



COMPTE RENDU

AG « PAPIER » AGRAF

du 23 juin 2020

Au prétexte de la crise du COVID 19 l'AG de l'AGRAF (Association pour la Gestion des Restaurants des Administrations Financières, à Paris et en région parisienne) n'a pas pu se tenir en « présentiel » mais en AG « papier » c'est-à-dire par envoi pur et simple des votes au siège de l'AGRAF le 23/06/2020 notre déclaration liminaire étant simplement annexée au PV sans réponse même papier de l'AGRAF.

Seul préalable obtenu, un groupe de travail en audioconférence le 18 juin après midi de 15h à 18h !

Soit une AG statutaire d'association sans dialogue social !

POUR LA CGT

Les représentant.es de la CGT avaient seul.e.s demandé.e.s à ce que l'AG soit reportée à une date ultérieure où elle pourrait se tenir normalement afin de pouvoir porter les revendications des usagers comme des personnels.

Notre demande a été rejetée au motif que l'AG devait se tenir en juin « coûte que coûte » (clôture des comptes au 30 juin).

Conformément à nos craintes, le groupe de travail s'est tenu dans des conditions dégradées, et sur un temps contraint et prédéfini.

Nous avons pu au préalable poser des questions par écrit, mais elles n'ont pas toutes donné lieu à des réponses faute de temps.

Selon M CURTENAT, président de l'association, les circonstances ont eu pour conséquence la diminution du nombre de repas servis : moins 48 000 en 2019 par rapport à 2018, dont 31 000 en décembre pour cause de grève en particulier des transports, s'est ajoutée la fermeture du restaurant Paganini pendant un mois en raison d'un problème technique (pompe de relevage en panne).

Pour 2020 la convention est reconduite et la subvention renouvelée. Que deviendra-t-elle face au manque à gagner ? La subvention servira à payer le chômage partiel des salariés.e.s a annoncé M. CURTENAT.

Au moment de l'AG, 3 000 repas étaient servis par jour au lieu des 9 000 habituels soit un tiers d'activité seulement. Mais le personnel présent ne représentait que 25 % des effectifs, ce qui a rendu les conditions de travail très pénibles pour ceux qui étaient à la tâche.

Un système de repas à emporter a été mis en place à la sortie du confinement, ces repas devaient être réservés sur le site Internet en amont par les rationnaires, il y a eu des difficultés d'ajustement car la demande n'a pas pu être honorée entièrement au début, malgré la réservation, il n'y avait pas assez de repas disponibles et pas assez de personnel dans les restaurants pour faire face. Cela s'est amélioré assez vite cependant et des repas à emporter « à réchauffer » ont pu être fournis aux collègues de retour au bureau

mais au prix d'une souffrance au travail accrue pour le personnel de l'AGRAF. Nous déplorons ces conditions de travail inacceptables et le manque de réactivité de la direction qui les a générées.

Le système de « clic and collect » est à l'étude, la direction de l'AGRAF le préconise pour le futur.

Nous serons vigilants afin que ce système ne se mette pas en place une fois de plus au détriment des personnels de l'AGRAF et de la qualité de la prestation due aux collègues.

Le recours au télétravail inquiète la direction, car il va se poursuivre et il va faire baisser mathématiquement le nombre de repas pris dans les restaurants. Or la subvention est établie sur la base d'un repas par jour et par agent. La solution du « clic and collect » répondant partiellement à la problématique (l'extension à l'attribution de titre restaurant étant exclue par la tutelle).

En effet, face aux incertitudes fortes sur l'avenir de la fréquentation des restaurants, le président de l'AGRAF envisage en collaboration avec les directions : des repas à emporter disponibles à l'AGRAF pour les collègues en télétravail. Ces repas devant être collectés la veille et emportés pour le lendemain : cela nous a semblé plus que surréaliste...

ENQUETE DE SATISFACTION

Globalement on remarque une baisse des indices, certains chiffres sont erronés par exemple indice de satisfaction sur les viandes et les poissons selon Guy VIOLLIN (CGT INSEE) Il est inférieur à celui annoncé.

TRAVAUX

Concernant les travaux : ceux de Reuilly fermé ont 3 mois de retard, la réouverture est prévue au plus tôt en février ou mars 2021.

Saint Sulpice : les travaux seront faits pour remettre aux normes la cantine : cuisines et locaux techniques. Une étude de 5 mois est prévue de septembre 2020 à janvier 2021, ensuite le restaurant devrait fermer pour un an de janvier 2021 à février 2022.

