

Date de dépôt: 9 mai 2007

Rapport
de la Commission des pétitions chargée d'étudier la pétition :
Privatisation de la cafétéria du Centre de Lullier

RAPPORT DE LA MAJORITÉ

Rapport de M. Frédéric Hohl

Mesdames et
Messieurs les députés,

Cette pétition a été déposée en date du 12 février 2007 et renvoyée à la Commission des pétitions.

La commission a discuté à plusieurs reprises de cette pétition lors de ses séances des 12 et du 19 mars 2007 sous la présidence de M^{me} Emilie Flamand. Les procès verbaux ont été tenus avec exactitude par M. Christophe Vuilleumier. Que toutes ces personnes soient ici remerciées de leur précieuse collaboration.

La pétition 1613, munie de 178 signatures par la section de Lullier du Syndicat des services publics, présidée par M. Antoine Besson demande :

– de surseoir à la décision du Conseil d'Etat de privatiser la cafétéria.

Les pétitionnaires trouvent également que des propositions inacceptables de reclassement ont été faites au personnel de la cuisine.

Audition des pétitionnaires du 12 février 2007 : M. Antoine Besson, M. Pagani, M. Lefort et M. Perrera

M. Besson prend la parole et explique que la privatisation envisagée pour la cafétéria de l'école de Lullier va engendrer un certain nombre de difficultés. Il rappelle en l'occurrence que cette école possède un internat avec 130 élèves et que les possibilités de restauration dans cette zone sont nulles, indépendamment de cette cafétéria.

Il pense en outre qu'il sera difficile de rentabiliser cette cafétéria puisque les entrées actuelles ne couvrent que les charges sans prendre en compte les salaires. Il ajoute que les prix vont donc monter ou la qualité baisser, voire les deux. Il remarque en outre que le personnel va être comprimé et que les produits proposés aux étudiants seront de quatrième gamme. Il mentionne qu'il ne sera donc plus possible de proposer la production maraîchère du Centre.

M. Pagani prend la parole et déclare qu'il y a donc un risque majeur de fermeture de cette cafétéria. Il pense également que pour faire fonctionner cette cafétéria il sera nécessaire d'augmenter les prix. Il répète qu'il n'y a pas de restaurant suffisant pour 130 personnes dans cette région et que c'est donc la fermeture du Centre qui est programmée.

M. Lefort intervient et rappelle que ce Centre compte 1000 personnes et que 300 repas sont servis à midi, outre les viennoiseries.

M. Pagani pense que la commission devrait auditionner le directeur du Centre.

Une commissaire demande si c'est une simple mesure budgétaire qui risque de provoquer la fermeture de cette cafétéria.

M. Besson répond que l'argument financier n'a pas été évoqué. Il mentionne par contre qu'il a été dit que le DIP n'avait pas pour priorité de nourrir les étudiants.

Un commissaire demande s'il y a eu une mobilisation sur le site à l'égard de cette privatisation. Il mentionne en l'occurrence que le nombre de signatures n'est pas très élevé par rapport au nombre de personnes sur le site.

M. Pagani répond que cette pétition a été signée par les gens directement concernés.

Un commissaire pense que privatiser ne peut être que mieux puisqu'il suffit d'instaurer les contraintes et souhait du Centre de Lullier dans le cahier des charges.

M. Besson répond que ce dernier reste en l'occurrence très évasif et qu'il ne présente aucune contrainte. Il ajoute que tout est au conditionnel et que la seule obligation relève du prix minimal fixé à 8,50 F pour le repas. Il précise toutefois que ce dernier n'est pas spécifié et peut donc varier considérablement tant en quantité qu'en qualité.

M. Pagani déclare alors que ce serait paradoxal puisque cette école produit des légumes. Il se demande quel serait le sentiment donné aux étudiants si ces derniers devaient manger de la nourriture préfabriquée alors qu'ils produisent à longueur d'année des aliments frais.

Un commissaire se déclare sensible à cette argumentation. Il remarque que le personnel prépare donc les aliments. Il demande ensuite quel est le département qui paye ce personnel.

M. Besson répond qu'il s'agit du DIP.

Un commissaire mentionne qu'il sera nécessaire d'augmenter la subvention donnée à cette école afin de donner à manger correctement aux étudiants. Il ajoute qu'il sera en outre nécessaire de replacer le personnel. Il se demande donc quel est l'économie qui peut se dégager d'un tel exercice.

