

IN

INDECOSA CGT

MAGAZINE

Pour l'information et la défense des consommateurs salariés
N°79 - juillet-août 2001




Le centenaire
des associations

Restauration scolaire : UN SECTEUR EN PLEINE MUTATION

LA RESTAURATION
SCOLAIRE
DANS TOUS SES ETATS

LES SAVEURS
D'UN MONDE
NOUVEAU




Je sais qu'elle a essayé de m'appeler!
Je la rappelle illico!



Le **3131**
mon téléphone me dit qui rappeler.

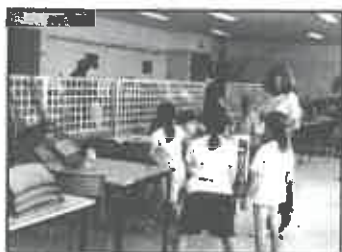
Avec le 3131, votre téléphone vous dit qui vient d'essayer de vous appeler et vous propose de le rappeler automatiquement en appuyant tout simplement sur une touche.
Un service gratuit sur votre ligne France Télécom.

 france telecom

VIE NATIONALE. PAGES 4 À 6

A l'occasion du centième anniversaire de la loi 1901 sur les associations, la CGT a organisé à Montreuil, du 18 au 22 juin 2001, un colloque sur les associations auquel a participé Indecosa. Daniel Tournez est intervenu au débat du 22 juin portant sur « syndicalisme et associations ». Dans le cadre de ce centenaire, INDECOSA demande la mise en place de conseils de prud'hommes de la consommation, qui permettrait de reconnaître les associations de consommateurs.

DOSSIER. PAGES 7 À 15



La restauration scolaire est un secteur en plein développement et en pleine mutation. A l'heure où l'on parle de plus en plus de sécurité alimentaire, de nécessité d'alimentation équilibrée, les établissements et collectivités locales doivent faire face à de nombreux problèmes. Comment y répondent-elles ? C'est le thème de ce dossier.

VIE LOCALE. PAGES 16 ET 17

Plusieurs associations nous ont fait part de leur activité, mais ce n'est pas assez. Afin que cette page « vie locale » reflète bien l'activité de tous nos départements, n'oubliez pas de nous faire un petit compte-rendu de toutes vos initiatives. Tout est bon à prendre et la page sera ainsi plus vivante. Vous pouvez aussi nous faire part des dossiers individuels traités et de la suite donnée à ces dossiers. Votre expérience peut en même temps servir aux autres associations.

VIE PRATIQUE. PAGES 18 ET 19

Pour compléter le dossier sur la restauration scolaire, nous vous donnons quelques extraits de deux interventions : celle d'une restauratrice scolaire privée et celle d'une ancienne députée chargée de la restauration collective lors d'une réunion du Conseil national de l'alimentation. E toujours, le courrier, le coup de gueule, le mémento...

Être pour ou contre les OGM ?

L'arrachage systématique de toutes les plantations des parcelles d'essais, aura eu le mérite de mettre en avant cette question.

Si nous comprenons les motivations de ceux qui agissent pour une agriculture éthique non dépendante des monopoles capitalistes, nous pensons qu'il n'est pas réaliste de s'opposer à la recherche fondamentale dès lors qu'elle est source de progrès, tant sur le plan alimentaire que médical.

Casser la recherche en France laisserait les coudées franches aux multinationales Monsanto, Novartis... leur permettant de poursuivre leurs investigations dans d'autres pays.

Nous refusons que se crée un monopole des semenciers qui feraient régner leur loi sur le marché de la faim.

Nous voulons une agriculture dont les objectifs sont de satisfaire les besoins des hommes dans le respect de l'environnement et du vivant.

Nous voulons une recherche française et européenne efficace qui puisse répondre aux enjeux de notre époque.

La recherche sur les OGM ne peut en être exclue sous peine d'en laisser le monopole aux trusts.

Tout citoyen doit être informé clairement si un produit mis à la vente contient des OGM par le biais d'un étiquetage conséquent et lisible par tous, avec l'ensemble du contenu des produits et de leur provenance exacte d'où la nécessaire traçabilité.

La recherche publique ne doit en aucun cas être mise au service des grands laboratoires privés dans leurs démarches commerciales.

Toute culture expérimentale en milieu naturel ne doit se faire qu'après avoir obtenu l'assurance de l'absence de risque pour la santé et pour l'environnement dans la plus large transparence.

Nous demandons un débat national où tous les citoyens pourront donner leurs points de vue, pour être entendus et choisis, car nous engageons l'avenir des générations futures et du monde.

CENTENAIRE DE LA LOI DE 1901 SUR LES ASSOCIATIONS

Les associations fêtent

DANIEL TOURNEZ, SECRETAIRE GENERAL INDECOSA CGT

Que de chemin parcouru depuis la Révolution française pour aboutir à ce texte qui reconnaît enfin cette liberté. Liberté acquise, il faut le rappeler, grâce à l'émancipation progressive du mouvement ouvrier.

Que de chemin parcouru ensuite pour faire vivre ce texte tant les entraves à cette liberté durement acquise étaient nombreuses ! Malgré tout, depuis le premier juillet 1901, bon nombre de citoyens se sont saisis de cette opportunité pour développer les activités les plus diverses et variées.

Voilà cent ans que la liberté d'association est reconnue en France avec l'adoption de la fameuse loi Waldeck-Rousseau de 1901.

Pratiquement pas un secteur aujourd'hui n'échappe à ce concept. La culture, le sport, l'économie, le travail, la consommation, l'exclusion, la santé, le loisir, le tourisme, le logement, les femmes, l'immigration, l'environnement et bien d'autres encore ont vu naître dans leur sphère des associations.

Regardées pendant longtemps comme des dangers par les pouvoirs politiques en place, aujourd'hui, les quelques 700 000 associations que compte notre pays (60 000 créations par an) représentent une force incontournable avec environ 20 millions d'adhérents, un budget annuel de 250 milliards de francs et 1 300 000 salariés (800 000 équivalent temps plein) sans oublier les quelques 7 millions de bénévoles que les uns ou les autres cherchent parfois à instrumentaliser.

Faut-il rappeler que presque un français sur trois est engagé dans le mouvement associatif. 78% de la population est ou a été adhérent d'une ou plusieurs associations.

Lieux de rencontres, d'échanges, de démocratie, d'expression de la capacité d'initiative, les associations sont le reflet de la vie dans toutes sa diversité. Elles sont un vivier considérable de citoyenneté et de citoyens engagés qui connaissent

bien leur domaine et peuvent ainsi être des interlocuteurs privilégiés.

Comme le mouvement syndical, il s'insère dans le "processus toujours inachevé de création de lien social et de développement de la vie démocratique qui constitue une part importante du sens que nous voulons les uns et les autres donner à la vie".

UNE FORME DE PAIX SOCIALE

Le mouvement associatif permet d'établir aujourd'hui des formes d'intégration dans la société pour maintenir une paix sociale et une sécurité civile. Il a une fonction de solidarité et contribue à enrichir la vie



publique car il favorise l'émergence des besoins, éclaire, oriente les choix des élus et plus largement des décideurs.

Il faut rappeler aussi que les pouvoirs publics se sont déchargés de leur responsabilité sur ce mouvement dans bon nombre de secteurs qu'ils n'ont pour ainsi dire jamais investis.

Pour ces raisons on les invite, on leur demande d'organiser des activités ou manifestations bref on leur demande de tenir leur place dans la société, d'être des citoyens. On parle de démocratie participative.

Pour cela on va même jusqu'à inciter leur mise en place, je pense ici par exemple au développement du mouvement consommériste dans ses débuts qui, par la suite, a su montrer sa légitimité dans la défense collective des droits des consommateurs dans un marché dominé par les grandes firmes de production, de distribution et de services.

Il n'en demeure pas moins que le mouvement associatif relève volontiers le défi et déploie beaucoup d'efforts pour prendre sa place dans la société dès lors que les intérêts que les associations défendent, sont en jeu.

Mais aujourd'hui, elles rencontrent de plus en plus de difficultés à faire face à la demande et leur liberté d'action s'en trouve restreinte ne serait-ce que par la mise en cause de leur responsabilité.

DES RESPONSABILITÉS JURIDIQUES

A l'image de ce qui se passe pour les élus locaux, elles doivent répondre des actes de leurs militants aussi bien sur le plan civil que pénal. Même si rien ne les y oblige elles doivent tout de même avoir une comptabilité claire dès lors qu'elles font appel à des fonds publics, les dirigeants eux mêmes peuvent être inquiétés pénalement, bref on les oblige à être des professionnels sans qu'elles en aient les

leur centenaire

moyens, ne serait-ce qu'en terme de formation. Les élus des CE dans les entreprises en charge des activités sociales en savent quelque chose.

Sans pour autant vouloir échapper à nos responsabilités il n'en demeure pas moins que nous sommes à la croisée des chemins face à un paradoxe où l'on demande aux associations d'agir et de prendre place dans la société civile mais pour autant on ne leur donne, voire on leur interdit, d'avoir les moyens nécessaires pour y répondre. Je pense ici par exemple au régime fiscal des associations et la quasi interdiction de rémunérer convenablement les dirigeants notamment dans les grosses associations qui réclament une présence de permanents "politiques". Ainsi, ces postes sont souvent tenus par des retraités, des sans emplois et on peut les féliciter pour leur dévouement au profit de l'intérêt collectif.

