



Le 17 septembre 2025 **Collège : la FSU Territoriale rencontre les élus et la direction**

Planning 2025/2026

Les nouvelles modifications apportées cette année s'inscrivent dans la continuité des actions menées jusqu'à présent pour :

- **Harmoniser les horaires dans les collèges**
- **Protéger les collègues de changements d'horaires arbitraires des secrétaires généraux**
- **Prévenir les risques professionnels en lien avec des journées trop longues**
- **Ouvrir sous réserve de l'accord du conseil d'administration les cantines le mercredi.**

Nous avons pu faire remonter le **besoin** de pouvoir permettre **plus de souplesse dans l'organisation** lorsque c'est possible tout en préservant la qualité et les conditions de travail des collègues. **Les collègues sont invités à nous faire remonter les difficultés.**

Fermeture des établissements par des agents non logés : c'est non

Nous avons pu **constater et faire remonter une liste d'établissements** dans lesquels il était désormais demandé à des collègues non logés de procéder aux fermetures des établissements. **La Vice-Présidente en charge des collèges s'est montrée particulièrement attentive** sur ce point et souhaite que nous puissions travailler ensemble à la résolution de ces problématiques. **Dites-nous comment cela se passe chez vous.**

Respect des sommes allouées par le Département sur le coût du repas

Ce sujet est bien pris en compte par la direction et les élus qui nous demandent de pouvoir leurs signaler les établissements dans lesquels ce coût compris entre 2,20 et 2,40 ne serait pas respecté pour une analyse par les services dédiés.

Des audits de restauration sont réalisés régulièrement par un service aujourd'hui dimensionné pour répondre à ces besoins de contrôle et sortir de la pression mise par certains secrétaires généraux sur les cuisiniers pour abaisser drastiquement le coût du repas.

La direction travaille également à décorrélér le prix de la maintenance de celui du repas dans les dotations versées aux établissements pour éviter l'impact de coût de la maintenance sur les repas.

Contrat de maintenance

La collectivité a décidé de **passer un marché qui sera opérationnel au 1er janvier** pour répondre aux besoins de maintenance dans les collèges et pour lesquels des habilitations sont requises.

Nous avons rappelé la nécessité de pouvoir, en parallèle, continuer à travailler sur un pôle technique qui puisse permettre de mettre en synergie l'ensemble des compétences techniques présentes au sein de la collectivité.

Volet RH et remplacement

Les discussions sont toujours en cours concernant la fiche de poste d'un second de cuisine. L'impact financier qui en découle semble actuellement un sérieux frein à sa mise en place. Pour autant, la porte n'est cependant pas fermée et ce depuis...3 ans.

Concernant le cadre d'agent de maîtrise, les promotions continuent concernant les chefs cuisiniers dès lors que les collègues remplissent les conditions. **Nous avons pu alerter à nouveau sur ce cadre d'emploi. Pour rappel plus de 800 collègues, toutes DGA confondues, sont promouvables au cadre d'emploi d'agents de maîtrise et seulement 25 sont promus par an.**

Règle de calcul : le nombre de postes ouverts à la Promotion interne pour un cadre d'emploi déterminé dépend du nombre de recrutements intervenus dans ce même cadre d'emploi par voie « normale ». Si le calcul de ce ratio est régi par décret, le nombre de recrutements dépend de la collectivité. Ainsi, le choix peut être fait de transformer des postes d'adjoint technique en agent de maîtrise pour augmenter les recrutements et augmenter mécaniquement le quota.

Concernant le passage en catégorie B pour les chefs cuisiniers actuellement, à priori, seuls certains chefs des cuisines centrales ont été promus techniciens.

La DRH rappelle que le meilleur moyen d'accéder à ces cadres d'emploi restent le concours.

Par ailleurs, la collectivité souhaite développer le recours à des apprentis. Il faut développer le partenariat avec les écoles de formations professionnelles.

Enfin, la collectivité travaille également à la construction de binômes chef cuisinier/cuisinier pour éviter toute rupture dans le rendu du service avec notamment la diffusion très prochaine d'un guide concernant un Plan de Continuité de service, selon les niveaux d'absence.

Un dialogue nourri, un interlocuteur privilégié

La Vice-Présidente en charge des collèges rencontre régulièrement le DASEN ainsi que les représentants syndicaux des secrétaires généraux. Ces rencontres doivent être nourries par le dialogue social et les éléments que nous pouvons faire également remonter. « Des messages sont passés ».

Enfin concernant le traitement plus particulier des situations individuelles ou exceptionnelles, nous rappelons que nous avons très régulièrement des temps d'échanges dédiés avec la DRH pour la résolution et l'accompagnement de ces situations. Nous avons dans ce cadre pu trouver un certain nombre de solutions. N'hésitez pas à nous contacter.

La FSU Territoriale a mis en place une commission collège dans son organisation. Cette commission collège, par sa connaissance aiguisée du terrain, a pu démontrer toute sa légitimité et son poids au sein des collèges ce qui nous positionne comme un interlocuteur crédible auprès de l'employeur et de la direction pour discuter mais aussi revendiquer le cas échéant.



SNUTER33 FSU

Département de la Gironde
1 Esplanade Charles de Gaulle - CS 71223
33074 Bordeaux Cedex

☎ 05 56 99 35 17 ✉ fsusnuter33@gironde.fr / site internet : fsuterritoriale33.fr