



#COMPTE-RENDU

RT TECHNIQUE RESTAURATION

SOYONS CONNECTÉS, MÊME À UN FRIGO !

Une réunion technique sur la restauration s'est tenue le 20 octobre 2022, à la demande des organisations syndicales. Cette 1/2 journée n'a pas suffi à épuiser les nombreux points sur le sujet, en conséquence, nous avons demandé au Secrétariat Général de convoquer un groupe de travail dès le premier trimestre 2023.

COMPTE RENDU RT

La restauration est un des sujets prioritaires pour de bonnes conditions de vie au travail des agents de notre ministère : bien manger des aliments sains, de qualité, produits localement dans des locaux propres et adaptés à la pause déjeuner, est donc un impératif ! L'administration a une obligation envers ses agents!

Aujourd'hui, les différentes solutions de restauration proposées aux agents (selon le dernier rapport d'activité 2021 la population actuelle du ministère est de 129.843 agents actifs, 144.047 retraités) sont :

- les restaurants inter-administratifs,
- les restaurants financiers,
- les restaurants conventionnés et
- les titres-restaurant lorsqu'il n'y a pas de solution de restauration collective.

Depuis la crise sanitaire, les petites structures de restauration ont du mal à se maintenir à flot, les prestataires marchands n'ayant pas vocation à faire du social, nombre d'entre elles ont fermé. Une fois de plus, les agents paient le choix de l'administration d'externaliser et de privatiser des pans entiers de services publics.

Les « axes de travail et perspectives », fournis pour cette réunion évoquent en premier lieu la réalisation d'une enquête menée en 2019 auprès des agents.

Les résultats interrogent quant à leur fiabilité en effet on peut lire que :

41% des agents indiquent déjeuner dans un restaurant collectif, 50% un repas préparé à la maison, 35% à l'extérieur, 32% un repas à emporter... Au total, cela fait beaucoup plus que 100% !!!

Bercy ne sait pas compter ?

Dans le même panier, le SG rajoute que 58% des agents limitent au maximum le temps du déjeuner et 55% la dépense.

Bercy mélange les réponses au questionnaire sur les pratiques des agents avec les raisons de leur choix de restauration. A l'arrivée, on ne sait pas de quoi on parle !

Une telle désinvolture est-elle la marque du mépris de nos interlocuteurs envers les agents?

Quid du lien avec :

- les mauvaises conditions de travail
- la perte de pouvoir d'achat
- la mauvaise qualité des repas
- le coût élevé de certains restaurants collectifs ?

Visiblement aucun, le secrétariat général saucissonne les problèmes et mélange carottes et patates pour nous servir un gloubi-boulga indigeste dont on peut rien tirer de comestible !

Par contre, il est beaucoup plus facile pour le SG d'incriminer la crise sanitaire et le télétravail à toutes les sauces!

C'est pourquoi, **nous demandons à être associés à l'élaboration du futur questionnaire à destination des agents**. En effet, qu'attend-t-on d'autre à la pause déjeuner que de manger correctement, dans de bonnes conditions à un prix raisonnable ?

A Dijon, c'est déjà demain ! Une nouvelle offre, va être expérimentée : frigo connecté. Tant pis s'il est complètement déconnecté du besoin des agents !

Si le SG n'a pas su nous dire grand-chose du frigo connecté, hormis des généralités du genre : avec leur téléphone les agents pourront passer leur commande et récupérer leur repas, ils se sont gardés de nous préciser où et comment seront dégustés les repas connectés !

Pour info, il s'agit d'un ancien atelier, au tiers enterré, avec deux lucarnes en guise de fenêtres!

Mais soyons rassurés, de nombreux travaux sont prévus pour rendre acceptable cet atelier sur qui aucun dijonnais n'aurait parié un kopeck. Et puis, les restaurants alentours fourniront les repas, alléchant non ? Pour 5,84 €, oui affirme le SG sans sourciller ! S'agira-t-il des restes ?

Cette expérimentation est envisagée sur 3 à 6 mois, (nous savons par expérience que les expérimentations s'éternisent, voire s'étendent, avant même qu'un quelconque bilan ne soit tiré) !

Alors, Bercy clone de la Silicone Valley ? Les dijonnais seront eux très vigilants !

Une fois de plus, les «ambitions» de Bercy sont inversement proportionnelles à la demande des agents !

Pour nous, cette lubie de frigo connecté, va se traduire par une restauration déshumanisée avec moins de salariés, moins de convivialité, aucune certitude sur la qualité, les choix, les coûts des repas.

Bercy pioche dans les start-up et transpose au ministère des solutions soi-disant innovantes (on ne sait pas pour qui et pour quoi).

Nous en concluons que le pilotage de l'action sociale par des fonctionnaires déconnectés de la réalité de la vie des agents est complètement hors-sol ! Nous ne pouvons pas laisser détricoter tous les conquits sociaux sous des prétextes fallacieux !

PRÉSENTATION DE MME GRONNER (DRH BERCY)

>>> **Sur la fréquentation des restaurants administratifs** indiquant qu'avec la crise sanitaire les taux ne sont pas significatifs et qu'ils auront une idée plus précise de l'année 2022 au premier trimestre 2023.

Rajoutant qu'il n'est pas possible comme le demandent les organisations syndicales de créer un opérateur national qui serait AGRAF, car ce ne serait pas viable. Par contre l'association AGRAF peut adapter son intervention en Ile-de-France sur plusieurs restaurants.

>>> **Sur la loi Egalim**, le secrétariat général s'est engagé en versant des subventions complémentaires à AGRAF 1M€ en 2021 et 3M€ en 2022. Mais pour les autres restaurants c'est plus difficile. Le site « Ma cantine » sera un outil qui permettra de collecter des données sur les mesures Egalim afin d'établir un bilan annuel.

Encore un «outil» de plus censé répondre à tous les besoins et auquel les agents vont devoir s'adapter.

>>> **Sur plusieurs sites parisiens il va y avoir des fermetures de restaurants** à cause des réorganisations à la DGFIP, Boucry en juillet 2022, Banque en 2023, Uzès et Meuniers en 2027. Des rénovations sont prévues sur d'autres.

>>> **Sur l'augmentation de la valeur faciale du titre restaurant**, elle peut être étudiée mais cela a un coût très important, il faudra alors réduire un autre poste du budget dédié à l'action sociale !

CONCLUSION

Pour la fédération des Finances CGT la restauration concerne tous les agents, sur tout le territoire. La restauration proposée doit être de qualité, issue majoritairement de l'agriculture biologique, et privilégier les circuits courts.

Lors du groupe de travail de début 2023 nous ne manquerons pas de le rappeler à l'administration.

Les représentants en CNAS : Laetitia Barrier, Martine Danion, Christine Léveillé, Aurélien Quintana