

RÉPONSE À L'INTERPELLATION DE MME MURIEL THALMANN

SÉANCE DU CONSEIL COMMUNAL DU 27 MARS 2019

Réfectoire Arnold Reymond : à quand un réfectoire attractif, adapté aux modes de vie de nos jeunes ?

Monsieur le Président,
Mesdames les Conseillères et Messieurs les Conseillers communaux,

Lors de la séance du Conseil communal du 13 décembre 2018, Mme la Conseillère Muriel Thalmann a interpellé la Municipalité au sujet du réfectoire scolaire secondaire du collège Arnold Reymond en posant les 2 questions suivantes :

1. La Municipalité a-t-elle l'intention de revoir le concept de la cafétéria afin d'en faire un lieu convivial et attractif, et dans l'affirmative dans quels délais ?
2. La Municipalité a-t-elle l'intention de bannir les automates à boissons afin de lutter contre l'obésité, et dans l'affirmative dans quels délais ?

En préambule, la Municipalité souhaite rappeler le contexte de ce lieu d'accueil, le développement de l'accueil parascolaire à Pully et l'analyse des besoins scolaires en cours.

1. Contexte

1.1. Réfectoire secondaire

Le réfectoire secondaire a été créé dans le cadre de la construction du collège Arnold Reymond en 1975. Il accueille à l'heure actuelle des élèves de la 7^{ème} à la 11^{ème} année et se trouve dans le même bâtiment que l'Octogone.

Les élèves proviennent principalement des bâtiments scolaires du Principal et d'Arnold Reymond. Ce réfectoire est également parfois mis à disposition des sociétés locales le soir et les weekends. Il peut accueillir jusqu'à 120 élèves à la fois.

On y sert à midi, 4 jours par semaine des repas label « fourchette verte » livrés et à commander d'avance ainsi que des plats confectionnés sur place, buffet de salades, petite restauration telle que pizzas, sandwiches, hamburgers, frites. Durant les récréations, diverses pâtisseries et sucreries sont vendues. Des automates à boissons et des fontaines à eau complètent l'offre.

Le réfectoire est géré par :

- 1 responsable d'équipe et de site (0.4 ETP) ;
- 5 dames de réfectoire auxiliaires (1.7 ETP)

qui assurent la surveillance, la cuisine, le service ainsi que les nettoyages de la cuisine et de la salle.

Le réfectoire propose un horaire d'ouverture large, soit de 8h00 à 16h30 afin d'offrir aux élèves un lieu d'accueil parascolaire surveillé par le personnel du réfectoire. Cet accueil complète les autres lieux d'accueil du collège, soit la bibliothèque-médiathèque communale, les espaces aménagés dans les couloirs et la bibliothèque scolaire secondaire qui reste ouverte durant le temps de midi.

1.2. Accueil parascolaire

1.2.1. Cadre légal

Dans le contexte socio-économique actuel, la nécessité de développer en Suisse des structures d'accueil extra-familial pour l'enfance est aujourd'hui largement reconnue si l'on veut aider les familles à concilier vie professionnelle et vie familiale.

Ainsi, la Municipalité s'est fixé comme objectif pour la nouvelle législature de « répondre aux besoins des parents en matière d'accueil de jour des enfants ».

Rappelons en outre qu'en septembre 2009, une votation populaire, plébiscitée par plus de 70% de la population vaudoise, a conduit à l'introduction du nouvel article constitutionnel 63a intitulé « Ecole à journée continue ». Cette nouvelle disposition prévoit que les communes, aidées par l'Etat et les acteurs privés, mettent en place un accueil parascolaire surveillé sous forme de journée continue pour toute la durée de la scolarité obligatoire.

La révision de la loi vaudoise sur l'accueil de jour des enfants (ci-après LAJE) intègre notamment la mise en œuvre de cet article constitutionnel 63a. Ainsi, toutes les communes vaudoises doivent proposer un socle minimal de prestations pour assurer l'accueil parascolaire des élèves entre 4 et 15 ans.

Dans ce contexte, l'étendue des prestations d'accueil parascolaire auxquelles les communes doivent répondre conformément à leurs obligations légales est énoncée à l'article 4a LAJE, soit :

- Pour l'accueil parascolaire primaire :
 - Pour les enfants scolarisés de la 1ère et la 4ème année primaire : un accueil doit être organisé le matin, durant la pause de midi et l'après-midi ;
 - Pour les enfants scolarisés de la 5ème à la 8ème année primaire : un accueil doit être organisé au moins durant la pause de midi et l'après-midi.
- Pour l'accueil parascolaire secondaire, de la 9ème à la 11ème, les communes organisent un accueil surveillé durant la pause de midi.

