

# Groupe de Travail – Cuisines collectives dans les foyers

compte rendu réunion du 2/2/10

Suite à la proposition d'un groupe de travail sur les cuisines collectives légalisées, nous nous sommes réunis avec les délégués de Terres au Curé, Vincent Auriol, Lenain de Tillemont, Gergovie et Rochebrune.

A l'invitation de Sébastien, Gilles va nous aider pour étudier le fonctionnement des associations gérant des cuisines légalisées.

Danielle pour la coordination des foyers Adoma et Jacqueline pour la coordination des foyers Aftam établissent des enquêtes auprès des cuisines concernées.

La situation de la cuisine de Vincent Auriol est toujours en suspens, liée à la réhabilitation du foyer.

Pour Terres au Curé, le nouveau président du comité des délégués, M. Diabe Sacko, a déposé les statuts d'une association de résidents pour proposer la gestion de la cuisine et a rencontré les représentants de l'Aftam, des services de la préfecture et M. Pichaud, employé municipal du XIII arrondissement. Aucune garantie ne lui a été présentée pour le projet de l'association des résidents.

Pour Lenain de Tillemont, Samba Top a expliqué la lourdeur du comité de pilotage et du comité technique qui ont échoué sur l'ouverture de la cuisine du foyer. Trop de "partenaires" a ces comités ont entravé le dialogue et la décision. La mauvaise volonté de l'ADEF est très probable puisqu'elle a remis en question le financement de l'association AURORE mandatée pour "l'accompagnement social" de la cuisine collective.

Samba et Sébastien ont insisté sur la nécessité d'interpeller systématiquement par courrier les pouvoirs publics et le gestionnaire, et la nécessité de conserver les échanges de courriers.

La situation est très différente entre Paris et le département de Seine Saint Denis.

Concernant le XIII, la mairie d'arrondissement ne va toujours pas à la rencontre des résidents et des délégués et ne le reçoit que par l'intermédiaire d'un employé municipal.

Le projet de la Ville de Paris de maintenir uniquement une à deux cuisines par arrondissement est un choix politique, accentué par l'absence de dialogue de la mairie du XIII, qui se dérobe à ses obligations d'élus municipaux de recevoir des demandes d'habitants.

Pour le XIII, le choix se serait porté pour une cuisine à Bellièvre (Aftam) et une cuisine dans un foyer Adoma (Senghor ou Massena ??)

La création de cuisines collectives légalisées est beaucoup moins difficile en Seine Saint Denis.

Cependant, ces cuisines rencontrent des difficultés qui sont au moins :

- le manque de soutien des pouvoirs publics et la récupération en terme d'image pour les gestionnaires.
- l'opposition entre la nécessité de maintenir un prix du plat suffisant pour l'équilibre financier de l'association gérant la cuisine et la volonté des résidents de conserver un prix le plus bas possible.
- les coûts élevés des fournisseurs et le manque de place pour les stocks.

Il a été rappelé les dispositions juridiques que doivent s'approprier les délégués pour revendiquer le maintien des cuisines

- les conventions entre l'état et un gestionnaire indiquant la mise à disposition d'une cuisine partagée.
- la réglementation du Code de la Construction et de l'Habitation
- la circulaire de la DGUHC (Direction Générale de l'Urbanisme, de l'Habitat et de la Construction) de 2006 concernant les résidences sociales.

Même si ces textes n'accordent pas les droits de locataire aux résidents de foyer, il s'agit du droit que doivent connaître les délégués.

Les dispositifs pour décider et mettre en oeuvre les légalisations sont dépendantes de décisions politiques (Préfecture, Ville de Paris, CILPI, financeurs comme l'ANPEEC) complètement autocratiques.

Les "porteurs de projet" c'est à dire les associations qui gèrent des cuisines légalisées supportent tout les risques financiers et juridiques, sans que les propriétaires, les gestionnaires ou les pouvoirs publics ne les soutiennent réellement.

Pour Gilles, il faut en premier lieu ne plus se limiter à une logique d'une situation "subie" (l'obligation de légalisation et les fermetures par décision préfectorales) mais de se préparer à une logique d'une situation "choisie" c'est à dire de bien comprendre les avantages et les inconvénients d'une cuisine dite "informelle" et d'une cuisine "légalisée", et explorer toutes les possibilités en terme d'organisation, d'économie, de forme sociale. La réponse ne peut être générale mais différente selon les communes et les départements, selon les rapports de force.

Le groupe de travail va donc prochainement rencontrer les responsables des cuisines légalisées.

Compte rendu établi par  
Sébastien