LIANCOURT

Ca sent le roussi du côté de la cuisine centrale

Les employés du Conseil centrale (financée par la colqui pensaient y travailler, le nent d'être lancés. Le conseil réponse.» général a décidé de confier la prestation à une entreprise privée.

DES APPELS D'OFFRE LANCÉS

Jeudi 5 juillet, midi. Une vingtaine de personnes manifeste devant la cuisine centrale, à Liancourt. F.S.U. (Fédération syndicale unitaire de la fonction publique), F.O. (Force ouvrière), C.G.T. (Confédération générale du travail), les syndicats sont quasiment tous là pour protester de la décision du Conseil général. Une décision

hasard, «On sait depuis la migénéral de l'Oise l'attendent mai que des appels d'offre depuis plus de trois ans. La ont été lancés, annonce construction de la cuisine Olivier Ardenois, le secrétaire régional du syndicat UNAlectivité territoriale) qui ali- TOS-FSU. Ce sont nos collèmentera treize collèges du ques de la commission menu département sera achevée qui nous ont alertés. On a pour la rentrée prochaine. d'abord envoyé une lettre Pour la guinzaine d'employés ouverte au président du Conseil général (le sénateur rêve vient cependant de s'ar-socialiste Yves Rome, Ndlr). rêter. Des appels d'offre vien- Nous attendons toujours la

Jusqu'en 2009, les cuisines centrales des lycées géraient également les repas des collèges. Au mois de juillet la compétence a été transférée au conseil régional. Les repas des collégiens ont alors été pris en charge, temporairement, par des entreprises privées. Sur la trentaine d'employés gardée par le conseil général, treize ont eu des postes «satellites» dans les collèges. Ils s'occupent de réceptionner les repas. Les autres ont été dispatchés dans d'autres services de la collectivité. La fin



Les syndicats sont unanimes : ils ne veulent pas laisser passer la privatisation de la cuisine centrale de Liancourt.

ne centrale des collèges était une bouffée d'oxygène dans le quotidien de ceux qui soufonctions.

«Le personnel était fier à

toute nouvelle structure, reprend Olivier Ardenois. Ils se fixes.»

Parmi le personnel, les treiqu'ils ont apprise presque par de la construction de la cuisi- l'idée de travailler dans une ze qui travaillent dans les éta- même, qu'à terme, ces

blissements scolaires desservis par la cuisine centrale ne sont donnés à fond, surtout changeront pas de poste. Les haitaient reprendre leurs ceux qui n'ont pas de contrats autres risquent d'être affectés à d'autres fonctions. Les plus pessimistes imaginent

emplois ne seront plus remplacés.

Les syndicats sont unanimes, ils recommenceront les actions à la rentrée, histoire d'obtenir gain de cause. «On sait très bien que le privé n'a que faire de la qualité des repas et du volet pédagogique, avant on faisait des menus à thème selon le calendrier des activités, lance Olivier Ardenois. On ne connaît même pas le prix des repas.»

Du côté du Conseil général. on explique que la solution trouvée est la plus intéressante pour les familles puisque le prix des repas sera de 3,80 euros au lieu de 5 euros. Une différence d'1,20 euro qui compte pour les ménages les plus modestes. Quant à la situation de l'emploi de chacun, elle fera l'objet d'une étude approfondie.

Une affaire qui risque de faire des vagues à la rentrée prochaine.

Anaelle HERTZOG