



**ENGAGÉ-ES
AU QUOTIDIEN**

Participation FSU à élaboration cahier des charges

Préalable : La FSU considère que le service public était en capacité de répondre à tous les objectifs du CD78 et continue à interroger sur quatre points :

Une étude de faisabilité a-t-elle été menée qui permette d'exclure à priori la gestion en régie publique ? Si oui : peut-on l'avoir ? Si non pourquoi d'emblée n'envisager l'amélioration des services restauration et entretien que sous le seul angle de l'externalisation (soit en DSP soit en SEMOP) ? La FSU rappelle qu'actuellement 56% des restaurations sont publiques et que leur « score » de satisfaction des convives reste le meilleur.

Confirmez-vous que les 3 géants de la restauration collective (SODEXO COMPASS et ELIOR comme le laisse suggérer les publicités qui fleurissent dans les publications du CD78) sont pressentis pour répondre à l'appel d'offre alors que ces prestataires sont loin d'être exemplaires ? Existe-t-il d'autres prestataires possibles, lesquels ? La FSU continue à contester la gestion d'un service public par des entreprises cotées en bourse (voire au cac40) qui engrangent des bénéfices astronomiques pour le plus grand intérêt de leurs actionnaires et de leur patron, ce qui ne restera pas sans répercussion sur la qualité et la quantité du service et/ou sur les conditions de travail de nos collègues ATC).

Le conseil départemental a utilisé l'argument selon lequel les normes des marchés publics étaient trop contraignantes. Pour la FSU il s'agissait plutôt de garanties (traçabilité, respect des normes, éviter le clientélisme ...). La FSU communique en annexe un document du ministère de l'agriculture qui prouve que le choix du bio et du local ne sont pas incompatibles avec les règles du marché public.

Que se passe-t-il si les opérateurs privé qui répondent à l'appel d'offre ne répondent pas pleinement au cahier des charges ?

Concernant les objectifs :

amélioration de la qualité alimentaire

La FSU attire l'attention du CD78 sur le fait que fixer un objectif global dans le cahier des charges ne suffira pas à garantir l'amélioration de la qualité alimentaire :

- Dire qu'il faut 20% de bio peut être atteint en servant du pain bio à 100%. Il faut donc obtenir un engagement sur les produits plus chers comme la viande ou les légumes
- Quel contrôle sur le bio et par qui (exigence d'une structure indépendante pour exercer ces contrôles)
- à quel rythme est prévu l'augmentation de la part du bio avec quelle répercussion sur les prix ?
- Quelle garantie sur le prix des repas global et sur le montant de ce qu'on trouve réellement dans l'assiette dans le cadre d'une SEMOP ? (avec les Services Publics on contrôlait ce qui allait vraiment dans assiette)



élaboration cahier des charges SEMOP Conseil Départemental des Yvelines
Participation FSU 78 -

La FSU conteste l'idée que les règles de marché public sont trop contraignantes : elles sont au contraire des garanties pour la traçabilité, l'équilibre La clause du mieux disant permet de ne pas privilégier le moins disant (permet d'avoir des exigences, y compris sur achat sur le local). Pourquoi ne pas avoir persévéré dans le cadre d'une centrale d'achat sur lequel le CD exerçait un contrôle (avec un gros effort des services concernés) ? Les normes HACCP contraignantes ? Ou utiles pour la santé ?

La FSU interpelle sur les dérives dues à changement de paradigme entre le privé (recherche du profit, servir les intérêts privés des actionnaires, principes des clients qui remplacent les usagers) et le public (l'intérêt du service, de la satisfaction des usagers)

Illustration de nos craintes :

- après avoir mangé, en septembre 2012, dans des cantines de Sodexo, 11 000 enfants allemands ont contracté un norovirus provoquant de sévères gastro-entérites. En cause, des fraises surgelées importées de Chine et particulièrement bon marché
- En 2013/2014) des vers de farine sont trouvés dans le riz de quelques plats (novembre), puis quelques chenilles dans les brocolis (janvier),
- Présence de rats dans les entrepôts de SODEXO Marseille, révélée par une vidéo amateur tournée en septembre 2012 et diffusée par la chaîne LCI.

amélioration de l'équilibre nutritionnel

Pour la FSU il reste à prouver que le passage au tout privé va améliorer la qualité des repas. Une enquête de « que choisir » de mars 2013 (cf. bibliographie-1) démontre que c'est faux :

