

# La restauration collective et sociale

## Exemple d'un enjeu citoyen

### Contexte

Depuis plusieurs années, les travailleurs ne sont pas reconnus pour leur expertise sous diverses formes. Économique : on préfère délocaliser là où le coût du travail est moindre pour, entre autres, gaver le capital. On préfère externaliser des services utiles non seulement au fonctionnement mais aussi au bien-être du collectif de travail. Social : les syndicats ne sont plus écoutés et on fait tout pour leur donner mauvaise presse alors même qu'ils tentent d'agir en faisant évoluer positivement les conditions de travail ainsi et leurs outils. On préfère écouter les actionnaires ou des experts autoproclamés plutôt que les personnes concernées, travailleurs comme usagers. Et le service public ? Celui-ci est de plus en plus détourné, au profit du privé, via par exemple les partenariats public-privé qui prolifèrent et qui sont pourtant bien des gouffres pour les finances publiques.

Face à cette perte de sens, il est possible de réagir en donnant des enjeux citoyens au travail. On peut d'abord penser aux SCOP. Nous nous arrêtons ici plutôt sur un exemple que nous pensons fort car représentatif d'un lieu essentiel au travail et qui met en lumière le besoin de lutte pour l'égalité de tous et pour le bien-être au travail : la restauration collective, que nous voulons aussi sociale, en la portant au même niveau qu'un service public. La maîtrise de cet enjeu peut être analogue à celle de l'eau en contexte municipal. Beaucoup d'autres analogies existent et peuvent se faire aisément avec tout ce que nous appelons les biens communs de l'humanité.

### Éléments de réflexion

Se restaurer est un besoin primaire pour les êtres humains. Il est d'autant plus important dans un contexte d'études, de travail ou d'usage d'un service public que cela participe à la bonne santé individuelle mais aussi du collectif par le lien social que le temps du repas apporte. Ces aspects, toujours négligés voire raillés lorsqu'on ne pense qu'aux économies participent pourtant au bien-être d'un collectif de travail. Ici, nous parlons de collectifs de travail en pensant aux entreprises publiques comme privées, aux lieux d'enseignement (des écoles aux Universités) ou encore aux hôpitaux, qui font intervenir des travailleurs ou usagers ayant un besoin de se restaurer.

L'enjeu de la restauration est fondamental dans ces collectifs et ne peut donc être le sujet d'économies. C'est une base sur laquelle il nous faut être intransigeants.

À l'heure actuelle, les petites économies poussent les maires – pour la restauration dans les cantines scolaires – ou encore les responsables d'hôpitaux, à sous-traiter ou utiliser des cuisines partagées. Ces modes de fonctionnement soi-disant vertueux engendrent des dépenses supplémentaires en termes d'emballages et de transports de la nourriture, ainsi que des gaspillages supplémentaires par rapport à une régie, par exemple. Les coûts, qui semblent moindres du point de vue de l'externalisation au début, se retrouvent être écologiques et aussi financiers à moyen et long terme.

A un moment où nous voulons que les citoyens reprennent le pouvoir sur leurs actions, nous pensons qu'il est également nécessaire de s'emparer de cette problématique, qui peut s'étendre à toutes les actions mises en œuvre pour le bien-être du collectif (donc, par exemple, au sein des comités d'entreprise et certains éléments décrits ici pourront sembler évidents car déjà existants chez nombre d'entre eux).

La reprise en main de ces activités nécessite donc une participation des citoyens concernés par ces services pour coordonner et discuter le fonctionnement et les évolutions des activités. Ce fonctionnement devant se faire sans but lucratif, les gains servent à faire fonctionner le service et améliorer sa qualité. C'est bien là l'esprit d'un service au public.

Le coût doit être fonction du revenu de chaque usager afin de respecter une équité salariale (revenu des parents d'élèves pour la restauration scolaire, des pensionnaires pour les hôpitaux, par exemple). C'est une déclinaison de la progressivité de l'impôt vue sous la loupe de la restauration. Et ainsi, le budget doit être largement subventionné par l'entreprise comme reconnaissance de l'importance de cet aspect dans son bon fonctionnement.

Il ne suffit pas d'abonder un budget de fonctionnement, il faut aussi que le personnel participant soit partie intégrante du collectif, donc salarié de l'entreprise, du service ou du groupe concerné, affecté à cette fonction, à hauteur des besoins, dépendant de la masse salariale. En effet, la garantie que le personnel de restauration fasse partie du personnel au sens large assure que l'enjeu de la restauration est bien pris en compte pour l'activité et la bonne santé individuelle et collective.

## Propositions

Nous proposons que les activités de restauration collective de tout collectif soit ainsi :

- Gérées par les usagers, au travers d'un comité élu par eux ;
- Délivrées par des personnels salariés du groupe à ces fins ;
- A un coût dépendant du revenu de chaque usager ;
- Subventionné largement par le groupe employeur en même temps que par les usagers.

Ces propositions proches d'un fonctionnement d'un service public peuvent aisément et ont vocation à se transposer dans d'autres secteurs de la vie publique.