

**RESCO**

**Assemblée d'École**

### Mystery guests :

- 17 Étudiants
- 5 représentants de l'Agepoly
- 1 Doctorant
- 9 représentants staff

### Période d'analyse :

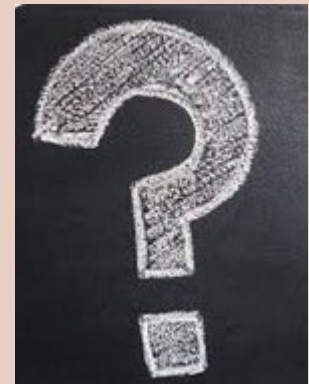
- Etudiants : novembre 2021 à juillet 2022
- Staff : Mai à juillet 2022

### Quelques chiffres :

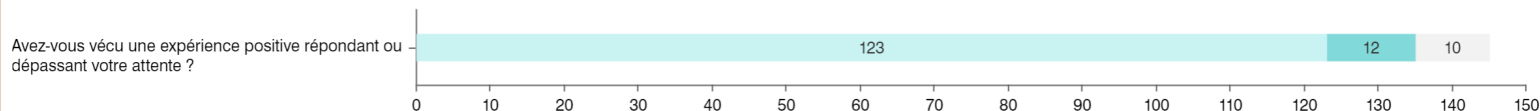
- 239 évaluations
  - 12 self-services
  - 8 cafétérias
  - 5 FoodTrucks
  - 1 restaurant
  - 1 épicerie

