

RÉPONSE DU CONSEIL D'ETAT

à l'interpellation Jean-Michel Dolivo et consorts "Malbouffe dans les cafétérias d'écoles, en particulier dans les gymnases, non merci !"

Rappel

Les médias vaudois ont fait état récemment de mouvements de protestation et de boycott des élèves de divers gymnases du canton (Morges et Burier notamment) portant sur la qualité de la nourriture offerte dans les cafétérias et sur l'augmentation de son prix. Ainsi, selon les gymnasiens et gymnasiennes, à Morges, l'entreprise Novae, à laquelle l'Etat de Vaud a confié la confection et la vente de l'alimentation, offre des sandwiches et des salades de mauvaise qualité. Le rapport quantité-prix du plat "fourchette verte" fait également l'objet de critiques. Les gymnasiens constatent que les boissons offertes sont vendues à un prix excessif et qu'elles ne sont pas diversifiées. De manière générale, ils contestent les hausses de prix.

Les gymnasiens et gymnasiennes demandent que "l'Etat reprenne en charge l'alimentation dans le domaine de la formation, que des cuisiniers et des boulangers soient ajoutés au personnel afin de confectionner des mets et sandwiches sur place, qu'une fois des prix corrects fixés, il n'y ait plus de hausse en permanence, que les produits utilisés soient des produits régionaux et frais, que les plats, sandwiches et salades soient plus équilibrés et nourrissants et enfin que le personnel actuel ne pâtisse pas des changements".

Point n'est besoin de souligner ici l'importance d'une alimentation équilibrée et saine d'un point de vue de la santé, en particulier dans les écoles et les gymnases !

Les sousigné-e-s demandent des explications au Département de la formation, de la jeunesse et de la culture, en particulier :

- 1. Quelles sont les entreprises mandatées par l'Etat pour fournir nourriture et boissons dans les cafétérias des gymnases du canton ? Quel est leur statut ?*
- 2. Ce mandat précise-t-il la qualité et les prix de la nourriture et des boissons qui doivent être offerts aux élèves ? Si non, pourquoi ?*
- 3. Ce mandat précise-t-il la qualité et les prix de la nourriture et des boissons qui doivent être offerts aux élèves ? Si non, pourquoi ?*
- 4. Quels sont les prix pratiqués par ces entreprises et quelles ont été les augmentations ces cinq dernières années ?*
- 5. Ce mandat précise-t-il les conditions de travail des employés des entreprises concernées ? Si non, pourquoi ?*
- 6. Quel contrôle est mis en œuvre précisément par le département pour surveiller, d'une part, la qualité de la nourriture et des boissons servies et, d'autre part, leur prix ?*
- 7. Le département envisage-t-il de prendre en charge directement ces cafétérias, commec'est le cas*

dans quelques rares écoles, comme l'Ecole d'agriculture de Morges, où les prestations en matière d'alimentation et de services sont exemplaires ? Si non, pourquoi ? Ne s'agit là pas d'une tâche de services publics, dont la qualité de la mise en oeuvre est essentielle dans le cadre de la formation des élèves concernés ?

Lausanne, le 26 février 2008 (Signé) Jean-Michel Dolivo et 6 cosignataires

Réponse

1. Considérations générales

C'est à la fin des années 1970 et dans le courant des années 1980 qu'ont été créés ou que se sont développés d'assez nombreux restaurants dans les locaux de l'Université de Lausanne, dans les gymnases et dans les écoles professionnelles, compte tenu de la création même de nouveaux établissements, dont certains hors Lausanne et hors de localités proches, et de la généralisation de l'horaire continu.

L'exploitation de ces restaurants a toujours été confiée à des entreprises privées, qu'il s'agisse d'organisations de restauration collective, tel le DSR, ou de personnes indépendantes. Il y a donc un contrat. Ce n'est, ainsi, pas l'Etat ou l'établissement lui-même qui offre des prestations aux élèves mais bien le gérant, sous sa responsabilité. Le cas de l'Ecole cantonale d'agriculture de Morges, à Marcelin, est tout à fait exceptionnel et tient à la situation particulière de cette école, qui exploite en particulier un domaine.

