



CR AG DE L'ASF Restauration du 25/06/2025

L'année 2024 s'avère favorable pour l'ASF Restauration, la fréquentation des restaurants se stabilise, le niveau de fréquentation atteint 79,9 % de celui de 2019 et ce malgré les Jeux olympiques (perte estimée -26 000 couverts).

Le nombre de repas servis en 2024 : 1 619 419 (contre 1 607 597 repas servis en 2023) , c'est une moyenne journalière de 7 116 repas servis, ce qui est correct compte tenu de la perte de deux conventions : Conseil d'État et INRIA (-39 000 repas).

Depuis sa réouverture le restaurant de Saint-Sulpice avec sa nouvelle offre de restauration affiche toujours de très bons résultats concernant la satisfaction des usagers (98 %).

Le ratio EGALIM est à 49,2 %, ce qui est un très bon score dans la restauration collective.

BUDGET :

Le total des produits en 2024 s'élève à 24 238 000 € (contre 23 977 000 € en 2023).

On constate une légère hausse des charges qui s'élève à 24 905 000 €, cela est lié à l'augmentation des matières premières alimentaires labellisées EGALIM et aussi des charges de personnel (embauches, revalorisations salariales).

Le résultat d'exploitation pour 2024 est un déficit de - 666 653 €. Cela n'est pas préoccupant pour cette année mais il ne faut pas que l'association s'installe durablement dans une tendance déficitaire.

Concernant le coût total de revient des repas qui était de 12,46 € HT en 2023, il est passé à 12,12 € HT en 2024. Cela vient entre autre d'une baisse du coût de l'énergie et des fluides (impact de la fermeture du restaurant de Banque par exemple qui fonctionnait au gaz).

TARIFS :

Les tarifs ont augmenté de 2 %, en janvier 2025 ! Nous avons protesté contre cette augmentation lors de la dernière AG mais les hausses de tarifs continuent : dans notre liminaire, nous avons évoqué la hausse du tarif du café + chocolat qui est passé à 90 cts (soit 80 cts + 10 cts pour le chocolat lequel n'est plus offert comme avant) ; ce qui correspond à une augmentation de 30 %.

Le président de l'ASF Restauration, M. Tranchant, nous a répondu que les tarifs du café bio et du chocolat avaient beaucoup augmenté et que les hausses successives n'avaient pas été répercutées sur le prix du café depuis 2020. Nous leur demandons quel est le coût de revient d'un café et de combien est le bénéfice de l'ASF ? Point de réponse... ils vont vérifier... Bien entendu nous reposerons la question.

Mais ce n'est pas tout ! Pour les collègues qui choisissent d'emporter leur repas, désormais l'emballage se paye : 80 cts facturés en plus du prix du repas ; cela passe mal auprès des usagers. Nous demandons des explications : le président nous répond que le prix des emballages pour la vente à emporter a coûté 217 000 € en 2024 et que cela constitue une perte sèche qu'il faut compenser.

Nous protestons car les personnes qui prennent le repas à emporter sont en général prises par le temps et n'ont pas le choix.

Et quid des agents du site Notre Dame des Victoires (NDV) ? Suite à nos demandes répétées et aux manifestations de protestation, un accord laborieux a été trouvé entre le DRFiP Paris et l'ASF Restauration. Les agents qui souhaitent déjeuner à NDV pourront être livrés sur place par un service de liaison froide ; la DRFiP Paris a mis à disposition frigos et micro-ondes donc les agents-es disposeront de matériel pour réchauffer leur repas. Mais cela se fera sur commande.

Une expérimentation a lieu en juillet, pour l'instant seuls quelques repas sont commandés par jour : si les agents souhaitent que le système se mette en place il ne faut pas hésiter à commander son repas à NDV.

Nous exprimons qu'il est inadmissible que les agents de NDV soient obligés de payer en plus un contenant à chaque repas, presque un euro de plus à chaque repas cela va être un frein. Le président nous répond que le sujet va être étudié et qu'un système de consigne des contenants lavables et réutilisables est à l'étude.

Nous soulignons que avec le nouveau système de passage en caisse en « badgeant » avec la carte, le prix du repas n'est pas affiché systématiquement, il

n'y a plus de ticket sauf sur demande donc les agents ne se rendent pas compte des surcoûts.

BILAN ENVIRONNEMENTAL :

L'ASF Restauration s'est très bien positionnée pour tenir les objectifs de la loi EGALIM qui prévoit qu'une partie des achats (50 % idéalement) soit obligatoirement composée de produits bio, de qualité et/ou de production locale.

L'ASF Restauration atteint le score de 49,2 % dont 24 % de produits bio en 2024. C'est un très bon score.