DES ATTENTES CITOYENNES

Ce paradoxe a poussé à la promotion de certaines associations qui se sont développées outre mesure pour répondre aux attentes citoyennes engendrant une recherche permanente de ressources nouvelles. Certaines activités de fait ont intéressé le secteur marchand toujours avide de récupérer tout ce qui peut être source de profit. Une confusion s'est installée et dans le même temps leurs adhérents, leurs bénévoles ont perdu de leur sentiment d'intérêt commun pour se transformer en usagers de l'association comme dans le sport, par exemple, où les licenciés des petits club ont souvent une attente d'un service plus que le ressentiment d'une mutualisation de moyens afin que chacun puisse pratiquer son sport, s'épanouir, à un prix accessible pour tous. Ainsi les militants, les dirigeants, voire également les salariés de ces associations, doivent assumer seuls une responsabi-



Lieux de rencontre,
d'échanges, de
démocratie...

té qui aurait dû être plus partagée. Il s'en suit une déficience de militants, de bénévoles, des difficultés d'avoir des dirigeants, et une charge croissante d'activité.

C'est à cette croisée des chemins que l'on se rencontre, aujourd'hui monde syndical et associatif, pour débattre de nos problèmes qui sont dans une large mesure communs.

Les syndicats de salariés, même s'ils ne sont pas de même origine législative n'ont-ils pas, dans l'histoire, rencontré les mêmes problèmes ? Leur évolution n'a-t-elle pas aussi connu les mêmes avatars ? Ont-ils toujours été acceptés par les pouvoirs publics ou les autorités économiques en place ? Ne leur demande-t-on pas toujours plus aujourd'hui, d'être sur tous les fronts en même temps ?

Combien de militants se plaignent des conditions dans lesquels ils exercent leurs activités ? Combien il est difficile aussi de trouver les militants ? N'y a-t-il pas non plus de plus en plus une augmentation des risques de pénalisation de leur activité ? N'ont-ils pas aussi souvent la même démarche pour aiguillonner les pouvoirs publics qui leur permet d'entraîner sous leur bannière les populations ?

Rappelons-nous quelques exemples, comme la grève des cheminots de 1995 à laquelle la population s'est largement associée derrière le "tous ensemble", la lutte associative contre la pauvreté, les droits de l'homme, les luttes communes syndicales et associatives avec les sans papier, sur le droit des femmes....

L'un et l'autre ont donc une capacité de rassembler, faire agir, informer. Ils représentent une force.

De ce fait l'intérêt des deux entités n'est plus à démontrer pour les pouvoirs publics, les entreprises, les citoyens, les salariés.

DI NOUVEAUX DROITS A EXIGER

C'est cet intérêt qui nous amène à réclamer de nouveaux droits.

En effet, nous disposons d'adhérents qui versent leur cotisation et celle-ci suffit la plupart du temps à couvrir les besoins ordinaires de la structure. Ces besoins couvrent en partie également la représentation de l'organisation afin de faire prévaloir son objet social.

Pour le syndicat c'est l'étude et la défense des droits, des intérêts matériels et moraux, tant collectifs qu'individuels, des personnes visées par leur statut (art. 411 code du travail). Cet objet impose nécessairement un développement durable une permanence sans laquelle il n'y aurait pas de sécurité pour les salariés.

L'association est un regroupement de personnes qui ont un intérêt commun, un *affectio societatis*, qui disparaît avec la réalisation de son objet social même s'il

est vrai qu'on trouve de plus en plus d'associations à vocation permanente. Il n'empêche que sa souplesse d'adaptation lui permet une réactivité parfois plus aisée, mais cette réactivité peut aussi être fatale, car si beaucoup d'associations se créent beaucoup d'autres disparaissent ou tombent en désuétude n'emportant plus le partage d'intérêts de ses adhérents.

Cette distinction me semble importante et doit être prise en compte dans la réflexion du champ d'action des uns et des autres.

Ne doit-on pas considérer dès lors qu'il n'y a pas concurrence mais véritablement complémentarité citoyenne ?

Les deux entités ne sont pas interchangeables, leur raison d'être étant fondamentalement différente en terme de protection.

Ainsi, association et syndicat n'ont pas les mêmes objets mais ont les mêmes besoins pour faire face aux attentes citoyennes.

Ainsi, et fort justement, le régime juridique du syndicat est beaucoup plus favorable que celui de l'association et en particulier sa capacité juridique qui est souvent plus étendue.

Pour le syndicalisme, les militants ont acquis des moyens et des droits notamment en terme d'autorisation d'absence rémunérée.

Les associations elles-mêmes bénéficient du congé associatif même si les conditions dans lesquelles il est attribué sont loin d'être satisfaisantes. Mais, pour l'instant, pas de mise à disposition possible par les entreprises pour les dirigeants associatifs ni possibilité de rémunération équitable de ceux-ci.

LES ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS ET LA LOI DE 1901

En cette période de fête du centenaire de la grande loi, INDECOSA n'a pas voulu rester l'arme au pied.

Nous avons ouvert l'année en sauvant cette loi dans un IN spécial sur ce thème et avec la Confédération CGT nous avons organisé une semaine confédérale qui a eu un certain succès.

Au cours de cette semaine, toutes les associations de la CGT ou œuvrant avec elles ont pu trouver un moment pour s'exprimer.

Cette semaine s'est achevée par un colloque sur le syndicalisme et le mouvement associatif qui a donné lieu à un échange riche entre les participants en la présence de madame Tartakowsky en charge du comité interministériel.

Par delà notre action et la présentation de nos besoins en tant qu'association de consommateurs, nous avons travaillé à d'autres pistes de réflexion sur notre devenir. Ainsi, nous avons sollicité le ministère de la Justice pour prendre toute notre place dans les entretiens de Vendôme qui ont débuté au printemps et s'achèveront le 25 septembre.

De plus en plus, sous l'impulsion de Bruxelles et de la nécessité de trouver un moyen facile, rapide et peu onéreux de règlement des litiges de la consommation, nous sommes confrontés à un développement considérable de la médiation.

Pour INDECOSA, sans rejeter d'un bloc cette méthode de règlement des litiges qui demande malgré tout des clarifications pour la sauvegarde des intérêts des consommateurs, cette solution porte en elle des inconvénients. En effet, quelle conséquence cela aura sur le développement du droit, la médiation permettra-t-elle les mêmes avantages que la jurisprudence ? quelles conséquences aussi sur l'application des dispositions législatives et réglementaires protectrices des consommateurs, n'aura-t-on pas tendance à passer outre dans un souci de privilégier la solution amiable ?

INDECOSA, a profité de l'occasion de ce centenaire pour relancer sa demande de mise en place de Conseil des Prud'hommes de la Consommation. Juridiction paritaire à l'instar des Conseils existants dans le monde du travail et qui a le mérite d'être une juridiction de proximité qui apporte plus de garantie en terme de développement jurisprudentiel et d'application des textes en vigueur pour le consommateur.

Cette institution paritaire permettrait aussi d'améliorer la reconnaissance des associations de consommateurs qui seraient amenées à siéger dans ce tribunal ou à représenter les consommateurs.

Elle serait l'occasion de développer des droits nouveaux pour ces associations consacrées à la défense des consommateurs.



Ces moyens peuvent-ils suffire aujourd'hui pour répondre aux besoins "démocratiques" ?

"AU CŒUR DE L'ÉVOLUTION"

Associations et syndicats engagés dans leur tentative de placer les femmes et les hommes "au cœur de l'évolution du monde" pour reprendre Bernard Thibault n'ont-ils pas à un moment donné les mêmes besoins pour leurs adhérents, leurs militants, leurs dirigeants ?

Il faut voir aussi que les moyens et droits des militants syndicaux ont servi et servent encore souvent à la vie du mouvement associatif.

À ce stade, nous devons éviter l'écueil qui consisterait à faire une différence entre les deux entités uniquement en termes de moyens dont elles disposent ; ce serait réducteur du rôle que jouent l'un et l'autre dans le monde contemporain. Cela remet-il en cause leur statut et leur utilité sociale respective ?

Penser également qu'en limitant les moyens du mouvement associatif permet d'en limiter les effets, n'est pas oublier un peu vite qu'avant même la loi de 1901 existaient sans moyens des associations clandestines voire occultes qui ont fini par marquer la société de l'époque ?

Placer les hommes et les femmes « au cœur de l'évolution du monde »

C'est oublier aussi que la nature ayant horreur du vide, lorsqu'une association est engluée dans les entraves, une autre aussitôt se crée pour combler ce vide.

En partant de cet axiome ne peut-on considérer que les associations importantes, dès lors qu'elles exercent une activité citoyenne, puissent prétendre au moins aux mêmes moyens que les syndicats et eux-mêmes, dès lors qu'on leur demande toujours davantage ne peuvent-ils prétendre à des droits nouveaux ?

N'est-ce pas ainsi que l'on pourra travailler ensemble chacun à sa place en s'enrichissant mutuellement de l'apport des uns et des autres ?

Cette pratique de la démocratie qui est de plus en plus souhaitée, réclamée et l'exercice de la liberté durement acquise n'est-elle pas à cette condition ?

SCOLAIRES : TOUS ÉGAUX ?

