

COMPTE-RENDU DU CONSEIL D'ADMINISTRATION EXTRAORDINAIRE DU LFI-TOKYO
MARDI 19 AVRIL 2022

Présents en visioconférence :

Membres	présents	excusés	procuration à
M. Olivier BROCHET	x		
M. Philippe SETTON	x		
M. Stéphane MARTIN	x		
M. Gilles ALMOZNINO		x	M. Brochet
vacant (COCAC adjoint)			
M. Marc-Antoine HUREAU		x	M. Martin
Mme Anne-Laure CAMPELS	x		
M. Claude OULHEN	x		
M. René CARRAZ	x		
M. Pierre-François VILQUIN	x		
M. Arnel CAHIERRE		x	
M. Alexandre DUBOS	x		
Auditeurs			
vacant (agent comptable réseau cult. français)			
M. Masato TANI		x	
Membres invités			
M. Nicolas THIRIET		x	
Mme Marie DOYHAMBEHERE	x		
M. Gilles SANSEBASTIAN	x		
personnel invité (vacant)			
M. Airy QUILLERE	x		
M. Thierry CONSIGNY	x		

M. Jean-Marc LISNER	x		
Mme Marie-José MARIE		x	
M. François ROUSSEL	x		
Mme Yukie KADOTANI		x	

Le quorum étant atteint, la séance est ouverte à 16h35.

Secrétaire de séance : M. Doyhambehere
Secrétaire de séance adjoint : P.-F. Vilquin

En préambule, le Directeur de l'AEFE se réjouit de constater qu'en dépit de la situation sanitaire, le LFI-Tokyo travaille actuellement dans des conditions normales ou quasi normales, ce qui n'est pas le cas de certains établissements de la zone Asie-Pacifique, et forme tous les vœux pour que la situation se maintienne ainsi pour les trois prochains mois.

Il rappelle que les membres du Conseil d'administration sont réunis ce jour en session extraordinaire suite à la demande faite par les administrateurs à la proviseure d'étudier et de présenter les différents scénarios d'organisation possibles pour le service de restauration de l'établissement.

La proviseure revient sur le contexte particulièrement complexe de la restauration dont le fonctionnement n'est toujours pas satisfaisant malgré l'accompagnement mis en place par l'établissement depuis plusieurs années (audit, formations, réorganisations). Avec le DAF, elle expose les différents scénarios d'organisation ou de réorganisation qui ont été étudiés, et les données financières inhérentes :

Le premier scénario est celui 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 un 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 et prévisionnel de 10 millions de déficit pour l'exercice suivant, hors surcoût de masse salariale) ;
 - organisation des équipes à l'identique : pas de proposition réaliste pour une amélioration du service rendu.
- Dans ce scénario, le coût de la prestation pour les familles augmenterait de 25 000 yens par an.

La deuxième 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 des plats élaborés par une équipe de professionnels (réputation de sérieux de l'entreprise qui prépare sur place les repas) ;
- le devis proposé par l'entreprise ne permet pas d'assurer un équilibre financier : pas de solution à ce jour de rééquilibrage financier du service restauration ;
- pas de proposition réaliste pour une amélioration du service rendu pour le bâtiment principal.

Ce scénario induirait un déficit additionnel d'environ 10 millions de yens par an et exigerait une augmentation importante des tarifs de la restauration pour les familles (+30 000 yens par an par enfant mangeant à l'annexe et + 20 000 yens par an pour les enfants du site principal).

Le troisième scénario est celui 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 millions de yens pour 11 personnels). Le prestataire s'engage également à faire passer des entretiens d'embauche aux personnels qui seraient intéressés. Ce surcoût ponctuel pourrait être financé en partie sur les provisions de l'établissement et serait ensuite lissé sur le budget de la restauration sur les trois ou quatre années suivantes.

Le DAF précise que cette solution serait la seule permettant d'avoir un budget à l'équilibre sans augmenter les tarifs pour les familles : fin du déficit de la restauration et fin des charges salariales (10 millions de déficit annuel auxquels s'ajoutent 60 millions de charges salariales).

La quatrième et dernière 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.

A la question du Directeur de l'AEFE sur la manière dont serait gérée la situation des personnels dans le troisième scénario, le DAF répond que selon le cabinet juridique consulté en la matière, la règle pour les départs négociés est de 1 an de salaire pour les personnels ayant plus de 5 ans d'expérience, 6 mois de salaire pour les personnels ayant moins de 5 ans d'expérience.

