



Vendredi 17 juin 2022

Pierre Froustey
Président de la Communauté de
Communes MACS et de son CIAS
Allée des Camélias
40230 SAINT VINCENT DE TYROSSE

Objet : Préavis de grève de 0 à 24 h pour les journées du 23 juin, 24 juin, 27 juin, 28 juin, 29 juin, 30 juin, 1^{er} juillet, 04 juillet, 05 juillet, 06 juillet, 07 juillet de l'année deux-mille-vingt-deux.

Monsieur le Président,

Lors de deux réunions, le 11 Mars et le 1^{er} juin 2022, au cours desquelles les agents du pôle culinaire vous ont interpellé sur leur difficultés, leurs conditions de travail et leurs revendications, vous n'avez apporté ni les réponses, ni les moyens qu'ils attendaient de votre part.

Votre courrier adressé à la CGT en date du 7 juin et reçu le 14 juin, s'apparente pour l'ensemble des agents à une fin de non-recevoir sur la globalité des revendications précises posées. Les quelques propositions que vous émettez dans ce courrier s'avèrent aux yeux des agents inappropriées, insuffisantes et imprécises.

A nouveau lors du comité technique paritaire du 16 juin 2022, dans une dernière tentative, la CGT représentative de l'ensemble des agents du pôle culinaire, a porté publiquement les revendications des agents du pôle culinaire. Votre ligne de conduite se bornant inlassablement au contenu de votre courrier du 7 juin, la CGT et les agents constatent amèrement que leur revendications ne sont pas entendues et que le dialogue social est à ce jour en échec.

En conséquence, le syndicat CGT-MACS dépose un **préavis de grève de 0 à 24 h pour les journées du 23 juin, 24 juin, 27 juin, 28 juin, 29 juin, 30 juin, 1^{er} juillet, 04 juillet, 05 juillet, 06 juillet, 07 juillet de l'année deux-mille-vingt-deux, pour l'ensemble des agents de la communauté de communes Marenne Adour Côte Sud**, conformément aux articles L.2512-1 et L.2512-2 par le Code du travail.

Pour rappel, vous retrouverez l'ensemble des revendications qui restent inchangées en annexe de ce préavis de grève.

Nous vous rappelons qu'il est de votre responsabilité et celle du directeur pôle culinaire d'organiser le la continuité de service. Dans le cas où vous envisageriez de mettre sur pied un service minimum avec une réquisition d'agents par des arrêtés nominatifs pour la période du 23 juin au 7 juillet, nous vous demandons au préalable de nous présenter la délibération communautaire qui fonde juridiquement

la mise en place de ce service minimum ainsi que la réquisition des agents du pôle culinaire. Sachez que nous veillerons au respect strict de la réglementation afin d'éviter toute entrave ou atteinte au droit de grève. Sachez également que la CGT et les agents sont prêts à discuter des conditions de concernant la production des repas pour les EHPAD et le portage à domicile, durant cette période de grève.

Notre organisation syndicale reste disponible pour toute négociation sur les revendications de vos agents.

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos sentiments distingués.

Jean-Louis LAVIGNE,
Secrétaire Général de CGT-MACS

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'JL Lavigne', written in a cursive style.

Capture d'écran



ANNEXE AU PREAVIS DE GREVE DE LA CGT POUR LES JOURNEES DU 23 JUIN, 24 JUIN, 27 JUIN, 28 JUIN, 29 JUIN, 30 JUIN, 1^{ER} JUILLET, 04 JUILLET, 05 JUILLET, 06 JUILLET, 07 JUILLET DE L'ANNEE DEUX-MILLE-VINGT-DEUX.

REVENDEICATIONS DE LA CGT-MACS ET DES AGENTS DU PÔLE CULINAIRE

1. REVALORISER LES METIERS ET « L'EXCELLENCE DU POLE CULINAIRE »

⇒ **Une revalorisation des salaires pour ces métiers et ce pôle de service public en site de production semi-industriel**, via une adaptation du RIFSEEP, à l'instar de celle qui sera faite pour intégrer l'équivalent de la prime SEGUR des aides à domicile. Les métiers des personnels soignants, mais aussi ceux de la restauration et de l'hôtellerie sont les filières professionnelles en déficit de personnel. Ce sont celles qui peinent le plus à recruter aujourd'hui, suite à la crise sanitaire du COVID. Ces métiers nécessitent légitimement une revalorisation très significative afin de préserver les filières, les emplois, le savoir-faire et la qualité du service public rendu, mais aussi répondre aux besoins des usagers.

La CGT-MACS demande une équité, et notamment avec l'**Unité Centrale de Restauration du Centre Hospitalier de Dax** : soit le versement d'un équivalent à la prime SEGUR de 200€, ainsi que des embauches et des rémunérations « plancher » à 1500€ net pour tous les agents du pôle culinaire. Ce sont les mêmes métiers, les mêmes savoirs faire, les mêmes conditions et contraintes de travail fortes, les mêmes réglementations sanitaires. Mais certains travaillent simplement dans la fonction publique hospitalière et les autres dans la fonction publique territoriale. **En conséquence, la CGT-MACS et les agents en collectif demandent la création d'une ligne C4 et B4 dans la grille du RIFSEEP**, tenant compte des sujétions très spécifiques des agents du pôle culinaire (site de production semi-industriel, responsabilités sanitaires sur tout le territoire, production quotidienne très volumineuse...), afin de valoriser ces parcours professionnels via leurs régimes indemnitaires.

