

## Interpellation

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

Le réfectoire secondaire, situé à proximité du collège Arnold Reymond, accueille les élèves des établissements primaire et secondaire, de la 7<sup>ème</sup> à la 11<sup>ème</sup> année scolaire (7P à 11P Harmos). Ouvert de 8h00 à 16h30, il offre un menu du jour sous le label « Fourchette verte », différents plats chauds, un choix de salades ou de sandwiches ainsi que des boissons ; les élèves ont également la possibilité d'amener un pique-nique et d'utiliser les micro-ondes à disposition.

Le prix des repas estampillés « fourchette verte », livrés par GastroVaud, a été fixé à CHF 8.50 et n'a pas évolué depuis plusieurs années, reflet de la politique de la Municipalité qui veut que les élèves puissent bénéficier d'un plat sain, moins cher qu'un repas servi dans le self-service d'un grand magasin, afin de les inciter à se restaurer au réfectoire. La Commune subventionne ainsi chaque menu à raison de CHF 2.40 par repas (le repas lui étant facturé CHF 10.90 l'unité) et prend en charge les frais de transports.

Il s'avère que les menus « Fourchette verte », livrés par un traiteur et proposé au prix de CHF 8.50 sont bien moins sollicités que « le buffet de salades, les sandwiches, les frites, les steaks ou spaghetti et boissons diverses », qui totalisaient le 93% des achats en 2016<sup>1</sup>. Le rapport de gestion 2017 relève que la DJAS fait appel à un nouveau fournisseur de repas et que l'on note « une hausse de la consommation de ces repas équilibrés » depuis août 2017. La Municipalité précise que le nombre de repas hebdomadaire commandés a plus que doublé depuis le changement de prestataire passant 21 repas/semaine à 47 repas/semaine pour l'année scolaire 2017-2018. C'est mieux, mais c'est encore largement insuffisant.

Les facteurs ci-dessous pourraient expliquer cette « faible demande » :

- en tout premier lieu, l'exiguïté du réfectoire et son manque d'attractivité : censé accueillir 800 à 900 élèves, sa taille ne permet pas d'accueillir un nombre d'élèves suffisant : il est non seulement exigu, mais sombre (« il faut absolument enlever les rideaux!» m'a dit une élève) et mal insonorisé ; les tables sont mal agencées et le local est, de plus, encombré par des automates à boissons ;
- l'absence d'une vraie terrasse en plein air : une seule table installée devant le réfectoire et pouvant accueillir max. 8 personnes ;
- des lacunes organisationnelles : les temps d'attente sont très longs à midi, les élèves ne peuvent pas se servir eux-mêmes (« Ce n'est pas un véritable self-service, car tu ne peux rien prendre toi-même ; tout dépend donc des dames qui servent, et comme il n'y en a pas beaucoup ..., c'est ce qui explique les longues minutes d'attente »), et doivent parfois faire la longue queue deux fois, une fois pour prendre le plat et une seconde pour payer (« Il faudrait revoir le système de file d'attente pour éviter les bousculades » m'a dit cette même élève);

---

<sup>1</sup> Rapport de gestion 2016

- une offre qui ne colle pas vraiment à la demande : il semblerait que les portions des menus « fourchette verte » soient trop grandes pour certains élèves et que l'obligation de manger sur place, alors qu'il n'y a pas de place, décourage les amateurs de menus et que « Si les sandwiches figurent parmi les mets les plus vendus, c'est parce que les élèves peuvent aller les acheter pendant leur récréation et éviter ainsi la cohue et l'attente du midi » ; les élèves regrettent aussi par exemple le manque de diversité des sandwiches proposés, le poulet-curry étant le plus prisé et très rapidement épuisé ;
- un effet « mode » : « c'est plutôt les petits qui y viennent, car les grands trouvent que ça fait « petit » d'y aller! Les grands préfèrent frimer en allant au MacDo en ville... ». Ce sont donc principalement les 7<sup>ème</sup> et les 8<sup>ème</sup> qui viennent au réfectoire. Les 9<sup>ème</sup>, 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup> préfèrent manger des sushis, des hamburgers, des tacos, etc., plus adaptés aux petites faims et bien sûr plus « tendance ».

En résumé, si on peut donc saluer l'effort de la Municipalité d'offrir un menu sain et équilibré à un prix plus que raisonnable, il semblerait que cette mesure soit largement desservie par un concept qui date .... Comme le dit cette élève, « En effet, si tu perds déjà 20 à 25 minutes de ta pause à faire la queue dans le désordre et le bruit, ça t'enlève l'envie d'y aller! », qui ajoute « les élèves qui viennent au réfectoire le font parce qu'ils n'ont qu'une seule période à midi ».

Il est donc temps de repenser le concept de ce réfectoire, de rendre les locaux plus accueillants, d'installer une terrasse ombragée, de revoir l'organisation (installer un vrai self-service afin de diminuer les temps d'attente, accélérer le paiement (avec p. ex. l'introduction de cartes prépayées), etc.), d'offrir la possibilité d'acheter le menu en demi-portion, afin de redonner à nos enfants l'envie de fréquenter la cafétéria, pour qu'elle devienne elle aussi à la mode. Enfin, dans le cadre de la lutte contre l'obésité, il convient aussi de bannir les automates à sodas des locaux scolaires.

Au vu de ce qui précède, j'ai l'honneur de poser les questions suivantes à la Municipalité :

- 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 ?
- 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 ?

Je remercie à l'avance la Municipalité pour sa réponse

Muriel Thalmann

Pully, le 10 décembre 2018