



Réponse du Conseil d'Etat à un instrument parlementaire

Question Guy-Noël Jelk / Ursula Krattinger

2015-CE-67

Exploitation des cafétérias dans les écoles du canton

I. Question

Ces dernières années de nombreux complexes scolaires ont été construits dans le canton (ECGF, GYB, Collège de Gambach) et plusieurs sont également en projet (Haute école de Santé/Social, agrandissement du Collège de St-Croix).

Dans chacune de ces entités scolaires, des cantines ont été mises en service ou y sont déjà aménagées. Malheureusement, celles-ci, gérées par divers groupes privés, vont probablement être fermées en juin prochain ce qui réduira l'offre de repas équilibrés aux étudiants. Une réalité incompréhensible et très discutable en l'an 2015, où la « malbouffe » prend de plus en plus de place dans la vie de tous les jours. Par exemple, les étudiants de l'ECGF bénéficient depuis trois ans d'une excellente offre dans leur cafétéria. Un label « fourchette verte » y est même délivrée.

1. Que se passe-t-il avec la gestion de ces cantines scolaires ? Est-il vrai que celles-ci pourraient être fermées ? Le Conseil d'Etat compte-t-il favoriser et pérenniser ces restaurants scolaires permettant à de nombreux étudiant(e)s de s'alimenter ?

A notre avis, il est du ressort de notre Gouvernement de tout mettre en œuvre afin que les milliers d'étudiants puissent continuer à bénéficier de ces offres. Nous considérons ce sujet comme un problème de santé publique.

2. Le Conseil d'Etat ne devrait-il pas engager ses propres collaborateurs afin que ceux-ci œuvrent pour le bien-être des étudiant(e)s fribourgeois(e)s ?
3. Le Conseil d'Etat pense-t-il à l'avenir soutenir financièrement les repas « fourchettes vertes » pris par les étudiant(e)s ?
4. Alors que l'Etat soutient un projet « Restauration collective et développement durable », comment expliquer le regroupement des cantines dont la mise en œuvre exigera la livraison des repas dans les différents établissements scolaires ?
5. Pour le Conseil d'Etat, le personnel et principalement le cuisinier ne sont-ils pas les acteurs d'une certaine cohésion sociale en créant un climat agréable dans leur cafétéria ?

3 mars 2015

II. Réponse du Conseil d'Etat

1. *Que se passe-t-il avec la gestion de ces cantines scolaires ? Est-il vrai que celles-ci pourraient être fermées ? Le Conseil d'Etat compte-t-il favoriser et pérenniser ces restaurants scolaires permettant à de nombreux étudiant(e)s de s'alimenter ?*

En préambule, le Conseil d'Etat rappelle que l'exploitation et la gestion des restaurants et mensas de l'Etat sont soumises aux exigences de l'ordonnance du 2 juin 2004. Elle s'applique à toutes les unités administratives des directions et de la Chancellerie disposant d'un restaurant ou d'une mensa. En revanche, elle ne s'applique pas aux hôpitaux cantonaux ni aux Etablissements de Bellechasse. Elle a pour but de clarifier et d'harmoniser les conditions d'exploitation et de gestion et vise à améliorer la transparence des coûts et résultats financiers de ces établissements.

Toute exploitation de cafétérias ou de mensas fait l'objet d'un appel d'offres et ceci en fonction de la législation sur les marchés publics.

Lors de la présentation des résultats financiers pour l'année 2013, le Service des bâtiments a pu se rendre compte que sur 13 établissements 8 sont déficitaires, 1 à l'équilibre et 4 bénéficiaires. Les marges de ces derniers sont toutefois très faibles.

Quatre sociétés ont donc résilié leur contrat en invoquant notamment la problématique de la rentabilité.

La Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions et la Direction de l'instruction publique, de la culture et du sport ont décidé de mettre sur pied un groupe de travail composé de représentants des services de l'enseignement concernés et du Service des bâtiments pour analyser les raisons de cette baisse de rentabilité et trouver des solutions afin de pérenniser les restaurants scolaires en particulier.