- *« Les sociétés de restauration complices du déséquilibre nutritionnel dans le secondaire privé : Si dans le secondaire public la gestion directe est plutôt la règle, en revanche dans le secondaire privé c'est la gestion concédée qui l'emporte. Ainsi sur les 39 établissements privés dont nous connaissons le type de gestion, 24 d'entre eux (soit 61 % du total) déclarent être en gestion concédée. La note très médiocre obtenue par les établissements secondaires privés en gestion concédée (10,4/20) montre que la délégation n'est pas une garantie de qualité nutritionnelle. Ainsi parmi les 10 établissements privés secondaires ayant obtenu les plus mauvaises notes figurent 7 établissements dont la gestion est assurée par les trois grands groupes de restauration scolaire (EliorAvenance, Sodexo et Compass-Scolarest) »*
- *« **Des menus composés à l'économie** : La première raison de ces notes catastrophiques tient tout d'abord à la composition des menus qui fait la part belle aux plats principaux hachés bons marchés qui sont présentés en moyenne 5 fois sur une période de 20 jours.... A l'inverse, la viande rouge non hachée et les fruits sont servis en moyenne deux fois moins souvent que ne l'exige l'arrêté de 2011 ! »*
- *« Quant à la gestion déléguée, nous avons vu qu'elle n'est pas -loin de là- une garantie de qualité nutritionnelle. En effet, même en cas de délégation les collectivités restent responsables de la qualité de restauration scolaire. Il est donc indispensable que les collectivités ayant fait le choix de la délégation établissent tout d'abord un cahier des charges nutritionnel permettant d'atteindre les objectifs de la réglementation et d'autre part qu'elles veillent régulièrement au contrôle de leur prestataire par une tierce partie »*

Pour la FSU, opposée à la gestion déléguée, il est capital, dans ce cadre de définir un cahier des charges nutritionnel et de contrôler les sociétés de restauration.

Pour la FSU il y a lieu, notamment d'avoir des exigences sur les choix multiples pour éviter des choix qui favorisent le moins disant nutritionnel (cf article de que choisir de nov 2017 : « *exemple plutôt que de proposer du poisson au choix avec des nuggets, on proposera par exemple deux plats de poisson le premier jour et le lendemain un choix de nuggets et de cordons bleus* »). « *Ce qui semble pourtant un des sport favori des SODEXO-COMPASS-ELIOR* »

satisfaction des convives

Pour la FSU les statistiques du CD78 prouvent que, même si il y avait une marge de progression :

- les usagers préfèrent des cuisines au plus près d'eux (54% des convives satisfaits dans les cuisines en production sur place)

- Ces même statistiques prouvent que, même dans le cas de cuisines satellites, les usagers préfèrent la gestion publique à la gestion externalisée ? (taux satisfaction = 45% pour le public, 32% pour le privé)

Pour la FSU, en détruisant le maillage du service public qui existait, le CD78 fait un choix politique qui ne s'appuie sur aucun constat, aucune étude, aucun projet qui assure d'atteindre l'objectif affirmé.

renforcer la prise en compte du développement durable (circuits courts et lutte contre le gaspillage).

Pour la FSU il n'y a aucune garantie qu'une SEMOP fasse mieux que le SP ? **Sans condition, c'est le moins disant qui emporte le marché. Avec condition, c'est le mieux disant qui l'emporte.**

Pour la FSU l'interrogation persiste sur la déontologie d'entreprises privées et notamment de leur éventuelle collaboration entre équipes éducatives et SEMOP (question qui ne se posait pas avec les agents du service public, qu'ils soient enseignants ou ATC) : quid des Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC), des commissions menus (actuellement avec présence de personnels de restauration, de santé, de vie scolaire, gestionnaire, enseignants, parents, élèves) qui permettraient, ici ou là, la mise en place de salade bar, du choix de la mise en production de plus petites quantités mais avec davantage de diversité garantissant la qualité et la quantité, de la prise en compte de la différence d'appétit entre un élève de 6ème et un de 3ème, d'actions éducatives diverses (petit déjeuner équilibré en SVT, semaine anglo-saxonne pour les repas,...)

moderniser le service (usage des outils numériques)

