

Compte rendu provisoire de l'Assemblée des conseillers extraordinaire du 18 avril 2022

**Nombre de votants : 12 présents et 7 procurations, soit un total de 19
1 invité**

Membres votants présents en visioconférence :

- M. Nicolas THIRIET, ministre conseiller
- M. Stéphane MARTIN, conseiller culturel
- M. Airy QUILLERE, attaché de coopération universitaire et attaché pour le français, au service culturel de l'Ambassade
- Mme Anne-Laure Campels, directrice générale de la Fondation
- M. Claude OULHEN, secrétaire général de la Fondation
- Mme Marie DOYHAMBEHERE, proviseure adjointe
- M. Gilles SANSEBASTIAN, directeur du Primaire
- M. René CARRAZ, représentant des parents d'élèves
- M. Pierre-François VILQUIN, représentant des parents d'élèves
- M. Thierry CONSIGNY, conseiller consulaire
- M. François ROUSSEL, conseiller consulaire
- M. Patric PACHON, représentant des anciens élèves

Membres votants absents avec procuration :

- M. Gilles ALMOSNINO, coordonnateur de l'AEFE en Asie (procuration à Mme CAMPELS)
- M. Thierry VIAL, IEN en poste à Hanoï (procuration à Mme CAMPELS)
- M. Philippe SETTON, ambassadeur (procuration à M. MARTIN)
- M. Jean-François HUREAU, consul (procuration à M. MARTIN)
- Mme Marika PIRIOU, adjointe du consul (procuration à Mme CAMPELS)
- Mme Christine SIMON, secrétaire générale de l'Ambassade (procuration à Mme CAMPELS)
- Mme Jessica N'KOUMBA N'KOUMBA, gestionnaire comptable-Régie attachée à l'Ambassade (procuration à Mme CAMPELS)

Membre invité présent :

- M. Jean-Marc LISNER, conseiller consulaire invité

Membres votants absents excusés :

- M. Armel CAHIERRE, président de la CCIFJ

Membre invitée absente excusée :

- Mme Marie-Josée MARIE, conseillère consulaire invitée

Le quorum étant atteint, Mme la Proviseure déclare que la séance de cette assemblée des conseillers extraordinaire est ouverte à 16h05.

Monsieur Stéphane MARTIN accepte de présider cette séance.

Secrétaire de séance : Gilles Sansebastian

Secrétaire de séance adjoint : Airy Quillere

1. Restauration

Un seul point à l'ordre du jour, qui fait suite à une demande des administrateurs lors du CA du 16 février 2022.

Mme Campels, proviseure rappelle le contexte et la problématique de ce point :

Rappel du contexte :

- **Nécessité de définir une organisation de restauration pour l'Annexe**
- **Contexte très complexe de l'actuelle restauration :**

Ce service est particulièrement complexe, avec un fonctionnement qui n'est pas toujours satisfaisant malgré l'accompagnement mis en place par l'établissement depuis plusieurs années (audit, formations, réorganisations) :

- problèmes permanents de relations entre les personnels, nécessitant des interventions récurrentes et des rappels à la déontologie et au nécessaire respect que chacun doit aux autres ;
- démissions de plusieurs agents et difficultés à trouver des intérimaires acceptant de travailler avec l'équipe en place ;
- problèmes de compétences professionnelles malgré les formations mises en place : dans l'élaboration des menus, dans le respect des cahiers des charges, dans la passation et le suivi des commandes, dans la préparation des repas... ;
- une organisation du service revue de multiples fois, mais aucune n'a permis de surmonter les problèmes rencontrés ; actuellement, le fonctionnement de l'équipe n'est pas celui d'une équipe professionnelle de restauration collective

Afin de pallier les difficultés rencontrées par l'équipe et au manque récurrent de personnels, un chef intérimaire a dû être embauché jusqu'à la fin de l'année scolaire.

Celui-ci a établi un rapport de mission qui identifie ces mêmes problèmes et qui conclut à l'extrême difficulté de « faire naître une conscience professionnelle » et « d'augmenter les compétences ».

Sont également constatées des plaintes récurrentes de la part des élèves et des parents d'élèves, concernant la qualité des plats servis. Aujourd'hui encore (dessert servi encore congelé par exemple).

Des fautes graves ont été commises à plusieurs reprises par l'équipe de restauration concernant le non-respect des protocoles alimentaires particuliers de certains élèves (liés par exemple à des allergies alimentaires).

Les dysfonctionnements constatés ont fait l'objet d'échanges et de remédiation avec les personnels en place, sans résultat à ce jour concernant l'amélioration pérenne et régulière de la qualité des plats servis.

