

Conseil d'école exceptionnel : 15 avril 2022

Présents :

Enseignants : Mmes Chiaramonte, Sallard, Zerathe et Vesco ; M Buathier, Guilbert, Epiard et Dali

Parents : Mmes Bally, Cammas, Cosmao, Hughes et M Ferrand, Salerno, Vilquin et Rosier

Administration : Mme Campels, M Oulhen

Excusé : M Vial, IEN.

Le président de séance, M Sansebastian ouvre la séance à 16h en remerciant l'ensemble des participants et en excusant l'absence de M Vial, IEN.

Désignation des secrétaires de séance :

secrétaire : Mme Sallard

secrétaire adjointe : Mme Cosmao

0- Adoption de l'ordre du jour :

L'ordre du jour est adopté à l'unanimité.

1- Perspectives concernant la restauration à la rentrée 2022

Le président de séance cède la parole à Mme Campels, proviseure qui rappelle les éléments de contexte :

Le budget prévisionnel a été présenté au dernier conseil d'administration. Ce budget prévisionnel inclut un budget consacré à la restauration. Avec l'annexe, le budget est remanié et pensé différemment. L'organisation de la restauration a un impact financier sur l'établissement.

Actuellement, le contexte de la restauration est le suivant :

Il y a des problèmes récurrents entre les personnels, une souffrance au sein de l'équipe et beaucoup de démissions. Il y a des difficultés à trouver des intérimaires et des personnels qui veulent rester. Le personnel n'est pas un personnel professionnel (il a été formé au sein de l'établissement), le carnet des charges n'est pas fourni, les menus sont mal établis et il y a également des problèmes dans le suivi des élèves allergiques. Un chef interimaire a été

engagé, il a fourni un rapport qui confirme les problèmes existants et la non possibilité d'amélioration en l'état actuel des choses.

Différents scénarios ont été pensés pour l'organisation de la restauration (cela inclut des scénarios budgétaires). Il n'y a aucun plan qui propose un licenciement du personnel de cantine.

Scénario 1 :

L'organisation actuelle est maintenue en l'état et est étendue sur l'annexe. Le personnel reste le même. Cela nécessite de recruter du personnel pour l'annexe, ce qui va donc augmenter la masse salariale de l'établissement. Selon le rapport établi, il n'y a pas de proposition réaliste pour améliorer la qualité du service.

Le service de la restauration est en déficit structurel. Si on veut compenser le déficit actuel, cela signifie qu'il faudra augmenter le prix des repas. L'augmentation serait de 20 000 à 25 000 yens par an.

Scénario 2 :

Le LFIT passerait un contrat avec un prestataire extérieur sur l'annexe. L'équipe pour le bâtiment principal resterait la même. Le seul prestataire qui répond à tous les critères mis en place par l'établissement est Cezars Kitchen. Ce prestataire viendrait au LFIT, passerait les commandes et cuisinerait sur place. La masse salariale ne serait pas augmentée, il n'y aurait pas non plus besoin d'embaucher du personnel sur l'annexe. La qualité des plats est très satisfaisante. Cependant, l'équilibre financier ne serait pas atteint car il n'y a pas assez d'élèves sur l'annexe. Ce scénario signifie également une augmentation du coût des repas pour les familles. Il pourrait être différent entre l'annexe et le bâtiment principal.

Un représentant des parents d'élèves demande une explication car selon les dernières informations la cuisine de l'annexe était trop petite pour cuisiner sur place. Des travaux ont en fait permis d'agrandir la cuisine (une pièce de réserve ayant été annexée).

Un représentant des parents d'élèves demande si le déficit financier serait égal entre le scénario 1 et 2. Le directeur financier répond que le déficit serait plus important pour le scénario 2 car l'établissement cumulerait deux déficits. La masse (400 élèves sur l'annexe) n'est pas suffisante pour que le coût d'exploitation soit absorbé. L'eau, le gaz, l'électricité, la maintenance seraient à la charge de l'établissement.

Un représentant des parents d'élèves pose la question de savoir si on pourrait éventuellement revoir l'offre de Cezars Kitchen à la baisse en limitant certains frais. Le directeur financier répond que cela fait des mois que le LFIT est en négociation avec eux, et qu'on ne peut pas aller au-delà de ce qui a déjà été négocié.

La proviseur indique que ce scénario implique une compréhension de la part des familles : les tarifs et les menus seraient différents selon que les enfants se trouvent dans le bâtiment principal ou dans l'annexe.