Le fait que les restaurants soient intégrés dans les locaux des établissements et destinés quasi exclusivement aux élèves de ces derniers implique toutefois naturellement une collaboration régulière avec les représentants de l'Etat et des obligations. C'est dans cette perspective que le Conseil d'Etat a créé en 1980 la Commission cantonale des foyers restaurants scolaires et universitaires, (ci-après "la Commission") chargée de coordonner, dans la mesure du possible, les relations entre les représentants de l'Etat et les gérants des restaurants et, si nécessaire, à prodiguer aide et conseils.

Le mandat de cette commission a été défini de la manière suivante par le Conseil d'Etat en 1981 :

- *"tenir à jour une liste exhaustive de tous les restaurants des centres de formation universitaire, secondaire et professionnelle (date d'ouverture, gérant, type de convention, prestations, etc.) ;*
- *prendre connaissance de tous les problèmes se posant à un, plusieurs ou l'ensemble des établissements ;*
- *étudier toutes mesures susceptibles d'améliorer l'efficacité de la gestion et de limiter les dépenses de l'Etat de Vaud ;*
- *négoier de nouveaux projets de convention avec le DSR et les autres gérants, la signature des contrats demeurant de la compétence exclusive du chef de département concerné ou, par délégation, des directeurs des établissements ;*
- *se tenir à disposition de tout directeur désirant exposer un problème et des représentants des services de l'Etat. "*

Sa composition est actuellement la suivante :

- M. Pierre Gex (président), directeur-adjoint de l'Ecole professionnelle de Montreux,
- M. Eric de Muralt, responsable de l'unité planification et bâtiments de la direction générale de l'enseignement postobligatoire,
- Mme Christine Schwaab, directrice du Gymnase de Burier,
- M. Yves Deluz, directeur du Gymnase de Nyon,
- M. Jean-Paul Dépraz, directeur administratif de l'Université de Lausanne (UNIL),
- Mme Fabienne Haldimann, assistante de direction à la Haute Ecole d'ingénierie et de gestion (HEIG),
- M. Jean-Claude Antille, sous-directeur Gastroconsult SA,
- Mme Laurence Margot, Ligues de la santé.

Jusqu'en 1993, l'Etat versait un subside de Fr. 3.- pour chaque plat du jour servi et pouvait, de ce fait, en fixer le prix (Fr. 6.- jusqu'en 1994) et définir un certain nombre d'exigences, sans pour autant se substituer aux gérants.

Le Conseil d'Etat a décidé en 1993 de supprimer ce subside, cette disparition étant appliquée progressivement, sur trois ans, dès l'année scolaire 1995-1996.

Du fait de la suppression de cette subvention directe, l'Etat peut naturellement plus difficilement imposer des règles nombreuses aux gérants. Il continue toutefois à fournir à ces derniers une subvention, indirecte mais importante, en mettant les locaux à disposition gratuitement et en prenant à sa charge le matériel, le mobilier ainsi que les frais d'énergie. Ce soutien est particulièrement significatif dans les établissements où le matériel et les installations sont récents ou ont été renouvelés et modernisés.

C'est compte tenu de cette aide que les gérants continuent à être soumis à un contrat-type.

Ce contrat-type prévoit que le gérant exploite le restaurant à ses risques et périls, sans responsabilité quelconque de la part de l'Etat, et à ses profits éventuels, mais dans le respect des règles suivantes :

- les locaux, le matériel d'exploitation de base et le petit matériel d'exploitation sont, comme rappelé ci-dessus, mis à disposition par l'Etat,
- les frais d'énergie et d'eau consécutifs à l'exploitation du restaurant sont à la charge de l'Etat,
- le gérant offre chaque jour aux élèves au moins une assiette du jour chaude, à un prix maximum fixé par l'Etat pour l'ensemble des restaurants de la scolarité postobligatoire ; l'Etat peut émettre des normes et recommandations complémentaires relatives à ces assiettes du jour (composition, qualité, quantité, etc) ;
- de l'eau naturelle est mise gratuitement à disposition des consommateurs,
- le gérant met également à la disposition des consommateurs, à des prix recommandés par l'Etat pour l'ensemble des restaurants de la scolarité postobligatoire, des boissons, conformément à une liste affichée.

Indépendamment de ces quelques règles, le gérant complète comme il l'entend son offre de mets de restauration, de pâtisseries et de tout autre produit.

Tout problème est discuté entre le gérant et la directrice ou le directeur de l'établissement. Le cas échéant, la médiation de la Commission est sollicitée.

