

NOUS, LES TRAVAILLEURS IMMIGRÉS DES FOYERS et RÉSIDENCES SOCIALES NOUS VOULONS :

VIVRE DANS DE VRAIS LIEUX DE VIE ET GARDER
NOS CAFÉTARIAS ET NOS CUISINES COLLECTIVES
SOIT CUISINES DE RÉSIDENTS
SOIT CUISINES LÉGALISÉES OUVERTES À LA VENTE



En 2007, les comités de résidents et leurs coordinations ont rédigé une plateforme intitulée « **Un foyer, une cuisine !** », foyer désignant aussi bien un FTM qu'une résidence sociale. Cette plateforme s'adressait « à tous les élus, gestionnaires, propriétaires... pour qu'ils prennent réellement en compte la nécessité pour nous d'avoir des cuisines collectives dans tous les foyers. Elle s'adressait aussi « à tous les résidents et comités de résidents pour qu'ils deviennent vraiment acteurs de l'aménagement de cuisines collectives modernes »

Aujourd'hui, 8 ans après, l'argumentaire de 2007 reste inchangé :

« - La double fonction d'une cuisine qui est à la fois de cuisiner et de manger ne peut être assurée par une kitchenette avec comme seul équipement une plaque électrique. La cuisinette ne peut permettre ni de cuisiner ni de manger en groupe. Vivre sans sa famille, ce n'est pas être condamné à manger tout seul dans sa chambre. Du reste, dans un foyer **cuisiner et manger ne se conçoivent qu'avec les autres ou au milieu des autres.**

- Au niveau superficie, entretien, consommation des fluides et prix de revient d'un repas, **cuisiner collectivement a tous les avantages.** Les travailleurs des foyers ont des temps de transport souvent longs et fatigants. Les plats africains demandent une préparation longue (...). Si l'on ne veut pas que notre vie se résume à « métro, dodo, boulot, plaque électrique », il faut un système de restauration collective dans nos foyers.

- La cuisine collective et son réfectoire doivent aussi nous permettre d'avoir des invités à manger et **de les faire asseoir à une vraie table.** La fonction de base d'un logement ce n'est pas d'être un dortoir. Nous, les travailleurs qui vivons durablement dans les foyers **devons pouvoir habiter un vrai lieu de vie.**

- Enfin, les cuisines collectives de foyers ont également **une fonction sociale et solidaire** envers les plus démunis de la ville et envers des ouvriers à petits salaires travaillant dans le quartier et ne disposant pas de

cantine à midi. Manger un plat consistant pour une somme modique, voilà ce que nos cuisines proposent et elles rendent ainsi un vrai service social. »

Depuis 2003, certaines cuisines ont été entièrement légalisées et sont devenus de vrais restaurants sociaux. Ces restaurants, pour boucler leurs budgets, sont devenus des chantiers d'insertion, et ainsi ont obtenu des aides très importantes de l'État pour payer leurs salarié·es.

D'autres cuisines ont été modernisées et mises aux normes et cherchent maintenant à se légaliser entièrement en intégrant le droit complet du travail.

En 2015, 4 très belles cuisines toutes neuves et aux normes ont été aménagées à Paris et **restent fermées** car le service de l'État (la Direccte, Direction régionale des entreprises de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) refuse maintenant de les aider en chantiers d'insertion.

AVEC NOS COMITÉS DE RÉSIDENTS ET NOS COORDINATIONS, NOUS DEMANDONS :

1) Il faut un espace cuisine dans chaque nouvelle résidence ; au minimum un espace pour une cuisine de résidents, souvent appelée cuisine de tuusés, correctement aménagé, avec une convention signée entre le comité de résidents et le gestionnaire (mise à disposition du local, assurance et responsabilité, grosses réparations, interdiction de vente des plats...) et dont le nettoyage au quotidien est assuré par les résidents.

Les cafétarias doivent être conservées ou aménagées, en particulier dans les foyers où il n'y a pas de cuisine collective.

2) Dans les foyers où il y a des cuisines ouvertes à la vente, il faut continuer le processus de légalisation (mises aux normes du bâti, des équipements, des pratiques, formation du personnel, etc.) avec des conventions signées entre le gestionnaire, le gérant de la cuisine (qu'il soit association, coopérative ou une autre structure) et le comité de résidents.

3) Dans une entreprise, c'est le comité d'entreprise qui gère la cantine avec une aide financière de l'entreprise. C'est pourquoi, de façon générale, cuisine légalisée ou devant être légalisée, que le gérant de la cuisine soit une association voire une autre structure,
→ **le restaurant social légalisé doit être aidé financièrement par le gestionnaire** qui doit prendre en charge l'amortissement, le gros entretien et une partie des fluides
→ **et le comité de résidents**, officialisé par la loi Alur de mars 2014, doit être **un partenaire central** sur cette question de la cuisine collective.

4) Pour nous, que le comité de résidents soit un partenaire central signifie que :
→ **il doit participer au cahier des charges** (types de plats, saveur et conservation, fixation des prix et éventuelles augmentations, etc.etc.) et donc au choix du gérant.
→ **il doit être partenaire de la convention signée entre toutes les parties** (gestionnaire, gérant de la cuisine collective, comité de résidents, Mairie ou autre si aide financière ou logistique...) concernant la durée de la convention, son renouvellement et les possibilités de résiliation, la mise à disposition du local, la participation aux frais, les différentes responsabilités, la formation du personnel, la compétence du tribunal, etc.

5) Dès maintenant, il faut mettre sur pied un ou des comités de pilotage rassemblant tous les acteurs : gestionnaires, services de l'État, gérants des restaurants sociaux, Appui, comités de résidents et coordinations... pour chercher des solutions qui puissent **maintenir dans nos foyers et résidences des cuisines ouvertes à la vente, des cuisines de résidents et des cafétarias.**

Mars 2015