A la demande du Directeur de l'AEFE, la proviseure rend compte des positions exprimées lors des réunions précédentes :

- avis du conseil d'école : les représentants des parents d'élèves ont donné un avis favorable à l'unanimité pour le scénario 3. Pas d'avis exprimé par les représentants des enseignants ;
 - avis du conseil d'établissement : majoritairement en faveur du scénario 3 (10 voix pour et 6 voix contre) ;
 - avis de l'assemblée des conseillers : majoritairement en faveur du scénario 3 (16 voix pour et 3 voix contre).
- La proviseure ajoute que l'ensemble des instances a rejeté à l'unanimité le scénario 4.

Le Directeur de l'AEFE donne ensuite la parole aux membres du Conseil d'administration.

Un représentant des parents d'élèves tient à rappeler l'historique de l'information donnée sur l'organisation de la restauration dans les différentes instances depuis 2018, et met en avant son caractère incomplet. Le conseiller des Français de l'étranger Thierry Consigny estime qu'il y a eu un problème de communication dans l'organisation actuelle et ajoute que les conflits sociaux sont très coûteux au Japon. La proposition faite par l'Amicale des Cuisiniers et Pâtisseries Français au Japon (ACPFJ) d'offrir son aide au lycée dans la mise en place de l'organisation de la restauration doit selon lui être formalisée pour éviter la récurrence des problèmes de communication. Il comprend également que la restauration de 1200 élèves nécessite certainement une autre organisation. Il souhaite que parmi les 11 personnels concernés, le plus grand nombre puisse bénéficier d'un reclassement, et que tous bénéficient d'un traitement équitable. La proviseure répond qu'un accompagnement individuel de chacun de ces 11 personnels est naturellement envisagé : tous seront reçus par la direction dans un souci d'équité de traitement. Elle assure que l'établissement s'engage à accompagner le départ de ces personnels, avec pour certains d'entre eux un éventuel reclassement ou un accompagnement avec le prestataire. Arrivée en septembre dans l'établissement, elle ne peut revenir sur l'historique complet de

l'organisation de la restauration, mais explique que la demande de cuisiner sur place à l'annexe émane a priori des parents d'élèves. Après une revue des plans de travaux, la cuisine a pu être agrandie en prenant sur un espace de remise. L'établissement est propriétaire des locaux et de l'équipement.

Le conseiller des Français de l'étranger François Roussel regrette que les informations données sur les projets concernant l'annexe aient varié dans le temps et n'aient pas été plus fiables dans les prévisions. Sans chercher les responsabilités dans l'équipe actuelle, il s'interroge par ailleurs sur les causes de tels dysfonctionnements dans une équipe de restauration, et demande un historique pour que cela ne se reproduise pas. M. Roussel demande la confirmation que (1) seulement 2 reclassements sont disponibles et qu'il faudra licencier 9 autres employés et (2) que le changement de type de gestion et non pas une suppression de service due à la situation sanitaire est comparable à la jurisprudence à laquelle le cabinet d'avocat fait référence. La proviseure confirme que le cas de la restauration du LFI Tokyo correspond bien à la jurisprudence selon laquelle l'indemnité de licenciement s'élèverait probablement à 1 an de salaire pour employés ayant plus de 5 ans d'ancienneté, et à 6 mois de salaire pour les autres. Enfin, il pose la question de savoir si les tarifs de la restauration pourraient baisser dans trois ans, une fois achevé le "lissage" prévu sur le budget de la restauration des indemnités versées aux anciens employés. Le DAF garantit qu'il n'y aura aucun changement de tarif pendant trois ans, mais indique qu'il lui est impossible de se prononcer au-delà de trois années.

Le représentant des personnels explique que même si les personnels de l'établissement ont conscience de la complexité de la situation en termes financier, organisationnel et de gestion des ressources humaines, les problèmes de qualité et les retours de parents d'élèves, n'ayant pu consulter le personnel de restauration en amont de ces discussions, en tant que représentant de tous les personnels de l'établissement le seul choix possible est celui du statu quo. Il émet également sa confiance dans les décisions prises pour trouver les meilleures solutions pour satisfaire tout le monde, et que personne ne se trouve lésé.

Un représentant des parents demande une nouvelle fois la confirmation qu'il n'y aura pas d'augmentation des tarifs du prestataire pendant la durée nominale du contrat (3 ans). Le DAF répond par l'affirmative. L'autre représentant des parents précise qu'il y a un scénario qui pourrait voir un changement des tarifs est la rupture du contrat avec le prestataire (6 mois de préavis) par le LFI Tokyo ou le prestataire : cela changerait la situation. Le DAF le confirme.