La LAJE révisée est entrée en vigueur au 1er janvier 2018. Une période de transition de 3 ans est prévue pour la mise en place du socle minimum de prestations parascolaires.

1.2.2. Développement parascolaire

Ainsi, afin de tendre à répondre aux besoins des familles et aux obligations légales précédemment citées, la Municipalité avec le soutien du Conseil communal a mis une grande priorité au développement de places d'accueil parascolaires durant ces dernières années et mené de nombreux projets tels que :

- Mise en place de réfectoires primaires scolaires surveillés;
- En 2008, extension de l'Unité d'accueil pour écoliers des Alpes (ci-après UAPE) ;
- En 2009, préavis sur les besoins en développement de structures de la petite enfance pour 2010-2014 et projets de création de la garderie du Coteau et extension de l'UAPE de C.-F. Ramuz ;
- En 2012, étude de faisabilité pour l'acquisition d'un bâtiment à l'avenue Guisan destiné à l'accueil parascolaire ;
- En 2013, création de l'accueil pour écoliers en milieu scolaire (ci-après APEMS) de Jules Loth, extension de l'UAPE de Fontanettaz et ouverture d'une salle pique-nique à Chantemerle ;
- En 2013-2014, étude des besoins scolaires et parascolaire et sondage tous ménages ;
- En 2014-2015, extension UAPE des Alpes avec transformation d'un appartement de fonction ;
- En 2015-2016, analyses des besoins scolaires, parascolaires et préscolaires ;
- En 2016, préavis 3-2016 « Travaux dans les collèges », création d'un APEMS au collège de Mallieu et mise à disposition de surfaces pour l'accueil parascolaire au Alpes ;
- En 2017, création de l'APEMS le Cube au collège des Alpes et extension de l'APEMS de Jules Loth
- En 2018-2019, création d'une structure d'accueil parascolaire à l'avenue du Prieuré 4a à l'intention des élèves de 8^{ème} année.

Ces différentes actions ont ainsi permis de créer de nombreuses places d'accueil parascolaires principalement à l'intention des élèves de la 1^{ère} à la 8^{ème} année, l'accueil parascolaire pour les élèves de 9^{ème} à 11^{ème} années étant déjà proposé au réfectoire secondaire du collège Arnold Reymond.

1.3. Infrastructures et besoins scolaires

1.3.1. Cadre légal

S'agissant des infrastructures scolaires, la Loi cantonale sur l'enseignement obligatoire (ci-après LEO) art. 27 prévoit que « les communes, d'entente avec l'autorité cantonale et les directions d'établissement, planifient et mettent à disposition des établissements les locaux, installations, espaces, équipements et mobiliers nécessaires à l'accomplissement de leur mission. Elles assument la maintenance et l'exploitation des bâtiments ainsi que la fourniture des énergies et l'élimination des déchets. Les locaux et installations sont destinés en priorité à l'enseignement et aux prestations qui lui sont directement liées, notamment les cours de langue et de culture d'origine. Les autorités communales peuvent autoriser d'autres utilisations, notamment l'accueil parascolaire, pour autant qu'elles ne nuisent pas au bon fonctionnement de l'école. »

1.3.2. Analyse des besoins scolaires, Masterplan, audit du réfectoire

Ainsi, afin de s'assurer que la planification et le développement en matière d'infrastructures scolaires et parascolaires composées de nombreux bâtiments à Pully évoluent ces prochaines années selon la démographie et les exigences du cadre légal, la Municipalité a jugé fondamental de se doter d'un outil lui permettant d'orienter ses décisions en matière scolaire.

Dès lors, afin de mettre en place une stratégie globale pour répondre d'une part aux besoins scolaires et parascolaires et d'autre part aux besoins d'entretien des constructions scolaires,

la Municipalité a confié un mandat pour l'étude d'un Masterplan des constructions scolaires de la Ville de Pully. Cette étude est actuellement en cours et devrait être finalisée durant le 2^{ème} semestre 2019.

Dans ce cadre, l'ensemble des bâtiments scolaires et espaces parascolaires, leur potentiel constructif, leur état et les besoins en rénovation, la répartition et l'affectation des surfaces, sont ainsi étudiés.

Le réfectoire secondaire faisant également partie du périmètre de ce Masterplan, un audit complet du réfectoire sera également établi. Cet audit permettra notamment de faire un état de situation de cette structure d'accueil, d'identifier les problématiques notamment en matière de normes, d'organisation, de fonctionnement et d'offre aux usagers et de dégager ainsi des pistes d'améliorations.