Les règles ainsi définies fonctionnent à satisfaction depuis une dizaine d'année. Les quelques difficultés éventuellement constatées ont pratiquement toujours pu être réglées entre la directrice ou le directeur de l'établissement et le gérant, après, lorsque cela s'est avéré nécessaire, contact avec la Commission. Les utilisateurs qui ont des plaintes ou des souhaits à émettre prennent contact avec la directrice ou le directeur ou les personnes désignées par ces derniers.

Ce n'est que cette année que des problèmes sont apparus aux gymnases de Burier et de Morges. Dans le premier cas, un changement de gérant a été décidé. Dans le second, des contacts entre les représentants des élèves et la directrice ont permis d'envisager un certain nombre de mesures d'amélioration.

C'est compte tenu du cadre ainsi rappelé, qu'il n'entend pas modifier, que le Conseil d'Etat répond au sept questions posées par le député Jean-Michel Dolivo.

2. Réponses au sept questions posées

Question 1

Quelles sont les entreprises mandatées par l'Etat pour fournir nourriture et boisson dans les cafétérias des gymnases du canton, quel est leur statut ?

Les entreprises ou personnes mandatées pour gérer les restaurants des gymnases vaudois sont les suivantes :

Gymnase	Entreprise ou personne
----------------	-------------------------------

Bugnon, Lausanne "Jacky Show"
 Chamblandes, M. Filippo Di Iorio
 Pully
 La Cité, Lausanne Mme Andrée Carrard,
 jusqu'au 30 juin 2008 (ensuite
 système d'automates)
 Beaulieu, Lausanne DSR
 Auguste Piccard, DSR
 Lausanne
 Burier Delectis, dès l'année scolaire 2008-2009
 Nyon Scolarest
 Yverdon DSR
 Morges Novae

Réponse

Un contrat conforme au contrat-type a été signé avec chacun de ces gérants.

Question 2

Ce mandat précise-t-il la qualité et les prix de la nourriture et des boissons qui doivent être offertes aux élèves ? Si non, pourquoi

Le contrat précise qu'au moins une assiette chaude doit être offerte, à un prix maximum fixé par la Commission cantonale des foyers restaurants scolaires et universitaires. Ce prix maximum est actuellement de Fr. 9.-. Il va passer à Fr. 10.- dès l'année scolaire 2008-2009. Parmi les différentes propositions de menus chauds servis, il est souhaitable qu'une au moins réponde aux critères du label "fourchette verte". Des prix recommandés sont prévus pour les boissons. Le reste de l'offre est de la compétence du gérant, qui en discute cependant avec la directrice ou le directeur.

Question 3

Ce mandat donne-t-il des indications quant à la provenance des produits utilisés ? Si non, pourquoi ?

Le contrat ne donne aucune indication quant à la provenance des produits utilisés, compte tenu de sa nature même et conformément aux principes rappelés ci-dessus.

Question 4

Quels sont les prix pratiqués par ces entreprises et quelles ont été les augmentations ces cinq dernières années ?

Le prix maximum fixé pour l'assiette chaude qui doit obligatoirement être offerte s'élève, comme indiqué ci-dessus, à Fr. 9.-.

Compte tenu de la suppression des subsides versés par l'Etat, le prix ainsi fixé à Fr. 9.- au maximum signifie que le montant, maximum lui aussi, encaissé par les gérants, n'a pas changé depuis l'année scolaire 1992-1993 (sauf, au début, durant 2 ans, compte tenu de l'introduction de la TVA). L'évolution peut être résumée de la manière suivante :

Année scolaire	Prix	Subside	Total encaissé
dès 1992-1993 jusqu'au 31.12.1994	Fr. 6.-	Fr. 3.-	Fr. 9.-
dès le 1.01.1995 (TVA)	Fr. 6.50	Fr. 3.-	Fr. 9.50
1995-1996	Fr. 7.50	Fr. 2.-	Fr. 9.50
1996-1997	Fr. 8.-	Fr. 1.-	Fr. 9.-
dès 1997-1998 et jusqu'en 2007-2008	Fr. 9.-	Fr. 0.-	Fr. 9.-

Réponse

Or, entre mai 1993 et avril 2008, l'indice des prix a passé de 100 à 115,7. Cette hausse de 15,7% justifierait que le prix maximum de l'assiette du jour chaude soit fixé à Fr. 10.40. La Commission a décidé que l'augmentation de ce prix maximum serait de Fr. 1.- et que ce dernier s'élèvera à Fr. 10.- dès l'année scolaire 2008-2009.