Une commissaire rappelle alors qu'il existe des cafétérias en gérance dans toutes les écoles et elle ne comprend pas la préoccupation à l'égard des étudiants. Elle se demande en fin de compte s'il n'y a pas une volonté de dynamiser cette cafétéria. Elle imagine en outre une présence du Centre de Lullier sur les marchés dans le but de vendre la production de légumes.

M. Besson répond que l'internat n'existe qu'à Lullier, ce qui signifie qu'il est nécessaire d'être présent le soir.

Une commissaire signale que la cafétéria de l'école de sa commune a été privatisée et a obtenu la fourchette verte. Elle se demande ensuite si le projet de l'école de la Prairie va diminuer les effectifs de Lullier.

M. Pagani acquiesce. Il répète que le risque d'un abandon de cette cafétéria est grand. Il rappelle ensuite qu'il n'y a pas une seule patate vendue dans les cafétérias qui ne vienne pas d'Espagne et il mentionne que c'est une curieuse manière de soutenir la production locale.

Une autre commissaire évoque alors la cafétéria de Champel qui a vu deux ou trois privés se succéder. Elle ajoute que sa fille qui était à la crèche des Eaux-Vives avait de la nourriture provenant du marché et que la qualité était forcément meilleure. Elle se demande s'il est inexorable de faire des économies sur cette cafétéria et s'il n'est pas possible d'envisager des solutions de partenariat avec des associations.

M. Pagani répond que c'est la raison de la présence des pétitionnaires. Il pense qu'il faut effectivement imaginer d'autres solutions.

Un commissaire signale alors qu'il est possible de citer plusieurs cafétérias en main privées qui ont périclité et finalement fermé. Il se demande ensuite quel est le calendrier de ce projet.

M. Besson répond que le terme de ce projet est fixé au 27 août 2007.

La présidente demande alors s'il est possible d'avoir une copie de l'appel d'offre.

M. Besson acquiesce.

M. Pagani signale encore que son syndicat intervient pour les employés, à qui il a été proposé des places en-dessous de leur capacité, mais également pour la qualité des prestations offertes aux étudiants.

Fin de l'audition des pétitionnaires

Discussion de la commission :

Un commissaire propose l'audition du directeur de ce Centre. Il ajoute que le cahier des charges est un document qu'il faut absolument obtenir.

Un commissaire pense également que la clé relève du cahier des charges. Il ajoute qu'il est nécessaire d'imposer les produits du Centre et d'ouvrir cette cafétéria à d'autres horizons. Il remarque, cela étant, qu'il est nécessaire de faire vite car des privés vont bientôt répondre à l'appel d'offre.

Un commissaire rappelle alors que cette école ne va pas si bien puisque le travail de la terre n'attire plus beaucoup de personnes. Il craint également que la suppression de cette cafétéria ne remette en question le Centre.

Une commissaire propose alors d'entendre M. Beer puisqu'il s'agit en fin de compte d'un problème politique.

Un commissaire déclare alors qu'il ne faut pas se contenter du cahier des charges car malgré ce dernier, la cafétéria fermera ses portes si elle n'est pas rentable. Il pense que cette cafétéria doit faire partie intégrante du Centre et que ce projet relève de fausses économies. Il termine en déclarant qu'il faut nourrir ces jeunes convenablement.

Une commissaire intervient et rappelle qu'il y a des exemples de cafétérias publiques ou privées qui fonctionnent bien ou mal.

Audition du 19 mars 2007 : MM. Pierre Ronget, directeur du Centre de Lullier, M. Robert Monin, directeur des ressources humaines du DIP et M^{me} Paola Marchesini, responsable du secteurs aux ressources humaines du DIP.

Le cahier des charges a été envoyé à la commission.

M. Monin prend la parole et mentionne que cette pétition a fait l'objet d'une lettre adressée à M. Beer. Il remarque ensuite qu'il a fallu rassurer les collaborateurs du Centre et s'assurer que le cahier des charges soit complet et précis tout en permettant la discussion avec les personnes intéressées. Il rappelle ensuite que cette cafétéria est la dernière à ne pas être normalisée et qu'il s'agit à présent d'être cohérent et d'avoir un statut similaire pour toutes les cafétérias.

Une commissaire demande s'il existe d'autres cas d'internat où la même démarche a été effectuée. Elle précise que ce lieu est en outre isolé et qu'il est difficile de se restaurer indépendamment de cette cafétéria.

