dans les efforts pour instaurer une alimentation durable.

Niveau d'ambition en termes de durabilité de l'approvisionnement :

Charlotte de la Baume explique que les proportions d'aliments d'origine locale ou bio exigées par le cadre de référence traduisent des objectifs réalistes, qui permettraient de faire monter quelque peu le niveau d'ambition des pratiques actuelles sur le campus. Les objectifs ont été fixés en tenant compte des réalités du marché en termes de disponibilité des filières et de prix, et sont basés sur les observations de la restauration collective par Beelong.

Romano Hasenauer fait remarquer que ces objectifs semblent très atteignables et demande si l'UNIL ne devrait pas être un peu plus ambitieuse. P.ex. en exigeant 50% de légumes suisses.

Brian Favre relève également le devoir d'exemplarité et de cohérence de l'UNIL et estime que le document devrait être plus ambitieux.

S'ensuivent des discussions sur la possibilité d'élaborer un premier document modérément ambitieux et d'augmenter le niveau d'exigence à partir de 2022, lors du renouvellement des contrats. Certaines personnes estiment toutefois que cela brouillerait le message auprès des restaurateurs et qu'il vaudrait mieux leur indiquer tout de suite les exigences qu'ils vont devoir remplir d'ici 2022.

L'idée est aussi émise d'avoir deux niveaux d'exigence au sein du même document : un minimum et un niveau d'ambition plus élevé. Dans un tel cas, le niveau plus élevé semble toutefois superflu dans la mesure où les restaurateurs seront de toute façon libres de faire mieux que le niveau minimal exigé.

Tout le monde s'accorde cependant sur l'importance d'avoir des critères progressifs, le but étant aussi d'obtenir la pleine participation des restaurateurs actuels à cette démarche. La solution retenue est donc de commencer avec un document modérément ambitieux qui contiendrait, ainsi que les contrats auxquels il sera attaché, un **mécanisme d'évolution** du niveau d'ambition. Il convient toutefois de faire attention à ce que les possibilités d'évolution du document ne soient pas bloquées en cas de contrats de longue durée (p.ex. 5 ans et plus).

→ La Direction Durabilité et Campus va réfléchir à un mécanisme d'évolution du document avec le Service juridique.

Questions autour du contenu :

Suite à une question, Mme de la Baume explique que la viande représente 50% de l'impact environnemental de l'alimentation, raison pour laquelle le cadre de référence propose de mettre en place au moins un jour sans viande par semaine. L'idée est toutefois de contrôler la consommation de viande, nullement de l'interdire.

Mme Margot relève à cet effet la recommandation de servir des portions de viande plus modestes par repas, de l'ordre de 100 à 120g (contre environ 200g traditionnellement).

Mme de la Baume note également que les plats sans viande sont plus attractifs au niveau des prix.

Ariane Morin demande s'il est envisageable d'ajouter au document l'idée de favoriser les circuits courts. Augustin Fragnière répond que cela est envisageable, et va de pair avec le cahier des charges de l'appel à

projets actuellement en cours pour l'exploitation des terrains agricoles du campus.

Brian Favre émet l'idée d'intégrer dans le document que l'UNIL se réserve le droit de faire recours à une centrale d'achat. Benoît Frund répond que s'il n'y a pas de contraintes légales qui empêche de mettre sur pied une centrale d'achat bio, il est en revanche assez difficile de contraindre les restaurateurs à l'utiliser.

Romano Hasenauer propose une meilleure intégration de la question des déchets dans le document, ainsi qu'une éventuelle exigence de correspondre au cahier des charges du label « Fait maison ».

Un membre de la commission demande s'il serait possible d'interdire l'utilisation par les restaurateurs de distributeurs automatiques de boissons et snacks. Benoît Frund répond que le mieux serait sans doute d'essayer d'influencer le contenu des distributeurs automatiques. Éliminer les sodas risque d'être difficile, mais cela devrait être possible pour l'eau en bouteilles.

2. Appel d'offre pour le restaurant/café du bâtiment Vortex

M. Faigaux explique les grandes lignes de l'appel d'offres pour le restaurant du bâtiment Vortex. L'appel concerne le restaurant et le café en toiture. Tous deux seront gérés par le même exploitant. L'appel est formaté pour des projets de restauration avec service à table (et non de cafétéria), incluant également une offre de plats à l'emporter pour les étudiants.

Le calendrier de la procédure de sélection est le suivant :

- Publication : début juin 2019
- Transmission de la candidature : 31 août 2019
- Choix de l'exploitant : 15 octobre 2019
- Début de l'exploitation : 1^{er} juillet 2020

Augustin Fragnière explique que le cadre de référence sera annexé à l'appel d'offres dans une version provisoire. La version définitive sera quant à elle validée par la commission d'alimentation avant la fin de la procédure d'adjudication et la signature du contrat avec le futur restaurateur.

3. Application de la solution reCIRCLE sur le campus (proposition de Brian Favre)

Brian Favre propose d'étudier la possibilité d'utiliser les récipients consignés reCIRCLE pour les repas à l'emporter, afin d'éliminer les contenants jetables. Augustin Fragnière explique que des discussions ont déjà eu lieu à ce sujet avec les deux principaux restaurateurs (Nino et SV-Group), qui sont tout à fait partants pour appliquer cette solution sur le campus.

Une réunion sera organisée prochainement entre les restaurateurs et un représentant de l'association reCIRCLE pour régler les détails de mise en œuvre.

4. Divers

Pas de divers.

5. Prochaine séance

La prochaine séance est fixée au **23 août 2019, de 15h à 17h**. Elle aura pour objet la validation de la version finale du cadre de référence.