Pour le surplus, les prix pratiqués font l'objet d'un pointage annuel par la Commission. Il faut tenir compte que les poids des produits (de boulangerie ou de pâtes par exemple) ne sont pas standards sur l'ensemble des restaurants et sont donc difficilement comparables entre établissements, voire d'année en année.

Sous ces réserves, on peut toutefois résumer de la manière suivante les principaux prix pratiqués durant l'année scolaire 2007-2008 pour les assiettes chaudes et autres menus :

Gymnases	Prix de l'assiette du jour chaude	Prix de l'assiette avec label "fourchette verte"	Prix des autres menus offerts
Bugnon	Fr. 7.50	Fr. 7.50	Menus à Fr. 5.- et Fr. 7.-
Chamblandes	Fr. 8.-	---	Pâtes, légumes, frites, salade : Fr. 4.- à Fr. 7.- selon la quantité. Mini-portion assiette du jour : Fr. 7.-
La Cité (1)	---	---	
Beaulieu	Fr. 9.-	---	Demi-menu : Fr.6.50.-
Auguste Piccard (2)	Fr. 9.-	---	Fr. 10.50 et Fr. 11.-
Burier	Assiette du jour 1 : Fr. 8.- Assiette du jour 2 : Fr. 9.- (prix augmentés de 0.50 en janvier 2008)	Fr. 9.-	Assiette "light" sans viande : Fr. 5.50. Buffet de salades : Fr. 1.80 les 100 gr. Assiette froide avec salade menu : Fr. 10.-
Nyon	Fr. 9.-	---	Assiette à Fr. 7.50. Menus entre Fr. 12.- et Fr. 14.-. Barquettes de pâtes et salades : entre Fr. 0.90 et Fr. 1.30 les 100 gr
Yverdon	Fr. 9.-	Fr. 9.-	Pâtes / salades : Fr. 1.80 les 100 gr
Morges	Fr. 9.- au restaurant de l'Ecole cantonale	Fr. 8,50 à la cafétéria du gymnase	Fr. 5.50

	d'agriculture		
--	---------------	--	--

(1) Simple cafétéria

(2) Restaurant de la HEP

Des augmentations intervenues en cours d'année ont parfois provoqué des réactions marquées, même si elles sont objectivement justifiées par l'évolution des marchés et si elles conduisent à des prix encore inférieurs au maximum autorisé.

Pour les boissons et les croissants, les principaux prix (il est difficile de résumer des offres très complètes et diversifiées) pratiqués sont les suivants :

Gymnases	Café	Chocolat chaud	5 dl coca, thé froid, etc.	5 dl eau minérale plate	Croissant
Bugnon	Fr. 1.60	Fr. 2.-	Fr. 2.20	Fr. 2.20	Fr. 1.10
Chamblande	Fr. 2.30 (thé Fr. 1.50)	Fr. 2.30	Fr. 1.60 à Fr. 1.80 le berlingot d'1litre	---	Fr. 1.10
La Cité	Fr. 1.90	Fr. 1.90	Fr. 2.70	Fr. 2.50	Fr. 1.20
Beaulieu	Fr. 1.80	Fr. 1.80	Fr. 2.70	Fr. 2.20	Fr. 1.20
A. Piccard	Fr. 1.80	Fr. 1.80	Fr. 2.70	Fr. 2.20	Fr. 1.20
Burier	Fr. 1.80	Fr. 1.80	Fr. 2.70	Fr. 2.20	Fr. 1.20
Nyon	Fr. 1.80	Fr. 2.-	Fr. 2.-	Fr. 1.80	Fr. 1.10
Yverdon	Fr. 1.80	Fr. 1.80	Fr. 2.70	Fr. 2.50	Fr. 1.20
Morges	Fr. 1.60	Fr. 1.60	Fr. 2.50	Fr. 1.60	Fr. 1.10

Réponse

Question 5

Le mandat précise-t-il les conditions de travail des employés des entreprises concernées ? Si non, pourquoi ?

Les conditions de travail des employés ne sont pas précisées dans le contrat de gérance, compte tenu de sa nature même. Les entreprises sont en revanche bien entendu soumises aux règles du Code des obligations et, obligatoirement, des conventions collectives de la branche.