Chaque année, à chaque rentrée scolaire nous faisons les comptes.

Cette année, nous constatons une inflation dans les prix d'achat des fournitures scolaires, certains l'expliquent par l'augmentation du prix du papier.

Par delà l'inflation, un autre élément renchérit le coût de la rentrée. Pour ne pas être confrontés au regard de leurs camarades, les enfants demandent des produits de marque. Ces frais supplémentaires se font au détriment d'autres priorités. Parce qu'il faut montrer extérieurement sa réussite sociale qu'elle soit réelle ou non. La société de consommation nous conduit vers une société du paraître dans laquelle nous ne pouvons nous laisser enfermer.

Si l'allocation de rentrée scolaire est une bonne chose, cela n'est pas suffisant, loin s'en faut pour couvrir l'ensemble des frais de la scolarité estimés à quatre fois plus que le montant de l'ARS.

L'engagement de quelques conseils régionaux à prendre en charge les livres scolaires, est un premier pas, mais il reste encore du chemin à faire.

La gratuité totale de la scolarité est un élément de la justice sociale. Cette gratuité donne à chaque enfant une égalité matérielle, à défaut d'une égalité sociale, ce qui donnera le sentiment d'appartenir à une société qui prend en compte tous les enfants.

Si nous désirons que les enfants ressentent qu'ils appartiennent à une société d'égalité, de liberté, de fraternité, ils doivent concrètement en voir les effets, à partir de là, la gratuité totale de la scolarité doit en être un des éléments fondateurs dans leurs ressentis.



Restauration scolaire : un



secteur en pleine mutation

L'alimentation scolaire représente un ensemble d'un milliard de repas par an, pour un chiffre d'affaires de 20 milliards de francs. Dans ce contexte, nombreux sont les établissements et les collectivités locales qui confient leur restauration à des sociétés privées, dans un souci de modernisation et d'optimisation du service.



Liaison froide, liaison chaude, professionnalisation des équipes. En quelques années, la restauration scolaire a optimisé ses méthodes de gestion. Au point d'abandonner des pratiques d'un autre âge pour se doter de véritables moyens de production.

A Lunel, la première pierre de la cuisine centrale a été posée le 21 juillet 1994. Gérée par la Générale de Restauration, elle sert tous les établissements scolaires de la ville. Du coup, les enfants déjeunent sur place, sans avoir à se déplacer, comme ce fut trop souvent le cas dans un passé récent. Cette installation fournit d'autres institutions, dont les communes du Gard. Consciente des progrès occasionnés par une telle réalisation, la mairie a pris en charge la construction de restaurants satellites, au sein des écoles.

La modernisation du système de restauration municipale suppose la réalisation d'équipements performants. A Tourcoing, ils représentent quelque 6500 couverts quotidiens et un peu plus d'un million de repas annuels. Depuis plusieurs années, la direction de la restauration et du personnel de service gère ces établissements selon un principe éprouvé d'autogestion. Dans ces conditions, la collectivité a développé une démarche commerciale (actions de marketing autour de journées à thème...) pour satisfaire à des exigences de qualité. Pour mener à bien son projet, l'équipe municipale bénéficie d'une enveloppe qui lui permet de proposer aux familles un prix moyen

pondéré peu élevé. Un moyen efficace de servir des produits nobles et d'exclure l'achat de nourriture reconstituée. Conformément aux lois de décentralisation (1982), la région prend en charge les lycées et le conseil général, les collèges. Si elle n'est pas tenue par la loi de s'occuper des problèmes afférents au système de restauration scolaire, la municipalité le fait de son propre gré. Dans les faits, plusieurs acteurs peuvent intervenir : le maire, les associations de parents d'élèves ou parascolaires qui agissent souvent en milieu rural, et les organismes spécialisés.

La commune de L'Hay-les-Roses gère ses installations en régie directe. De l'aveu du député-maire, Patrick Sève, cet investissement a représenté une enveloppe de 3 millions de francs et les dépenses directes, 5,8 millions. A cela, s'ajoutent les frais de personnel des cuisines centrales et des offices relais. Globalement, la mairie consacre près de 15 millions de francs à la gestion de la restauration scolaire.

DE NOUVELLES OFFRES DE SERVICE

Si les municipalités ont développé une approche sensible des problèmes de gestion - le régime de la concession faisant de nombreux adeptes -, elles ont multiplié les initiatives pour améliorer leurs outils technologiques, en respectant les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Paul Hallart constate que les gestionnaires sont sortis de leur isolement. "La presse professionnelle s'est fortement développée durant les années

UN DÉCRET POUR LUTTER CONTRE LA PAUPÉRISATION DE L'ASSIETTE

Au terme d'un décret publié par le Journal Officiel du 20 juillet 2000, les prix de restauration scolaire sont désormais encadrés. Objectif : lutter contre les inégalités dans les collèges et lycées, en permettant aux élèves privés d'un véritable repas, en raison des difficultés financières que rencontrent leurs familles, d'assurer le règlement de la cantine. Ce texte établit une distinction entre les tarifs, en fonction des revenus et de la composition du tissu familial. Un principe qui existait déjà au sein de nombreuses collectivités locales, au sein des écoles maternelles et élémentaires. Désormais, les lycées et collèges qui le souhaitent peuvent instaurer un système de tarifs différencié, la hausse moyenne annuelle demeurant plafonnée par arrêté à 2 % pour l'année 2000-2001.



80, faisant connaître à un public averti les expériences locales ". Pour combler son retard, la ville de L'Hay-les-Roses a procédé à un audit. " Face à des moyens financiers limités et à l'urgence de mise en œuvre d'une stratégie innovante, l'équipe en place a dû recourir à une aide extérieure ", concède Patrick Sève. " Nous avons développé un partenariat avec la RGC, notre fournisseur attiré, pour bénéficier des fonds indispensables à la conduite de l'opération, en particulier, la construction d'une cuisine centrale ". Ce problème résolu, la question de l'offre de service s'est posée. Deux alternatives se sont présentées : la liaison froide ou la liaison chaude... " En dépit d'avis contraires, nous avons opté pour la seconde solution, préférant servir des repas frais, conçus dans la matinée et consommés à l'heure du déjeuner. Aujourd'hui, ce choix nous satisfait pleinement. Parmi les municipalités qui ont modernisé leur système de restauration scolaire, ces dernières années, nous faisons figure d'exception "... Une telle logique induit des contraintes organisationnelles et

logistiques, auxquelles peu de communes souhaitent être confrontées. A Montlouis-sur-Loire, les cuisines ont été entièrement réaménagées pour permettre le maintien du système de liaison chaude, adapté aux faibles besoins locaux. Transformé en self-service, le restaurant scolaire jouit d'une décoration et d'une qualité acoustique soignées. La majorité des élus trouve dans le système de liaison froide un moyen efficace pour optimiser leur offre de service et accroître la disponibilité du personnel. Conscient des difficultés occasionnées par le système de liaison chaude, la ville de Sotteville-lès-Rouen (Seine-Maritime) a souhaité mettre en place une cuisine centrale, destinée à distribuer plus de 1 000 repas par jour. Dans un esprit similaire, mais à une échelle plus importante, la municipalité de Rennes a procédé à la construction d'une installation performante, en 1998. En sus de magasins, de locaux de transformation, de salles de conditionnement et de lavage, ce bâtiment abrite des bureaux et des unités techniques. Implanté dans la Z.A.C. de Beauregard,

pour faciliter l'accès vers les offices des écoles par liaison froide, il assure la remise à température des aliments.

SURSOIR AUX PROBLÈMES D'HYGIÈNE

L'organisation d'une politique de restauration municipale suppose la recherche d'une qualité optimale et la prise en compte de normes d'hygiène élémentaires. Présidée par un élu et composée d'enseignants, d'un diététicien et d'un médecin scolaire, la commission diététique de L'Hay-les-Roses se prononce régulièrement sur les menus proposés par la société RGC, en respectant les équilibres alimentaires fondamentaux. Elle remplit un rôle de validation et se réunit périodiquement dans chacune des écoles de la commune, en mesurant le degré de satisfaction des usagers. Pour être pleinement efficaces, ces institutions doivent assoier leur autonomie et représenter l'intérêt général. Si la ville de Tourcoing ne possède pas de commission diététique appropriée, la formation et le contrôle font l'objet d'une attention soutenue... " Rien n'est plus efficace qu'une équipe de production formée aux problèmes de gestion", confie un responsable local. A Lunel, la Générale de Restauration a mis en place une commission ad hoc qui travaille en liaison étroite avec les services scolaires et les élus. Cette politique doit respecter la réglementation en vigueur, par un contrôle permanent. Dans ce contexte, le gestionnaire reste un homme de propositions qui valorise ses démarches et donne aux élus les moyens de se prémunir contre toute difficulté éventuelle (intoxication alimentaire...) " " L'élus est l'intermédiaire obligé du professionnel de restauration.

**Considérée
comme un
partenaire,
l'entreprise
sous-traitante
apporte
son savoir-faire**

Il doit se doter de moyens budgétaires suffisants pour mettre sa politique en conformité avec les textes officiels ", confie Paul Hallart.

