

Offre et besoins en matière de restauration sur le campus de l'UNIL

Un taux de réponse de 23 %

FORS a été mandaté par la Commission de l'Alimentation (unil.ch/restos), avec le soutien de la Direction de l'UNIL, pour mener en 2023 une enquête destinée à évaluer l'offre et les besoins en matière de restauration sur le campus de l'UNIL. Une enquête similaire avait déjà été menée par FORS en 2013, 2016 et 2018 dans le but d'établir un monitoring régulier de la situation, avec un design d'enquête permettant la comparaison temporelle. L'enquête a eu lieu durant le semestre d'automne.

Le questionnaire, comprenant 149 questions, reprend une grande partie des indicateurs utilisés en 2013, 2016 et 2018, afin d'assurer la meilleure comparabilité possible, mais comprend également des modules supplémentaires spécifiques à la présente enquête. Il a été adressé le mardi 31 octobre 2023 par courrier électronique aux membres de la communauté universitaire (étudiant·e·s, enseignant·e·s, personnel administratif et technique, employé·e·s des organisations hébergées sur le campus) susceptibles d'utiliser les restaurants et les cafétérias du campus de Dorigny. Avec l'envoi principal et 2 rappels (13 novembre et 4 décembre), 4'375 questionnaires ont été intégralement complétés en l'espace de 3 semaines, ce qui constitue un taux de réponse de 23 %. Ce taux de réponse est inférieur à ceux obtenus lors des trois dernières éditions de l'enquête, où le taux de réponse pour les questionnaires intégralement complétés s'élevait à 39 % en 2013, à 32 % en 2016 et à 31 % en 2018.

Des utilisateurs et utilisatrices en majorité satisfait·e·s, avec quelques points à améliorer

Le niveau de satisfaction des utilisateurs et utilisatrices des cafétérias, mesuré sur une échelle allant de 0 (« Pas du tout satisfait·e ») à 10 (« Tout à fait satisfait·e »), dépasse le point neutre (5) pour la plupart des critères considérés et la proportion de personnes satisfaites (6 à 10 sur l'échelle) est supérieure à 65 % pour la plupart des critères, et proche voire dépassant 70-80% pour certaines dimensions.

Ainsi l'aspect des produits (7.2), leur provenance (7.0), leur goût (6.9) et les informations sur le contenu spécifique (6.9) sont le plus souvent évalués positivement. Viennent ensuite l'équilibre nutritionnel des produits (6.7) et l'offre pour spécificités alimentaires (6.7).

Un aspect qui se démarque particulièrement est le prix des repas/produits, qui récolte une moyenne inférieure à 5, avec 4.9 et 44 % d'insatisfait·e·s. Par ailleurs, cet aspect fait partie des éléments ayant le plus haut taux de réponse (n = 3'096) et est le critère pour lequel l'évolution négative est la plus marquée depuis 2018.

D'autres questions ont été posées quant à la satisfaction vis-à-vis de l'infrastructure des cafétérias, des commerces et du restaurant universitaire, toujours sur la même échelle. L'appréciation est globalement plus haute que pour l'offre. Les deux facteurs ayant les moyennes de satisfaction les plus hautes sont l'amabilité et la disponibilité du personnel (8.0) et le temps d'attente au retour des plateaux (8.0). La situation est évaluée moins positivement pour les places disponibles (5.9) et pour la tranquillité du local (5.1), avec toutefois des moyennes supérieures à 5.

Parmi les points forts cités spontanément, 30 % des répondant·e·s évoquent la diversité ou la variété de l'offre et 10 % la qualité des produits. Les autres aspects récoltent moins de 10 % de citations. Parmi les points faibles, un seul point se démarque avec plus de 10 % des citations. Il s'agit du prix, avec 24 % de citations.

La question destinée à comparer les prestations des cafétérias et du restaurant de l'UNIL par rapport à d'autres cafétérias scolaires, universitaires ou d'entreprises fréquentées actuellement ou

dans le passé, donne une évaluation plutôt flatteuse, avec 59 % de répondant·e·s estimant que la situation est meilleure sur le campus de Dorigny qu'ailleurs, contre seulement 23 % qu'elle est moins bonne. En revanche, au niveau de l'évolution temporelle, la note moyenne attribuée aux cafétérias et restaurants de l'UNIL par rapport aux autres infrastructures connues est en baisse en 2023 comparativement aux éditions précédentes, alors qu'elle était en augmentation depuis 2013 (moyenne de 6.3 en 2018, 6.1 en 2016 et 5.7 en 2013).

Des habitudes variant d'un jour à l'autre et une sollicitation des cafétérias en baisse

L'étude montre tout d'abord que les repas achetés dans les cafétérias, restaurants et commerces de l'UNIL et consommés sur place constituent globalement le cas le plus fréquent, puisque ce comportement est effectué 3 fois par semaine ou plus pour 26 % des répondant·e·s. À l'autre extrême, 35 % des répondant·e·s le font moins d'une fois par semaine ou jamais.