**Début prochaines analyses :  
mars 2023**

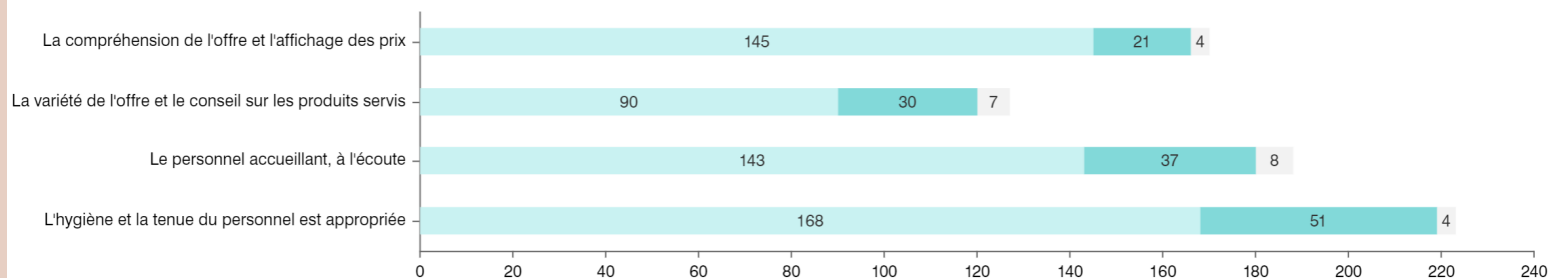
**Invitation à un membre de l'AE ?**



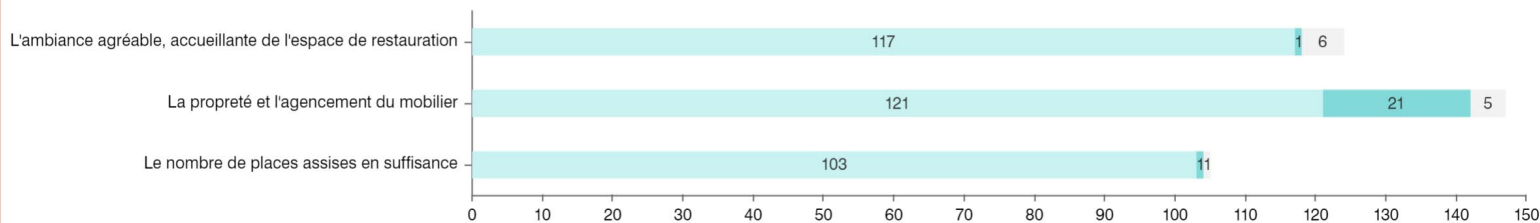
## Satisfaction générale



## En arrivant dans l'espace de restauration, êtes-vous satisfait.e des aspects suivants ?

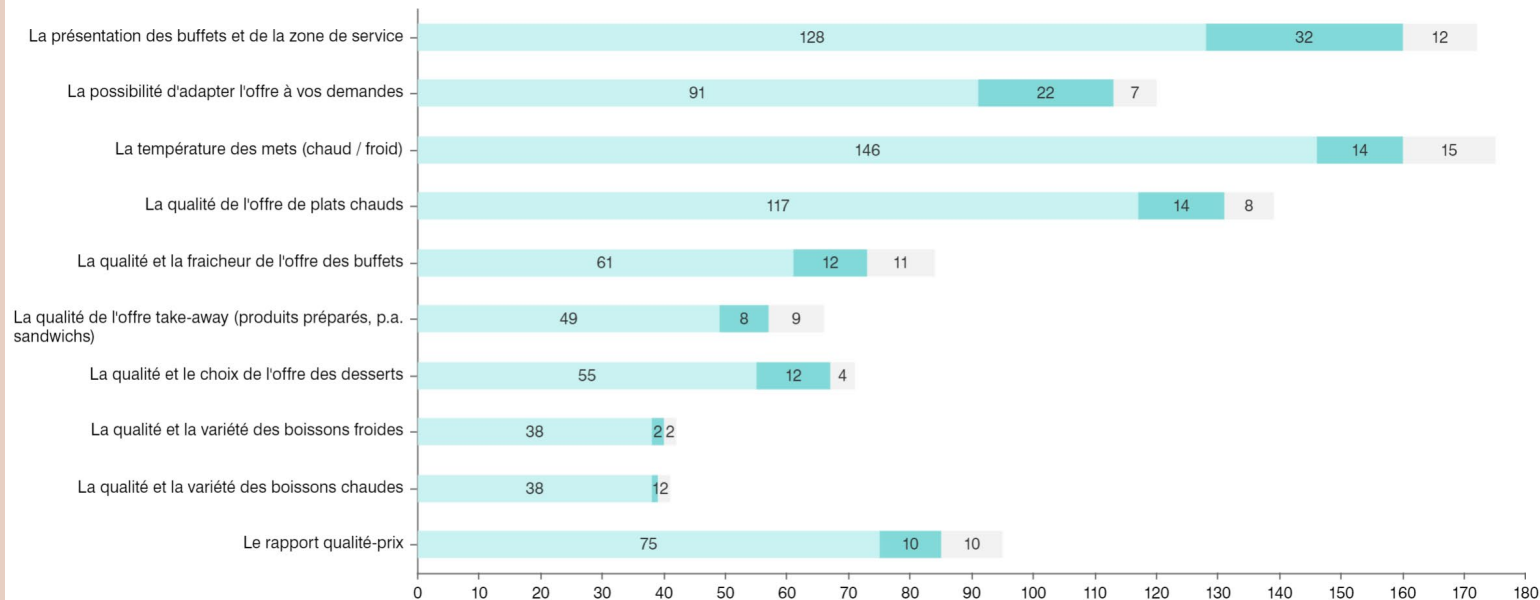


## L'espace de restauration vous a-t-il permis de passer un agréable moment ?

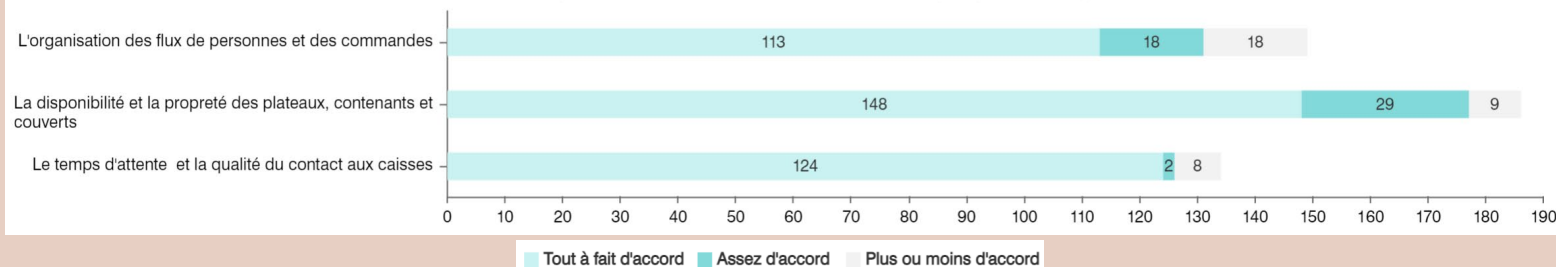


■ Tout à fait d'accord
 ■ Assez d'accord
 ■ Plus ou moins d'accord

### Lors du service de votre repas, êtes-vous satisfait.e de la qualité des propositions suivantes ?