M. Monin répond que c'est un lieu effectivement spécifique, raison pour laquelle il s'agit de la dernière cafétéria à être externalisée.

Une commissaire demande si l'équipe en place n'aurait pas pu devenir indépendante.

M. Monin répond qu'il y a aussi une volonté de l'Etat de réallouer les fonds dans les prestations publiques.

M^{me} Marchesini ajoute que les collaborateurs en place n'ont pas l'envie de se lancer dans cette expérience.

Un commissaire demande si le cahier des charges est suffisamment contraignant.

M. Ronget répond que ce serait extraordinaire mais il rappelle que le Centre produit des légumes de saison et il mentionne que la cafétéria est obligée de planifier sur la durée et qu'il est difficile d'imposer un cahier des charges trop contraignant. Il rappelle encore que cette question de privatisation se pose depuis vingt ans. Il précise par ailleurs que l'équipe en place a une vision qui est la sienne et que les ouvertures sont difficiles. Il rappelle ensuite que la plupart des cafétérias préfèrent des légumes conditionnés et que les légumes du Centre doivent être pelés. Il termine en mentionnant qu'il convient donc de négocier le cahier des charges.

Un commissaire demande si le restaurateur recevrait les légumes ou s'il les achèterait. Il pense en l'occurrence que l'utilisation sur place des produits du Centre devrait être une contrainte. Il demande en outre si cette cafétéria a la possibilité de dégager des bénéfices.

M. Ronget répond qu'un rapport de l'Etat a été réalisé, proposant que les sections deviennent de petites entreprises. Il mentionne qu'il serait donc absurde de donner les légumes. Il ajoute que seul le jus de pomme est offert. Il signale ensuite que l'inconnu de la rue de la Prairie reste une dimension à prendre en compte et il mentionne que nombre d'élèves viennent avec leur propre nourriture. Il pense donc que cette cafétéria peut rapporter de l'argent mais il mentionne que le restaurateur doit pouvoir rester libre pour ce faire.

M. Monin répète que les éléments ne sont pas très précis mais qu'ils le seront lors des négociations avec le repreneur. Il signale par ailleurs que toutes ces questions de qualité des produits et de valeur sont bien en tête des personnes qui négocieront.

M^{me} Marchesini explique encore que le cadre qui est donné est celui des autres cafétérias. Elle précise qu'au terme des trois premières années, le contrat sera brisé si le cahier des charges n'est pas respecté.

Une commissaire prend la parole et déclare que ces explications sont rassurantes mais elle se demande pourquoi les pétitionnaires n'ont pas ces informations. Elle demande ensuite si le cahier des charges en l'état est définitif.

M. Monin pense qu'il y a peut-être eu un manque de communication mais il remarque que cette pétition a fait prendre conscience au département qu'une communication tant globale que personnelle était une nécessité. Il ajoute que le département a également veillé que chaque collaborateur retrouve un poste. Il répète que certains éléments du cahier des charges seront précisés lors des négociations sur la base du document actuel.

Un commissaire signale alors que dans la région d'Arve et Lac, les restaurateurs se battent pour obtenir les cuisines scolaires puisque ce type d'exploitation permet de connaître les repas de toute la semaine, le nombre de plats et les prix de revient.

M^{me} Marchesini répond que la cafétéria possède six collaborateurs dont deux cadres à qui il n'a pas été possible dans un premier temps de faire la promesse que leur niveau salarial serait conservé. Elle précise que c'est finalement bien le cas. Elle ajoute que l'un des deux va travailler à l'accueil d'une école et que le second va reprendre la conciergerie du Centre. Elle déclare ensuite que pour les quatre autres personnes, deux d'entre elles resteront à la conciergerie, le troisième réfléchissant à un poste à l'hôpital et le dernier s'étant vu proposer un poste à Jolimont. Elle signale encore que la commission du personnel a été un interlocuteur important dans cette affaire.

Un commissaire demande si les collaborateurs seraient heureux de rester à Lullier si ce projet devait revenir en arrière.

M^{me} Marchesini répond qu'ils ont déjà tourné la page.

M. Ronget ajoute que l'adjoint est heureux de rediriger sa carrière. Il évoque encore le chef et il mentionne qu'il attend encore deux ans pour prendre sa retraite.