Pour la FSU cet argument n'est pas nécessairement lié au choix d'une SEMOP : la région « Île de France » avec les mêmes objectifs a fait le choix du service public. La FSU attire l'attention des décideurs sur le rapport au numérique pour certains parents (pas tous égaux face à cet outil). La FSU préconise donc de conserver un traitement humain de proximité, y compris dans les situations difficiles (non-respect des règles comme la réservation en amont des repas, des problèmes de paiement et du traitement des impayés)

L'expérience montre que le système ne fonctionne pas toujours bien : c'est la présence des personnels administratifs qui aide à pallier aux dysfonctionnements. La FSU continue à regretter que les décisions prises ne l'aient pas été avec non seulement les représentants des organisations syndicales des chefs d'établissement, des gestionnaires mais aussi avec celles des comptables et des administratifs (qui auraient pu alerter sur les répercussions sur leur travail).



concernant la tarification unifiée et sociale .

La FSU est favorable à cette mise en place, mais encore une fois, ce n'est pas un argument pour faire le choix de la SEMOP (la preuve par la région « Ile de France »).

La FSU s'interroge sur le montant du reste à charge sera de 144€ à 180€ par année (mange 4 ou 5 jours par semaine sur 36 semaines) = ce montant n'est-il pas supérieur au reste à charge actuel pour les familles les moins fortunées ? Quel dispositif pour les élèves qui ne peuvent pas payer du tout ce service ?

La FSU demande à préciser le prix de revient actuel d'un repas ? Combien dans l'assiette ? Combien sera le prix d'un repas avec la SEMOP ? Combien dans l'assiette ? La FSU s'interroge sur une question : comment garantir à la fois le prix dans l'assiette et la masse salariale quand on rajoute du bio et qu'il va falloir rémunérer le prestataire, ses actionnaires et son patron ?

Qui paye le différentiel entre le tarif social (1€?) et le prix de revient (2,5€?) ? Si le différentiel est pris en charge par le CD78, cela ne revient-il pas à subventionner le prestataire ? Quelle garantie dans le cahier des charges pour que la qualité dans l'assiette ne diminue pas ? Quelle assurance dans le cahier des charges pour que ne se développe pas d'un côté une cantine des territoires « aisés », de bonne qualité (là où les élèves payent plus que le prix de revient), et une cantine des territoires pauvres, de mauvaise qualité (là où les élèves sont en majorité boursiers et payent moins que le prix de revient). Quid de l'équité dans ce cas. On ne peut pas, à priori, faire confiance à un prestataire privé qui doit avant tout assurer sa rentabilité.

Sur la question des relations de proximité avec les familles (y compris recouvrement)

La FSU demande qu'une attention particulière soit portée au traitement des situations exceptionnelles (impayés, sorties scolaires, maladie) et s'interroge sur la gestion des bourses. Comment seront gérées les bourses ? La FSU dénonce les méthodes utilisées par certains prestataires qui n'hésitent pas à envoyer l'huissier pour exiger des remboursements parfois dérisoires là où les agents du service public se comportaient avant tout comme des éducateurs, pas comme des percepteurs

Sur la question des agents membres de l'équipe éducative et du « management »

Quelles sont les orientations choisies concernant l'encadrement de proximité des agents techniques :

- un agent de coordination au sein des agents dans le collège comme l'ancien agent chef de l'EN ?
- Un encadrant intermédiaire SEMOP intervenant sur un nombre limité de collèges (combien ?) ou sur le nombre d'agents à encadrer (combien ?)

La FSU insiste sur la nécessité de conserver une relation de proximité avec les collègues notamment sur les questions d'absences, planning, organisations au quotidien. Quid de la relation avec le personnel de direction (qui reste en toute circonstance juridiquement responsable de ce qui se passe dans son établissement), le personnel administratif (qui ne prend ses « ordres » que de leur propre hiérarchie). Ces questions sont d'autant plus cruciales que la SEMOP s'impose aux chefs d'établissements et au CA des établissements, donc les personnels ne sont pas enclins à collaborer à ce qu'on leur impose.

Qui décidera de l'emploi du temps des agents de cuisine, d'entretien ? Pour la FSU l'organisation des services des agents est en relation avec l'organisation pédagogique des établissements (y compris horaires)

Pour la FSU les agents font partie des équipes éducatives, non seulement ils sont associés aux actions des enseignants mais leur EDT prend en compte cette dimension éducative.