### Durant votre service, quelle a été votre satisfaction à propos des points suivants ?



Obligation des points de restaurations en self-service (Hopper, FoodLab\*, Ornithorynque, Arcadie, Esplanade & Klee) :

- Garantir les tarifs du menu étudiant entre CHF 5.95 et CHF 8.10
- Le service est garanti jusqu'à 14h00
- Une offre minimum doit être garantie jusqu'à 14h00

\* Le tarif étudiant varie sur les trois restaurants du FoodLab afin de proposer plus de choix aux étudiants



## Internalisation

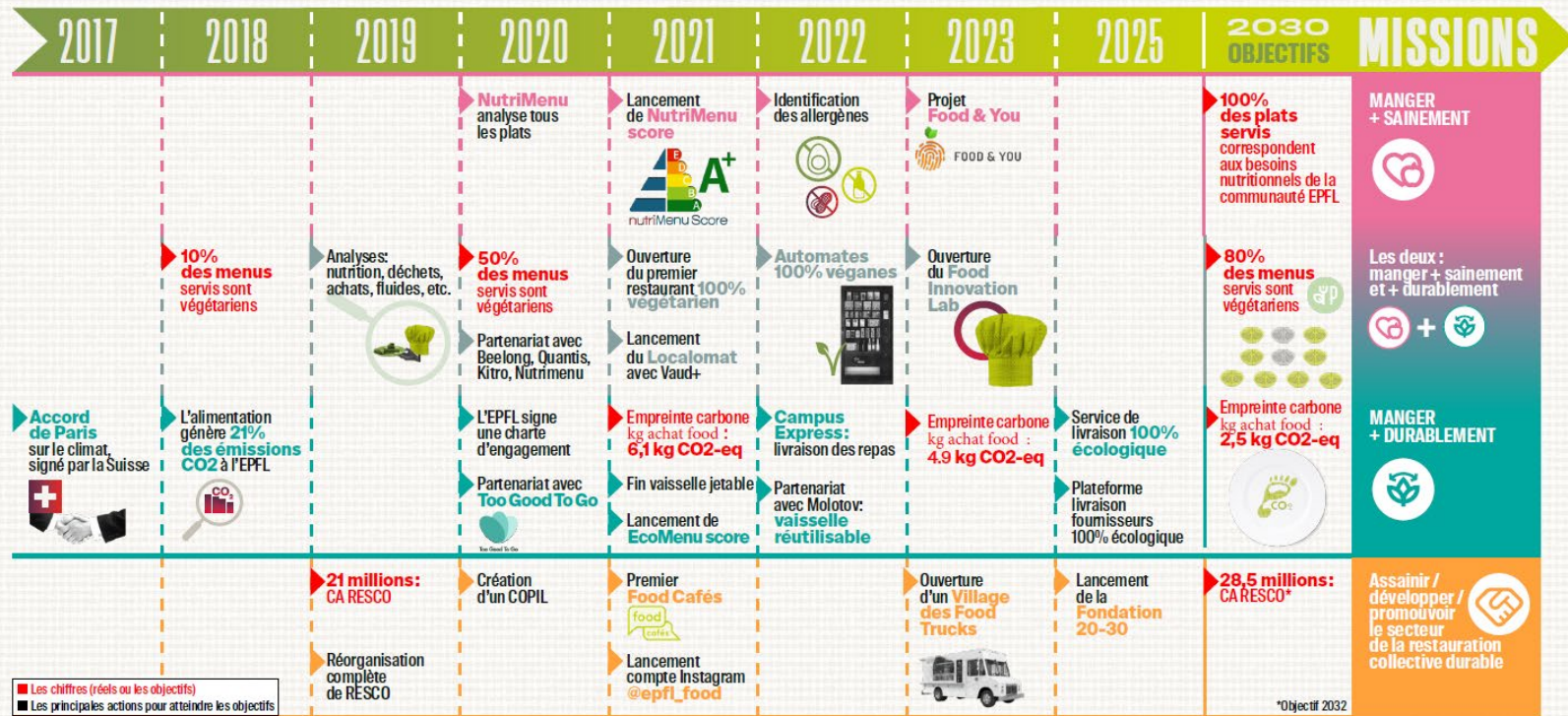
Reprise par l'EPFL de la gestion totale de la restauration :