Considérée comme un partenaire, l'entreprise sous-traitante apporte son savoir-faire dans la formation du personnel, l'organisation des méthodes de travail et la rationalisation des choix... " L'intervention d'une société privée a contribué à professionnaliser les agents locaux ", concède Patrick Sève. Si l'entreprise constitue un modèle, il n'en demeure pas moins vrai qu'elle possède une logique de rentabilité, contraire aux intérêts du maire, dont l'objectif est de satisfaire les besoins des administrés. Les choses évolueront au prix de cette contradiction, à condition que les rôles de chacun soient clairement définis préalablement. Cette logique doit conduire les élus à mesurer et à rationaliser le coût des prestations offertes à la population.

A Tourcoing, l'équipe en place dans les années 90 a su adapter sa politique de marché, en tenant compte d'exigences comptables strictes. Dans cette perspective, elle est parvenue à pérenniser l'action du service public et à privilégier l'aide aux usagers. En favorisant la restructuration technologique des cuisines et l'amélioration de la gestion du personnel de service, elle a optimisé ses moyens de production.

OPTIMISER LA GESTION DE L'ESPACE

Tenus de satisfaire les besoins des usagers, les professionnels réfléchissent sur les moyens à mettre en œuvre pour améliorer l'organisation de l'espace, la décoration, la qualité acoustique et l'aménagement des locaux. La ville de Tourcoing est parvenue à concilier modernisation technologique et convivialité (insonorisation, développement des self-services dans les écoles, décorations). Des ateliers de maintenance et de couture procèdent à la fabrication de produits de confection, souvent coûteux dans le commerce. Chaque année, un forum du goût réunit les utilisateurs autour de repas et de journées thématiques. Quant aux parents et aux élèves, ils sont régulièrement consultés dans le cadre des

conseils d'écoles. Du coup, la restauration n'est plus un enjeu politique.

A Lunel, la construction de la cuisine centrale a été suivie par la mise en place d'une politique d'animation, prise en charge par la Générale de Restauration qui mène des missions éducatives et pédagogiques auprès des jeunes usagers. Ce travail est utilement complété par l'organisation de journées de réflexion, d'une semaine du goût, et d'actions analogues à celles qui sont menées à Tourcoing. L'équipe en place s'attache à mettre en œuvre des solutions qui tiennent compte de l'importance symbolique des couleurs, de la convivialité des locaux et de la mise à disposition d'aires de jeux, à l'intérieur des lieux d'accueil.

Reste le problème de l'emploi. Le remplacement des enseignants par des surveillants municipaux constitue un sujet préoccupant. Engager des plans de formation pour une fonction qui n'occupe que deux heures dans une journée et 140 jours par an, nécessite un investissement lourd, pour des postes soumis à l'incertitude du lendemain. Parallèlement, une lutte efficace contre l'absentéisme suppose la multiplication d'interventions ponctuelles et propres aux situations particulières des collectivités locales. Un problème crucial qui soulève d'autres enjeux...

UN MILLIARD DE REPAS PAR AN

Selon une étude du Conseil national de l'alimentation (CNA), la restauration scolaire représente un milliard de repas par an, pour 20 milliards de francs de chiffre d'affaires. En outre, elle toucherait près de 50 % des élèves. Le même organisme relève des erreurs fréquentes dans la constitution des menus : entrée trop lourde, apport de matières grasses trop élevé et insuffisance en laitages. Enfin, il justifie l'absence de formation et les salaires peu élevés du personnel de service.

LA GESTION LOCALE DES CANTINES SCOLAIRES

Le saviez-vous ? Les cantines des écoles maternelles et primaires dépendent des caisses des écoles municipales, tandis que les collèges relèvent de la compétence des conseils généraux. Pour leur part, les lycées sont placés sous la tutelle des conseils régionaux. Dans l'enseignement élémentaire (maternelle et primaire), le prix du repas est déterminé annuellement par arrêté municipal. En matière d'enseignement secondaire (collèges et lycées), le prix de la demi-pension est fixé par décision du conseil d'administration.



**DES MESURES
POUR LES FAMILLES
EN DIFFICULTÉ**

Les difficultés économiques rencontrées par les familles sont une préoccupation constante pour les pouvoirs publics et l'Etat qui ont engagé des mesures pour leur venir en aide : création d'un fonds social collégien, vote en urgence de fonds sociaux pour les cantines, amélioration du système d'aide... Vous souhaitez plus de renseignements ? Adressez-vous au chef d'établissement de votre enfant ou à une assistante sociale.

La restauration scolaire

Dans un secteur qui concerne plus d'un élève sur deux, se noue une série d'enjeux qui correspondent à autant de préoccupations anciennes : qualité gustative des aliments, équilibre nutritionnel des menus, sécurité alimentaire, prix des repas, aménagement des locaux, prise en compte du temps de restauration dans le cadre général de l'aménagement de la journée de l'enfant. Eclairages...

Expression de nouveaux modes alimentaires, la restauration collective poursuit une expansion spectaculaire. Avec plus de 3 milliards de repas

annuels et un chiffre d'affaires de 100 milliards de francs, elle touche près de 60 % de nos concitoyens. Ces dernières années, les sociétés de restauration collective (SRC) ont observé une forte augmentation du taux de pénétration du marché. Dans ce contexte, et en dépit de déséquilibres chroniques, les secteurs de l'enseignement et de la santé offrent de réelles perspectives de développement. Toutes les études convergent : la désaffection des cantines scolaires et la lutte contre les effets induits par la fracture sociale restent des préoccupations majeures aux yeux des Français et de leurs élus. Ces dernières années, spécialistes et professionnels de la restauration n'ont pas manqué de souligner l'insuffisance de moyens dont souffrent les collectivités locales, en la matière. Dans une intervention à l'Assemblée nationale, la ministre déléguée à la Famille et à l'Enfance, Ségolène Royal, a déploré la " violence sociale muette dont sont victimes enfants et adolescents qui restent à la porte des cantines ". Les analyses de l'Inspection générale de l'Education nationale (IGEN) et de l'Inspection générale de l'administration de l'Education nationale (IGAEN) abondent dans le même sens. Elles relèvent, en particulier, la montée de l'exclusion et de la pauvreté qui


font apparaître de nouveaux phénomènes de déshérences. Elles dénoncent les " lourds problèmes " suscités par la réforme du 25 juillet 1994 qui a transféré les aides scolaires vers les caisses d'allocation familiales et dont l'application exclut, d'emblée, les adolescents âgés de 16 ans et plus. Leurs rapports successifs préconisent la majoration et l'extension de la contribution - prise en charge par les établissements -, la modulation des tarifs et l'assouplissement des modalités de paiement.

**LUTTER CONTRE
LA " PAUPÉRISATION
DE L'ASSIETTE "**

Second souci : la qualité nutritionnelle. Sur ce point, une proposition de loi préconise l'usage " d'une alimentation saine et équilibrée aux jeunes fréquentant tous les ordres d'enseignement ". Elle suggère également de " gommer les disparités considérables quant à la qualité des repas offerts jusqu'ici dans les divers établissements scolaires. L'éducation au goût et à l'alimentation saine serait également favorisée par des mesures allant dans le sens de l'amélioration de la qualité ", précise le texte.

Dans ces conditions, l'auteur propose de confier à une structure ad hoc placée sous le contrôle du ministère de l'Education nationale, de la formation professionnelle et des sports, le soin de " coordonner et de surveiller un service public de restauration remplissant tous les critères de qualité, en étroite collaboration avec une commission nationale de la restauration scolaire ". Dans un avis rendu public le 27 mars

Menu des restaurants scolaires



Semaine du 25 juin au 29 juin 2001

<p>Lundi 25 juin Taboulé / Salade Pilon de poulet l'ex-Mex Gruin de courgettes Fromage Fruit</p>	<p>Goûter Gâteau Fruit Lait</p>
<p>Mardi 26 juin Tomate / Carottes râpées Bœuf panaché de volaille Salade Fromage Fruit</p>	<p>Gâteau Fruit Sirop</p>
<p>Mercredi 27 juin Bettarines râpées / salade Saurisse Lentilles Fromage Fruit</p>	<p>Viannoiserie Fruit Jus de fruit</p>
<p>Jeudi 28 juin Charcuterie Filet de poisson sauce croutacs Pâté finisier Yaourt Pâtisserie</p>	<p>Gâteau Fruit Lait</p>
<p>Vendredi 29 juin Salade du pêcheur Steak Frites</p>	<p>Viannoiserie Fruit Crème</p>

dans tous ses états

dernier, le Conseil d'Etat en conteste le principe... " On pourrait obtenir des résultats équivalents sur le plan diététique en établissant un cahier des charges répondant aux critères rigoureux auquel les sociétés prestataires de service et créatrices d'emplois seraient tenues de se conformer ", précise-t-il. Le débat ne fait que commencer...

Déplorant un phénomène de "paupérisation de l'assiette", le directeur de l'Union des personnels de restaurants municipaux, Paul Hallart, propose depuis plusieurs années de mettre en œuvre un cahier des charges validé par l'Etat. Cette alternative permettrait de développer la qualité nutritionnelle des aliments et d'optimiser la santé des enfants. Pour leur part, nombre d'élus locaux restent favorables à un dialogue entre municipalités, parents et enseignants. Un moyen efficace d'engager une lutte vigoureuse contre l'exclusion.

