

#COMPTE-RENDU GT RESTAURATION

Déclaration liminaire de la CGT

Nous nous trouvons dans une situation inédite depuis les dernières élections législatives, le pays étant sans gouvernement. La nomination de M. Barnier en tant que premier ministre nous fait craindre le pire pour nos politiques sociales notamment.

Concernant l'objet de notre réunion d'aujourd'hui nous sommes satisfaits des documents fournis, d'autant qu'ils nous ont été envoyé 15 jours avant, ça nous a permis de les lire bien en amont de cette réunion.

Pratiquement un an après le dernier groupe de travail sur la restauration, où en sommes nous actuellement ?

Malheureusement la première constatation que nous pouvons déplorer est la fermeture continue de structures de restauration supplémentaires. Nous l'avions déjà remarqué l'an dernier.

Qu'en sera-t-il l'année prochaine ?

Et pourtant les besoins persistent plus que jamais et nous pensons que répondre aux besoins des personnels en matière de restauration ce n'est pas supprimer des emplois, détériorer les conditions de travail pour au final fermer des petites structures.

Certes le télétravail rend plus difficile la recherche d'une solution de restauration pérenne, mais le ministère doit s'adapter à cette réalité.

A la CGT nous vous rappelons que nous sommes particulièrement attachés à la restauration collective qui est un élément essentiel d'équilibre et de bien-être. La pause déjeuner doit être un moment de convivialité et de détente, dans des locaux adaptés, offrant des repas à un prix raisonnable, répondant aux normes qualitatives de santé publique.

Néanmoins lorsqu'il n'y a pas de solution de restauration collective le titre restaurant pourrait constituer une alternative.

Nous demandons depuis plusieurs années une augmentation de sa valeur faciale, ainsi qu'une prise en charge de l'employeur à hauteur de 60 %. C'est également une demande de nos collègues puisque l'analyse du questionnaire confirme ce que nous dénonçons depuis de nombreuses années, à savoir que 6€ dont 3€ sont payés par l'agent ne sont pas suffisants. Imaginez 6€ dans les Outre-Mer où d'ailleurs un mouvement citoyen se propage depuis bientôt un mois contre la vie chère dans l'alimentation. Que répondons-nous à nos collègues ?

S'agissant des documents, très complets, il apparaît que les retraités sont les grands oubliés. En effet, nous aimerais savoir combien utilisent les solutions de restauration et pour quel tarif.

Nous regrettons également qu'il y ait trop de disparités entre la région parisienne et la province, tout comme pour les ultramarins !

Nous reviendrons au cours de discussions sur les différentes annexes.

La CGT Finances demande plus de solutions de restauration collective pour les agents actifs et retraités. Nous portons également, comme nous l'avons exprimé dans nos propos liminaires, une revalorisation de la valeur faciale du titre restaurant.

Le ministère veut s'afficher comme un ministère **ATTRACTIF**, qu'il le prouve.

Compte-rendu

I/ ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les fermetures de restaurants financiers continuent et des territoires, malheureusement, ne présentent aucune offre de restauration collective.

Au 31 décembre 2023 :

- 215 restaurants financiers (REFI) contre 232 au 31/12/2022,
- 72 restaurants inter-administratifs (RIA) contre 73 au 31/12/2022,
- 314 structures extérieures (restaurants d'autres administrations, restaurants inter-entreprises RIE, restaurants privés) avec lesquels des conventions sont passées, contre 320 au 31/12/2022.

17 REFI ont fermé en 2023, et déjà 6 pour 2024 !!!

La **CGT Finances** a relevé dans les documents que ce qu'elle explique depuis de nombreuses années la meilleure solution est bien la restauration collective.

Aujourd'hui le ministère le reconnaît mais ça n'a pas toujours été le cas, car l'administration nous répondait que les agents ne voulaient pas manger avec les collègues !

Contrairement à ce que le ministère a écrit dans les documents fournis, le nombre de repas servis en 2023 ne retrouve pas un niveau proche de 2019.

La **CGT Finances** l'a donc précisé en séance. En effet, en 2019, 7 742 255 repas ont été servis contre 5 870 531 en 2023 soit près d'un tiers de différence !

Par ailleurs, la **CGT Finances** a rappelé qu'il est important de redonner aux représentants des personnels la possibilité d'échanger en CDAS sur les solutions de restauration. Au vu des remontées des services, ça n'a plus l'air d'être le cas. Le secrétariat général est d'accord pour insister, dans la note pour les CDAS, sur le nécessaire dialogue social sur la restauration en CDAS.