- Reprise du personnel des actuels restaurateurs
  - 300 personnes
  - Masse salariale 26 millions / charges patronales 23%
- Création divers postes inexistants à ce jour (DA, RH, etc...)
  - Achat food : 12 millions

**Une société externe a été mandatée pour analyser la partie financière et opérationnelle d'une internalisation de la restauration par l'EPFL**



# LE PROGRAMME DE RESTAURATION DURABLE EPFL 20-30



■ Les chiffres (réels ou les objectifs)  
■ Les principales actions pour atteindre les objectifs

- Est-il possible de faire du sain/durable/local pour moins cher ?
  - On fait déjà du sain/durable/local. Nous ne pouvons pas faire moins cher. Pour mémoire, en 2000 les tarifs étaient entre CHF 6.50 et CHF 7.00.
- Ne faudrait-il pas que l'EPFL mette de l'argent pour que le plat étudiant soit plus équilibré ? (p. ex. le repas à CHF 5.- à l'UNIGE)
  - La question du prix des repas et d'éventuels modèles alternatifs relèvent de la politique de l'Ecole. Cette dernière fait déjà un effort important pour limiter les coûts de l'alimentation (infrastructure & équipements).
- Est-ce une bonne idée d'avoir plus de 30% de plat végétarien à base de pâte, niveau nutrition sachant que c'est un plat souvent fait à la maison ? Comparaison faite avec les Polyterrasse de l'ETHZ.
  - Les Polyterrasse proposent moins d'offres. Le 1/5 représente le 20%. Les pâtes ont un apport nutritionnel important dans l'équilibre alimentaire. A l'EPFL il faut prendre en compte que les 70% restants sont différents des pâtes, donc la variété est présente. Le prix moyen à l'ETHZ n'est pas inférieur au prix moyen de l'EPFL.
- Pourquoi ne pas accorder les tarifs étudiants aux doctorants, comme aux Polyterrasse ?
  - Les doctorants ont une rémunération mensuelle, tandis que les étudiants n'ont aucune rémunération
- Pourquoi n'y a-t-il pas de filtre par prix sur le site de la restauration de l'EPFL ?
  - Il est possible de trier par prix sur l'application EPFL Pocket Campus. L'application détecte immédiatement le statut. Sur le site web, beaucoup plus compliqué au développement, car il faudrait un premier tri par rapport au statut, puis par prix.



- Regard sur les comptes du dernier semestre des cafétérias ?
  - Les résultats financiers contractuellement confidentiels. Quelle information souhaitez-vous obtenir ? Pour quelle utilité ?
  
