



FORCE OUVRIERE

**SYNDICAT DES PERSONNELS DU CONSEIL
GENERAL DE SEINE-SAINT-DENIS**

Immeuble Erik Satie 7 à 9 rue Erik Satie 6^{ème} étage
tél : 01 43 93 91 76 et fax : 01.43.93.46.59
email : fo@cg93.fr

15 mai 2012

Cuisines centrale Alerte danger !

Le Conseil général engage la mise en place « d'un nouveau paysage de restauration scolaire »

◆ Seules seront maintenues les cuisines actuelles qui fabriquent au moins 400 repas par jour (entre 40 et 50 collèges), la gestion de la cuisine restant déléguée au collège. Toutes les autres seront regroupées en cuisines centrales fabriquant 2500 repas par jour à livrer dans 8 ou 10 collèges. Des offices relais assureront dans les collèges la remise à température des livraisons froides de la cuisine centrale.

◆ Il a précisé son projet et annoncé le calendrier aux syndicats lors d'une réunion le 9 mai: Dès septembre 2012 ouverture de la cuisine centrale Jean Lurçat à Saint-Denis. En 2014 et 2015 ouverture de 6 cuisines centrales en liaison froide : à coté de deux collèges neufs à Montreuil et au Blanc Mesnil, à coté des collèges Pierre Curie à Bondy, Anatole France aux Pavillons sous Bois, Louise Michel à Clichy sous Bois et Honoré de Balzac à Neuilly sur Marne.

L'ensemble des agents des collèges seront invités en trois fois à des **réunions d'information organisées par le Conseil général les 30 mai, 6 juin et 20 juin 2012 à Bobigny.**

La position de FO

◆ « *Aucune cuisine centrale ne sera gérée par un prestataire privé* », indique le document remis aux syndicats. Mais ces cuisines seront construites dans le cadre du développement du partenariat public/privé pour les collèges et le Conseil général ne s'est pas engagé à créer les postes d'ATTEE en nombre suffisant dans les nouveaux collèges pour lesquels le département va payer un loyer pendant 20 ans à l'entreprise privée.

Les 5 cuisines centrales existant actuellement assurent une liaison chaude pour distribuer dans les collèges la nourriture confectionnée le jour même. Les cuisines centrales prévues dans le cadre du nouveau plan assureront en liaison froide une distribution de la nourriture confectionnée trois jours avant. Elles seront en outre construites à l'extérieur des bâtiments des collèges, gérées directement par le département et indépendantes de l'établissement où elles sont implantées.

Pourquoi cette externalisation des cuisines par rapport aux collèges sinon pour préparer la privatisation de la restauration ? FO se prononce pour le maintien des cuisines dans les collèges.

/...

◆ A travers les **nouvelles fiches métiers** contre lesquels notre syndicat FO (seul) a voté lors du CTP du 17 février dernier, **nous dénonçons l'organisation de la polyvalence et de la déqualification des ATTEE**. Elles vont à l'encontre de leur statut et des promesses faites lors de leur transfert de l'Etat au Département. N'y a-t-il pas là encore des dispositions de nature à faciliter la privatisation ?

◆ Selon le document remis aux syndicats, chaque cuisine centrale emploiera 10 agents : 7 agents techniques pour la production, 2 agents techniques et 1 administratif pour le secteur logistique et suivi administratif. Un directeur dirigera trois cuisines centrales. Si le travail doit continuer à être assuré par les ATTEE (adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement) dans les cuisines de collèges et les offices relais de remise à température, il n'en va pas de même dans les **cuisines centrales** où sont prévus des postes d'agents techniques polyvalents, **hors cadre d'emplois des ATTEE**. Les règles de congé seraient cependant les mêmes pour tous. **Premier pas vers la disparition des ATTEE ?**

Le document précise qu'il y aura « *priorité aux agents des collèges pour pourvoir les postes dans les futures cuisines centrales* » et parmi eux « *ceux dont les postes seront redéployés en cuisine centrale* ». Et il ajoute que « *si il y a plus de postulants que de besoins en cuisines centrales* », les candidats seront prioritaires sur 3 autres vœux avec activité comparable à celle d'aujourd'hui à au maximum 30 mn de chez eux. Première remarque : cette formulation semble indiquer que les cuisines centrales emploieront moins d'agents que les cuisines traditionnelles et qu'il s'agit donc de **supprimer des emplois**.

Deuxième remarque : **être prioritaire ne signifie pas avoir la garantie d'un poste**.

◆ Et ils osent parler de démarche qualité et d'éducation au goût pour de la nourriture préparée 3 jours avant sa consommation !

La situation est sérieuse et le calendrier s'accélère désormais. Il est nécessaire que les personnels concernés puissent discuter librement de ces questions (hors les réunions d'information sous l'égide de la direction des services du Conseil général) et préciser ensemble les revendications.

**Non à l'externalisation,
Non aux cuisines centrales hors collèges
Maintien des cuisines dans les collèges**

**Contactez notre syndicat
pour organiser une réunion syndicale des agents dans votre collège**

En en parlant au militant FO de votre connaissance

en téléphonant à la permanence du syndicat 01 43 93 91 76

ou à la secrétaire du syndicat, Lilla Hamed : 06 21 04 08 61