La FSU craint une perte du sens du métier (donc de motivation). La FSU tient à souligner que les agents publics, pour de petits salaires, acceptent souvent de rendre des services au-delà de leurs missions. Ils sont des personnels utiles dans les couloirs de nos établissements y compris parce par leur présence). Pour la FSU c'est l'essentiel : le point commun entre tous les personnels d'un établissement, c'est le service public. Comment traduire cela dans le cahier des charges ?

Quelles répercussions sur les personnels administratifs (Education Nationale), gestionnaires et intendants.

La FSU dénonce la déqualification que va entraîner le choix de la SEMOP :

- sur les catégories A (avec un risque de transferts d'agents devenus « inutiles »
- sur les catégories B (avec un risque de suppression de postes)
- l'empiètement de la SEMOP sur les missions des gestionnaires, intendants. Risque de voir une partie de leur travail remis en question (la restauration, c'est 66% du budget d'un collège et du travail demandé à un gestionnaire). Quid travail sur les bourses ? Inscription des élèves et lien avec les familles ?

La FSU interroge sur l'articulation de la gestion à trois têtes : CD/SEMOP et administration du collège.

La SEMOP ne deviendra-t-il pas un restaurant administratif pour les ce qu'on appelle les commensaux ? Si c'est le cas, cela doit donner lieu à une prestation « repas » pour les agents de l'état (coût = 1.24€ par repas).

Avenir des Agents Techniques des Collèges :

La FSU était opposée, en son temps, au transfert des agents de l'éducation nationale aux collectivités territoriales, elle est tout autant opposée à l'externalisation et au transfert des personnels à un prestataire privé, même dans le cadre d'une SEMOP.

La FSU dénonce le fait que les collègues fassent les frais d'une décision politique : en effet, le coût horaire de la main d'œuvre privée est supérieur à celui d'un salarié du public. Le risque est grand que nos collègues voient leurs cadences s'accélérer. Le sens du métier risque de se perdre aussi (actuellement, les agents entretiennent le propre, les agents de la SEMOP vont d'abord nettoyer le sale). Quelle garantie que la masse salariale ne diminue pas ?

Quelle garantie que le privé reprenne intégralement le personnel ? (si la qualité est améliorée, le bio développé, les agents conservés, comment payer les actionnaires et le pdg du prestataire ?)

Quelle formation professionnelle pour les personnels de cuisine ?



Quelles garanties sur les conditions de travail, les horaires ...

Quelle garantie que tous les agents contractuels soient repris (20%)

Quelle est la moyenne d'âge du personnel actuellement en poste ? (Constat : profession vieillissante, conséquence de la politique de non renouvellement des départs en retraite. Difficulté de trouver des remplaçants, la charge de travail est souvent reportée sur ceux qui sont présents, ce qui les amène à s'arrêter pour cause de surcharge de travail.

La FSU souhaite connaître les modalités du dialogue social et les modalités d'expression du droit syndical. Quid des élections au CA des EPLE ?

La FSU souhaite obtenir l'assurance que tous les personnels titulaires seront maintenus dans l'établissement où ils exercent actuellement et qu'il sera proposé un CDI à tous les personnels non titulaires (et qu'ils seront maintenus dans l'établissement où ils exercent actuellement).

La FSU souhaite connaître les modalités pratiques de reclassement au sein du CD 78 des personnels ATC qui refuserait d'aller à la SEMOP. Sur quels postes ils pourraient être repositionnés ?

BIBLIOGRAPHIE

- (1) étude UFC Que Choisir de mars 2013 sur l'équilibre nutritionnel dans les établissements scolaires
- (2) l'alimentation notre modèle d'avenir « favoriser l'approvisionnement local et de qualité » du Ministère de l'Agriculture : notamment à partir des pages 45

Pour les syndicats de la FSU des YVELINES

SNUTER - SNASUB - SNES - SNUASFP

SNICS - SNUIPP - SNUPDEN

Michel CHASTAN - François HEBERT - Evelyne BRAS DIANA



M. CHASTAN



**24 rue Jean Jaurès
78190 TRAPPES
FSU78@FSU.FR
01 30 51 83 36**



élaboration cahier des charges SEMOP Conseil Départemental des Yvelines
Participation FSU 78 -