



Syndicat CGT du Conseil départemental du Gard
333 chemin Du Mas de Boudan - 30000 Nîmes
Tel : 04 66 76 95 83
Portable : 06 84 48 86 22
Email : cgt2@gard.fr
Site : www.cd30.reference-syndicale.fr
Facebook : [cgt.cdguard](https://www.facebook.com/cgt.cdguard)

RENCONTRE AVEC MADAME NURY et Madame Zadi LE 15 NOVEMBRE 2019

En préambule à la rencontre, nous avons demandé que soit acceptée une agente afin d'évoquer sa situation et les conséquences que cela a entraîné sur sa santé physique et psychologique.

Nous avons présenté le contexte et les conséquences. Après échanges et discussions, Madame NURY s'est engagée à mettre en œuvre les dispositifs permettant une solution rapide à sa problématique.

Nous avons ensuite déroulé l'ordre du jour :

➤ Le mouvement des collègues :

- Nous avons demandé le nouveau référentiel qui doit contenir, le nom des collègues, les SHON, les surfaces de terrain, les repas servis/jour, les taux de majorations en fonction de la vétusté, cuisine à l'étage, REP+, etc.
- Nous avons demandé également les effectifs collèges par collège en équivalent temps plein.

La réponse qui nous a été donnée n'est pas satisfaisante. En effet Madame Zadi a soulevé le problème de la légalité. Pour nous il n'y a aucun problème de protection des données. Comment peut-on travailler sans avoir ses documents qui ne soulèvent aucune confidentialité ?

Nous avons donc maintenu notre position.

Nous invitons nos syndiqués à faire le travail de l'administration et à se rapprocher des gestionnaires pour obtenir les informations nécessaires qui nous permettront de vérifier les dotations fixées par l'administration. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

Nous avons aussi demandé **que soit inscrit dans le nouveau référentiel la mission éducative** qui avait disparue et qui est une mission essentielle. Celle-ci nous permet d'être membre de la communauté éducative. Nous nous sommes expliqués sur l'importance de cette mission et les conséquences sur notre travail journalier.

Madame Nury a accepté notre demande et ajoutera cette mission dans le référentiel à suivre !

➤ Le constat de la moyenne d'âge :

Nous constatons que la moyenne d'âge des agents des collèges est élevée. Nous avons demandé quelle politique est mise en place pour adapter le travail à l'usure et que prévoyait la GPEC sur cette pyramide des âges ?

Nous avons été force de propositions en évoquant la possibilité de tuilage, l'accompagnement des apprentis, faciliter l'accès à des formations, former ces agents à la fonction de formateur en interne sur le champ professionnel etc.....

En réponse rien !!!

➤ Les absences maladies

Concernant les absences maladies, nous avons réaffirmé notre volonté que notre protocole d'intégration soit respecté. Pour la CGT ce protocole s'applique, aucun CT ne l'a modifié, dans ce cadre les agents sont remplacés au bout de 15 jours de maladie normalement.

Nous avons insisté sur le ras le bol des agents et sur les conséquences, fatigue, démotivation, perte du sens du travail qu'entraînent l'absence de remplacement.

Pour nos interlocutrices, cette problématique est prise à la hauteur des enjeux et le protocole ne sera pas respecté.

➤ La formation

Nous avons également évoqué la formation des ATTEE et souligné la pauvreté des propositions qu'offre le plan de formation.

Pour les ouvriers de maintenance qui face à l'augmentation des obligations réglementaires en rapport avec le plan de maintenance, il est nécessaire de mettre en place des formations de réactualisations techniques.

Pour les cuisiniers la réglementation et les techniques évoluent aussi cela nécessite aussi des formations qualifiantes.

La réponse : des pistes sont en réflexion !!!

Cela fait des années que cette réponse nous est faite et rien n'avance.

Nous avons évoqué le fait que les agents d'entretien et d'accueil ayant été formés au PMS seraient susceptibles de préparer des repas froids.

A cette occasion nous avons demandé la définition de « repas froids ».

Il nous a été répondu 2 possibilités :

- Récupérés du sac (produits emballés ex salades, frites, pâté, fromage, fruits)
ou
- Ouverture de boites de conserves (type raviolis et réchauffage et service).

Nous nous sommes opposés à la deuxième proposition. En effet, cela demande de respecter la chaîne du froid, les prises de températures, et les règles HACCP etc... Cela ne peut être effectué que par des cuisiniers professionnels.

En cas de problème sanitaires quelle chaîne de responsabilité, l'agent, le gestionnaire, le Département ?

Pas de réponse...

Nous ne sommes pas tombés d'accord avec l'administration. Nous invitons les agents à ne pas s'inscrire dans ce processus, et si intimation d'un ordre demander un ordre écrit pour vous couvrir

Afficher le compte rendu pour infos aux agents