Forts des conseils d'une diététicienne, les élèves de terminale STT du lycée de l'Essouriau, aux Ulis (Essonne), ont planché sur la composition du petit déjeuner idéal. Cette préoccupation est partagée par les infirmières du centre municipal de santé qui s'emploient, quotidiennement, à sensibiliser élèves et éducateurs des écoles primaires, sur les vertus nutritives du premier repas de

Offrir une alimentation saine et équilibrée aux jeunes fréquentant les cantines scolaires

la journée... " les enseignants constatent que dès le plus jeune âge, les enfants ne déjeunent pas avant de venir en classe ", regrette Corinne, une infirmière municipale.

La qualité des repas et la convivialité font des restaurants locaux des lieux de rencontre où se tissent les liens sociaux. Le sourire approbateur des pensionnaires du complexe du centre de Saint-Brieuc trahit l'enthousiasme de retraités qui goûtent au plaisir de repas conviviaux. Pratique et facile d'accès, l'établissement apparaît aussi et surtout comme un espace de vie et d'accueil, destiné à rompre la solitude de personnes qui se retrouvent souvent seules.

RÉNOVER ET MOBILISER LES RESSOURCES

Si les lois de décentralisation ont favorisé la construction massive d'établissements, l'heure est à la

renovation et à la mobilisation des ressources. L'arrêté du 9 mai 1995, réglementant l'hygiène des aliments, fixe les bases d'une législation fondée sur la conception, les dimensions, la construction et l'agencement des locaux.

Au terme de l'article 5, les matériels et équipements doivent être " construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination " et permettre un " nettoyage efficace ", en privilégiant l'accès des " zones environnantes " et le maintien des denrées alimentaires, dans des conditions de température optimales. Ces éléments traduisent les préoccupations des responsables institutionnels dans un domaine où l'hygiène et la sécurité font l'objet d'un vaste consensus, à l'échelle communautaire.

Il n'y a pas si longtemps, le collègue François-Villon de Saint-Fargeau a fait l'objet d'une réfection complète : plusieurs chambres froides ont été aménagées, ainsi qu'une " cuisine laboratoire ", qui traduit une coupure radicale entre " produits sales " et aliments confectionnés, pour un montant de 5 millions de francs, pris en charge par le conseil général et le syndicat intercommunal du collège.

A cela s'ajoutent les facilités de fonctionnement, depuis le stockage des produits jusqu'à la réception des plateaux et la confection des plats.

Equipements de qualité et couleurs apaisantes caractérisent une installation innovante, dotée d'une sonorisation musicale et d'un espace floral lumineux. De quoi ouvrir les appétits des plus récalcitrants !

L'AVIS DU CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION (CNA)

Dans un texte rendu public en 1997, le CNA propose des idées concrètes pour améliorer les cantines :

- *La modification de l'étiquetage nutritionnel pour les produits élaborés par l'industrie agro-alimentaire, indiquant au minimum la teneur en lipides et en protéines, la teneur en fer pour les produits à base de viande ou de poissons et la teneur en calcium pour les produits laitiers.*

- *L'adaptation des modalités de paiement aux réalités économiques, incluant le règlement des repas à l'unité, sans majoration de prix.*

- *L'amélioration de l'environnement des repas (niveau sonore, durée des repas, présence en nombre suffisant de personnels d'accueil...), la création d'une commission de restauration scolaire en charge des aspects liés à la restauration scolaire, de la maternelle au lycée...*

(source : Centre de recherche et d'information nutritionnelles)



Les "saveurs" d'un monde nouveau

Dans un contexte où l'attrait pour le "déjeuner à l'extérieur" croît ostensiblement chez les lycéens, l'amélioration de l'environnement est devenue un facteur clé d'identification et d'appropriation des lieux. Dans ces conditions, élus et professionnels doivent faire preuve d'imagination pour s'adapter aux contraintes scolaires.

QUALITÉ ET HYGIÈNE DES REPAS

Le contrôle de la qualité sanitaire des repas est assuré par les services vétérinaires du ministère de l'Agriculture. Par ailleurs, la vérification de la conformité des produits à la qualité nutritionnelle annoncée dans le contrat du fournisseur est effectuée par la DGCCRF. Les questions relatives à la qualité et à la diversité des menus relèvent du conseil d'école, dans le primaire, et du conseil d'administration, au sein des établissements secondaires. En cas d'intoxication alimentaire, le responsable de l'établissement est tenu de prendre les mesures de contrôles nécessaires, après information des services de santé.

La cuisine est une alchimie subtile dans laquelle le menu s'équilibre par l'individu". Paul Hallart, directeur de l'Union des personnels de restaurants municipaux, situe les défis que doivent sans cesse relever les élus, pour s'adapter aux exigences scolaires. En dépit du prix modique des repas et de la réforme du système d'attribution des bourses, les plus démunis rencontrent des difficultés de plus en plus grandes pour accéder aux cantines.

La mise en place d'un système d'aide scolaire versée par les caisses d'allocations familiales (CAF) n'a pas eu l'effet escompté. Du coup, le nombre d'usagers des collèges publics diminue, au fil des années. Une question d'autant plus préoccupante qu'elle touche prioritairement les établissements situés dans les quartiers défavorisés. Si le gouvernement a augmenté le fonds social collégien et mis à la disposition des familles des spécialistes pour les aider à gérer leur budget cantine, les problèmes subsistent.

UNE MISSION ÉDUCATIVE

Dans ce contexte, plusieurs études établissent une corrélation entre zones déshéritées et désaffection des cantines. La solution ? Un assouplissement du mode de paiement, conjugué à une plus

grande implication des collectivités locales dans le fonctionnement du système de demi-pension. Si d'importants progrès ont été accomplis au cours de la dernière décennie, d'autres efforts seront nécessaires pour combattre les effets endémiques d'une baisse de fréquentation des cantines. D'aucuns évoquent, en particulier, la pauvreté grandissante de certaines familles et la réforme d'attribution des bourses.

Du restaurant scolaire, les parents attendent qu'il remplisse une mission éducative. A un moment où l'attrait pour le "déjeuner à l'extérieur" croît ostensiblement chez les lycéens, l'amélioration de l'environnement est devenue un facteur clé d'identification et d'appropriation des lieux. En outre, l'amélioration de l'espace vise à favoriser la curiosité alimentaire et à développer l'appétit des jeunes palais. La décoration des murs et la disposition mobilière transforment peu à peu l'ancienne cantine en un lieu convivial. Dans ces conditions, nul doute que des tables de quatre, six ou

huit personnes contribuent à atténuer un fond sonore bruyant, auquel s'ajoute trop souvent le cliquetement des couverts.

Depuis plusieurs années, la municipalité de Belfort a doté l'école Jean-Jaurès d'un vaste local, mêlé de gris et de rose, avec des chaises design bleu cendré, peu propices au grincement ! Peu nombreux, les élèves prennent le temps de se détendre, à l'issue d'un repas dont la durée n'excède guère 45 minutes. Des animateurs leur proposent une large gamme d'activités : jeux, coin bibliothèque, travail manuel, chants, etc. Dans un esprit similaire, la ville de Dunkerque a procédé à la construction de restaurants scolaires flambant neufs. Le repas se décompose en deux temps : la phase "déjeuner" et la phase "animation". Outre l'importance accordée à l'apprentissage du goût, un surveillant assure l'éducation sociale de l'enfant, à travers des activités d'éveil : jeux de société, cours de théâtre, ateliers... Un programme d'amélioration acoustique a permis aux inspireurs du projet de mettre en œuvre un nouveau mobilier et de faux plafonds, pour combattre les nuisances imputables au bruit.

Autre alternative séduisante, le "libre service". Une petite révolution qui bouleverse bien des habitudes et qui peut comporter quelques difficultés. Si elle contribue à responsabiliser les plus petits, une telle organisation réclame une attention soutenue de la part du personnel d'encadrement qui doit redoubler de vigilance et s'assurer du respect de règles élémentaires : consommation d'une entrée, d'un plat de résistance et d'un laitage, emploi d'une vaisselle (verres et assiettes en plastique léger) et

Du restaurant scolaire, les parents attendent qu'il remplisse une mission éducative

d'un mobilier appropriés. Toutefois, une majorité d'usagers finit par s'accoutumer à ces habitudes culinaires qui riment avec autonomie.

Sensibles aux produits frais et à un rythme d'alimentation adapté à leurs besoins, collégiens et lycéens éprouvent un besoin naturel d'individualisation et de liberté : choix dans les plats, possibilités de réchauffage (beaucoup se plaignent de l'insuffisante chaleur et du niveau de cuisson des aliments), musique d'ambiance, salles de fumeurs séparées... Dans leur esprit, l'espace de restauration doit être un lieu de convivialité et de socialisation, où l'on peut faire prévaloir son appartenance à un groupe.



DIÉTÉTIQUE ET HYGIÈNE

Lieu d'éveil et d'apprentissage du goût, la cantine scolaire fait de l'alimentation la première vertu thérapeutique de l'enfant, qui acquiert son autonomie de manière plus précoce. La majorité des parents y voient un moyen efficace pour inculquer à leur progéniture, les principes élémentaires de l'éducation nutritionnelle.

Cependant, si des progrès notables ont été accomplis dans la mise au point des menus, les

élus doivent fournir un effort particulier, en matière de diététique. Effort d'autant plus important, qu'il répond aux inquiétudes soulevées à plusieurs reprises par la Confédération syndicale du cadre de vie (CSCV) et la Confédération syndicale des familles (CSF). Au terme d'une série d'enquêtes réalisées pour le compte de ces organismes, la plupart des cantines scolaires négligent les recommandations officielles, en la matière !

