

## 1) Des Restaurants Universitaires

Les Services des Restaurants Universitaires (ci-après SRU) sont constitués en une asbl qui perçoit un subside de l'UCL pour ses services. L'idée derrière cette structure est d'avoir un fonctionnement indépendant de l'asbl, tout en inscrivant son rôle et ses objectifs dans une convention avec l'UCL.

Ainsi, « le subside est accordé en vue d'offrir au **nombre le plus grand possible d'étudiants** et de membres du personnel des plats de qualité **à un prix socialement acceptable** », « sur le site de LLN, le service à table et le service traiteur ne peuvent être déficitaires et doivent intégrer tous les coûts de marchandises, personnel et énergie»<sup>1</sup>

Les SRU fonctionnent avec une direction de 4 personnes : le directeur et 3 membres de la direction qui se partagent les tâches du quotidien (personnel, gestion des restaurants, administration). Au total, une quarantaine de salariés travaillent pour les SRU, ainsi qu'environ 80 jobistes et des intérimaires en fonction des besoins au jour le jour.

Le budget social de l'UCL investit chaque année de manière structurelle au moins 1,125 millions dans les SRU<sup>2</sup>. En fait, depuis quelques années, ce montant est gonflé car le budget est déficitaire.

En plus de ce subside structurel, un subside dit « plat économique » est octroyé par le budget social à la hauteur de 0,65 centimes d'euros par plat de pâtes vendu au prix de 2,95 euros ce met le prix réel de cette assiette de pâtes à 3,60 euros. Ceci représente un coût particulièrement élevé.

Par ailleurs le prix de vente de ce plat économique est en augmentation supérieure à l'inflation (25% sur 4 ans). Cela n'empêche pas la vente des autres plats chauds, dont le prix augmente encore plus significativement, de diminuer. Ceci montre bien la nécessité pour les consommateurs d'avoir accès à un repas bon marché.

L'UCL subsidie également la mise en application des normes d'hygiène alimentaire (HACCP). Celles-ci se sont avérées bien plus strictes que ce que demande l'AFSCA. Des erreurs de conception ont été commises dans l'application de ces mesures déjà fort coûteuses, entraînant des pertes de matière premières conséquentes et donc constituant un coût supplémentaire qui se répercute inévitablement sur le prix client.

Ces erreurs de management sont liées à une orientation de la direction durant une certaine période et sont aujourd'hui en cours de correction. Elles ont aussi entraîné, à cause d'une mauvaise évaluation de la charge de travail et de la nature des tâches qu'implique le système HACCP, une surcharge de travail pour le personnel. Ces conditions de travail ont mené à la situation que nous allons décrire ci-après.

---

1 Avenant à la convention de juillet 1995 contre les ASBL des Restaurants Universitaires de Louvain-la-Neuve et de Bruxelles et l'Université Catholique de Louvain, p1, point 6.1.

2 Avenant à la convention de juillet 1995 contre les ASBL des Restaurants Universitaires de Louvain-la-Neuve et de Bruxelles et l'Université Catholique de Louvain, p1, point 6.2.

## 2) Rappel de l'état des lieux en juin 2011

En juin, nous pouvions nous réjouir de belles victoires pour les étudiants :

- Le maintien du prix des pâtes à un prix concurrentiel.
- La promesse, actée en CASE, d'une réduction de 25% du plat santé pour janvier 2012.
- La promesse orale de la fermeture de la Fleur de Sel.

## 3) Contexte actuel et conséquences

Depuis juin, plusieurs événements ont bouleversé les données.

- La mise en place du programme HACCP s'avère plus compliquée que prévue et il s'avère que 2 ETP sont nécessaires à son fonctionnement.
- Plusieurs employés quittent et doivent être remplacés.
- Le n° 1 et le n° 3 des SRU partent en burn out pour une période de 1 et 2 mois.
- Le n° 1 est renvoyé à son retour.
- Le total des postes à pourvoir est de 5 (Les 2 ETP HACCP n'étant pas comptés).

A l'heure actuelle, 4 engagements sur les 5 ont été effectués, 2 chefs passent tout leur temps sur le programme HACCP et ne font donc pas de travail de cuisine. L'ambiance est morose en cuisine et du côté de l'UCL on découvre quasiment chaque semaine de nouveaux « cadavres » dans le placard de Bouvy, ex n° 1. Tous les projets ont été abandonnés et les SRU fonctionnent « en affaires courantes » en attendant un nouveau directeur. Le service traiteur devrait rouvrir en janvier.