2. LE SURCROIT D'ACTIVITE ET LES PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

⇒ **Au titre de l'année 2021** : versement d'une prime de surcroit d'activité de 1000€ au titre de l'année 2021, contexte de crise sanitaire intense. Elle concerne l'ensemble des prestations exceptionnelles et non prioritaires assurées par les agents du pôle culinaire :

- Foyer l'Estang : 13 750 repas / tarif unitaire entre 4.55 € et 5.05 € / recettes totale de 64 045 € (avec la gestion de particularités de production)
 - Mimizan : 28 000 repas / tarif unitaire entre 3.32 € (crèche) et 5.80 € (portage) / recettes totale de 137 225 €
 - ASP Europe compétition de Surf : 2160 repas / 8.55 € tarif unitaire / recettes totale de 22 212 €
 - Agores : 1 830 repas / organisation du Pôle culinaire
 - Billabong Surf School : 740 repas / tarif unitaire 5.35 € / recettes totale de 3808 €
 - DREAL : 190 repas / tarif unitaire 11.50 € / recettes totale de 1384 €
 - Mairie Seignosse compagnie de théâtre : 108 repas / 7.50 € tarif unitaire / recettes totale de 810 €
- Soit 46 800 repas de mai à octobre 2021 (23 000 repas de prestations de plus qu'en 2019). Recettes totales de 230 000 €

A partir de 2022 :

- ⇒ Mise en place qu'un comité interne décisionnel associant les agents du Pôle Culinaire, qui jugera de l'opportunité et de la faisabilité des prestations exceptionnelles à assumer. Ce comité décisionnel se prononcera sur les délais et les conditions de production, de livraison, et le prix tarifé.
- ⇒ La CGT-MACS et les agents du pôle culinaire demandent une prime annuelle de surcroît d'activité établie sur la base d'un taux de 10% des recettes totales générées.

3. REVALORISATION DES CARRIERES ET CONSOLIDATION DES POSTES

- ⇒ Mise en place d'une Table ronde menée par la RH avec l'ensemble des agents du pôle culinaire afin de faire le point complet sur toutes les carrières qui ont stagné et peuvent avancer, les fiches de postes qui ne sont pas à jour ou pas en adéquation avec le grade ou les missions de l'agent, et toutes les situations individuelles qui nécessitent et appellent une régularisation : *nomination au concours, valorisation RIFSEEP, fin des contrats et stagiairisation*.

Pour les chefs de secteurs : Nominations de ceux qui ont eu le concours de catégorie B + revalorisation dans le cadre du RIFSEEP des 3 responsables de secteur en catégorie C qui font un travail d'encadrement.

- ⇒ Élaboration d'un plan, d'une stratégie et d'une procédure d'embauches spécifique, visant à soulager la charge de travail en toutes circonstances : arrêts maladie, prestations supplémentaires, etc... Ne plus embaucher dans l'urgence, au coup par coup, en subissant. Possibilité de mettre en place via un recrutement de nouveaux agents, un pool d'agents polyvalents volontaires et mobilisables en cas de besoin pour pallier aux situations de sous effectifs. De même la revendication concernant les embauches à 1500 € net sera un levier efficace.

4. REVOIR LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES AU QUOTIDIEN

- ⇒ La CGT-MACS et les agents du Pôle Culinaire demandent à revoir la gestion des heures supplémentaires. Les nombreuses heures supplémentaires réalisées sont collectées sur des fiches papier et centralisées par le Directeur du pôle. Pas de double des exemplaires papier remises aux agents, donc pas de traces et de suivi réciproque. Difficultés dans la gestion pour garantir la récupération complète, connaître les motifs de refus éventuels, les délais maximums, etc... C'est une gestion qui manque de transparence, de règles claires, uniformisées et justes. Cette flexibilité n'est pas équitable pour les agents. Système à revoir avec les agents et le service RH.
- ⇒ La CGT-MACS et les agents du Pôle Culinaire demandent à revoir la gestion des astreintes. Pour rappel, cette astreinte est nominative, elle est actée par un arrêté individuel. Elle est basée sur le volontariat et n'a pas de caractère obligatoire. Quatre agents cuisiniers sont concernés. L'astreinte de 20h à 6h du matin est rémunérée en tout et pour tout 8,60€. Les agents concernés demandent une revalorisation de l'astreinte, supérieure au minima indiqué par le centre de gestion. La CGT-MACS demande que soit présenté au comité technique ce projet d'astreinte modifié. Celui-ci précisera notamment en cas de déplacement pour intervention sur site, si la collectivité met à disposition un véhicule pour l'agent d'astreinte, ou à défaut le montant et les conditions de la prise en charge des frais de déplacements, et l'assurance du véhicule. En outre, les agents n'étant pas informés plus de 15 jours à l'avance de leur astreinte, une majoration de 50% doit s'appliquer.

5. L'AVENIR ET LE NOUVEAU PÔLE CULINAIRE

- ⇒ Demande d'ouverture dès le mois de septembre 2022 d'un groupe de travail spécifique « Pôle Culinaire » avec des agents du pôle culinaire, la RH, le service Prévention, les organisations syndicales, et afin de travailler collégiale et concertée sur les objectifs, les problématiques, l'organisation et les moyens du nouveau pôle culinaire à St Geours de Maremne. Il n'est pas concevable de mettre en œuvre un nouveau pôle culinaire qui serait forgé sur un fonctionnement identique et similaire à celui existant, modèle aujourd'hui vieillissant et ayant atteint et dépassé toutes ses limites.

Le secrétaire général de la CGT-MACS

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping letters that appear to be 'IS' or similar, written in a cursive style.