Le conseiller des Français de l'étranger François Roussel demande à quel moment l'entreprise devra faire une offre pour le renouvellement de contrat. Le DAF répond que le préavis de 6 mois ne concerne qu'une éventuelle rupture de contrat. En effet, si la volonté est de renouveler le contrat ou de trouver une autre entreprise, il n'y a pas de délai et cela peut être entrepris dès le début de la dernière année du contrat.

A la question posée par le conseiller des Français de l'étranger Thierry Consigny, la proviseure répond que l'avancée dans les négociations avec les personnels concernés par les départs négociés ou les reclassements sera portée à la connaissance des administrateurs. Elle ajoute, en réponse à la question d'un des représentants des parents d'élèves sur le calendrier de la finalisation des contrats avec le prestataire, qu'une assemblée extraordinaire des conseillers sera réunie pour la présentation du nouveau contrat établi avec le prestataire avant le Conseil d'administration du début du mois de juin qui devra en autoriser la signature.

Un représentant des parents d'élèves met en avant le fait que la proposition commerciale est beaucoup moins intéressante dans le scénario 2 que dans le scénario 3. Le conseiller des Français de l'étranger François Roussel estime la négociation biaisée car selon lui le scénario 2 présente trois fois plus de bénéfices en valeur absolue que le scénario 2 avec trois fois moins d'élèves. La proviseure rappelle que la proposition a été négociée très longuement, jusqu'à la semaine dernière encore, et fait part de l'incompréhension qui a prévalu au départ, l'établissement considérant qu'une externalisation induisait nécessairement l'intégration de toutes les charges dans le tarif, alors que le prestataire n'envisageait pas l'inclusion de toutes les charges. Le DAF ajoute que seule l'intégration d'un grand nombre d'élèves (scénario 3) permet à l'entreprise de couvrir toutes ces charges alors que dans le scénario 2 le montant de recettes ne peut compenser l'intégration de toutes les charges qui resteraient à charge du service de restauration, d'où une marge absolue plus importante dans cette proposition.

La proposition du scénario 3 permet d'inclure toutes les charges (denrées, rémunérations, nettoyage, maintenance des équipements, viabilisation, principalement) dans le coût du prestataire. Exception faite des surveillants de cantine qui doivent rester à charge de l'établissement et ne peuvent être gérés par le prestataire.

Enfin, un représentant des parents d'élèves demande s'il sera possible de conserver un regard en termes de contrôle qualité des repas, sans laisser cette responsabilité au seul prestataire. La proviseure répond que dans les négociations avec l'entreprise, ont été prévus un contrôle du registre par rapport à l'approvisionnement ainsi que la poursuite de la commission cantine et la possibilité pour les familles de prendre un repas dans l'établissement sans l'avoir annoncé au préalable au prestataire. Le conseiller des Français de l'étranger François Roussel demande si le fait que la nutritionniste soit employée par le prestataire ne risque pas d'être contre-productif et si le LFI Tokyo ne devrait pas conserver sa propre nutritionniste. Mme Campels répond que la nutritionniste avec laquelle travaille l'établissement continuera de participer aux commissions cantine.

A l'issue des débats, le troisième scénario sur l'organisation du service de restauration est mis au vote :
(10 voix délibératives)

POUR : 8

CONTRE : 2

ABSTENTION : 0

Le scénario 3 est adopté.

Un des représentant des parents d'élèves ajoute que les parents d'élèves ne sont pas tous unanimes sur le sujet et explique son vote de trois manières : d'une part car il estime que l'information n'a pas été donnée de manière complète et d'autre part pour le risque financier que cela représente pour l'établissement ainsi que le moins-disant social engendré. Il se dit cependant satisfait que l'option 3 ait été retenue.

Un des représentant des parents d'élèves ajoute qu'il souhaite inclure à nouveau un représentant de l'ACPFJ aux réunions restauration dans la mesure du possible.

L'Ambassadeur remercie les membres du Conseil d'administration. Il rappelle que ce qui importe est de renforcer et améliorer la qualité du service de restauration et forme les vœux que l'option choisie y parvienne, ce dont il ne doute pas.

Le Directeur de l'AEFE remercie à son tour les membres du Conseil d'administration, et en particulier la proviseure et le DAF pour les travaux menés durant les deux derniers mois. Il forme tous les vœux pour pouvoir se rendre comme prévu dans l'établissement pour le dernier Conseil d'administration de l'année.

La séance est levée à 17h40.