Pour les autres modes de restauration, la proportion des répondant·e·s y ayant recours moins d'une fois par semaine est plus élevée et varie entre 53 % et 73 %. Cela dit, même si ces modes de consommation sont utilisés par une part plus faible des répondant·e·s, on ne peut pas parler d'une absence d'alternatives aux repas achetés et consommés dans une des cafétérias ou aux restaurants. En effet, plus de quatre répondant·e·s sur dix apportent, au moins une fois par semaine, leur pique-nique pour le consommer dans une des cafétérias (47 %) ou dans un autre lieu de l'UNIL (44 %) et près d'un tiers des répondant·e·s (30 %) achètent au moins une fois par semaine leur repas dans une des cafétérias pour le consommer dans un autre lieu. De même, 27 % des répondant·e·s prennent leur repas ailleurs au moins une fois par semaine.

Finalement, 13 % des répondant·e·s se rendent moins d'une fois par semaine dans une des infrastructures de restauration, que ce soit pour y manger ou acheter leur repas. Ainsi, les infrastructures de restauration du campus constituent un acteur important, mais celles-ci sont largement complétées par l'apport de repas depuis le domicile et/ou la consommation de repas dans d'autres lieux, sur ou hors campus.

Les repas hors cafétéria sont pris dans différentes configurations. Le local de l'institut, du groupe ou du service arrive en tête pour les repas consommés ailleurs à l'UNIL, qu'ils aient été achetés à la cafétéria (33 %) ou soient apportés de la maison (29 %). Les bureaux sont aussi largement utilisés, dans ces deux cas de figure (respectivement 20 % et 15 %), tout comme les couloirs et halls (respectivement 19% et 25 %) et les salles de cours (9 % et 11 %). Concernant les repas pris hors campus, le domicile des répondant·e·s vient largement en tête (50 %), suivi d'un lieu autre (20 %), de l'EPFL (14 %) et des restaurants ou cafétérias hors du campus (14 %).

Budget dépensé et augmentation des spécificités alimentaires

Le budget moyen dépensé chaque jour de présence sur le campus par les répondant·e·s s'élève à 2.90 Frs pour les boissons, à 9.00 Frs pour les repas et à 2.10 Frs pour les autres produits. L'écart-type est assez élevé, avec des minimums et des maximums qui peuvent varier fortement selon le statut des personnes concernées.

En ce qui concerne les spécificités alimentaires, l'enquête montre que la moitié des personnes interrogées n'indiquent aucune spécificité alimentaire, et l'autre moitié suit une sorte de régime, que ce soit par choix ou par obligation.

Ainsi, 15 % des répondant·e·s se disent flexitarien·ne·s, 12 % suivent un régime végétarien et 10 % ne consomment pas de lactose. Les autres spécificités alimentaires ont été sélectionnées par moins de 10 % des répondant·e·s.

D'un point de vue comparatif, la proportion de personnes de la communauté UNIL observant un type de régime alimentaire a augmenté, en passant de 31 % en 2013 à 50 % en 2023. Les spécificités

alimentaires ayant le plus augmenté depuis 2013 sont (de l'évolution la plus marquée à la plus faible), l'alimentation végétarienne, sans lactose et flexitarienne.

Résultats des modules supplémentaires

Journée végétarienne et satisfaction concernant l'offre végétarienne et végétalienne

La première question du module dédié aux journées végétariennes visait à interroger les répondant·e·s sur le fait de connaître ou non l'existence de ces journées. Sur les 4'374 personnes ayant répondu à cette question, près d'une personne sur cinq (19 %) n'était pas au courant qu'une telle journée était organisée. Les résultats de ce module montrent notamment que plus de la moitié des répondant·e·s sont en accord (« D'accord » ou « Tout à fait d'accord ») avec le fait que le jour où est organisée la journée végétarienne doit varier pour toucher le plus de monde possible (56 %), qu'il s'agit d'une mesure efficace pour réduire l'impact écologique du campus (58 %) et qu'ils-elles apprécient participer à l'effort collectif (59 %).

Concernant le niveau de satisfaction vis-à-vis des repas végétarien et végétalien, les facteurs se démarquant le plus positivement, offres végétarienne et végétalienne confondues, sont le goût et l'aspect des produits. La satisfaction la plus basse est systématiquement attribuée au prix des repas, à la diversité et au renouvellement de l'offre. En effet, la majorité des répondant·e·s se place entre 6 et 10 sur l'échelle de satisfaction pour la plupart des éléments, à l'exception du prix pour les deux types d'offre et de la diversité et du renouvellement de l'offre pour l'offre végétalienne. Le nombre de répondant·e·s indiquant un score entre 6 et 10 sur l'échelle de satisfaction oscille entre 49 % et 73 % pour l'offre végétarienne et entre 46 % et 63 % pour l'offre végétalienne. Par ailleurs, le niveau de satisfaction pour les repas végétaliens est systématiquement plus bas, avec, en moyenne, une différence d'environ 0.5 point.

