



#COMPTE-RENDU RT TECHNIQUE RESTAURATION SOYONS CONNECTÉS !

Une réunion technique sur la restauration s'est tenue le 20 octobre 2022, à la demande des organisations syndicales. Malheureusement nous n'avons pas pu aborder tous les sujets liés à la restauration sur ½ journée et avons demandé qu'un groupe de travail dédié soit convoqué au premier trimestre 2023.

COMPTE RENDU RT

Selon le dernier rapport d'activité 2021 la population actuelle du ministère est de 129.843 agents actifs, 144.047 retraités. Les différentes solutions de restauration proposées sont les restaurants inter-administratifs, les restaurants financiers, les restaurants conventionnés et lorsqu'il n'y a pas de solution de restauration les titres-restaurant.

Nous constatons que les petites structures de restauration ont du mal à se maintenir et que depuis la crise sanitaire, nombre d'entre elles ont fermé.

Dans les documents de travail, notamment sur la fiche « axes de travail et perspectives », et concernant le premier axe qui porte sur la réalisation d'une enquête, l'administration ne se pose pas les bonnes questions. En effet, aux réponses à « pourquoi 58% des agents limitent au maximum le temps du déjeuner et 55% la dépense de ce déjeuner ? »

Nous répondons :

- **amélioration des conditions de travail**
- **augmentation des salaires, revalorisation du point d'indice.**

Mais il faut aussi s'interroger sur la désaffection globale des agents vers la restauration collective. Nous discutons avec nos collègues, la plupart du temps les réponses sont le plus souvent : « c'est cher et ce n'est pas bon ». Il est trop facile d'incriminer la crise sanitaire et le télétravail.

C'est pour cela que nous demandons à être associés à l'élaboration du futur questionnaire à destination des agents.

Concernant la nouvelle offre, qui sera expérimentée sur Dijon, et qui consistera en des frigos connectés. Nous le disons tout de suite ce n'est pas la conception qu'a la CGT sur la restauration collective. C'est justement l'opposé !

Cette expérimentation devra se faire sur 3 à 6 mois, et nous savons déjà que lorsqu'il y a expérimentation sur un site ça risque de s'étendre sur d'autres.

Bercy deviendra bientôt le clone de la Silicone valley !!

Pour nous ce n'est pas innovant et ça risque de se traduire par moins de salariés, moins de convivialité. La restauration sera complètement déshumanisée !

Bercy a trop tendance à prendre des exemples sur les entreprises privées pour les transposer au ministère mais par contre ne s'inspire pas de ces starts-up pour le niveau des salaires de ces fonctionnaires, ni sur le budget des prestations d'action sociale.

PRÉSENTATION DE MME GRONNER (DRH BERCY)

La fréquentation des restaurants administratifs lors de la crise sanitaire n'est pas significative, nous aurons une idée plus précise de l'année 2022 au premier trimestre 2023.

Il n'est pas possible comme vous le demandez de créer un opérateur national qui serait AGRAF, ce ne serait pas viable. Par contre l'association AGRAF peut adapter son intervention en Ile-de-France sur plusieurs restaurants.

S'agissant de la loi Egalim, le secrétariat général s'est engagé en versant des subventions complémentaires à AGRAF et 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.

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.

La question de l'augmentation de la valeur faciale du titre restaurant 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

Toutes les organisations syndicales présentes ayant beaucoup de questions diverses sur la restauration et les difficultés locales à faire remonter, il nous a été demandé de faire un mail détaillé au secrétariat général.

Pour la fédération des Finances CGT la restauration ne doit pas se limiter à la région parisienne, mais au contraire doit permettre à toutes et tous de pouvoir se restaurer. La restauration proposée aux agents doit être de qualité et issue majoritairement de l'agriculture biologique, en privilégiant 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