Question 6

Quel contrôle est mis en œuvre précisément par le Département pour surveiller, d'une part, la qualité de la nourriture et des boissons servies et, d'autre part, son prix ?

Comme indiqué ci-dessus, tous les gérants sont soumis au contrat-type. La Commission fixe chaque année le prix maximum de l'assiette chaude et reçoit la liste des prix des autres prestations. Pour le surplus, le "contrôle" est essentiellement le fait de la directrice ou du directeur de l'établissement. Davantage encore qu'un tel "contrôle", la qualité même des prestations fournies revêt un impact important sur le taux de fréquentation du restaurant et la satisfaction des usagers. En cas de problèmes, les quelques cas récents l'ont montré, les réactions ne se font en général guère attendre.

Si un dialogue est demandé et établi, des solutions peuvent en général être trouvées, dans les limites des contraintes et réalités économiques dont il n'est pas possible de faire abstraction.

C'est ainsi que, pour prendre un seul exemple, les demandes d'élèves du Gymnase de Morges ont permis de définir de nouvelles propositions de produits, qui seront offerts dès la prochaine rentrée scolaire ; cette nouvelle offre se caractérisera notamment par les points suivants :

- élargir la gamme des pains sandwichs
- menu sandwich à Fr. 7.50 (eau minérale - grand sandwich - fruit)
- un volume de salade plus grand pour le même prix (Fr. 5.50)
- menu salade à Fr. 8.- (eau minérale - mini sandwichs - salade)

- une viennoiserie par semaine d'un autre type que l'offre habituelle cuite sur place pour en améliorer la qualité
- menu petit-déjeuner à Fr. 4.- (uniquement dans les locaux de la cafétéria)

Question 7

Le Département envisage-t-il de prendre en charge directement ces cafétérias, comme c'est le cas dans de quelques rares écoles, comme l'Ecole d'agriculture de Morges, où les prestations en matière d'alimentation et de services sont exemplaires ? Si non, pourquoi ? Ne s'agit-il là pas d'une tâche de services publics, dont la qualité de la mise en œuvre est essentielle dans le cadre de la formation des élèves concernés ?

Le Conseil d'Etat n'envisage pas de prendre en charge les restaurants des gymnases et de l'ensemble des établissements de la scolarité postobligatoire, autrement dit d'engager des employés dans cette perspective pour chaque établissement (ou pour une production centralisée qui serait ensuite distribuée dans chacun des établissements). Un tel système n'a jamais existé, sous réserve, pour les raisons susmentionnées, de l'Ecole cantonale d'agriculture de Marcelin, et, à la connaissance du Conseil d'Etat, n'existe pas ou guère dans d'autres cantons ou d'autres pays. L'Etat n'a pas pour mission d'offrir lui-même à ses étudiants, élèves et apprentis de la nourriture et des boissons, même s'il a le devoir de fixer quelques règles et d'émettre des recommandations, en cohérence avec la politique de prévention et de santé publique qu'il entend promouvoir.

Le Conseil d'Etat entend donc continuer à confier cette tâche à des entreprises mandatées à cet effet, conformément au contrat-type précité et dans le cadre fixé, qui permet de garantir à la fois le maintien de prix raisonnables et une qualité satisfaisante, compte tenu de l'aide constituée par la mise à disposition gratuite des locaux et la prise en charge des frais de matériel, mobilier et énergie.

Afin toutefois de tenir compte des évolutions intervenues et de maintenir la qualité des prestations, le Conseil d'Etat s'engage en outre à revoir le mandat de la Commission cantonale des foyers-restaurants scolaires et universitaires, adopté à une date où il y avait beaucoup moins de restaurants scolaires, deux ou trois entreprises gérantes seulement et où des subsides directs étaient versés pour la production des repas. Dans le cadre du mandat ainsi redéfini, il sera prévu que des représentants des étudiants, élèves et apprentis, ainsi que des autres usagers, puissent faire valoir leur point de vue, tant auprès des directions des établissements et des gérants que de la Commission, sur les prestations offertes, la qualité des produits, les prix pratiqués, la satisfaction des clients, etc. De même, dans le cadre du contrat type, le Conseil d'Etat imposera (au lieu de simplement recommander) aux restaurateurs l'obligation de fournir une assiette avec le label "fourchette verte".

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 11 juin 2008.

Le président :

P. Broulis

Le chancelier :

V. Grandjean