

Compte rendu provisoire du conseil d'établissement extraordinaire du 15 avril 2022

Présents :

Administration : Mmes Campels, Doyhambehere, MM. Quilleré, Oulhen, Sansebastian et Jublot

Personnels d'enseignement : Mmes Awad et Fontaine, MM. Aimé et Helmingier

Personnel ATOS : M. Hantson

Parents d'élèves : Mmes Cosmao, Hughes et Vermont, M. Peyron

Elève : Mme Zerah

Membres siégeant avec voix consultative : Mme Marie, MM. Lisner et Roussel

Excusés :

M. Gagnaire (personnel d'enseignement), M. Pelletier (Elève), MM. Almosnino, Hureau, Cahierre, Consigny et Mme Batton (membres siégeant avec voix consultative)

Nombre de votants : 16

Quorum atteint

Ouverture de la séance à : 18h15

Secrétaire de séance : Gilles Sansebastian

Secrétaire de séance adjoint : Célia Hughes

Mme la proviseure ouvre le conseil en expliquant les motifs de ce conseil d'établissement extraordinaire, avec un unique sujet à l'ordre du jour.

Lors du dernier conseil d'administration, sur le point concernant le budget, il n'était pas possible de présenter un budget totalement abouti pour l'annexe Restauration. En effet, avec l'ouverture de l'annexe, l'établissement doit déterminer le fonctionnement de la restauration ; l'an dernier, les administrateurs avaient souhaité qu'un prestataire externe soit appelé (en l'occurrence la société César Kitchen avait répondu aux critères d'exigence formulés par le lycée). Cependant, au moment de la présentation du budget, les négociations financières avec la société étaient toujours en cours et la proposition présentée ne nous satisfaisait pas.

Il a donc été décidé par les administrateurs de revoir ce point sur la restauration et son organisation, lors d'un conseil d'administration extraordinaire et de présenter tous les scénarios possibles.

La restauration étant une des compétences (pour avis) du conseil d'établissement, il est nécessaire que les représentants de cette instance émettent un avis.
Les différents scénarios possibles ont été finalisés cette semaine (négociation jusqu'à mercredi soir).

1. ORGANISATION DE LA RESTAURATION

Madame la proviseure explique d'abord le contexte dans lequel est géré le service de restauration et les problématiques qui s'y rattachent. En effet, le fonctionnement de ce service n'est toujours pas 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 permanentes 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 ;

Afin de pallier les difficultés rencontrées par l'équipe et le 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 ».

La proviseure constate également des plaintes récurrentes de la part des élèves et des parents d'élèves, concernant la qualité des plats servis.

Elle porte également à l'attention des représentants des fautes graves commises par l'équipe de restauration concernant le non-respect des protocoles alimentaires particuliers de certains élèves (liés par exemple à des allergies alimentaires).

Mme la proviseure tient à déclarer que, dans les différents scénarios qui vont être évoqués, aucun ne propose des licenciements comme solution aux problèmes rencontrés.

Les différents scénarii d'organisation ou de réorganisation du service restauration étudiés et proposés sont les suivants, en précisant que dans tous les surveillants de cantine restent :

1/ Maintien de l'organisation actuelle et 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
- 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 20 000 et 25 000 yens par an.

2/ 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
- *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, 12 500 pour le bâtiment principal car le nombre de repas prévus à l'Annexe, inférieur à 400 repas, ne permet pas de couvrir les frais de viabilisation. Financièrement, c'est le scénario le moins tenable.

3/ Prestataire sur le site principal et sur l'Annexe :

Conséquences et impacts :

- l'externalisation complète du service permet de proposer à l'ensemble des 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. 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)
- Les élèves mangent la même chose sur les deux sites

4/ 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.

Madame la proviseure précise qu'un conseil d'école extraordinaire s'est réuni juste avant ce conseil d'établissement et cède la parole au directeur d'école.

M. Sansebastian précise que lors du conseil d'école, les représentants des parents d'élèves se sont prononcés en faveur du scénario 3 car ils souhaitent le maintien du service de restauration sans augmentation des tarifs et tiennent à ce que les repas soient les mêmes pour tous les élèves, quel que soit le site sur lequel ils déjeunent.

Les enseignants n'expriment pas d'avis mais une détérioration de la qualité des repas est reconnue.

La parole est donnée aux différents membres du conseil d'établissement.

Le représentant des personnels ATOS, met en garde contre le fait de déléguer la totalité du service restauration à un seul prestataire d'un seul coup et précise que le scénario 2 permettrait de tester ce prestataire avant de peut-être tout lui confier un jour.

Le conseiller consulaire François Roussel regrette qu'il n'ait jamais été précisé jusque-là que l'externalisation du service sur l'annexe allait entraîner une hausse des tarifs. Il demande si les parents d'élèves connaissent le contenu de la prestation demandée.

Mme La proviseure répond que toutes les exigences formulées par les parents d'élèves sont incluses dans les devis préparés : qualité des produits et veille sur la zone d'approvisionnement, maintien de la participation des parents aux commissions cantine...

Le conseiller consulaire F. Roussel conclut en disant que le prestataire retenu est donc trop cher par rapport à la demande initiale.

M. Oulhen précise que trois sociétés avaient répondu à l'appel d'offres. Une des trois s'est retirée et une autre ne correspondait pas à la qualité voulue des repas et à la volonté de conserver un type de restauration "à la française".

Une représentante des parents d'élèves prend la parole pour annoncer que s'il existe toujours un risque à changer les choses, force est de constater que la situation actuelle ne peut pas perdurer.

Un représentant des enseignants précise qu'il regrette qu'une externalisation soit la solution à un problème interne et serait plutôt en faveur du scénario 1 en déployant l'équipe actuelle sur les deux sites.

Un représentant des personnels d'enseignement demande si les personnels de cantine ont été consultés. Mme Campels répond qu'ils connaissent bien la situation et qu'ils ont été reçus à plusieurs reprises.

Un représentant des personnels d'enseignement demande si les valeurs relatives au circuit court et au développement durable sont prises en compte par le prestataire. M. Oulhen répond par l'affirmative.

Une représentante des parents d'élèves prend la parole pour expliquer que la qualité des repas est de pire en pire et que de plus en plus d'élèves ne mangent pas correctement, se rabattant sur une consommation excessive de pain. Elle rappelle également des manquements graves au protocole s'appliquant aux élèves allergiques. Dans ces conditions, dire aux parents que l'on continue de fonctionner de la même manière avec une augmentation des tarifs ne serait pas entendable.

Le conseiller consulaire M. Lisner précise que les problèmes de cantine ne sont pas nouveaux au LFI Tokyo et se dit favorable au scénario 3. Il propose des dégustations d'essais par les représentants des parents d'élèves pour rassurer la communauté scolaire sur la qualité des repas servis.

Une représentante des parents d'élèves pense à un scénario 5 qui verrait les personnels actuels de cantine sur l'annexe et l'externalisation sur le site principal. Mme Campels précise que cela ne résoudrait pas les difficultés interpersonnelles existant actuellement.

Les représentants des personnels s'inquiètent d'une décision prise en peu de temps et conseillent la temporisation.

Madame la proviseure demande un avis par un vote sur chacune des 4 propositions initiales.

Proposition 1 :

Pour : 5 Contre : 11 Abstention : 0

Proposition 2 :

Pour : 6 Contre : 10 Abstention : 0

Proposition 3 :

Pour : 10 Contre : 6 Abstention : 0

Proposition 4 :

Pour : 0 Contre : 16 Abstention : 0

La séance est levée à 18h30