Pour pallier ces difficultés, certains élus n'hésitent pas à s'en-

tourer de spécialistes ou à utiliser les services d'une commission diététique des menus, dont l'emploi reste toutefois limité sur l'ensemble du territoire. Pour gagner en efficacité, ces mesures doivent être complétées par le respect de règles élémentaires. A titre préventif, les diététiciens recommandent la prise en compte de stages d'hygiène alimentaire sensés diminuer les risques d'intoxications alimentaires.

Depuis plusieurs années, la qualité hygiénique fait l'objet de contrôles strictes, pris en charge par les directions départementales de la consommation et de la concurrence, des services vétérinaires et des affaires sanitaires et sociales. Elle s'accompagne d'actions de formation, menées auprès des acteurs de la restauration collective.

UNE GESTION HÉTÉROGÈNE

La modernisation d'installations répondant aux normes d'hygiène, de qualité et de convivialité, suppose une gestion adaptée et une prise en charge financière par les organismes compétents. Or, les contraintes techniques et finan-

cières limitent souvent les ambitions des grandes villes.

Deux choix s'imposent : transférer ce secteur au privé ou opter pour un système de régie directe. Près d'un élu sur cinq a choisi de confier ses problèmes à une société de restauration privée. Une solution qui répond à la complexification croissante des processus de fabrication. Autres alternatives : la coopération intercommunale (Sivu, Sivom...) ou la constitution d'une société d'économie mixte. Dans ce contexte, les municipalités les plus importantes optent, majoritairement, pour un système de concession. Plus généralement, l'hétérogénéité des formules existantes ne doit pas s'opposer au respect de prescriptions hygiéniques élémentaires.

Les nouveaux modes de restauration ont introduit une organisation qui se traduit par une modernisation de l'outil de production. Avec un système de livraison par liaison froide des aliments, préparés et conditionnés par des entreprises spécialisées, les cuisines centrales intègrent des magasins, des locaux de transformation, des bureaux techniques, des salles de conditionnement et de lavage qui représentent un investissement global important.

Lieu d'assemblage, la cuisine centrale intervient dans la mise à température des produits, employant des procédés de conservation (congélation, lyophilisation...) qui ont bouleversé les habitudes culinaires et permis d'accroître la rapidité de service. Elle a également introduit un modèle d'organisation qui se traduit par une disponibilité accrue du personnel d'encadrement, au moment du repas. Enfin, ce système permet aux élus de conserver la maîtrise de l'outil, laissant la gestion de la restauration au service public.

*Dossier réalisé par
Francis Le Gall*

Les expériences se multiplient

Pour satisfaire les besoins de ses gastronomes en culotte courte, la ville de Wattrelos applique quelques règles élémentaires, en privilégiant la fraîcheur alimentaire. Trois fois par semaine, des employés municipaux se rendent au marché d'intérêt national de Lomme pour y faire leurs emplettes en fruits et légumes. Du coup, les produits sont consommés dans un délai qui n'excède jamais vingt-quatre heures après leur achat. Dans cette quête, rien n'est laissé au hasard. Toutes les six ou sept semaines, la commission des menus détermine le contenu des déjeuners pour la période à venir. Un livret détaillant les spécificités de chaque repas est adressé aux parents, complété par des suggestions pour le dîner du soir, en vue de satisfaire l'équilibre alimentaire des enfants...

EURO : LE MOUVEMENT S'AMPLIFIE

Nous en avons déjà parlé dans les numéros précédents, mais à l'approche du 1er janvier 2002, les associations les unes après les autres ont organisé ou s'approprient à organiser des journées de formation pour les militants INDECOSA, mais aussi pour les syndiqués afin que ceux-ci aident les consommateurs. Dans plusieurs départements des plaquettes sont éditées pour être distribuées aux salariés consommateurs. Certaines associations locales comme celle de TARNOS (40) envisagent même d'organiser des formations destinées au grand public. Le numéro du IN de mai-juin devrait permettre de généraliser le mouvement dans toute la France.

POUR UNE BAISSE DU PRIX DU GAZ

Le gouvernement s'approprierait à augmenter pour la quatrième fois consécutive le prix du gaz au 1er novembre. Les précédentes hausses étaient soit disant justifiées par la hausse du prix du pétrole sur lequel le prix du gaz est indexé. Si le gouvernement respectait cette logique, il devrait baisser le prix du gaz en novembre, ce qui n'est pas dans son intention. Nous avons dénoncé les hausses précédentes. Nous préparons une grande campagne de pétitions avant le 1er novembre avec la fédération de l'énergie et la CNL.

LE PROJET DE LOI SUR L'EAU ET NOTRE CHARTE

Le projet de loi sur l'eau a été présenté en Conseil des ministres le 27 juin 2001. Alors que notre association présentait le 12 juin une charte intitulée "Pour un grand service public de l'eau", diverses mesures sont prévues dont la suppression des dépôts de garantie, des avances sur consommation ainsi que des demandes de caution solidaires. Il prévoit également d'interdire les coupures d'eau en cas de non paiement dans les résidences principales. Les agences de l'eau seraient réformées et la redevance de pollution sera appliquée sur la base du principe pollueur payeur. Un haut conseil de l'eau serait constitué qui aura pour mission de comparer les prix et les services et de conseiller les collectivités. Si certaines mesures sont positives, la suppression de la "part fixe" n'est pas prévue alors qu'elle peut représenter 80% de certaines factures ce qui correspond à un forfait. Il s'agit maintenant de faire en sorte que cette loi soit votée rapidement. La grande campagne de pétitions lancée par INDECOSA devrait y contribuer.



LOIRE-ATLANTIQUE

L'association tient son assemblée générale



INDECOSA CGT 44 nous demande d'insérer dans nos colonnes qu'elle organise son assemblée générale, le 15 octobre 2001 à la maison des syndicats à Nantes.

Y seront débattues les orientations pour les prochaines années et les moyens à mettre en œuvre pour développer l'association. Cette assemblée générale sera la première dans la maison des syndicats après 20 ans d'activité à la Bourse du Travail. Afin de valoriser ces deux événements, l'association fêtera cet anniversaire. L'ensemble des syndiqués sont invités à y participer.



CORRÈZE

Une activité en extension

L'assemblée générale de l'association 19 qui s'est tenue le 10 avril a constaté une augmentation importante du nombre de dossiers traités depuis la dernière assemblée générale de 1997. Ne sont pas comptabilisés tous les appels téléphoniques auxquels l'association répond immédiatement. A noter que les dossiers traités sont de plus en plus complexes et pourtant, dans plus de 90% des cas, c'est le succès assuré. Pour les autres, c'est très souvent parce qu'ils sont donnés trop tardivement. Cette augmentation de l'activité est notamment due au fait que deux permanences sont assurées à Brive et à Tulle.

INDECOSA 19 a expliqué son refus de participer à une Maison corrézienne des consommateurs européens située à Brive pour plusieurs raisons :

- perte de l'identité INDECOSA CGT et de sa raison d'être
- en cas de litige, risque de perte de neutralité face aux sponsors de la Maison Corrèzienne
- refus d'embaucher un emploi jeune sans perspective d'emploi au bout des 5 ans
- par ailleurs sachant les difficultés rencontrées par toutes les organisations pour travailler correctement, faute de subventions suffisantes, de militants, de disponibilités pour accomplir

pleinement sa tâche, cela finirait par nuire à la bonne image et au bon fonctionnement de chacune d'elles au profit d'une seule "la Maison Corrèzienne".

C'est pourquoi, a été évoquée la nécessité de se battre pour :

- La reconnaissance des organisations de consommateurs comme structures d'intérêt public.
- La possibilité d'octroi de détachements, avec rémunération aux salariés (des secteurs publics et privés) élus au niveau national ou départemental, pour assumer des responsabilités dans des organisations de consommateurs reconnues par l'État.

EN BREF

CHARENTE MARITIME LES TRIBUNAUX ENCOMBRÉS

Il n'est plus possible de déposer des demandes d'injonctions de payer ou de faire, le Tribunal d'Instance étant trop encombré. C'est d'autant plus inadmissible que l'injonction de faire est une procédure simplifiée au service des consommateurs.

Si vous avez les mêmes difficultés, prévenez-nous afin que nous puissions intervenir auprès du ministère de la Justice.



BOUCHES-DU-RHÔNE

Cent ans de vie associative

A l'occasion du centenaire de la loi 1901, notre association INDECOSA Bouches-du-Rhône a élaboré une motion avec d'autres associations (AFOC, CGL, CSF, FF) qui demande que la loi 1901 soit complétée par l'obtention du droit et des moyens.

Celle-ci doit permettre :

- d'être élu (parents dans les établissements scolaires, administrateur dans les organismes HLM...)
- de négocier,
- de représenter,

Pour exercer cette fonction économique, sociale, collective et représentatives, les organisations de consommateurs revendiquent un statut particulier :

- une reconnaissance nationale sur des critères de représentativité transparents.
- Le financement du fonctionnement : malgré quelques avancées (circulaire du 1er décembre 2000 il est indispensable d'obtenir des moyens de fonctionnement pérennes, au prorata de la représentati-

tivité réelle de l'association. Les Organisations de Consommateurs ont toujours souhaité avoir des moyens issus des différentes taxes parafiscales (déjà payées par les consommateurs sur la publicité par exemple).