Un commissaire évoque ensuite une réunion dans les locaux du Centre de Lullier à laquelle il a participé, une réunion qu'il a fallu abrégé car la cafétéria allait fermer ses portes. Il se demande en fin de compte qui fait la loi.

M. Ronget répond que la direction du Centre suit le mouvement. Il ajoute que le chef n'est pas ouvert aux idées nouvelles et qu'il a toujours refusé d'assurer les banquets lors de ces réunions.

Un commissaire demande si le restaurateur aura des charges et si ces dernières ne seront pas trop importantes par rapport aux bénéfices. Il demande encore si l'école est ouverte durant neuf mois.

M. Ronget répond que l'école est exploitée douze mois, sauf quelques jours à Noël et en février. Il signale ensuite que les locaux et le matériel lourd seront mis à disposition du restaurateur. Il précise qu'il n'y aura pas de location facturée.

Un commissaire remarque qu'il pense que le restaurateur pourra s'en sortir.

M. Monin acquiesce.

La présidente demande si des offres sont déjà parvenues au département.

M^{me} Marchesini répond que c'est le service de la restauration du DIP qui s'occupe de cela. Elle mentionne qu'il y a déjà plusieurs offres.

Fin des auditions

Constats de la commission

La majorité des commissaires est rassuré des réponses du DIP et du Centre de Lullier et pense que l'uniformisation du système de gestion des cafétérias est pleine de bon sens.

Comme le Centre de Lullier, la majorité des commissaires soutient ces démarches d'externalisation et de redynamisation de leur cafétéria.

Les commissaires rappellent que le personnel a accepté les solutions qui lui ont été proposées et souhaitent que le DIP s'assure que le personnel soit bien replacé.

Les commissaires recommandent au DIP de veiller à ce qu'un pourcentage des produits du Centre soit utilisé dans cette cafétéria.

Une minorité de commissaires pensent qu'il faudrait aussi proposer la reprise de la cafétéria par une association non lucrative, et la majorité de la commission pense que c'est au DIP de prendre le maximum de sécurité et d'axer son choix sur un restaurateur professionnel pour assurer le succès de cette privatisation et d'éviter de devoir pas la suite subventionner une association qui pourrait se trouver en difficulté.

Vote de la commission

La présidente passe alors au vote du renvoi au Conseil d'Etat :

En faveur :	3 S
	1 Ve
	1 MCG
Non :	2 R
	1 PDC
	3 L
	2 UDC

Le renvoi au Conseil d'Etat est rejeté.

La présidente passe au vote du dépôt sur le Bureau :

En faveur :	2 R
	1 PDC
	3 L
	2 UDC
Non :	3 S
	1 MCG
Abstention :	1 Ve

Le dépôt sur le Bureau du Grand Conseil est accepté.

C'est ainsi que la Commission des pétitions vous invite, Mesdames et Messieurs les Députés, à déposer cette pétition sur le bureau du Grand Conseil.

Pétition

(1613)

Privatisation de la cafétéria du Centre de Lullier

Mesdames et
Messieurs les députés,

Le Conseil d'Etat a décidé que le restaurant/cafétéria du Centre de Lullier serait externalisé en 2007.

Des propositions inacceptables de reclassement ont été faites au personnel de la cuisine.

Le personnel du Centre de Lullier s'est réuni le jeudi 7 décembre pour discuter et réagir à cette annonce de privatisation.

Nous, signataires de la présente pétition, informons le Conseil d'Etat de notre opposition à cette privatisation.

Nous demandons au Conseil d'Etat de surseoir à sa décision et de communiquer clairement sur son projet concernant le restaurant/cafétéria.

N.B. : 178 signatures
Antoine Besson
Section de Lullier du Syndicat
des services publics
Route de Presinge 150
1254 Jussy

Date de dépôt : 17 avril 2007

RAPPORT DE LA MINORITÉ

Rapport de M^{me} Lydia Schneider Hausser

Mesdames et
Messieurs les députés,

Autant la pétition que l'audition des pétitionnaires ont fait ressortir une dualité de contenu : d'une part le souci de reclassement du personnel et d'autre part les craintes liées au changement structurel généré par cette privatisation de la cafétéria.

Le DIP, dans un souci de centrage des prestations a externalisé toutes les cafétérias des cycles et écoles supérieures. Le fait que le Centre de Lullier est le seul lieu scolaire de type internat et géographiquement isolé a eu comme unique incidence que sa cafétéria est la dernière du canton à subir ce changement ou « normalisation » public-privée.