Si l'administration veut plus de convives, il faut augmenter la part de l'employeur afin de faire baisser le prix des repas. Il y a Bercy mais il y a aussi le reste de la France ! Déjà que les salaires n'augmentent pas !!

La **CGT Finances** a insisté sur la formation des membres des associations de gestion et sur l'octroi de droits dédiés en nombre afin qu'ils puissent bien

effectuer leurs missions. L'administration a indiqué qu'ils allaient voir ce qu'ils pourraient faire. Par ailleurs, une formation des présidents d'association va avoir lieu en 2025, ce sera une formation comptable et juridique.

En outre, une nouvelle circulaire sera diffusée en 2025.

La **CGT Finances** a demandé à avoir des informations sur le nombre de retraités qui mangent dans les REFI et RIA.

Concernant la tarification au plat, la position de la **CGT Finances** n'a pas changé, nous sommes contre et préférions un plateau dit social avec 1 plat et 2 périphériques.

Concernant les conventionnements, il existe des problèmes avec ceux qui sont loin du service, ou encore quand c'est dans une cité universitaire, et où les agents ne sont pas prioritaires et ils perdent trop de temps. L'administration met les Titres Restaurants (TR) quand ils n'ont pas trouvé de solution de conventionnement.

La **CGT Finances** a évoqué le problème des collègues douaniers en surveillance qui ont des horaires atypiques.

II/ BILAN DES EXPÉRIMENTATIONS DE LIVRAISON DE REPAS

* Expérimentation avec « my food court » à Dijon

Une expérimentation a commencé au 1er avril 2024 qui concerne 100 agents de l'INSEE et 26 agents des Douanes.

Les repas sont mis à disposition des convives dans une vitrine connectée fournie par My Food Court; ils sont fournis et livrés à tour de rôle par des restaurateurs locaux : 8 restaurants partenaires actuellement. Les agents ont accès à l'armoire connectée via leur smartphone ou une borne de commande.

La **CGT Finances** a rappelé qu'elle est opposée à ce type de solutions ; d'autant que le coût est très élevé. En effet, l'installation des frigos a coûté 3 000 euros et la location de ces derniers est 1 668€ par mois, pris en charge par l'INSEE !

Par ailleurs, le Secrétariat Général prend en charge environ 8 euros par repas !

Au mois de juin, le nombre total de commandes étaient de 288. Ainsi la location des frigos a coûté près de 5,80 euros par repas (1668/288) !

La **CGT Finances** a expliqué que cela reviendrait moins cher d'embaucher une personne pour remettre les repas (même sur 3 heures) !

* Expérimentation de livraison de repas

Suite à la fermeture de plusieurs REFI en Ile-de-France, le Secrétariat général a expérimenté sur 10 sites en Ile de France et 4 autres en province, des solutions de livraison de repas.

La **CGT Finances** a rappelé que nous défendons un repas chaud de qualité.

III/ DISPOSITIF DE L'HARMONISATION TARIFAIRES

Pour la **CGT Finances**, il existe quand même trop de différences de tarifs sur toute la France. Nous avons donc demandé le mode de calcul de l'aide complémentaire à l'harmonisation tarifaire versée par le Secrétariat Général, notamment dans les restaurants où la tarification est au plat et non au plateau. Nous n'avons pas eu de réponse concrète !

Pour rappel, le plafond du prix d'un repas ne doit pas dépasser 6 euros en province et 5,50 euros en Ile-de-France. Mais malheureusement, près des 2/3 des REFI dépassent ces tarifs.

IV/ MISE EN ŒUVRE DES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM

La **CGT Finances** a fait remonter le problème pour les associations qui gèrent les restaurants et qui ne passent pas par un prestataire pour remplir « ma cantine ».

En effet, chaque restaurant collectif doit transmettre les éléments qui permettent la réalisation d'un bilan statistique concernant les produits bio/durable sur la plateforme dédiée « Ma cantine ».

La télédéclaration des données est effectuée pour chaque lieu de service de restauration collective,

son inscription sur la plateforme « Ma cantine », avec un gestionnaire identifié, ayant été rendue obligatoire.

Le souci est donc que les fournisseurs n'ont pas l'obligation d'indiquer clairement sur la facture, si les produits sont bios, de qualité durable. Ainsi il est donc compliqué de remplir « ma cantine ».

Les représentant-e-s en CNAS

Christine Léveillé, Yannick Massiet, Florence Rannou, Clémence Thomas

Expert : Christophe André