Compte-rendu groupe de travail action sociale
Restauration / 26 juin 2014

Ordre du jour :

- la restauration collective
- le titre-restaurant
- l'évolution de la liaison froide Agraf
- les travaux dans les restaurants financiers
- point sur la formation des délégués

La restauration collective : structures et financement

Le bilan 2013 fait apparaître que 77,04 % des agents bénéficient d'une solution de restauration collective, avec 322 restaurants financiers, 74 restaurants inter-administratifs (RIA) et 531 restaurants conventionnés.

Une baisse de la fréquentation des restaurants est enregistrée depuis quelques années.

La gestion des restaurants financiers est assurée par des associations locales, sauf en région Île-de-France où l'association Agraf gère la plupart des restaurants. Cette dernière est subventionnée par le Secrétariat général.

> Pour la fédération des Finances CGT, **la restauration telle qu'elle existe à Agraf devrait s'appliquer au niveau national**. Elle permettrait à tous les agents des Finances de déjeuner à des prix identiques d'un repas complet (1 plat + 2 périphériques).

La tentation est grande pour la sous-direction de proposer une évolution dans nos restaurants Agraf, qui serait pour la CGT une régression, à savoir une tarification au plat, comme dans les restaurants conventionnés.

L'Agraf a déjà mis en place contre l'avis des organisations syndicales des crocq Agraf où l'on propose une restauration rapide (Bercy, Ivry-sur-Seine et Paganini). Mais, il n'est pas question qu'à cause des suppressions d'emplois et des mauvaises conditions de travail on en déduise que les agents veulent prendre moins de temps pour déjeuner et manger moins !!!

> A la demande de la CGT une réflexion pourra être engagée avec des spécialistes de l'alimentation, (diététiciens par exemple) afin de savoir ce qu'est réellement un repas dit correct et équilibré.

Expérimentation menée dans la DDFIP des Alpes-Maritimes

Cette expérimentation engagée depuis 2012 avait pour but de créer une seule association pour gérer la restauration à la place des 4 existantes. Les objectifs étaient que tous les agents bénéficient d'un service de restauration unifié, que la qualité soit maintenue, mais que grâce à une seule association les procédures de marchés soient simplifiés et plus compétitifs.

Un circulaire en cours de validation dans les bureaux *« métiers »* de la DGFIP va permettre d'harmoniser la gestion de ces associations, que ce soit au niveau des décharges des personnels qui y travaillent mais aussi sur des questions techniques, assurances, régime fiscal, etc.

> Pour la CGT il est indispensable que les agents qui participent aux conseils d'administration de ces associations et/ou à la gestion puissent avoir les décharges nécessaires pour effectuer leur travail au sein de ces associations.

Expérimentation menée dans les Yvelines

L'association des restaurants des services financiers des Yvelines (ARSFY) regroupe huit sites, cinq en liaison froide et trois en production sur places.

Les perspectives pour 2014/2016 dont le regroupement de l'ARSFY avec l'association de

.../...

gestion du restaurant de Saint-Cloud. Un nouvel appel d'offre pour la liaison froide devrait être lancé avant la fin de l'année 2014.

Expérimentation dans le Nord

Il s'agit d'un regroupement des marchés pour le renouvellement des contrats avec les prestataires privés. Douze restaurants sur quinze sont concernés. Un cahier des charges a été réalisé.

Pour la CGT il n'est pas certain que cette *« rationalisation »* soit utile, il sera nécessaire de faire un point d'étape.

Le titre-restaurant

La dématérialisation des titres-restaurants devrait être effective à partir de 2015. Pour la sous-direction ce sera plus simple à gérer car il y aura moins de manipulation *« papier »*. Un appel à compétence a été lancé afin de mieux préparer le cahier des charges.

> La fédération des Finances CGT a réitéré sa demande d'augmentation de la valeur faciale ainsi qu'une participation à 60 % de l'employeur. Il est difficile voire impossible de déjeuner pour 5 € !

La proposition de passer le nombre de titres-restaurants de 18 à 16 serait encore plus pénalisante pour les agents.

> Nous avons demandé en séance que l'argument qui consiste à dire que sans régularisation de titres la prestation pourrait être qualifiée d'avantage en nature nous soit démontrée. Des informations complémentaires nous serons envoyées.

Évolution de la liaison froide Agraf

Suite à la fermeture du site de Pali-Kao dans le 20e arrondissement de Paris, où se trouvait la cuisine centrale qui approvisionne en liaison froide 8 restaurants satellites, plusieurs solutions de remplacement ont été envisagées. La possibilité d'installer une nouvelle cuisine centrale sur le site d'Ivry semble être celle qui sera retenue.

> Nous avons insisté sur deux points :
> qu'il n'y ait pas de suppressions de personnels
> qu'il n'y ait pas de rupture entre la fermeture de l'ancien site et l'ouverture du nouveau

Le projet définitif nous sera présenté lorsqu'il sera réellement fiable.

Opérations de rénovations en cours dans les restaurants financiers

Les opérations les plus importantes, restaurants Agraf Daumesnil, Diderot, Reuilly, Paganini, ainsi que Grenoble, Lille et Le Havre, nous montrent que le coût des travaux n'est pas toujours financé par le Secrétariat général, mais que pour Paris par exemple on demande de plus en plus à l'association Agraf de participer partiellement ou même totalement au coût des travaux.

S'agissant du problème récurrent du site d'Argonne dans le 19e arrondissement où un restaurant devait peut-être ouvrir, le projet ne paraît pas prêt d'aboutir.

Point sur la formation restauration des délégués

A la lecture des modules de formation, la fédération estime que cette formation est très technique et d'un haut niveau.

La sous-direction nous répond qu'effectivement le contenu est très important mais la formation s'est faite également sur des cas pratiques qui permettront des acquisitions d'expériences au bénéfice de tous.

Les représentants en CNAS :

- Christine Léveillé
- Aurélien Quintana
- Yannick Massiet