

## **CUISINE CENTRALE DE TOURS**

A la veille de la décision du Maire de Tours,

### ***Force Ouvrière réitère ses revendications !***

Les résultats de l'audit initialement prévus en septembre avaient été repoussés d'un mois environ au départ. En effet, la **Ville de Saint Pierre des Corps** ainsi que le **CHRU** ont émis le souhait de se greffer au projet de la Ville de Tours.

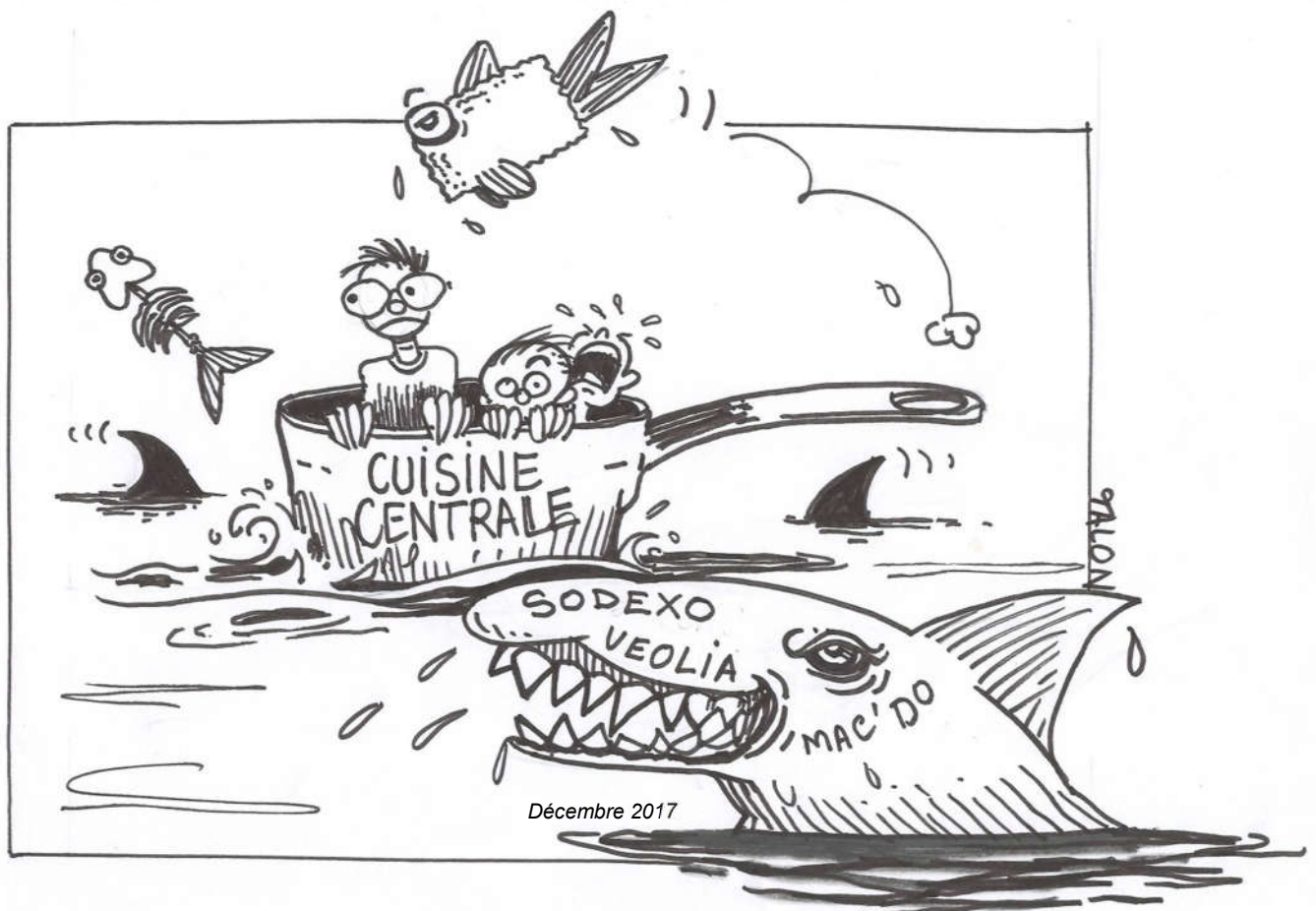
Nous sommes en décembre, et la seule info que la Municipalité a laissé filtrer est que le choix se porterait vers une gestion du type « **Groupement d'Intérêts Publics** » (GIP).