Pour la délégation SRU, il s'agit d'un moment stratégique qu'il ne faut pas manquer pour reconstruire les Restos sur de nouvelles bases, plus sociales, optimales. En accord avec la convention entre l'asbl et l'UCL, il nous semble indispensable que l'AGL se prononce par vote sur les grandes orientations qui doivent régir l'avenir des Resto U. Il faut que les erreurs du passé nous servent à construire un restaurant qui soit réellement au service de la communauté universitaire.

## 4) Proposition de positions de l'AGL sur les SRU :

1. Le budget social dépense actuellement beaucoup d'argent dans les SRU (les subsides directs s'élèvent pour le budget 2012 à 1.441.000 euros pour des recettes totales de 3.777.000 euros, à cela s'ajoutent des subsides indirects pour un montant supplémentaire de 451.000 euros) et pourtant, cela ne se ressent pas à la caisse. **Nous demandons le maintien, tel que cela est énoncé dans les termes idéaux de la convention « d'au moins un plat à 2,5 euros », pâtes ou plat familial peu importe. Il y a une demande, il faut la remplir, quitte à sacrifier la variété de l'offre.** Cette demande est soutenue de manière officieuse par d'autres administrateurs. Il faut donc un remodelage de l'utilisation du subside en faveur du plat économique (111 000 euros budgétisés à cet effet pour 2012) mais pas spécialement l'explosion de celui-ci. Selon notre analyse, partagée par le CA, cette mise à niveau du prix du plat économique devra se faire de manière synchronisée avec l'apparition d'une différenciation des prix en faveur des étudiants UCL et des membres du personnel. Tout cela fait déjà l'objet d'un groupe de travail au sein du Conseil d'Administration auquel nous participons.

2. **La fermeture de la Fleur de Sel et la création d'un réfectoire sans obligation de consommer.**

Quelle que soit l'option d'évolution de la Fleur de Sel choisie parmi les choix de la direction, c'est à nouveau le BS (budget social) qui devra combler le trou financier. Nous ne pouvons garantir la rentabilité d'un nouveau service. Au contraire, tous les indices montrent que les Restaurants Universitaire ne seraient pas compétitifs sur ce marché à LLN, ces derniers respectant des règles au niveau de l'emploi comme de l'hygiène largement plus stricts que les services de restauration privée. Le principe de précaution devrait s'appliquer ici et ne pas permettre le lancement de ce projet économiquement hasardeux.

Notre proposition alternative est la création d'un réfectoire sans obligation de consommer. Cette option n'est pas soutenue par le reste du conseil d'administration, qui préférerait avoir un restaurant de plus haut standing où les membres du corps académique pourraient inviter leurs collègues à manger (qui ne serait pas ouvert tous les jours mais en fonction de réservations par des groupes). Nous estimons que cela ne fait pas partie des missions des Restaurants Universitaires, soutenus en cela par l'esprit de la convention.

Les Restaurants ont une mission sociale. Le nombre conséquent de navetteurs qui recherche aussi un lieu de détente et d'attente sans être obligé de consommer nous pousse mettre en avant le projet de création d'un tel réfectoire comme la solution idéale par opposition à la mise en place d'une forme de restauration qui n'offre pas de garantie de rentabilité mais offre un service qui ne s'adresse pas aux étudiants.

3. Les nombreuses problématiques soulevées par le personnel lors des réunions du conseil d'administration nous ont permis de constater que les décisions parfois idéales en apparence de la direction peuvent parfois avoir des conséquences négatives majeures sur les conditions de travail du personnel. Celui-ci est composé d'une grande partie de jobistes étudiant dont l'avis, aussi bien concernant le déroulement de leur travail que sur le restaurant universitaire en général, nous tient semble important. Il est de notre devoir de les rencontrer, de les informer, de les soutenir et de les défendre comme tous les autres étudiants de l'UCL dans toutes les formes d'activités que prennent leurs études sur les campus. Dans ce cadre **nous désirons que le conseil AGL prenne position pour mandater les étudiants administrateurs des restos U à organiser la défense de ces jobistes sur leur lieu de travail.**