A la demande des administrateurs, plusieurs scénarii d'organisation ou de réorganisation du service restauration ont été étudiés et sont proposés :

La 1^{ère} hypothèse est celle d'un maintien de l'organisation actuelle et d'une extension de cette organisation à l'Annexe.

Conséquences et impacts :

- redéploiement partiel du personnel actuellement présent sur le site principal vers l'annexe en raison de la baisse du nombre de repas servis sur le site principal ;
- nécessité de recruter du personnel qualifié supplémentaire pour l'Annexe : ce nombre est évalué à 1 chef cuisinier a minima, soit un surcoût prévisionnel de masse salariale de l'ordre de 6 millions de yens par an (salaires plus charges salariales). Cette hausse ne peut être compensée par une augmentation des recettes
- déficit actuel de la restauration accentué par cette nouvelle situation (moins 9 millions pour l'exercice actuel ; prévisionnel de 10 millions de déficit pour l'exercice suivant, hors ce surcoût de masse salariale)
- Organisation des équipes à l'identique : pas de proposition réaliste pour une amélioration du service rendu
- L'augmentation prévue pour les familles est estimée entre 20 et 25 000 yens par an.

La 2^{ème} hypothèse est celle du maintien d'une organisation identique sur le site principal et d'un prestataire sur l'Annexe.

Conséquences et impacts :

- pas de nécessité d'embaucher du personnel supplémentaire et donc pas d'augmentation de la masse salariale ;
- l'externalisation du service sur l'Annexe permet de proposer aux élèves de l'Annexe des plats élaborés par une équipe de professionnels (réputation de sérieux de l'entreprise qui prépare sur place les repas)
- devis proposé par l'entreprise ne permet pas d'assurer un équilibre financier : pas de solution pour l'instant de rééquilibrage financier du service restauration de l'annexe.
- pas de proposition réaliste pour une amélioration du service rendu pour le bâtiment principal
- l'augmentation prévue pour les familles est évaluée à 30 000 yens/an pour l'Annexe, 20 000 pour le bâtiment principal

La 3^{ème} hypothèse est celle d'un prestataire sur le site principal et sur l'Annexe.

Conséquences et impacts :

- l'externalisation complète du service permet de proposer à l'ensemble de élèves des plats élaborés par une équipe de professionnels réputés ;
- le devis proposé par le prestataire permet d'assurer un équilibre financier sans augmenter le coût de la demi-pension pour les familles ;
- l'établissement doit proposer aux personnels actuellement employés un plan de reclassement ou un départ négocié (Coût évalué à 25,65 millions de yens). Le prestataire s'engage également à faire passer des entretiens d'embauche aux personnels qui seraient intéressés. Ce surcoût

ponctuel serait compensé les années suivantes par la fin du déficit de la restauration et la fin des charges salariales (10 millions de déficit annuel plus 60 millions de charges salariales).

- Coût inchangé pour les familles (budget à l'équilibre)

La 4ème hypothèse est l'arrêt total du service de restauration, non compensé par un prestataire, avec des élèves uniquement au régime dit « bentos » ou externes

Conséquences et impacts :

- tarif nécessaire pour le régime bento afin de faire face aux dépenses de surveillance de cantine et de viabilisation (estimation : 30 000 yens par élève par an)
- nécessité d'une mise en place logistique complexe (conservation des bentos dans des frigos, mise à disposition de micro-ondes en quantité suffisante)
- l'établissement doit proposer aux personnels actuellement employés un plan de reclassement ou un accompagnement et une négociation de départ pour ceux qui le souhaiteraient .

Mme la proviseure précise qu'une cinquième hypothèse a émergé d'un représentant lors du conseil d'établissement (externalisation sur site principal et redéploiement des personnels sur l'Annexe) mais celle-ci n'a pas été étudiée car elle serait extrêmement complexe en termes juridiques avec le choix de 4 à 5 personnes à garder sur les 11 actuelles.

Échanges sur les 4 propositions.

Le conseiller consulaire Thierry Consigny souhaite exprimer sa gêne face à ces hypothèses qu'il attribue à des problèmes de management et d'organisation et qui pourraient se solder par un démantèlement du service cantine qu'il qualifie de "casse sociale". Il s'interroge sur l'existence d'une volonté de la direction de privatiser le service.

Un représentant des parents d'élèves exprime également sa gêne et juge nécessaire de replacer cette situation dans un contexte chronologique. Dans un premier temps, il avait été annoncé qu'il ne serait pas possible de cuisiner sur l'Annexe d'où l'acceptation de sous traiter à un prestataire extérieur qui réchaufferait sur place des plats cuisinés ailleurs. Finalement, après des travaux supplémentaires, il est apparu que la cuisine sur place était devenue possible. Aujourd'hui on passe donc d'une externalisation partielle à la question d'une externalisation totale du service.