- Fermeture du Négoce au 31.07.2023. Quelles sont les raisons ? Quid Castor Freegan et autres initiatives ?
  - L'exploitante a été mise au courant de l'appel d'offre en date du 07.08.2022. Ce n'est pas une fermeture, mais une mise en appel d'offre. Les exploitants actuels peuvent postuler à leur propre succession. L'EPFL a laissé 12 mois, au lieu de 6 mois. Le fin du contrat est au 31.08.2023. Nous avons l'obligation légale de faire des appels d'offre tous les 4 ans. Aucun appel d'offre n'a été réalisé depuis 37 ans au Négoce.
  - Castor Freegan sert des plats toutes les semaines au RLC. Novae met gratuitement ses installations au profit de l'association. Une fois par mois, le chef de cuisine de Novae et Bruno Rossignol mettent leur savoir au service des étudiants.
  
- Newsletter Restauration - Réduction impact CO2 de 6.1 kg CO2 à 4.7 kg CO2. Quelle est l'unité de mesure prise ?
  - Ce chiffre est par kg de nourriture achetée
  
- Où est-il possible d'obtenir les résultats complets du Survey 2021 et 2022 ?
  - La synthèse complète faite par Altella (société externe au Campus) sera envoyée au secrétariat de l'AE au terme de cette séance. Pour les résultats 2022, l'enquête est en fin d'analyse

- En 2021, il avait été annoncé au Conseil SB que les données complètes seraient mises à disposition ? Cela n'est pas le cas et entretient le sentiment de manque de transparence, en particulier lorsque les chiffres ne vont pas dans le sens escompté par le management de l'EPFL (SG)
  - Comme annoncé précédemment aucun problème de mettre les analyses à disposition. Une synthèse avait déjà été mise à disposition. Par contre, merci de préciser quels sont les chiffres auxquels vous faites référence ?
- Le calendrier des journées végétariennes n'est pas suffisamment accessible ?
  - Une page dédiée est proposée sur le site restauration depuis 2021. Mise à jour : <https://www.epfl.ch/campus/restaurants-shops-hotels/fr/journees-vegetariennes-2023/>
- Où est-il possible d'obtenir les résultats complets du survey 2021 et 2022 ?
  - La synthèse complète faite par Altella (société externe au Campus) peut être mise à disposition. Pour les résultats de 2022, l'enquête est en fin d'analyse
- Offre aux Polyterrasse/ETHZ
  - L'équilibre alimentaire des Polyterrasse n'est pas exemplaire. Kebab, cordon bleu, spaghetti, gnocchi. 4 mets sur 5 à base de pommes-de-terre et viande.

Visite faite de tous les restaurants de l'ETHZ une fois par an, ainsi que d'autres universités romandes (benchmark)

Il peut y avoir des erreurs de saisie, mais ces dernières sont corrigées par la responsable de nutriMenu.

Par exemple :

Saisi par le restaurateur :

<b>Medaglioni carottes fines herbes Velouté de courge fromage râpé</b> <i>Provenance: Végan</i>  <b>vegan</b>	 	<b>Alpine</b>	<b>E</b> 8.10 CHF
			<b>D</b> 8.80 CHF
			<b>C</b> 9.90 CHF
			<b>V</b> 11.30 CHF

Avec la correction :

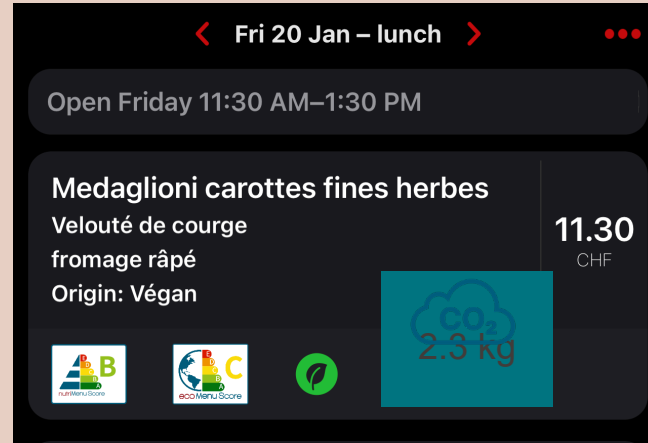
<b>Medaglioni carottes fines herbes Velouté de courge fromage râpé</b> <i>Provenance: Végan</i>  <b>vegan</b>	 	<b>Alpine</b>	<b>E</b> 8.10 CHF
			<b>D</b> 8.80 CHF
			<b>C</b> 9.90 CHF
			<b>V</b> 11.30 CHF