Ce groupe de travail arrive à la conclusion que la diminution du chiffre d'affaires des établissements est due notamment à une baisse de la fréquentation. En effet, la clientèle préfère soit réchauffer des plats confectionnés à la maison, soit se déplacer en ville et bénéficier d'une restauration rapide. Il estime aussi que l'offre n'est pas toujours en adéquation avec la demande : le menu-type est souvent délaissé au profit de salades ou de plats très simples.

Les statistiques démontrent également que seules les sociétés qui produisent un nombre conséquent de repas arrivent à dégager un bénéfice.

Dès lors les directions concernées ont mis en soumission en un bloc l'exploitation de plusieurs cafétérias et mensas afin de créer, par des économies d'échelle, des conditions plus favorables financièrement pour les futurs mandataires.

2. *Le Conseil d'Etat ne devrait-il pas engager ses propres collaborateurs afin que ceux-ci œuvrent pour le bien-être des étudiant(e)s fribourgeois(e)s ?*

Le Conseil d'Etat ne souhaite pas engager ses propres collaborateurs pour les restaurants scolaires. Cette décision est dictée par la volonté de ne pas procéder à l'engagement de nouveau personnel dans l'administration centrale.

De plus, un tel changement de politique reviendrait à transférer une tâche qui peut être assurée par le secteur privé au secteur public.

3. *Le Conseil d'Etat pense-t-il à l'avenir soutenir financièrement les repas « fourchettes vertes » pris par les étudiant(e)s ?*

L'Etat subventionne déjà « Fourchette Verte » depuis plus de dix ans. La priorité est actuellement mise sur les structures accueillant les enfants de 0 à 12 ans, mais 8 cycles d'orientation sont déjà labellisés ainsi que le restaurant de l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle, le restaurant de l'Ecole de culture générale et celui du Collège de Gambach.

Le Conseil d'Etat part également du principe que la future loi sur la restauration collective publique qui fait suite à la motion Castella/Schläfli fixera des objectifs qualitatifs afin d'offrir une alimentation de qualité, variée, équilibrée et durable en proposant régulièrement une offre adéquate de produits de proximité. La démarche devrait aussi inciter les fournisseurs à proposer une offre de produits de proximité à des prix concurrentiels. A ce sujet, un projet pilote d'une année, faisant partie des mesures de la stratégie Développement durable du canton, est actuellement en cours avec le restaurant de l'Université (site Miséricorde) et de l'IAG pour mieux connaître les défis et contraintes d'un tel approvisionnement orienté vers les produits de proximité, de saison, biologiques, équitables et intégrant une offre équilibrée de type « Fourchette Verte ». Par ailleurs, l'HFR est en train d'évaluer son approvisionnement en produits de proximité et de saison à l'aide de l'outil Beelong.

4. *Alors que l'Etat soutient un projet « Restauration collective et développement durable », comment expliquer le regroupement des cantines dont la mise en œuvre exigera la livraison des repas dans les différents établissements scolaires ?*

Le Conseil d'Etat est conscient que le fait d'avoir une cuisine centralisée nécessite la livraison des repas. Par contre, les kilomètres parcourus pour la livraison des matières premières sont réduits. Le bilan global peut être considéré comme identique. Par ailleurs, le fait d'avoir des cafétérias stables financièrement donne la possibilité de mettre en œuvre les objectifs qualitatifs nommés au point 3.

5. *Pour le Conseil d'Etat, le personnel et principalement le cuisinier ne sont-ils pas les acteurs d'une certaine cohésion sociale en créant un climat agréable dans leur cafétéria ?*

La centralisation de la production permet des économies d'échelle au niveau de l'équipe de cuisine. En revanche, le personnel de service doit toujours être présent pour la fin de la préparation et la vente des menus dans chaque établissement.

27 mai 2015