2. Problématiques et thématiques soulevées par l'interpellation et par les usagers

2.1. Une volonté d'amélioration permanente

Toujours à l'écoute des élèves usagers du réfectoire, des enseignants et des collaboratrices et collaborateurs et ce malgré la vétusté des lieux, la Municipalité et les services de l'administration communale n'ont eu de cesse depuis sa création de proposer des mesures d'amélioration de ce réfectoire, bien entendu dans un cadre existant donné. Ces mesures visent prioritairement la qualité de l'offre et le bien-être des usagers tels que par exemple : le remplacement du mobilier, le changement des luminaires, l'aménagement, l'adaptation des repas et boissons servis en fonction de la demande et l'adaptation des prix.

Par ailleurs, dans le cadre du Conseil d'établissement et du Conseil des délégués des élèves, des réflexions et des discussions ont lieu en ce moment avec le Service de la jeunesse et des affaires sociales et ses partenaires. Ces réflexions ont permis de mettre en exergue plusieurs thématiques et propositions d'améliorations du réfectoire, thématiques dont certaines sont identiques à celles développées par Mme Thalmann dans son interpellation, soit par exemple, organisation générale, attente, quantités insuffisantes, équipement insuffisant, système de paiement, moyen de commande à simplifier, manque d'espace, boissons sucrées, etc.

Lors de ces mêmes discussions, les élèves ont également souhaité remercier le personnel du réfectoire en particulier sur ces points :

- L'offre des produits est grande et variée somme toute. Beaucoup d'efforts sont faits pour contenter les élèves, notamment dans les plats chauds et les menus « fourchette verte » ;
- Le personnel est inventif et teste de nouvelles recettes pour les élèves. Il s'adapte aux envies et besoins (régimes alimentaires) ;
- Les élèves sont satisfaits du réfectoire secondaire et affectionnent ce lieu de manière générale. Ils pensent que des améliorations sont toujours possibles.

2.2. Questions de l'interpellation

1. La Municipalité a-t-elle l'intention de revoir le concept de la cafétéria afin d'en faire un lieu convivial et attractif, et dans l'affirmative dans quels délais ?

Dans le cadre du Masterplan des constructions scolaires et plus particulièrement l'audit complet du réfectoire, la Municipalité confirme son intention de bénéficier d'un état de

situation clair concernant le réfectoire secondaire et d'identifier les différentes pistes et mesures d'amélioration de ce lieu pour le rendre plus adapté, convivial.

Les problématiques sont complexes et concernent autant la nourriture, les espaces de repas et de pique-nique, le mobilier, l'organisation et l'ambiance du lieu.

La réflexion se doit d'être globale, raison pour laquelle, elle sera menée par un mandataire professionnel de la branche et intégrera les usagers, les parents, les enseignants et le personnel. Dans ce but, il est d'ores et déjà prévu d'intégrer à cet audit un sondage questionnaire auprès de ces personnes afin de récolter tous les points de vue.

Ce processus devrait pouvoir être lancé avant l'été pour se terminer durant le 2^{ème} semestre 2019 avec le sondage.

Dans ce cadre, des mesures visant à l'amélioration du lieu pourraient être mises en place en 2 temps :

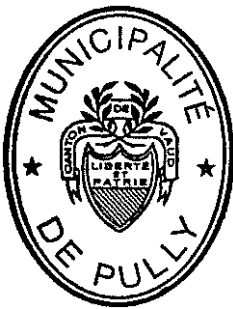
- les mesures simples ne demandant pas de transformation lourde ou de réaffectation potentielle du lieu dans un autre espace en fonction des résultats et recommandations du Masterplan qui pourraient être prévues dans le cycle budgétaire 2020;
- les mesures de rénovation ou transformations plus lourdes qui seraient menées plus tard dans le cadre de rénovation générale du bâtiment par exemple.

2. La Municipalité a-t-elle l'intention de bannir les automates à boissons afin de lutter contre l'obésité, et dans l'affirmative dans quels délais ?

Cette question sera traitée dans le cadre de l'audit du réfectoire. Des offres en automates à boissons saines et naturelles existent sur le marché. Cette piste sera ainsi également explorée au même titre que la suppression pure et simple des automates.

La Municipalité ne manquera pas de tenir au courant le Conseil communal de l'avancement de ce dossier.

Au nom de la Municipalité

Le syndic		Le secrétaire
		
G. Reichen		Ph. Steiner

Pully, le 27 mars 2019