Solutions mises en place pour palier à ces problèmes :

- Formations mis en place en 2022/2023 pour diminuer les erreurs de saisie
- Formations sur la cuisine végétariennes organisées en 2023 avec la Hiltl Academy



Dans les semaines à venir, il sera ajouté le CO2 par kg d'achat. Cela permettra de voir une différence importante entre nourriture et achat food, avec et sans produit animal.



Les indicateurs ecoMenu sont en perpétuels changement en fonction des évolutions scientifiques



HEP Lausanne	Pizza  Entre <b>CHF 10.- et 13.-</b>	Menu végétarien Cassolette hivernale <b>Etu. 10.50</b> <b>Ens. 12.-</b> <b>Ext. 13.-</b>	Menu Vitality Emincé de poulet au curry, riz et carottes <b>Etu. 10.50</b> <b>Ens. 12.-</b> <b>Ext. 13.-</b>	Menu grillade et Menu pasta  <b>* Prix pas indiqués</b>		
Université Fribourg	Dos de cabillaud, riz et épinards  <b>Etu. 8.-</b> <b>Coll. 9.50</b> <b>Ext 10.50</b>	Escalope Viennoise végétarienne, pommes frites, haricots <b>Etu. 10.-</b> <b>Coll. 11.-</b> <b>Ext 12.-</b>	Buffet de salades et buffet végétarien  <b>Etu. 2.20</b> <b>Coll. 2.50</b> <b>Ext 2.80</b> } les 100g	Lasagne ou lasagne végété  <b>Etu. 8.-</b> <b>Coll. 9.50</b> <b>Ext 10.50</b>	Choucroute garnie & pommes vapeur  <b>Etu. 10.-</b> <b>Coll. 11.-</b> <b>Ext 12.-</b>	Escalpe Viennoise végétarienne, pommes frites et haricots  <b>Etu. 10.-</b> <b>Coll. 11.-</b> <b>Ext 12.-</b>
Université Zürich	Yaki Soba Plat de nouilles japonnaises  <b>Etu. 8.50</b> <b>Coll. 10.50</b> <b>Ext. 15.00</b>	Currywurst, brocoli  <b>Etu. 8.00</b> <b>Coll. 10.50</b> <b>Ext. 15.00</b>				
ELS La Source	Distributeurs de boissons chaudes/froides, snacks, sandwichs	Micro ondes à disposition	Assiette du jour à l'emporter pour <b>CHF 9.-</b> , bar à pâtes et petite restauration			

Assiette Nature



Pizza végétarienne  
[Détails](#)



Etudiant 7.30 CHF  
 Collaborateur 8.40 CHF  
 Externe 9.90 CHF

Assiette Tradition



Cordon bleu de porc(CH)Riz  
 parfumé Légumes  
[Détails](#)



Etudiant 8.80 CHF  
 Collaborateur 9.90 CHF  
 Externe 11.50 CHF

Restaurant Geopolis- SV Group

Menu univers



Dinde rôtie et son jus réduit, pomme  
 duchesse, haricots ver  
[Détails](#)



Etudiant 11.50 CHF  
 Collaborateur 11.90 CHF  
 Externe 13.40 CHF

Menu Terre



Pizza au jambon fumé Suisse  
[Détails](#)



Etudiant 11.00 CHF  
 Collaborateur 11.50 CHF  
 Externe 12.50 CHF

Menu Eau



Satay de tofu Bio suisse Légumes aux  
 saveurs d'Asie Riz Basmati Salade ou  
 potage du jour et pomme Golden  
[Détails](#)