A partir d'octobre 2024, la part des fruits et légumes frais achetés par l'ASFR augmente car le jeudi est devenu « journée sans viande », Cependant beaucoup de restaurants proposent de la viande si il en reste de la veille. La formation « cuisine végétale » a été faite par les salarié-es en 2024, cela leur apprend à cuisiner les plats végétaux et les garnitures de légumes.

Enfin l'ASF Restauration a interdit dans ses restaurants les bouteilles en plastique. Et les huiles alimentaires usagées sont désormais collectées pour être transformées en bio carburant.

Une étude est menée à l'ASFR pour limiter le gaspillage alimentaire (800 000 € de pertes estimées!), elle concerne pour le moment des diagnostics faits dans les restaurants. Les résultats sont très différents d'un restaurant à l'autre. Pour certains restaurants, il y a de gros progrès à faire sur le gaspillage ; par exemple Beuret est très mauvais élève.

Les solutions passent par le grammage de la garniture, réduire les portions de légumes avec l'accord du rationnaire pour ne pas jeter. Ne sortir les entrées et desserts qu'au fur et à mesure car ceux qui ont séjourné en rayons sont jetés à la fin du service si non consommés : à ce propos ,il est rappelé à nos collègues que s'ils désirent une entrée ou un dessert qui est affiché au menu mais pas dans le rayon disponible, ils peuvent le demander à un-e employé-e de l'ASFR.

L'ASFR a décidé d'arrêter d'acheter les dosettes de sel et poivre qui génèrent aussi beaucoup de gaspillage car si elles ne sont pas utilisées et laissées sur le plateau il faut les jeter (ce sont les normes d'hygiène de la restauration). La solution serait des salières et poivrières rechargeables mais volumineuses sinon elles risquent d'être volées.

A ce propos, le président signale qu'en 2024 une partie de la nouvelle vaisselle a été volée par des rationnaires ; le préjudice est de 45 000 € quand même ! La vaisselle

de l'ASFR reste un bien commun, les vols conduisent aussi, in fine, à une augmentation des tarifs.

BILAN SOCIAL :

L'effectif moyen annuel est en hausse : 261 ETP en 2024 dont 31 au siège social (ce chiffre était à 245 en 2023). On note que les dépenses de personnel de l'ASFR augmentent 12 189 723 € en 2024 (11 905 433 € en 2023, 10 575 909 € en 2022) Il y a eu une légère augmentation des salaires (1,1%) et le versement d'une prime de partage de la valeur. Nous notons que les employés du siège sont toujours bien servi avec une hausse globale des salaires de 100 000 €.

Le recours à l'intérim a beaucoup baissé. Il y a 17 salarié-es en CDD, ce qui est peu. L'âge moyen des salarié-es de l'ASFR est de 49 ans et la moitié de l'effectif a plus de 50 ans

L'ASFR a 15 salarié-es handicapé-es soit 9,29 % des effectifs, ce qui est bien car le seuil obligatoire est à 6 %.

Coté recrutement l'ASFR a toujours du mal à retrouver des salarié-es surtout des chefs et des seconds de cuisine : elle a recruté deux chefs de cuisine qui sont actuellement dans les restaurants Sully et White.

L'association a recruté 49 personnes en 2024 dont 13 femmes. Côté départs : 9 départs en retraite, 14 démissions, 7 licenciements, 13 départs suites à période d'essai.

Manque d'attractivité ? L'ASFR a toujours du mal à recruter des apprenti-es, elle en a recruté 8 en 2024, 5 étaient présents au 31 décembre mais l'effectif moyen reste à 3, ce qui est peu !

L'ASFR accepte volontiers les stagiaires : 32 accueillis en 2024 (34 en 2023).

On note en 2024 une augmentation des accidents du travail (64 en 2024, 41 en 2023) et des arrêts maladie (5 148 jours d'absence contre 4 835 en 2023), ce n'est pas la marque d'un bon climat social. La DRH nous répond que les accidents de travail sont fréquents en restauration et que certes le nombre d'arrêts maladie augmente mais que leur durée moyenne diminue. Elle a réponse à tout !

En matière de prévention, un service d'écoute téléphonique a été mis en place (cabinet STIMULUS) pour prévenir les risques psycho-sociaux. Le problème est que beaucoup de salarié-es de l'ASFR ne semblent pas au courant de son existence...

Enfin dernier point concernant l'égalité salariale entre les hommes et les femmes pour 2024 :

- Pour les femmes « cadres » la rémunération moyenne annuelle est de 66 160 €, 71 787 € pour les hommes, la différence est de 5 715 € pour l'année.
- Pour les agentes de maîtrise, le salaire moyen est de 37 710 € contre 40 857 € pour les hommes , ce qui fait une différence annuelle de 3 147 €.
- Pour les employées, le salaire moyen est de 27 205 € contre 28 500 € pour les hommes, ce qui fait une différence annuelle de 1 295 €.