Si l'entité en elle-même semble donner certaines garanties au départ (entité publique avec des agents publics), Force Ouvrière émet **des réserves** quant à ce type de groupement à moyen ou long terme.

De plus, nous manquons encore de visibilité face à la multitude de questions comme les déroulements de carrière (quelle CAP ?), l'organisation (quel CT ?), le COS mais **surtout le CHSCT** qui a un rôle essentiel !

**Le risque** étant que la municipalité remplace progressivement les postes par des contrats de droits privés et qu'elle « **laisse les clés de la boutique** » au privé dans quelques années, ou que le CHRU et Saint-Pierre des Corps poussent dans ce sens dans quelques années.

***Force Ouvrière revendique une régie municipale avec des agents publics, seule garantie d'un véritable service public de qualité.***





## ***Force Ouvrière obtient enfin la NBI pour les agents encadrants !***

Après 7 mois d'attente, et **grâce à un agent** encadrant qui souhaitait **faire valoir ses droits**, Force Ouvrière a permis dans le cadre du dialogue social avec la Direction des Ressources Humaines de mettre à plat certaines pratiques à la Cuisine Centrale et dont la Direction de l'Education n'avait visiblement pas cure ou validait.

A savoir qu'un **certain nombre d'agents encadraient** de petites équipes (jusqu'à 11 pour l'agent demandeur) depuis plusieurs années **sans toucher de NBI encadrement** soit **15 points d'indice représentant environ 70 € brut !**

La Direction de la DEPE a « trainé les pieds » tant elle a mis de temps (plusieurs mois) pour répondre à la question des personnels qui pouvaient prétendre à la NBI.

Force Ouvrière a dû relancer la DRH qui a relancé la DEPE. On peut comprendre une certaine réticence, car cela met aussi au jour des **pratiques embarrassantes à la Cuisine**. A savoir attribuer, reprendre ou redistribuer les postes de « petit chef » au gré des humeurs du responsable de la Cuisine Centrale ! Avec toutes **les dérives** que cela laisse supposer comme **méthode de management**.

### ***Une victoire mais il reste de nombreux points négatifs à traiter !***

Il subsiste le problème de **la rétroactivité** éventuelle de cette **NBI non attribuée** à des agents plusieurs années durant et ont ainsi **perdu pas mal d'argent** sur plusieurs années ainsi qu'une partie de leur pension de retraite puisque les NBI sont prises en comptes pour le **calcul de la retraite !**

Parmi les problèmes restants, il existe celui des évaluations faites par le responsable de Cuisine Centrale en dépit du bon sens et surtout du **respect des règles !**

Notamment le **non-respect** de la convocation 8 jours avant, du temps nécessaire à l'évaluation avec un enchaînement des agents pris « **à la volée** » toutes les **10 minutes** qui ne laisse **aucune place à l'échange** et au dialogue !

Les **feuilles d'évaluation** sont entièrement **pré remplies** et le responsable se contentant de demander à l'agent de signer ! Inadmissible !

**Secret de polichinelle**, la **confidentialité** inhérente à l'évaluation est **bafouée** par le responsable puisque le contenu des évaluations – c'est-à-dire le **compte-rendu**, est soumis à un agent administratif pour correction des fautes éventuelles **avant même les entretiens d'évaluation !**

Si nous pourrions encore **tolérer** les fautes de français, il est en revanche **inadmissible** de négliger la confidentialité de l'exercice d'évaluation !

***Pour la Cuisine Centrale comme ailleurs, Force Ouvrière mettra toujours les pieds dans le plat quand il s'agit des conditions de travail, de la santé et de la Sécurité des agents !***