D'après l'audition du responsable des ressources humaines, chaque employé s'est vu présenter un poste de remplacement. Même si les personnes n'ont pas pu être reclassées dans un domaine exactement identique, elles auront chacune un poste proposé, voir imposé. De telles restructurations montrent les limites de reclassement au regard des compétences ou des capacités des collaborateurs.

Depuis plusieurs années, la décision globale de transférer toutes les structures de restauration du DIP vers le secteur privé est une réalité inéluctable. De fait, la direction, à travers ses propos, nous a conforté dans notre estimation : il n'y a pas eu de recherche appuyée ou spécifique à cette structure particulière, tant en terme de conception que de management, pour qu'il en soit autrement; il y a eu une position attentiste.

Tant que la cafétéria du Centre de Lullier dépend du DIP, elle a une existence assurée. Il y a maintien de l'internat et donc du lieu de formation. Dans le cas où la gérance privée de la restauration ne pourrait pas être rentable, la cafétéria fermera... Quelle est l'assurance alors qu'un service de restauration permettant un internat reprenne. Il existe là le danger qu'une

mesure de rationalisation, d'objectif de management devienne le déclencheur d'une décision de réforme de la formation en internat octroyée à Lullier.

Cette crainte a émané autant des pétitionnaires que de plusieurs députés, tous partis confondus, lors de nos travaux.

D'autres écoles romandes proposant des internats fonctionnent avec des cafétérias gérées par l'Etat, mais nous n'avons pas eu de résultats d'étude ou comparaison.

Une étude d'impact économique stricte manque dans ce cas. Les éléments glanés lors des auditions font ressortir que, dans la situation actuelle, les frais de fonctionnement de la cafétéria sont couverts par les entrées réalisées. Restent à la charge de l'état les salaires des employés (2 cadres, 4 aides de cuisine). Les produits frais sont fournis par le centre et sont conditionnés directement à travers les repas.

Pour l'arrivée des nouveaux gérants privés, il sera nécessaire de faire des transformations au bâti permettant une autonomisation de la cafétéria et de ses sanitaires. Tout le matériel de cuisine – électroménager, mobilier et matériel léger – sera fourni gracieusement. Cette mise à disposition n'a pas été chiffrée en terme de subvention directe d'exploitation. Une liberté d'heures d'exploitation sera laissée.

La question centrale débattue lors des travaux de la commission a été celle liée au développement durable ou plus trivialement un recentrage sur le bon sens. Comment dans un lieu pédagogique pouvons-nous apprendre à des jeunes à cultiver, faire croître des fruits, des légumes, des plantes fraîches et naturelles et, dans le même temps, leur donner à manger des produits préemballés, conditionnés venant de l'autre bout de l'Europe, voire du Monde.

Comment peut-on dans le domaine agricole vouloir favoriser les produits frais et locaux alors que dans le cadre même de la formation des jeunes, nous n'arrivons pas à montrer l'exemple du possible.

Il est en effet clair qu'un privé s'il veut avoir un bénéfice sur son exploitation de restauration devra utiliser des produits préconditionnés, voire fera venir des plats préparés dans une cuisine centrale.

Le prix de cette qualité (produits frais) dans le domaine privé s'appelle de la restauration gastronomique. Dans le public, elle nécessite effectivement un effort de subventionnement, une valeur ajoutée.

Pratiquement, les députés ont pris connaissance du cahier des charges contenu dans l'appel d'offre. Ce cahier des charges à l'allure exhaustive relate que l'exploitant « devra privilégier l'utilisation et la mise en valeur de la

production saisonnière du Centre de Lullier ». Plusieurs députés ont demandé pourquoi il n'a pas été explicitement exigé cette manière de faire au travers d'une contrainte.

Nous demandons en conséquence un renvoi au Conseil d'Etat pour que :

- les possibilités de dynamiser cette structure à l'interne puissent être étudiées, ce qui n'a pas été exploré ou alors très partiellement;
- le personnel soit bien replacé;
- la qualité des prestations de la cafétéria soit garantie;
- la possibilité de développer une collaboration avec des associations n'ayant pas forcément un but lucratif soit étudiée;
- si la privatisation ne peut plus être stoppée, qu'une exigence plus précise soit stipulée dans le cahier des charges sur la provenance des produits utilisés par la cafétéria - au moins 20 % des produits doivent provenir du Centre de Lullier comme actuellement.