



Ville de La Seyne-sur-Mer

Interview de Graziella Gaujac

Conseillère municipale
Déléguée à la Restauration scolaire

Question : Pourquoi avoir décidé de créer une cuisine centrale ?

Graziella Gaujac : Une évidence s'impose.: de plus en plus de parents souhaitent inscrire leurs enfants dans les restaurants scolaires. Mais la production de plats (Cuisine de l'école Marcel Pagnol) n'est pas extensible et de ce fait ne peut répondre à une demande exponentielle.

L'approche citoyenne du problème ne pouvait pas me laisser indifférente au dilemme rencontré par les parents. Il était donc devenu impérieux d'adapter nos structures, d'où le projet de création de la cuisine centrale. Ce nouvel outil permettra de conserver la restauration scolaire dans le service public. C'est un acte politique fort au sens de l'engagement que nous avons envers les Seynoises et les Seynois. Et puis, n'oublions qu'à La Seyne 95% des enfants (crèches, maternelles et primaires) sont inscrits dans un restaurant scolaire alors que la moyenne nationale est de 55% ! Il fallait donc pérenniser le système et l'améliorer.

Question : Concrètement que faut-il attendre de la cuisine centrale ?

GG : Tout d'abord, nous allons continuer à proposer des menus traditionnels. C'est-à-dire des plats fabriqués avec des produits frais et concoctés pour qu'ils soient équilibrés et par des professionnels comme il se doit. Par ailleurs, chaque école disposera de ce que l'on appelle une cuisine satellite (plusieurs sont en cours de réhabilitation) propre à recevoir les plats préparés en cuisine centrale. Sur place, ils seront individualisés et agencés par le personnel, étant entendu que l'aspect visuel est aussi important que le côté gustatif.

Question : Peut-on comparer la cuisine centrale à une usine ?

GG : Certainement pas ! J'insiste sur le fait que la cuisine centrale ne ressemble en rien à une usine impersonnelle où la machine fait tout. C'est quasiment le contraire. Dans le projet que nous avons retenu, l'architecte s'est autant attaché à satisfaire les conditions de travail du personnel que l'aspect plus technique, celui-ci ne devant pas être une contrainte mais plutôt un outil ergonomique au service des agents de la cuisine centrale. Par ailleurs, j'entends bien renforcer l'approche relationnelle du personnel de restauration avec les enfants et les parents. Les parents élus peuvent venir voir comment se déroulent les déjeuners.

Cette transparence me semble importante. Elle apporte une synergie d'actions et de responsabilités qui vont dans le sens de l'amélioration des services rendus aux enfants. Et puis, juste une parenthèse, pour préciser que depuis que nous avons été élus, nous avons mis en place un système d'exercices « d'évacuation sécurité incendie » dans les restaurants scolaires....ce qui paradoxalement n'existait pas jusqu'alors !

Question : Revenons un instant sur les nouveautés pour le personnel

GG : Comme je l'ai dit, les conditions de travail du personnel ont été une priorité. Le cabinet d'architectes a pris en compte l'aspect humain : l'environnement est un exemple flagrant : salle de repas réservée, salle de repos, lingerie, acoustique adaptée. Côté ergonomie, tout a été revu pour éviter les déplacements répétitifs et fatiguants sources de stress. Je voudrais insister aussi sur le professionnalisme des agents municipaux, leur implication et leur démarche pédagogique. Quant à ceux qui seront affectés à la cuisine centrale, ils vont pouvoir exercer leur métier et leur spécialité dans une structure adaptée aux besoins.

Question : La cuisine centrale, une structure ouverte sur la ville ?

GG : C'est le moins que l'on puisse dire puisqu'elle est appelée à étoffer ses missions, au-delà de la préparation de plats livrés aux cuisines satellites. Sa capacité de production va nous permettre de fournir des prestations spécifiques et de qualité indépendamment du calendrier scolaire. Par exemple, lors de manifestations sportives, évènementielles ou culturelles.

Question : Les détracteurs estiment que l'investissement financier est lourd pour la ville. Cela vous semble-t-il justifié ?

GG : Évidemment non ! L'investissement est estimé à 6 155 169, 87 millions d'euros. Certes, il s'agit d'un montant conséquent mais la Ville a le soutien de plusieurs partenaires institutionnels comme l'État, la Région et le Conseil général. Je crois que tout le monde a bien compris qu'il s'agissait de moderniser et d'adapter la restauration scolaire aux exigences voulues, encore une fois, par la forte augmentation de la demande et aussi par la réglementation européenne en la matière. Ce n'est en aucun cas une dépense somptuaire destinée à flatter les égos des politiques mais bel et bien un placement pour l'avenir. La décision de passer à la vitesse supérieure pour créer la cuisine centrale est un acte réfléchi répondant à une réalité. Il s'agissait tout simplement d'être en phase avec nos idées, au service des citoyens. Comment aurions-nous pu faire l'impasse sur cela sans hypothéquer le bien-être des enfants, sans satisfaire les parents en attente de places dans les restaurants scolaires et sans engager notre ville sur la voie qui est la sienne dans le département ? Et puis, je voudrais conclure sur le fait que d'ores et déjà plusieurs institutions entendent s'inspirer de notre projet.