

Berne et Zurich, novembre 2024

## **FAQ sur l'adaptation des prix du service de restauration à l'Université de Berne et à la Pädagogische Hochschule Bern au 01.01.2025**

### **Pourquoi le menu carné est-il plus cher ?**

La différence de prix entre le menu Garden (végétarien/végan) et le menu Farm (viande) est désormais de CHF 0.90. Cette différenciation doit permettre, en plus des autres mesures prises, comme l'augmentation de l'attractivité des menus végétaliens et végétariens, motiver les clientes et client à faire un choix plus respectueux du climat. En outre, les enquêtes de satisfaction menées en 2020 et 2024 par la « Stiftung Mensabetriebe der Universität Bern » confirment le souhait d'appliquer une différenciation des prix selon les catégories de plats.

### **Qui décide d'une augmentation des prix à l'Université de Berne et à la Pädagogische Hochschule Bern ?**

La « Stiftung Mensabetriebe der Universität Bern » est responsable de la restauration à l'Université de Berne et à la Pädagogische Hochschule Bern (PHBern). Elle mandate les traiteurs de la coopérative des entreprises ZFV ainsi que Bakery Bakery. Le conseil de fondation examine le concept de restauration, les offres et les prix et assure la planification stratégique à moyen et long terme. Le conseil de fondation se compose de représentantes et représentants de l'Association des étudiantes et étudiants (SUB), de l'Association du corps intermédiaire (MVUB), du Sénat, de la Direction de l'Université de Berne, de la PHBern. Le conseil de fondation adopte les prix sur proposition des traiteurs et les soumet à la Direction de l'Université de Berne pour information.

### **Quelles mesures sont prises pour une production durable ?**

La coopérative des entreprises ZFV (ZFV) s'engage à penser et à agir de manière durable. Elle s'est notamment engagée à atteindre l'objectif de zéro émission nette de CO2 d'ici 2050. En outre, elle mise sur la charte F&B spécialement créée pour ses achats : celle-ci stipule que la viande de bœuf, de veau, de poulet et de porc doit provenir exclusivement de Suisse. Pour les œufs, on mise en outre sur un élevage en stabulation particulièrement respectueux des animaux. Le poisson et les fruits de mer sont en

**u<sup>b</sup>**

autre achetés conformément aux recommandations du guide du WWF. Le café est exclusivement acheté sous le label Fairtrade de Max Havelaar. A noter aussi qu'elle travaille avec des partenaires régionaux. A Berne, il s'agit par exemple de Bieri Gemüse à Neuenegg ou de la boulangerie Christener en ville de Berne.

Avec le système de guidage des menus FOOD2050, ZFV affiche de manière transparente des informations importantes concernant le respect du climat et l'équilibre relative à la composition des menus. De plus, elle organise régulièrement des promotions alimentaires avec des plats particulièrement respectueux du climat : elle fait notamment partie du Veganuarys.

En tant que membre fondateur de « United Against Waste », ZFV s'engage pour la sensibilisation et la minimisation du gaspillage alimentaire, effectue déjà des analyses complètes dans ses entreprises et met en œuvre des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire. Elle mise en outre sur des partenariats et des coopérations pour également minimiser les déchets. Par exemple avec l'initiative « bring your own cup », à laquelle participe l'Université de Berne.

[En savoir](#) plus sur la durabilité de la ZFV (en allemand)