



## Au collège Rameau, le chef cuisinier défend l'esprit service public

La perspective de passage en partenariat public-privé des cantines des collèges inquiète.



Versailles. Michel Raymond, chef de cuisine au collège Rameau utilise des produits frais qu'il choisit.

PAR LAURENT MAURON

**L**es collégiens de Rameau apprécient la cuisine qui leur est servie. L'établissement s'est vu gratifier, en juin, du label Ecocert en cuisine, qui récompense une restauration mettant à l'honneur plus de 20 % de produits bio ou issus de circuits courts. Lui, qui sert 890 repas par jour, est le seul établissement yvelinois ainsi distingué. Il a obtenu la note exceptionnelle de 9,8 sur 10.

Michel Raymond, le chef, en poste depuis 2002, défend son savoir-faire. « Je fais la cuisine de A à Z à base de produits frais que je choisis. J'épluche mes carottes, je trie ma salade et je réalise mes sauces. Il n'y a pas de gaspillage et tous les barèmes diététiques sont suivis à la lettre », précise-t-il. Diplômé d'école hôtelière, celui qui œuvre dans la restauration scolaire depuis 1978 ne cache pas ses inquiétudes face au projet du

conseil départemental. Ce dernier a prévu de passer en partenariat public-privé l'entretien et la restauration des 116 établissements dont il a la charge au 1<sup>er</sup> janvier 2019. Pour montrer leur opposition à cette perspective, les agents d'entretien et des cantines ont lancé mi-novembre un mouvement de grève, reconduit tous les jeudis.

### LA CRAINTE D'UNE BAISSÉ DE LA QUALITÉ

Enseignants et parents d'élèves craignent une dégradation de la qualité des repas. « Nous sommes inquiets de ce qui s'annonce. Ici, nous avons un chef cuisinier dévoué et passionné qui concocte de bons petits plats à nos enfants. On ne veut rien changer », insiste Catherine Vieillefond, la déléguée des parents UNAAPE au collège Rameau. « C'est comme une chaîne qui travaille ensemble, du principal, au gestionnaire en passant par mon équipe en cuisine. Il y a un

esprit service public. On ne reçoit d'ailleurs que des compliments. Certains élèves, partis au lycée, reviennent et disent qu'ils regrettent la cantine d'ici », se félicite le chef. Le collège Rameau propose un choix de 3 plats principaux par jour, dont du poisson frais. « Je suis certain qu'on va tomber à deux si la gestion est confiée à un opérateur privé. La qualité et la variété peuvent s'en ressentir », prédit encore ce chef.



## Le conseil départemental défend une « réforme ambitieuse »

**AUJOURD'HUI** sera le cinquième rendez-vous de mobilisation depuis novembre.

Soutenus par les associations de parents d'élèves et les syndicats de profs, les agents du département restent vent debout contre le passage en partenariat public-privé des cantines des collèves. Des débrayages d'une à deux

heures sont attendus dans les cantines autour de midi. Du côté de département, le projet est toujours défendu bec et ongles. « A l'heure actuelle, 44 % des cantines sont placées sous la responsabilité du privé, souligne Cécile Dumoulin, vice-présidente déléguée aux collèves. Dans le processus que nous engageons, nous assurerons la

présidence et serons actionnaires permanents de la société d'économie mixte, qui sera constituée avec un partenaire privé qui apportera son savoir-faire industriel [...]. Cette réforme est ambitieuse et vise à la mise en œuvre d'une tarification sociale, à lutter contre le gaspillage et à l'achat de produits de notre agriculture. »