Intérêt et motivations pour l'offre de plats avec viande

Les facteurs impliqués lors du choix de repas avec viande sont relativement similaires à ceux mentionnés pour le choix de repas sans viande. En effet, le plaisir et le goût des plats sont les deux éléments jugés comme les plus importants, suivis de l'équilibre nutritionnel et de la santé. En revanche, l'impact écologique est l'élément le plus contrasté entre les repas sans viande et ceux avec viande. En effet, moins de la moitié des répondant·e·s (43 %) l'identifient comme étant d'importance forte pour les repas avec viande (entre 6 et 10 sur l'échelle d'importance) alors qu'il s'agissait d'un élément majeur du côté des repas sans viande (66 % entre 6 et 10). Il est intéressant d'observer que pour ce facteur, les scores entre 0 et 4 augmentent, mais c'est également le cas du point médian (5). Les habitudes semblent, à l'inverse, jouer un rôle plus important dans le choix des repas avec viande (63 % entre 6 et 10) que sans viande (50 % entre 6 et 10).

Health et eco scores

Près de deux tiers des répondant·e·s (64 %) ont répondu avoir déjà vus les health-scores, alors que cette proportion est de 53 % pour les eco-scores. Pour les personnes qui ne les avaient jamais vus, les réponses sont globalement similaires pour les health-scores et les eco-scores : environ deux tiers des répondant·e·s sont en accord avec l'affirmation que ces scores sont utiles (respectivement 68 % pour les health-scores et 66 % pour les eco-scores) et intéressants (69 % pour chaque score). Une tendance similaire est observable pour l'item indiquant que ces scores devraient être mis plus en avant (56 % pour les health-scores et 59 % pour les eco-scores). Malgré cet intérêt pour les scores, la proportion d'accord diminue lorsqu'il est demandé aux participant·e·s s'ils-elles prévoient d'utiliser ces scores lors de prochains achats de plats dans les cafétérias. Environ quatre répondant·e·s sur dix prévoient d'utiliser ces scores (40 % pour le health-scores et 43 % pour les eco-scores) lors de

leurs prochains achats et cette proportion descend à 16 % (health-scores) et 19 % (eco-scores) pour les personnes qui prévoient de les utiliser pour chaque repas.

Pause de midi des étudiant·e·s

Cette partie avait pour but d'identifier, auprès de la population estudiantine, quelle proportion a régulièrement moins d'une heure de pause à la mi-journée et d'évaluer leur vécu de cette situation.

Si environ quatre étudiant·e·s sur dix (41 %) bénéficient toujours de pauses d'une durée égalant ou excédant 60 minutes à la mi-journée, un·e étudiant·e sur deux (50 %) rapporte disposer de pauses de midi d'une durée inférieure à 60 minutes au moins une fois par semaine. Par ailleurs, 27 % des répondant·e·s sont confronté·e·s à cette situation plusieurs fois par semaine. La majorité des répondant·e·s ont indiqué avoir au moins une pause raccourcie en raison de cours obligatoires (65 %), alors que cette proportion est de 48 % pour les cours à option.

Par ailleurs, parmi les étudiant·e·s ayant au moins une pause raccourcie, six répondant·e·s sur dix (60 %) ont déclaré être d'accord ou tout à fait d'accord sur le fait que les pauses de midi raccourcies sont dérangeantes, alors que la proportion d'étudiant·e·s pas ou peu dérangé·e·s par le fait d'avoir une pause de midi raccourcie s'élève à un quart (20 %). Lorsqu'on s'intéresse aux souhaits des étudiant·e·s qui ont au moins une pause raccourcie, près de sept personnes sur dix (69 %) ont indiqué avoir besoin de pauses de midi d'une heure, une personne sur cinq de pauses d'une durée inférieure à une heure et moins de 2 % ne pas avoir besoin de pause à midi. À l'inverse, 8 % des répondant·e·s ont affirmé avoir besoin d'une pause d'une durée de plus d'une heure à la mi-journée.

Impact du télétravail sur les repas de midi

Pour plus de la moitié des répondant·e·s, la crise sanitaire liée au Covid n'a pas eu d'impact sur la fréquence déclarée d'achat de plats dans les cafétérias, restaurants et commerces de l'UNIL. En effet, 56 % indiquent consommer le même nombre de plats qu'avant la pandémie lors de leurs jours de présence. En revanche, près d'un quart des répondant·e·s (24 %) ont réduit le nombre de plats achetés à l'UNIL, tandis que 13 % des répondant·e·s achètent actuellement plus de plats sur le campus qu'avant la pandémie. Finalement, un faible pourcentage, soit 7 %, n'achetait pas de plats avant la pandémie et n'a pas modifié cette habitude.

Pour les personnes qui ont réduit le nombre de plats achetés à l'UNIL, la majorité des répondant·e·s (62 %) indiquent que des raisons financières sont à l'origine de ce changement, constituant ainsi la principale cause évoquée. Plus d'un tiers des répondant·e·s ayant réduit le nombre de plats consommés à l'UNIL (38 %) l'ont fait en raison d'une insatisfaction vis-à-vis de l'offre des cafétérias, restaurants et commerces de l'UNIL. Viennent ensuite le gain de temps, les préférences alimentaires et les nouvelles habitudes, qui sont cités par respectivement 22 %, 21 % et 19 % des répondant·e·s.