

## Compte-rendu des AG AGRAF du 26 juin 2019

**Une AG extraordinaire** était réunie pour voter les modifications statutaires nécessitées par l'entrée dans le périmètre de l'AGRAF du CDAS des Hauts de Seine depuis l'ouverture du restaurant le White, ainsi que pour permettre aux représentants des services et des CDAS d'échanger leurs pouvoirs. Le véritable problème est leur implication insuffisante : conséquence de leur charge de travail ? Sur ce point les représentants CGT ont voté contre avec ceux de Solidaires, ceux de la CFDT se sont abstenus et ceux de FO ont voté avec la direction.

**L'AG ordinaire** débute par la lecture des déclarations liminaires Solidaires, CGT (ci-jointe) et CFDT.

**Travaux à venir**, M CURTENAT donne les infos suivantes :

- il confirme la fermeture du restaurant **Reuilly** le 26/07/ 2019 pour plus d'un an, ce qui conduirait à une réouverture au plus tôt en septembre 2020.  
Les 15 salariés du restaurant seront redéployés sur les autres sites.
- Les travaux sur **Saint Sulpice** sont désormais chiffrés à 950 000 € HT.  
Les différents protagonistes doivent se répartir le financement ; les travaux devraient commencer en juin 2020 et durer environ un an.  
On sert 260 repas par jour sur ce site, pas de convention de remplacement pour le moment.
- l'AGRAF serait d'accord pour installer un restaurant satellite sur le site **Argonne**, la décision appartient à la DRFiP, le directeur a dit au CHS qu'il serait favorable.  
La prévision serait de 150 repas par jour mais sur place il n'y a que 75 places assises. Le personnel CRAMIF présent sur place (450 personnes) peut constituer une clientèle potentielle mais, dans ce cas, le restaurant serait sous dimensionné.
- L'**audit du CGEFI** suggère le regroupement voire la fusion des 7 acteurs de l'action sociale (ALPAF, EPAF, AGRAF, ATSCAF, CSMF, COOP et PLACE DES ARTS) mais aucune décision n'est prise pour le moment par la Secrétaire Générale.

M CURTENAT rappelle que l'AGRAF sert 9 805 repas par jour, la diminution du nombre de repas servis est due à la baisse des effectifs du ministère entre autres (entre 150 et 200 emplois disparaissent chaque année).

Il affirme que pour conserver la « clientèle » (sic), il faut savoir diversifier l'offre et s'adapter au changement de comportement des usagers.

Il évoque l'offre « le bon bocal » proposée dans les distributeurs à Bercy mais c'est un test et ce n'est pas subventionné.

Il souligne aussi par exemple le succès du plat végétarien (20 % des usagers le choisissent) et de fait sa présence deviendra quotidienne et non plus hebdomadaire. Il est fait observer par les OS que ce plat est avantageux pour l'AGRAF car son prix de revient est bas.

La diversification est tentée pour l'été avec la présence d'une tarte salée du jour et de soupes froides, les smoothies de fruit proposés en dessert sont appréciés.

Les hors d'oeuvre et les desserts seront moins nombreux mais mieux présentés.

Les produits bio plafonnent à 6,23 % en volume : semoule, riz, produits laitiers.

Un effort a été fait pour la viande : le label bleu,blanc, cœur a été privilégié.

Également certains poissons ont le label « pêche durable » de FranceAgriMer (public).

10,3 % des produits sont locaux (provenance Ile de France).

Mais il est difficile de faire plus sans hausser le coût des denrées.

L'AGRAF a reçu un trophée de la nutrition durable au salon de l'agriculture.

Un repas à thème sera proposé une fois par semaine dès ce mois de juillet.

Pour limiter le gaspillage alimentaire, il est envisagé pour 2020 de vendre des portions de nourriture à emporter à la fin du service, cela se fait dans certains restaurants de collectivité.

#### **Rapport financier :**

Le résultat de l'année 2018 est positif à 133 000 €.

La subvention est de 10 856 000 € dont 380 000 € d'investissements (matériel de cuisine, matériel informatique et changement du matériel du restaurant de la rue de Londres)

Le nombre de repas servis par jour est de 9 805.

Le coût de revient d'un repas est de 11,26 € (hors subvention)

300 000 € mis en réserve vont servir à rénover le restaurant Reuilly.

#### **Bilan social :**

Mise en place d'un CSE en 2019 : 11 représentants titulaires.

Les salariés ont reçu une prime « gilets jaunes » de 250 €.

Un effort a été fait sur la formation selon Mme Belbouab, nous déplorons que le stage essentiel « gestes et postures » ne soit pas organisé tous les ans.

L'effectif est de 349 salariés, en baisse de 7 % par rapport à 2017.

La direction nous explique que suite à la fermeture des restaurants Atlantique et Malakoff, le White a drainé moins de clients que prévu (1200 couverts prévus initialement, le restaurant est plutôt aux alentours de 700 couverts par jour) mais nous soulignons que le manque d'effectif et le nombre de places génèrent des files d'attente décourageantes.

Les représentants CGT soulignent qu'il y a des problèmes dans les restaurants satellites par exemple à Paradis où les usagers se plaignent de la baisse de qualité des repas et de temps d'attente trop longs. Dans certains restaurants, la diminution du nombre de plongeurs qui sont passés de temps plein à temps partiel, crée une tension au moment du service.

La directrice du personnel Mme Belbouab nous dit qu'il y a un problème d'organisation du travail, nous répondons que quand il n'y a que deux personnes au service, ces personnes font au mieux et que ce n'est pas un problème d'organisation mais le temps d'attente trop long décourage les usagers.

Nous remettons à M CURTENAT une pétition signée par les usagers qui réclame des effectifs suffisants à l'AGRAF afin que le service puisse être correctement assuré sans que les salariés soient en souffrance.

A l'occasion des 30 ans de Bercy, il est déploré que des salariés aient été mobilisés pour la conciergerie ou les « dînettes crêpes »