

11 - Personnel Communal - Renouvellement de l'emploi de Directeur de la Cuisine Centrale au sein de la Direction de l'Education

Mme SCHOELLER, Première Adjointe, Rapporteur : La Ville a souhaité recruter un directeur pour la Cuisine Centrale au sein de la Direction de l'Education, emploi à temps complet actuellement pourvu par un agent non titulaire dont l'engagement arrive à échéance.

Il est rappelé que le directeur est notamment chargé :

- d'assurer la direction des équipements : encadrement du personnel, supervision des achats, gestion des stocks et du matériel,
- de mettre en place des standards de qualité,
- d'animer le groupe de travail sur l'élaboration des menus,
- d'initier et développer de nouveaux produits,
- d'entretenir un dialogue permanent avec la Direction des services vétérinaires,
- de participer à l'élaboration du projet de construction d'une unité centrale de production et accompagner les personnels dans la perspective d'une évolution professionnelle.

Le contrat de cet agent arrivant à échéance le 30 septembre prochain, la Ville a souhaité pourvoir cet emploi de Directeur de la Cuisine Centrale par voie de mutation ou de détachement d'un fonctionnaire ou de recrutement d'un lauréat du concours correspondant. A cet effet, elle a procédé à une large publicité de celui-ci, conformément aux obligations statutaires.

Toutefois, l'appel à candidature n'a pas permis de trouver un candidat titulaire présentant une plus forte adéquation au poste que l'agent non titulaire en fonction.

Compte tenu de cet appel à candidatures infructueux, il convient d'ouvrir l'accès à cet emploi aux agents contractuels dans le cadre de l'article 3-3 (2°) de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la Fonction Publique Territoriale. Cet article précise notamment que des «emplois permanents peuvent être occupés de manière permanente par des agents contractuels pour les emplois de catégorie A lorsque les besoins des services ou la nature des fonctions le justifient et sous réserve qu'aucun fonctionnaire n'ait pu être recruté. Les agents ainsi recrutés sont engagés par contrat à durée déterminée d'une durée maximale de trois ans».

En l'espèce, le recours à un agent contractuel serait justifié notamment en raison des besoins du service, la continuité de l'activité dont il s'agit devant être assurée, l'absence de ce cadre portant préjudice au bon fonctionnement de cette mission.

Toutefois, la Loi n° 2005-843 du 26 juillet 2005, portant diverses mesures de transposition du droit communautaire à la fonction publique territoriale, a modifié l'article 3-3 de la Loi du 26 janvier 1984 et prévoit que la durée des contrats successifs ne peut excéder 6 ans. Si à l'issue de la période maximale de 6 ans le contrat est amené à être reconduit, il ne peut l'être que par décision expresse et pour une durée indéterminée.

L'agent ayant déjà bénéficié de deux contrats à durée déterminée d'une durée maximale de trois ans (délibérations du Conseil Municipal des 14 septembre 2006 et 9 juillet 2009), le présent contrat est d'une durée indéterminée.

L'agent percevra la rémunération, à savoir le traitement indiciaire, le cas échéant le supplément familial de traitement, afférente à l'indice brut 703 ainsi qu'un régime indemnitaire comprenant une IFTS de 2^{ème} catégorie avec un coefficient de 6,96, ainsi que la prime de fin d'année, dans les conditions de la délibération du Conseil Municipal du 17 février 1992.

Propositions

Le Conseil Municipal est invité :

- à définir cet emploi à temps complet de Directeur de la Cuisine Centrale dans les conditions ci-dessus,

- et à autoriser M. le Maire ou Mme la Première Adjointe à signer l'ensemble des documents s'y rapportant.