Malgré les explications peu claires de la directrice du personnel qui minimise ces chiffres, il y a encore une belle marge de progrès !

Comme d'habitude la directrice du personnel n'est pas avare de vœux pieux et de chiffres tout azimut : baisser l'emploi précaire et favoriser les CDI, embaucher des jeunes (pour l'instant il n'y en a que 13 qui ont moins de 26 ans-5 % de l'effectif total), renforcer l'équipe tournante...

Nous devons être vigilant-es comme toujours et interroger les équipes afin de voir si, au-delà des belles promesses, ces souhaits vertueux ont été respectés !

TRAVAUX :

Des investissements d'un montant de 495 000 € ont été faits dans les restaurants : nouvelle vaisselle, coupe-légumes, enregistreur de température, auto-laveuse...

Les travaux du restaurant Chevaleret sont repoussés en septembre 2026. Un fonds dédié de 3 000 000 € est en attente.

Le restaurant du site de Godefroy Cavaignac a définitivement fermé le 1^{er} avril 2025.

Le restaurant du site de Londres ne rouvrira pas car le coût estimé des travaux est trop élevé en ces temps de restrictions budgétaires et le SG ne veut pas financer nous dit-on.

Nous nous interrogeons sur ce manque de volonté... le bâtiment lui-même serait-il dans la cible de la suite du NRP à Paris ?

QUESTIONS DIVERSES

Nous demandons pourquoi cette année le groupe de travail concernant les résultats de l'enquête de satisfaction n'a pas eu lieu comme habituellement ? M. Marmin (directeur général) nous répond que le cabinet de conseil chargé de l'enquête (INIT)

a rendu les résultats avec retard. On remarque un léger infléchissement (73,46 % de rationnaires satisfaits contre 75,85 % l'an dernier) mais les usagers ont conscience que le rapport qualité-prix est bon. Il y a toujours des progrès à faire sur l'affichage, la variété des plats et la qualité des garnitures dans certains restaurants.

Le restaurant Montreuil-Blanc qui bon dernier doit s'améliorer. Cela va mieux à Sully depuis la prise de poste d'un nouveau chef, les choses s'arrangent également à Beuret. Nous encourageons nos collègues à répondre à cette enquête car la direction de l'ASF Restauration en tient compte.

Le président M Hugues Tranchant a souligné le contexte 2025 : pas beaucoup de visibilité dans les prévisions mais il faut garder le cap EGALIM malgré les surcoûts d'où une volonté de gérer au plus juste et de faire des économies.

Des économies pourquoi pas mais pas sur le dos des rationnaires !

Nous soulignons que la tarification au plat continue à s'appliquer dans les trois restaurants de Bercy (Diderot-Daumesnil-Reuilly) avec beaucoup de plats de niveau 4. M. Tranchant nous répond que c'est une demande du SG et que de ce fait, elle continuera à être appliquée.

Pour déjeuner sans supplément il faut aller à Sully.

La CGT Finances réaffirme son opposition à cette tarification au plat et son attachement au plateau complet (entrée+plat+dessert) à tarif fixe en fonction de l'indice du rationnaire.

La restauration collective est un enjeu crucial dans un contexte où le pouvoir d'achat baisse sans espoir de rattrapage immédiat. L'inflation sur les produits alimentaires a bondi de 30 % en 10 ans , il est plus que jamais essentiel pour les agents que l'ASF Restauration continue à remplir sa mission sociale.

Les représentants des usagers de la CGT Finances sont vigilants pour défendre les intérêts des usagers et des salariés de L'ASF Restauration.

VOTES

Les représentants CGT ont voté ainsi :

- **Résolution n° 1 et 2 : approbation des procès-verbaux des AG ordinaire et extraordinaire du 19 décembre 2024 : POUR à l'unanimité**
- **Résolution n° 3 : approbation des comptes et du bilan de l'exercice 2024 : ADOPTÉE, mais abstention de CGT et Solidaires**
- **Résolution n° 4 : concernant le resultat négatif de l'exercice d'un montant de 666 653 € , cette somme est affectée au poste « resultats sous contrôle de tiers financeurs » : ADOPTÉE, mais abstention de CGT (motif : doute sur la soutenabilité du budget dès 2025, exprimé aussi par le président de l'AFSR !)**
- **Résolution n° 5 : approbation sur rapport du commissaire aux comptes à propos des conventions : POUR à l'unanimité**