

La cafétéria

Le lycée professionnel tertiaire de 550 élèves, avec une centaine de personnels enseignants et non enseignants, est implanté dans une grande préfecture du sud de la France. Il comporte la particularité de ne pas avoir de demi-pension. Tous les élèves sont externes. La restauration est assurée depuis 1993 par une cafétéria, dont la gestion est de type privé. Elle a été définie par les services vétérinaires comme une restauration dite « d'assemblage », de type sandwicherie. Les gérants successifs ont été choisis, après publication dans la presse d'un appel à candidature, par le Conseil d'administration. Le choix des gérants actuels (un couple exerçant depuis le 1^{er} décembre 2003), a été voté par les membres du CA parmi 4 candidatures sélectionnées par le chef d'établissement et le gestionnaire et auditionnées par la commission permanente.

Deux conventions, reconductibles annuellement après vote du CA, régissent le fonctionnement de la cafétéria : l'une tripartite (EPLÉ, Région, gérant), dite d' « occupation du domaine public », précisant les conditions de fonctionnement : horaires d'ouverture, loyer, reversement des consommations, sécurité, description des sandwiches et plats servis, tarifs, etc. ; l'autre bipartite (EPLÉ et gérant), dite de « prestation de service » régissant les modalités de distribution de repas destinés aux élèves ayant eu une attribution au titre des fonds sociaux cantine.

Avant la venue de ce dernier gérant, et compte tenu des possibilités accordées par le quota d'attribution des CES et CEC, 2 CES, puis 1 CES et 1 CEC, puis 1 seul CEC avaient été mis à disposition par l'établissement au service et à l'entretien de la cafétéria. Depuis septembre 2003, en application des diminutions du quota, le dernier CES restant a été retiré de la cafétéria à l'extinction de son contrat, en même temps que deux suppressions de poste ont eu lieu, l'une au secrétariat du proviseur et l'autre au service général.

En octobre 2004, le gérant demande à la gestionnaire qu'un ouvrier d'entretien et d'accueil assure tous les jours vers 15 heures le nettoyage et la remise en état de la cafétéria après le service, arguant la lourdeur du travail et le fait qu'à son sens les agents, à cette heure-là, seraient disponibles. La gestionnaire expose un point de vue divergent et oppose un refus, en accord avec le chef d'établissement.

En novembre, lors d'une réunion périodique réunissant chef d'établissement, gestionnaire, gérants et destinée à préparer le renouvellement de la convention pour l'année civile 2005 avant la réunion du conseil d'administration, le proviseur souligne l'état de saleté (détritrus, tables souillées, papiers gras...) dans lequel les élèves laissent, après le service, les tables extérieures situées dans la cour du Lycée et mises à disposition de la cafétéria pour les usagers. Dans le courant de l'après-midi les détritrus polluent la cour et nourrissent les pigeons. Il propose un amendement à la convention prévoyant qu'outre l'entretien de la salle qui leur est concédée, les gérants débarrassent et nettoient les tables extérieures après le service. Il évalue ce travail à une quinzaine de minutes.

Les gérants refusent catégoriquement.