Scénario 3 :

Cezars Kitchen prendrait en charge les deux sites (l'annexe et le bâtiment principal). Tous les frais seraient à la charge de Cezars Kitchen (sauf pour les frais concernant les surveillants de cantine). Le service serait totalement équilibré. Le cahier des charges serait donné par le LFIT : cuisine à la française (entrée, plat, dessert), menus découverte international, japonais et végétariens, prise en compte des menus spécifiques (e.g. sans porc) et allergies alimentaires, pour ce scénario comme pour le scénario 2.

Un représentant des parents d'élèves demande si dans ce scénario, le LFIT garderait tous les personnels. Le proviseur répond que les intérimaires ne seraient plus engagés. Concernant les personnels de restauration, ils n'auraient en effet plus de mission dans l'établissement. Un plan de reclassement serait envisagé. Cependant, il ne concernerait pas tous les personnels de restauration. Pour ceux qui ne le voudraient pas, ou ne le pourraient pas, ils auraient la possibilité de passer des entretiens d'embauche auprès du prestataire. Il y a également une possibilité de départs négociés.

Le directeur financier rappelle que cela concerne uniquement les personnels de la cantine (cuisinier, aide cuisinier etc) mais que cela ne concerne pas les surveillants de cantine.

Un représentant des parents d'élèves demande si le tarif de la cantine pourrait être revu si le nombre d'élèves augmente dans l'annexe. Ce à quoi la proviseur répond que si c'est la solution 1 ou 2, le déficit est trop important pour le LFIT. En revanche, il pourrait éventuellement être revu avec le prestataire (cela n'a pas encore été discuté pour le moment).

Le directeur financier ajoute qu'il faut un recul d'au moins une année pour faire un bilan chiffré et complet. Pour le moment, les tarifs seront donc maintenus.

Un représentant du personnel demande combien d'intérimaires et de personnels cette situation concerne, et si le contrat avec Cezars Kitchen serait annuel. Le directeur financier indique qu'il y a 11 personnels en reclassement (8 CDI et 3 CDD) et 3 ou 4 intérimaires et que le contrat serait de 3 ans avec une possibilité de rupture avec un délai de 6 mois. Le matériel de cuisine appartient à l'établissement.

Scénario 4 :

Il s'agirait d'un arrêt total du service de restauration qui ne serait pas compensé par un prestataire. Cela signifie que les élèves devraient venir avec leur bento ou être externes. Les familles des élèves bento devraient payer pour la surveillance, les frigos, l'eau, l'électricité etc. L'estimation du coût est de 30 000 yens par élève par an. Les externes n'auraient pas de frais.

Un représentant des parents d'élèves rappelle que le LFIT a recruté cette année une nutritionniste pour revoir les menus et demande s'il y aurait un nutritionniste si Cezars Kitchen s'occupe des repas. Le directeur financier répond que Cezars Kitchen a sa propre nutritionniste, qu'elle participerait aux commissions de cantine qui seraient maintenues, avec des représentants des parents. Le prestataire a également son propre boulanger et respecte les conditions demandées par le LFIT (par exemple, ne pas acheter de nourriture en provenance de Fukushima). Il ajoute qu'on peut avoir une idée des menus du prestataire en regardant en ligne (notamment les menus sur le site de l'école Saint Maur).

Un représentant des parents d'élèves demande comment cela se passerait pour payer la cantine (au prestataire ou au lycée). Le directeur financier répond que le règlement financier actuel serait maintenu.

Un représentant des parents d'élèves fait remarquer que la solution 3 semble celle préférée de l'établissement et demande si le LFIT y voit des limites. La proviseur répond qu'en terme financier et au niveau de la qualité des plats, c'est le meilleur scénario possible. Elle se veut rassurante quant à ce choix et précise qu'elle n'a pas d'inquiétude le concernant. La problématique concerne l'accompagnement des personnels en place.

Un représentant des parents d'élèves dit que si l'on part sur le scénario 3 et que pour une quelconque raison, on change d'avis, est-il possible de recruter une équipe ? Comme le LFIT serait propriétaire du matériel, il serait facile de recruter une équipe si besoin.

Le président de séance demande aux uns et aux autres s'ils ont un avis à formuler sur l'un ou l'autre de ces scénarios.

Les familles se prononcent en faveur du scénario 3 par élimination des autres :

- une hausse des frais de cantine ne leur paraît pas envisageable
- le désir de conserver un même tarif et un même repas sur les deux sites
- le désir de conserver une offre de restauration scolaire

Les enseignants ne se prononcent pas.

A la question d'un représentant des parents d'élèves de savoir si les enseignants constatent eux aussi une baisse de la qualité cette année, le directeur répond qu'il a reçu des commentaires négatifs cette année de la part des élèves comme des enseignants. Les chiffres montrent d'ailleurs une baisse importante du nombre de repas consommés par les adultes.

La séance est levée à 17h05.