

Clichy sous bois

les caneloni de la colère

Depuis des mois ça ne va plus à la cantine du C.E.T. Jules Verne à Clichy-sous-Bois (93) : la quantité est de plus en plus insuffisante ; la qualité est de plus en plus médiocre.

L'AUSTERITE NE SE MANGE PAS EN SALADE

On connaît les causes de cette situation désastreuse : la hausse des prix des produits alimentaires et aussi le manque de personnel à la cuisine (ce qui « oblige » à utiliser des conserves et des produits conditionnés beaucoup plus chers pour « économiser sur la main d'œuvre »).

On ne met pas tout sur le dos de l'intendant. On connaît aussi les grands responsables : Giscard, Chirac, Fourcade qui veulent au nom de l'austérité faire des économies sur notre dos et nous serrer la ceinture.

Mais on voit surtout les résultats : à force de rogner sur tout au nom de la rentabilité on en arrive à servir des repas scandaleux comme celui du lundi 24 novembre :

— entrée : une tartelette ridicule achetée à *Monoprix* et garnie d'une cuillerée de macédoine.

— plat « de résistance » : 3 caneloni plus ou moins arrosés de sauce tomate.

— dessert : un bout de camembert et une orange.

Tout le monde s'attendait à une explosion depuis quelque temps. Cette fois, c'était le comble !

LE FEU COUVAIT DEPUIS LONGTEMPS

Une pétition commençait à circuler parmi les parents. Les profs avaient déjà protesté. Il y a plusieurs semaines les délégués-élèves avaient posé la question mais n'avaient obtenu que des réponses très vagues ou des considérations fumeuses sur le gaspillage.

Le conseil d'administration réuni quelques jours plus tôt avait royalement ignoré ces problèmes « bassement matériels ».

Mais le lundi 24 il ne s'agissait plus de discussions entre « gens biens » et en présence des patrons du coin.

Les 3 caneloni, c'était la goutte d'eau qui faisait déborder le vase. Alors, c'est parti tout seul.

ELEVES ET PROFS TOUS UNIS DANS L'ACTION

Dès la fin du repas une trentaine de délégués et beaucoup d'autres élèves indignés par ces rations de famine allaient à la cuisine et demandaient des explications à l'intendant et au directeur. Immédiatement ils étaient rejoints par tous les profs éhontés « *qu'on ose servir un menu pareil à des jeunes en pleine croissance et qui font souvent les huit heures d'atelier ou de bureau (sans compter les cours de gym)* ».

Le mot d'ordre « Pas de bouffe, pas de boulot » circulait de bouche en bouche. Les élèves décidaient de se réunir séance tenante en Assemblée Générale dans un grand réfectoire. Les profs d'atelier déclaraient ouvertement qu'après un tel repas, en usine, toute la boîte débrayait instantanément. Les enseignants unanimes participaient à une A.G. survoltée de plus de 300 élèves.

Les délégués organisaient la réunion et traduisaient en termes vifs le mécontentement général.

A la demande des élèves les représentants des enseignants (3 élus du SNETP-CGT, du SGEN-CFDT et du SNETAA, membres de la commission permanente) se rendaient au pied de la tribune improvisée (une table de la cantine). Le représentant de la CGT au nom des profs unanimes assurait l'assemblée de la totale solidarité des enseignants dans l'action engagée.

Après une réunion séparée du conseil des délégués et de l'AG des profs une délégation commune (10 élèves, 8 profs) était désignée et se réunissait avec les représentants de l'administration (directeur et intendant).

L'ensemble des élèves attendait les résultats des discussions. Des piquets de dissuasion chargés par le conseil des délégués d'éviter que les élèves ne quittent l'établissement étaient mis en place aux portes du CET. La grande majorité des élèves comprenait d'ailleurs qu'il fallait rester unis et mobilisés.

CONTROLLER LES MENUS ?

De 14 h à 16 h, sans désespérer, la commission mixte (Administration-délégation unitaire profs-élèves) analysait la situation pour déterminer les causes,

les responsabilités et l'attitude à prendre. Le directeur, l'intendant et la cuisinière-chef (dont personne ne renie la compétence) s'efforçaient de répondre aux questions précises posées par les élèves et les enseignants sur les prix, les conditions de travail à la cuisine, le contrôle du médecin scolaire sur les menus, etc.

Le principe d'un contrôle des usagers de la cantine sur l'établissement des menus était retenu : périodiquement élèves et enseignants (notamment les profs d'éducation familiale et sociale) examineront les menus du mois afin d'empêcher que des repas aussi scandaleusement insuffisants soient servis à l'avenir.

En 2 heures, sous la pression du mouvement, nous avons été plus loin que les conseils d'administration où les problèmes essentiels passent toujours sous la table.

Certes nous savons bien que les problèmes de fond posés par la politique d'austérité et de rentabilisation appliquée par Chirac, Haby et consorts ne seront pas réglés pour autant. Mais nous savons aussi que l'intendance y regardera à deux fois désormais avant de nous servir des clopinettes à la sauce caillou.

NOTRE FORCE : L'UNITE :

NOTRE ARME :

L'ORGANISATION

D'ailleurs nous avons pris conscience de notre force au cours de ce mouvement et nous comprenons bien que notre unité est la vraie garantie qu'on nous respectera davantage.

Alors que dans le passé les profs n'ont pas toujours été tous franchement du côté des élèves (il y a même eu parfois des malentendus et des problèmes), pour la première fois nous avons agi ensemble et nous voulons étendre cette union aux parents et aux employés de la cuisine.

Le mardi 25 novembre, une nouvelle assemblée générale et des réunions du conseil des délégués se sont tenues. Un comité de lutte de 20 membres chargé de la conduite de l'action a été élu. On commence à discuter de la création d'une sorte de « syndicat » des élèves du CET pour défendre en permanence toutes nos revendications et nos droits et pour faire face à toute tentative de repression.

Une réunion d'information « élèves, parents, enseignants » a été convoquée pour le jeudi 27 novembre.

Correspondant CET