Le représentant des anciens élèves, Patric Pachon, rappelle qu'il y a un certain nombre d'années, sur le site de Fujimi, l'amicale des chefs français au Japon venait au lycée rencontrer chaque mois le chef cuisinier et l'équipe de direction, ce qui avait l'avantage de faciliter la communication de tous. Il précise également qu'il est aujourd'hui très difficile de trouver du personnel compétent dans la restauration à Tokyo.

Le conseiller consulaire François Roussel, rejoint les propos exposés par M. Consigny et rappelle qu'il n'avait jamais été question jusque-là d'augmenter les tarifs lorsqu'il s'agit de sous traiter la partie de l'Annexe.

Le conseiller consulaire Jean-Marc Lisner se prononce en faveur de l'externalisation totale du service même s'il précise qu'il reçoit de façon très positive une collaboration future de l'Amicale des chefs français au Japon avec l'entreprise qui serait chargée de la restauration. Il rappelle également que le

système est contestable depuis des années déjà et que la priorité doit rester la qualité des plats servis aux élèves.

Mme Campels souhaite rappeler qu'à ce stade aucune décision n'est encore prise et que l'Assemblée des conseillers est là pour donner un avis au conseil d'administration sur les 4 hypothèses présentées.

Le conseiller consulaire François Roussel précise que si des fautes professionnelles ont été commises, il convient de remplacer les personnels auteurs de ces fautes.

Mme Campels rappelle aussi le déficit structurel du service restauration qui de toute façon devra entraîner une hausse des tarifs si le fonctionnement reste le même.

Le conseiller consulaire Thierry Consigny conseille de ne pas sanctionner toute une équipe pour le dysfonctionnement de certains et suggère une procédure de licenciement pour une partie des personnels.

Le président de séance, M. Martin fait un point d'étape en rappelant qu'à ce stade des échanges, il n'y a pas de contestation du fait qu'il y a dans l'état un problème de qualité des repas proposés et un problème de sécurité alimentaire dans la gestion des élèves allergiques.

Il y a également un consensus pour dire que l'hypothèse 4 ne satisfait personne. Le débat porte donc sur la question sociale des personnels actuels de l'établissement.

Un représentant des parents d'élèves interroge le DAF sur la différence de coûts présentés par l'entreprise sélectionnée au regard des coûts actuellement budgétisés. M. Oulhen répond que l'entreprise s'est basée pour cette estimation sur des établissements de taille équivalente au nôtre et que la différence se joue essentiellement sur les charges salariales.

Dans l'hypothèse 3, le représentant demande par quels moyens les coûts des négociations avec les personnels actuels seront absorbés. Le DAF répond qu'il existe quelques provisions et que la différence sera à lisser sur les deux exercices suivants.

Un autre représentant des parents d'élèves interroge sur les coûts fixes pour les trois prochaines années dans l'hypothèse 3. Le DAF répond que cela sera précisé dans le contrat avec le prestataire.

Mme Campels rappelle que le matériel de cuisine appartenant au lycée, il sera toujours possible de revenir en arrière au besoin.

Le conseiller consulaire François Roussel remercie la proviseure pour l'envoi du cahier des charges et précise que l'approvisionnement en produits locaux mentionné lors du conseil d'établissement n'y figure pas. M. Martin précise que certains points de ce cahier des charges pourront certainement être complétés avec le prestataire envisagé.

Le conseiller consulaire François Roussel pose la question de la réversibilité du système. Le DAF répond que le contrat envisagé inclut un préavis de 6 mois pour l'abandon de la prestation par l'une ou l'autre des parties.

Le président de séance, M. Martin note que les hypothèses 1 et 4 sont écartées à l'unanimité et demande donc à l'assemblée des conseillers de se prononcer en faveur des scénarios 2 et 3.

La deuxième hypothèse recueille 3 voix favorables et la troisième hypothèse 16 voix favorables.

Le représentant des anciens élèves, Patric Pachon, précise qu'une solution hybride avec un prestataire sur une partie seulement de l'établissement serait extrêmement difficile à tenir et créerait certainement des problèmes de comparaison et donc de tensions.

Un représentant des parents d'élèves précise que reproduire un système qui ne fonctionne pas avec une hausse inévitable des tarifs ne serait pas entendable par les parents d'élèves et formule le souhait de voir se renouer la collaboration avec l'amicale des chefs français.

Le conseiller consulaire François Roussel rappelle que lors du conseil d'établissement, un représentant des parents d'élèves a émis le souhait d'organiser des visites surprises à la cantine pour venir goûter les plats.

Enfin, M. Consigny, formule le vœu que la plus grande attention soit portée au reclassement d'une partie des personnels.

Le président de séance, M. Martin remercie l'ensemble des participants

Clôture de l'assemblée à 17h50.