«M. LE MAIRE : Avant de vous passer la parole, Madame PEQUIGNOT, je voudrais vous redire une nouvelle fois qu'il ne faut pas dire, parce que, et je pèse mes mots, c'est un mensonge, que pour la cuisine le coût va passer de 7 millions à 12 millions d'euros. C'est faux puisque vous savez très bien que la cuisine pour laquelle il y a eu des difficultés qui n'incombent pas à la Ville de Besançon mais à une défaillance de la maîtrise d'oeuvre des entreprises qui ont fait faillite, si effectivement il faut en reconstruire une partie importante, cela sera remboursé en grande partie, si ce n'est totalement, par l'assurance. Donc du coût de 12 millions que vous avez annoncé, il faudra déduire le remboursement de l'assurance. Je ne veux pas m'engager aujourd'hui car les expertises définitives ne sont pas terminées mais le coût de la cuisine devrait rester à peu près le même, ce qui est déjà d'ailleurs et j'en conviens important pour une cuisine mais c'est un choix que nous avons fait à l'époque pour avoir une cuisine avec des circuits courts dotés d'une alimentation de bonne qualité. C'est de la désinformation de dire cela, tout le monde le sait ici, c'est faux. Quand vous achetez une voiture suite à un accident, vous tenez compte quand vous rachetez la voiture de ce que vous rembourse l'assurance, ça paraît logique. Alors si l'on ajoute les coûts, n'oubliez pas de retirer ce que versera l'assurance. Pour l'instant je ne peux pas vous donner le montant parce qu'on ne sera fixé qu'en fin d'année, même si nous avons déjà des idées, ce qui me permet de dire que globalement je pense que le budget devrait s'équilibrer.

Mme Elisabeth PEQUIGNOT : Monsieur le Maire, loin de moi l'idée de vouloir polémiquer mais c'est vrai que d'annoncer tout de suite que tout chiffre avancé serait forcément un mensonge, je pense que là je ne vous soupçonnerais pas de tentative d'intimidation mais en tout cas si on additionne 3 millions + 4 millions + 5 millions, à la fin on est quand même à plus de 11 millions d'euros...

M. LE MAIRE : Mais retranchez Madame l'assurance aussi, de grâce !

Mme Elisabeth PEQUIGNOT : Attendez, Monsieur le Maire, sur ce point-là, reconnaissons déjà qu'on est à plus de 11 millions d'euros.

M. LE MAIRE : Non !

Mme Elisabeth PEQUIGNOT : Alors ensuite bien entendu, ce que nous souhaitons tous c'est effectivement qu'on finisse par être indemnisés mais en attendant il faut quand même payer, donc ce sont les Bisontins qui payent. Moi je pense que sur ces chiffres-là il ne faut pas dire qu'on est en train de mentir parce que là au contraire je pense qu'il faut quand même faire très attention. On nous fait voter différents rapports où on voit bien qu'on avance de l'argent et vous ne pouvez pas dire le contraire. J'espère effectivement que l'on sera remboursé par les assurances, c'est tout ce que l'on peut souhaiter ici autour de la table.

Alors ce qui m'inquiète c'est qu'effectivement pour le recrutement de ce Directeur de la Cuisine Centrale, au départ c'est un rapport qui avait été présenté à l'époque par l'Adjoint DAHOUI, il disait ceci : «dans le cadre de la construction de la cuisine centrale, pour les restaurants scolaires, le recrutement d'un responsable qui aura pour mission de participer à la conception de la cuisine centrale et d'en assurer l'exploitation, d'animer le projet de construction des matériels, des mobiliers nécessaires à l'exploitation de cette cuisine» ainsi de suite, donc le fameux recrutement d'un directeur de la Cuisine centrale c'était quand même pour ce projet de Cuisine centrale et c'était en 2006, renouvellement en 2009 et là en 2012 il est simplement question de lui faire un CDI. Alors je dis quand même qu'avant de lui faire un CDI vous parliez tout à l'heure d'entretien annuel d'évaluation, donc avant de signer un CDI n'était-il pas opportun d'assurer cet entretien d'évaluation ? Je pense quand même que l'on verrait tout de suite que les objectifs

ne sont pas atteints, franchement, on voit que la cuisine centrale aujourd'hui ne fonctionne toujours pas. Honnêtement ce que je souhaite c'est que cette cuisine centrale soit achevée, qu'elle fournisse les services attendus, je l'espère mais en tout cas aujourd'hui nous n'avons pas la certitude parce que jusque-là on nous avait annoncé que cela allait être une cuisine avant-gardiste, on a vu le résultat. On nous l'a annoncée en 2009, aujourd'hui à la rentrée scolaire 2012 la cuisine n'est toujours pas opérationnelle, on nous annonce une cuisine qui sera peut-être opérationnelle en septembre 2013 et aujourd'hui en septembre 2012 vous nous dites qu'il faut signer un CDI à un directeur de cuisine centrale qui était quand même censé mettre en musique tout cela. Donc Monsieur le Maire je souhaite quand même avoir quelques précisions.