■ La formation : Les organisations de consommateurs sont de plus en plus sollicitées. Cela nécessite une formation des militants et de salariés de ce secteur sur le plan économique, technique et juridique.

■ L'information : pour permettre d'informer les consommateurs et les usagers, l'accès aux médias, à la presse et aux nouveaux moyens de communication doivent être renforcés.

■ Des droits pour les militants bénévoles et salariés ; que soient reconnus : le droit d'absence, le congé représentation, le droit à compensation financière des salaires et du temps hors travail rattaché à la fonction sociale et économique des différentes activités liées à l'usage et à la consommation.

AIN

EURO : ACCORD AVEC LES PROFESSIONNELLS

Notre association de l'AIN a signé un accord avec les représentants des artisans, des PME, le groupement des agences de voyages de l'Union européenne, l'organisation professionnelle des hôtels, restaurants, cafés en Europe. Ceux-ci se sont engagés à pratiquer le double étiquetage au plus tard le 1er septembre 2001, et à ne pas profiter du passage à l'euro pour pratiquer des hausses de prix. Malgré ces promesses, INDECOSA 01 constate que d'ores et déjà, des augmentations ont lieu pour aboutir à des chiffres ronds en euros.

LANDES

UNE MISSION POUR L'EAU

Le syndicat des eaux du Tursan a créé le 26 avril 2001 une commission consultative des usagers pour ses services de distribution d'eau potable et d'assainissement qui a pour but d'informer les usagers, de prendre en compte leurs opinions et suggestions en vue d'une amélioration du service de l'eau et d'émettre un avis sur les projets de modifications avant leur mise en œuvre.

Dans cette commission siègeront trois représentants des associations de consommateurs. INDECOSA CGT des Landes a été sollicitée pour désigner des délégués représentant les usagers. Cette décision est considérée comme une première par nos camarades. Elle est révélatrice de la place que prend notre association. Elle montre qu'il est tout à fait possible de faire vivre notre charte sur l'eau.



PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Stop OGM

Le collectif "STOP OGM" qui comprend plusieurs organisations dont INDECOSA CGT des Pyrénées Atlantiques s'est réuni le 9 mai 2001. Il a décidé :

- de réaliser un dossier d'information pour permettre aux membres du collectif de répondre aux questions "de base" sur les OGM.
- de reporter à l'automne les demandes d'arrêtés municipaux interdisant les semences OGM sur leur territoire vu que les semis en mai étaient quasiment achevés
- d'enclencher un travail sur les cantines collectives, les mairies et fournisseurs (en particulier SODEXHO) par un envoi de lettres et d'informations.

Une lettre a été envoyée aux maires pour leur demander d'exclure les denrées pouvant contenir des OGM de leurs cahiers des charges. C'est en effet possible puisque les dispositions du nouveau règlement européen au sujet de l'étiquetage des aliments permettent de refuser les produits étiquetés OGM. Le collectif a demandé aux maires de l'informer de l'engagement du conseil municipal lors des appels d'offres et des signatures de marché pour 2002 d'exclure les OGM des denrées alimentaires des cuisines de restauration collective.

De même, une lettre a été envoyée à la société SODEXHO pour lui demander d'adopter les

mesures nécessaires afin que les fabricants garantissent que les produits utilisés dans les repas fournis ne contiennent pas d'OGM tant directement qu'indirectement par l'alimentation du bétail.

Le collectif a par ailleurs décidé une action lors de l'inauguration d'un laboratoire Monsanto à Peyrehorade dans les Landes le 29 mai 2001.

Un tract a été distribué dans des supermarchés pour dénoncer l'implantation de Monsanto et pour montrer les dangers de cette implantation sur la diversité et la qualité de l'agriculture du Sud Ouest et la menace sur l'environnement.

LA RESTAURATION SCOLAIRE EN QUESTION

Nous avons voulu faire parler, deux personnalités, l'une politique, l'autre professionnelle lors d'une réunion du CNA afin d'élargir notre point de vue et se faire une idée pratique de la restauration collective.

Extraits de la contribution de madame Petit-Herfort, restauratrice scolaire.

"Les difficultés des entreprises privées proviennent du fait que les convives ne sont pas les donneurs d'ordre.

Les convives sont âgés de 3 à 20 ans, depuis les classes maternelles aux classes supérieures des lycées, voire plus, dans l'enseignement universitaire.

Les repas sont essentiellement des déjeuners, servis en restauration scolaire mais ne perdons pas de vue les élèves de l'internat pour lequel l'enjeu est deux fois plus préoccupant."

EN RESTAURATION SCOLAIRE : QUI SONT LES DONNEURS D'ORDRE ?

En restauration dite concédée, le premier donneur d'ordre est le contrat et son cahier des charges faisant référence à toutes les dispositions réglementaires et législatives en vigueur ainsi qu'aux spécificités par un établissement donné.

Le premier donneur d'ordre est le signataire du contrat. Dans le cadre du fonctionnement au quotidien, les personnes donneurs d'ordre sont soit élues, soit volontaires. Ce sont les acteurs des commissions de menus. Même si la composition de ces commissions est très variable, on peut citer :

- Le premier adjoint au maire
- Le directeur d'établissement
- Le surveillant général
- Le chargé d'études
- L'économiste
- L'infirmière, voire le médecin de santé scolaire
- Le diététicien du département

Mais les grands acteurs des commissions sont les parents d'élèves et les enseignants surveillants de la salle à manger.

Le leitmotiv commun à tous les participants et réellement sincère est : que les enfants mangent bien.

Mais à quelle définition répond cette notion de "Bien Manger" ?

FAIRE PLAISIR

Faire plaisir aux jeunes c'est être capable de mettre en place un cuisinier et une équipe sympa.

Dans cet esprit, si l'habit ne fait pas le moine, depuis que le temps des blouses est révolu au profit des uniformes de service seyants et colorés, le climat relationnel a favorablement évolué entre le personnel et les élèves.

Faire plaisir passe aussi par la formation du personnel : formation première et formation permanente.

BIEN NOURRI

C'est bien la pierre d'achoppement car outre la définition scientifique des nutritionnistes

chaque convive et représentant des convives a une approche personnelle sur le sujet.

Une alimentation équilibrée donne une place importante aux légumes verts qui posent des problèmes d'acceptabilité. Il y a trop de pommes de terre mais les convives réclament à cor et à cri des frites.

Les services de produits hachés, panés, farcis sont trop nombreux. La valeur nutritionnelle n'est pas satisfaisante.

Pourquoi ne pas déterminer la quantité de produits laitiers en équivalence calcium pour chaque tranche d'âge et sortir de la rigidité des structures basiques au profit de menus mieux adaptés qualitativement et quantitativement.

Les crudités doivent être présentes à chaque repas ainsi que deux fruits par semaine"

LA RESTAURATION SCOLAIRE : UN ENJEU DE SOCIÉTÉ

Extraits de la contribution de Françoise Hostalier lors d'une réunion du C.N.A

"L'évolution de la société, de diverses manières, oblige aujourd'hui les responsables politiques, économiques et sociaux à reconsidérer la restauration scolaire...

Il faut prendre en compte la paupérisation de la société et une démission de certains parents qui font que le repas de midi que l'enfant prend à la cantine est le seul vrai repas de la journée.

Petit déjeuner inexistant, dîner soit réduit pour causes financières soit négligé (plateau télé, sandwiches) rendent de plus en plus d'enfants en état de mal nutrition.

Il est donc important que les repas servis en restauration scolaire soient équilibrés et apportent à l'enfant toutes les garanties quant à sa croissance.

L'aspect financier doit être soulevé. Certaines familles ont de grandes difficultés à gérer un budget et le versement de l'allocation de scolarité en une seule fois en début d'année n'a pas toujours été bien compris. Des enfants sont retirés de la cantine au second trimestre parce que les familles n'ont plus d'argent pour en payer la note. Le fonds de solidarité collégien a été créé en partie pour remédier à cette situation mais il faudrait peut être chercher des solutions plus constructives.

SUR LE RÔLE PÉDAGOGIQUE

Les enfants, aujourd'hui, sont à la fois plus informés que l'était la génération de leurs parents mais ils sont en même temps loin des réalités.

Ainsi, il arrive que les jeunes ne fassent pas le rapprochement entre ce qu'ils voient et ce qu'ils mangent. Qui écosse encore les petits pois ?

Devant les dérives alimentaires d'une génération d'adultes qui a eu, la plupart du temps, les repères qu'elle néglige aujourd'hui, il nous faut nous poser un certain nombre de questions par rapport aux jeunes. Quels consommateurs seront-ils demain ?

Beaucoup de gestes et d'habitudes en matière de comportement se prennent dès le plus jeune âge. La restauration scolaire n'est pas à traiter du seul point de vue technique, il s'agit d'un problème de société. Nous avons à veiller à la qualité de l'alimentation des jeunes dans les cantines mais aussi à leur éducation en matière de nutrition et d'hygiène alimentaire."