Le budget prévisionnel est de 700 000 €

BILAN SOCIAL

Concernant le personnel : après l'épreuve des grèves de transport et surtout la gestion extrêmement dure de la direction pendant la période, les conditions de travail sur le terrain continuent à se dégrader. Les effectifs sont en baisse constante et sur certains sites (satellites par exemple), il devient très compliqué pour une seule personne de se débrouiller à tout faire en même temps. Pour M CURTENAT, il s'agit juste d'un problème « d'organisation » du (de la) salarié-e ! Une fois de plus la direction préfère mettre

en cause les salarié-e-s plutôt que son organisation du travail !

On a beau être « organisé », on peut difficilement faire seul le travail de 2 voire de 3 personnes et en plus on risque d'y laisser sa santé avons-nous répondu.

Quelle a été la gestion du personnel pendant le confinement ? Les salarié-e-s ont été mis en chômage partiel et payés à 80 % malgré la demande de complément formulée par la fédération CGT.

Et au siège, les salarié-e-s étaient en télétravail et donc payés intégralement.

La prime de 250 € (dite « Macron ») versée en 2018 sera-t-elle reconduite en 2019 ? Oui répond Mme BELBOUAB mais elle était défiscalisée en 2018, elle ne le sera pas en 2019.

Les personnels qui ont travaillé pendant le confinement auront-ils une prime en 2020 ?

Oui a répondu M MARMIN directeur général d'AGRAF mais ils n'étaient pas nombreux (apparemment ils se limitent aux agents du siège et de la direction d'AGRAF!)

Concernant la formation, on constate toujours la présence de frais de coaching pour un montant de 106 080 € a priori sur 3 ans mais nous n'avons pas pu aborder le sujet faute de « temps », des formations ayant été conseillées par les audits nous a-t-on dit (M MARMIN) cela concerne les chefs de cuisine, les gestionnaires et certains administratifs : nous espé-

rons que ces formations ne visent pas uniquement à promouvoir le « lean management » nouveau type d'organisation du travail à AGRAF.

Nous serons vigilants sur ces évolutions, il est inadmissible que le personnel soit maltraité sachant que les salaires à l'AGRAF restent bien modestes.

Nous avons noté que pour un objectif de formation de 1,7 jour par agent, il n'a été atteint qu'à hauteur de 1,55. Pas le temps de discuter sur ce sujet non plus. La DRH nous a précisé que les nombreuses formations sur « le tas » ne sont pas comptabilisées.

FRÉQUENTATION DES RESTAURANTS

Certains restaurants voient leur fréquentation augmenter : Diderot, Daumesnil, White, Saint Sulpice Pour d'autres elle diminue : Paganini, Noisy, Blanqui et Banque.

Le résultat est assez délétère les files d'attente s'allongent, le temps d'attente aussi, le personnel est en souffrance et certains rationnaires renoncent à manger dans les restaurants.

Selon M CURTENAT, les rationnaires vont manger massivement entre 12H 15 et 13h15, ils n'ont qu'à décaler leurs horaires de restauration !

Compte tenu des horaires de travail ou des réceptions du public, ce n'est pas acceptable. De plus les représentants des directions qui participent à l'AG de l'AGRAF n'ont aucun pouvoir décisionnel sur l'organisation des services

Les représentants CGT ont voté contre le rapport de gestion et se sont abstenus sur les autres votes (approbation du PV de l'AG du 11/12/2019, affectation du résultat de l'exercice 2019 au poste « résultats sous contrôle de tiers financeurs » et rapport du commissaire aux comptes prenant acte de l'absence des conventions visées à l'article 612-5 du Code de Commerce) afin de marquer leur désapprobation face à un dialogue social devenu inexistant .

ORIENTATIONS A VENIR

La nouvelle offre de plat unique : une expérimentation de 6 mois nous dit-on, avait commencé aux restaurants Diderot et Daumesnil : un plat unique amélioré et plus cher est proposé avec une tarification différenciée, mais selon la direction l'équilibre serait atteint malgré un coût plus faible pour les usagers. Un plat dit social resterait au tarif AGRAF contrairement au plat prestige (le homard n'est pas exclu !). La CGT ne peut accepter que la restauration sociale collective introduise une différence de « classe » dont le coût serait en plus réparti sur tous les collègues ! Un bilan de l'expérimentation qui devait être fait en juin 2020 est reporté à l'automne malgré nos protestations !

Nous nous sommes insurgés contre ce système qui ouvre une brèche dans le principe du « même plateau pour tous » c'est-à-dire un plat + 2 périphériques qui est toujours pris par près de la moitié des usagers et qui correspond à la convention ministérielle. Les repas à emporter ne représentaient que 7 % du total seulement (bilan 2019).

Suite au confinement les remontées des collègues ont permis à la CGT Finances de se rendre compte que les personnes aux revenus les plus modestes, ne peuvent pas prendre un repas du midi équilibré à un prix modique, ce qui est une priorité sociale absolue qui doit être maintenue comme telle.