M. LE MAIRE : Madame PEQUIGNOT, de grâce, premièrement, comme le dit Mme FELLMANN vous ne connaissez absolument pas le dossier mais c'est toujours comme cela. Il faut que vous sachiez qu'il y a une cuisine centrale actuellement quand même, il y en a même trois et que ce Monsieur y travaille. Il n'est pas là en train d'attendre. Ce n'est pas un poste qu'on a créé, il y avait déjà auparavant un directeur qui est parti en retraite, c'est un remplacement. Dans le cadre de son recrutement, on a pris quelqu'un qui en plus de ses missions de surveillance des trois cuisines centrales, parce que l'on mange quand même à Besançon quoi que vous puissiez dire, on puisse avoir quelqu'un qui ait des compétences pour la nouvelle cuisine donc actuellement ce Monsieur travaille, Marie-Noëlle va vous répondre ou Françoise, les enfants mangent et maintenant on le passe en CDI parce que vous devez savoir qu'au bout de 2 x 3 ans, on ne peut pas le licencier sans quoi on est hors la loi. Alors je ne veux pas dire que vous êtes de mauvaise foi mais je ne comprends pas que vous posiez toujours les mêmes questions, vous savez très bien qu'il travaille, les cuisines centrales fournissent 5 000 repas par jour. Arrêtez de faire croire qu'on a embauché quelqu'un qui ne fait rien, vous voulez toujours faire croire qu'on ne fait rien, que les gens sont malhonnêtes, mais non ce n'est pas le cas.

Mme Marie-Noëlle SCHOELLER : Monsieur le Maire vous avez déjà dit l'essentiel. Je voudrais apporter simplement quelques précisions. En 2006 ce n'était pas une création -reprenez les textes- c'était le remplacement du directeur de ce moment-là de la cuisine centrale actuelle, pas de celle à venir. Quant au CDI la réglementation a changé et maintenant, plus encore qu'avant il y a obligation dès lors que les conditions de deux contrats CDD de 3 ans ont été remplis, on doit -je vais utiliser le mot même s'il n'est pas joli- «cédésier», donc vous allez voir un certain nombre de créations de CDI puisque la réglementation le demande, c'est tout.

M. LE MAIRE : Françoise, alors que fait le directeur des cuisines centrales ?

Mme Françoise FELLMANN : Il est très courageux. Je voulais juste rappeler que le directeur a été recruté effectivement comme vient de le dire Marie-Noëlle, que le projet de la cuisine avait été choisi avant qu'il arrive, donc vous avez l'air de dire qu'il n'a pas su travailler, qu'il a choisi n'importe quoi et que cela ne marche pas. Je vous rappelle simplement que ce n'est pas lui qui a fait le choix, ce sont des élus et qu'il n'était pas en poste à ce moment-là. Il est effectivement arrivé comme cela vous a été dit tout à l'heure et je peux vous dire que l'on a beaucoup de chance -je sais bien que vous n'allez pas dans les services- avec les personnels municipaux. J'aimerais bien qu'ils soient un peu plus respectés parce que vous ne savez même pas le travail qu'ils réalisent et vous vous permettez de faire des réflexions comme cela. Je trouve cela inadmissible, parce que sur ce projet-là, ce type-là a travaillé jour et nuit et il continue de travailler jour et nuit et je trouve cela vraiment inadmissible d'entendre ce que l'on entend aujourd'hui.

M. LE MAIRE : Merci. Quels sont ceux qui sont contre, qu'ils lèvent la main ! Vous êtes contre Madame PEQUIGNOT... non non j'ai mis au vote Madame, vous vous êtes déjà exprimée.

Que ceux qui sont contre lèvent la main ! Il n'y en a pas ? Ce rapport est donc adopté».

Après en avoir délibéré et sur avis favorable unanime de la Commission n° 2, le Conseil Municipal, à l'unanimité des suffrages exprimés, en décide ainsi.

Récépissé préfectoral du 28 septembre 2012.