AGENDA

13/09/2001 : bureau du CNC
 24/09 : Conférence sur l'euro à Bruxelles
 01/10 AU 05/10 : stage 1er niveau à Courcelle
 10/10 : CA national Indecos
 18-19/10 : Assemblée annuelle des consommateurs à Bruxelles
 25/10 : CNC plénier

COUP DE gueule



LES PARKINGS SNCF PLUS CHERS QU'UN APPART À NEUILLY

Vous ne me croyez pas ? Faisons la preuve par la calculette. Prenez le prix journalier de votre parking soit environ 63F la journée, pour une place de parking de 8m² (parking dont le propriétaire décline bien souvent toutes responsabilités en cas de vol ou de casse). Ramenez le prix au m² en divisant 63 : 8 = 7,875F le m² par jour. Multiplions-le par 30 jours pour un mois 7.875x30=236,25F.

Soit 236,25F par mètre carré pour un mois. Si je loue un appartement de 100m² à ce prix là au m² il m'en coûtera 236,25x100=2362,50F de loyer mensuel. Comme quoi le prix des parkings au mètre carré à la gare d'Aix TGV, de l'aéroport d'Orly, du parking du centre bourse à Marseille ou gare de Lyon à Paris... coûte en location plus cher qu'une location d'appartement dans les beaux quartiers.

Nous sommes considérés par ces sociétés d'affermage, à qui les collectivités locales ont confié la gestion, comme des vaches à lait.

Cette approche est purement scandaleuse quand on voit par exemple le peu d'investissement réalisé pour ces parkings, le retour sur investissement se fera là très rapidement pour les meilleurs profits des actionnaires de ces sociétés, au détriment des usagers de ces parkings.

Exigeons des prix à la baisse. Affichons dans tous ces parkings cette information.

mémento

Honoraires médecins :

Généralistes : visite	135 F (20,58€)
suppl. Dépl. : Paris, Lyon, Marseille	30 F(4,57€)
suppl. Province	20 F(3,05€)
Consultation	115 F(17,53€)
Supplément pour visite : nuit	165 F(25,15€)
Dimanche et jours fériés	125 F(19,05€)
Forfait hospitalier :	70 F(10,67€)
Allocations familiales :	
2 enfants	699,49 F(106,64€)
3 enfants	1594,99 F(243,15€)
Par enfant en plus	896,50 F(136,67€)

Indices des prix à la consommation :

Indice INSEE : base 100 en 1989

Juin 2000 : 102,1

Juin 2001 : 104,2

Soit plus de 2,06% de variation annuelle

Indices à la construction :

BT01 : 573,2 en février 2000

588,3 en février 2001

Indices du coût de la construction :

1e trimestre 2000 : moyenne 1075,5

1e trimestre 2001 : moyenne 1108,5

Soit plus de 1,08% de variation annuelle

SMIC :

au 1er juillet 2001 : 43,72 F de l'heure

Soit 7388,68 F pour 39 heures par semaine

Soit 7180,43 F pour 35 heures par semaine

Aide juridictionnelle :

- moins de 5175 F (788,92€) mensuel (2000)

prise en charge totale

- de moins de 7764 F (1183,61€) mensuel (2000) aide partielle majoré de 588 F (89,64€) par personne à charge

Crédit :

Taux de l'usure 2e trimestre 2001 :

Prêts immobiliers

taux fixe : 9,28 %

taux variable : 9,08 %

prêts relais : 9,61 %

Prêts à la consommation :

10000 francs : 20,83 %

+ 10000 francs : 17,24 %

Prêts personnels :

+ 10000 francs : 11,85 %

Taux de l'intérêt légal :

4,26 %

TOUT en vrac



HISTOIRE À MÉDITER

Rappelons-nous l'histoire de ces vaches qui, parties pour un séjour à la montagne et pour ne point être malades à cause des mouches hypoderma bovis, décidèrent de prendre, après consultation, un médicament qui se diffusa lentement tout l'été dans leurs estomacs.

Tout l'été donc, à raison de douze fois en moyenne par jour, nos vaches redistribuèrent avantageusement sur les pentes herboues, leurs bouses médicamentees.

Ceux qui étaient chargés par dame nature de nettoyer les bouses de la montagne à savoir : les insectes coprophages tombèrent comme des mouches suite à la présence de ce médicament dans les excréments, ce que les grands consultants avaient omis de prendre en considération. Depuis, les bouses durcissent au soleil empêchant l'herbe de pousser. Moralité : la montagne est "emmerdée" sec.

Plus exactement avant toutes choses qu'il s'agisse de bouse ou plus grave encore d'OGM ou de prion, mieux vaud réfléchir avant de commettre l'irréparable.

A VOTRE avis



Suite à l'intervention ferme et efficace de l'Indecos, par courrier, pour solutionner le litige que j'avais avec le magasin de meubles SCHMIDT et mettre le responsable de ce magasin face à ses responsabilités et ses engagements, je vous informe que l'affaire est close et que j'ai obtenu satisfaction.

En effet, face au coût des délais non respectés et à la non-conformité des livraisons successives, le responsable du magasin a fait le choix de proposer le remboursement sur-le-champ de la totalité des sommes versées c'est à dire 11 800 F. tout en me laissant les meubles livrés et me débrouiller avec les non-conformités. Je pense que c'était la solution la plus rapide, qui me permettait de régler ce litige qui a duré 4 mois ! C'est pourquoi je tiens à remercier toute l'équipe de bénévoles qui œuvre pour les syndiqués de notre organisation.

J.G.

Abonnez-vous

Annuel : 120 F Soutien : 200 F

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Organisme :

A retourner à *IN Information* — Case 432 —
 93514 Montreuil CEDEX

Information INDECOSA, 283, rue de Paris- 93514 Montreuil CEDEX —
 Directeur de la publication : Daniel Tournez — Bimestriel imprimé par
 nos soins. N° de commission paritaire : A S 68311

Guides pratiques du Consommateur

INDECOSA - Cgt/VO Éditions



ENDETTEMENT *Les différents types de crédits*

Dans quels cas utiliser un crédit ? Quels en sont les principes de fonctionnement ? Quels sont les droits mais aussi les devoirs du consommateur ? Que faire pour éviter les pièges ? Quels recours en cas de difficultés ?

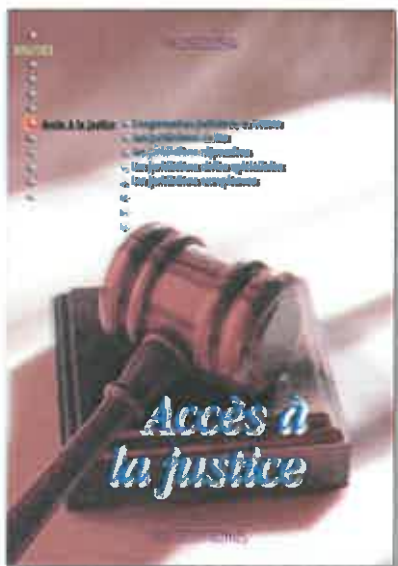
Cet ouvrage pratique présente les différentes formes de crédits à la consommation ainsi que les principes du crédit immobilier traditionnel et du prêt dit « prêt à taux zéro ».

Vous y trouverez également une série de réponses à des aspects qui, malheureusement, vont souvent de pair avec l'endettement, comme la question des cautions, des saisies ou encore celle du traitement du surendettement.

Un guide pratique, utile pour aider le consommateur à faire valoir ses droits en toute connaissance du « Droit ».

240 pages

Code article : 3321 - PRIX : 50 F (7,62 €).



LA JUSTICE

Face à la justice le consommateur est souvent perdu tant l'architecture du système judiciaire français reste difficile d'accès. Comment s'y retrouver dans les différentes juridictions ? Civiles ? Répressives ? Administratives... ? Comment constituer son dossier ? Quelles sont les procédures à suivre ?

Cet ouvrage éclairera le consommateur sur ses droits face à l'administration judiciaire. Il vous permettra aussi de choisir dans la majorité des cas la bonne juridiction en fonction de la consistance du dossier que vous aurez constitué.

Code article : 3322 - 130 pages - PRIX : 50 F (7,62 €).

ASSURANCES

S'assurer est une nécessité ; quand ce n'est pas une obligation. Mais quelles sont ces obligations ? Celles de l'assureur et de l'assuré ?

Pour quel type de contrats d'assurance ?

Habitation ? Véhicule ? Catastrophes naturelles ?

Actes de terrorismes ? Vie ? Scolaire ?

Et quelle doit être la forme du contrat, sa durée ?

En cas de désaccord à qui s'adresser ?

Ce guide vous donne toutes les informations utiles pour quasiment tous les types d'assurance.

Code article : 3320

130 pages - PRIX : 50 F (7,62 €).



BON DE COMMANDE

à retourner avec votre règlement à "INDECOSA Cgt" - case 430 - 263, rue de Paris, 93516 MONTREUIL Cedex

TITRE	Code article	Prix	Nbre d'ex.	Total
<i>L'endettement (les différents types de crédits)</i>	3321	50 F (7,62 €) + 8 F*...x 58 F
<i>Les assurances</i>	3320	50 F (7,62 €) + 8 F*x 58 F
<i>Accès à la justice</i>	3322	50 F (7,62 €) + 8 F*x 58 F

NOM..... Prénom TOTAL

Adresse

Code Postal [] [] [] [] [] Ville

(*) Frais de port par ouvrage.