Etudiant 9.40 CHF  
 Collaborateur 11.10 CHF  
 Externe 12.00 CHF

Menu Feu



Rôti haché de veau Suisse, sauce  
 crémeuse au calvados, polenta, légumes  
 racine  
[Détails](#)



Etudiant 10.50 CHF  
 Collaborateur 11.00 CHF  
 Externe 12.00 CHF

# Comparatif restaurants collectifs

Vortex Coffee & Food

Plat de la semaine végétarien



Pulled végét Hot Dog  
[Détails](#)



Etudiant 15.70 CHF  
 Collaborateur 18.50 CHF  
 Externe 18.50 CHF

Plat de la semaine



Ramen de Gyozas à l'osso buco Maison  
[Détails](#)



Etudiant 16.20 CHF  
 Collaborateur 19.00 CHF  
 Externe 19.00 CHF

Menu étudiant à 10 CHF



Menu étudiant  
[Détails](#)



Etudiant 10.00 CHF  
 Collaborateur 13.50 CHF  
 Externe 13.50 CHF

## Unithèque

## Menu Nature



Crème Garbure; Pizza Végétarienne, Salade mée; Macédoine de fruits  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	B	E
Etudiant	9.30 CHF	
Collaborateur	10.60 CHF	
Externe	12.00 CHF	

## Assiette Tradition



Cordon bleu de porc(CH), Linguine, Légumes  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	C+	D
Etudiant	8.80 CHF	
Collaborateur	9.90 CHF	
Externe	11.50 CHF	

## Menu tradition



Crème Garbure; Cordon bleu de porc(CH), Linguine; Légumes; Macédoine de fruits  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	B	D
Etudiant	9.90 CHF	
Collaborateur	11.20 CHF	
Externe	12.50 CHF	

## Assiette Nature



Pizza végétarienne, Salade mée  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	B	D
Etudiant	7.30 CHF	
Collaborateur	8.40 CHF	
Externe	9.90 CHF	

## Fourchette Verte



Curry d'agneau(CH) au lait de coco, Légumes croquants, Riz parfumé, Salade verte  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	C+	C
Etudiant	11.50 CHF	
Collaborateur	12.00 CHF	
Externe	13.00 CHF	

## Assiette Asiatique



Pad Thai au tofu et oeufs  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	B	B+
Etudiant	11.00 CHF	
Collaborateur	11.50 CHF	
Externe	12.50 CHF	

## Assiette Asiatique Viande



Assiette Asiatique viande  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	B	B
Etudiant	11.50 CHF	
Collaborateur	12.00 CHF	
Externe	13.00 CHF	

## Assiette Indienne



Assiette Indienne  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	A-	A+
Etudiant	11.00 CHF	
Collaborateur	11.50 CHF	
Externe	12.50 CHF	

## Assiette Indienne Viande



Assiette Indienne Viande  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	C+	B
Etudiant	11.50 CHF	
Collaborateur	12.00 CHF	
Externe	13.00 CHF	

## Assiette Orientale



Assiette Orientale VEG, taboulé de persil, houmous, moutabal, boulgour aux petits légumes, falafel  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	B	A+
Etudiant	11.00 CHF	
Collaborateur	11.50 CHF	
Externe	12.50 CHF	

## Assiette Orientale Viande



Assiette Orientale Viande  
[Détails](#)

	ECO-SCORE	HEALTH-SCORE
	B-	C+
Etudiant	11.50 CHF	
Collaborateur	12.00 CHF	
Externe	13.00 CHF	

Liens vers les sites de restauration :

- <https://www.hepl.ch/accueil/acces-rapide/pratique/restaurant.html>
- <https://www.unifr.ch/mensa/fr/>
- <https://zfv.ch/de/microsites/mensa1574/menueplan#2023-02-01>
- <https://www.fr.ch/epac/cafeteria-restaurant>
- <https://www.ecolelasource.ch/campus/ecole/>