

Groupe de travail « Restauration » du 18 avril 2019

Avant de commencer notre déclaration liminaire, nous voulons vous expliquer pourquoi les camarades des douanes ne siégeront pas aujourd’hui à ce Groupe de Travail du CNAS. En effet, voilà plus d’un mois qu’ils luttent pour l’amélioration de leurs conditions de travail, l’augmentation des effectifs qui n’ont cessé de décroître malgré la promesse de 700 embauches d’ici 2020.

Le dialogue social est totalement rompu avec la direction générale et les organisations syndicales.

Ne croyez pas pour autant qu’ils n’ait aucun problème de restauration.

La restauration au travail en France c'est environ 15 % des repas servis en restauration collective. Bien que cela représente un chiffre d'affaire de plusieurs milliards, chaque année, la restauration collective est en perte de vitesse de près de 1 %.

Cette situation peut s'expliquer en partie par plusieurs phénomènes tels que les crises successives mais les mutations du travail peuvent aussi expliquer cette tendance.

La politique sociale des directions d'entreprises passe davantage par le titre-restaurant que par un site de restauration sur le lieu de travail. De nombreux salariés du secteur tertiaire ont recours à la « gamelle ». On s'aperçoit que dans certains cas, ce n'est pas lié à une désaffection pour le restaurant collectif mais pour « réguler sa charge de travail ». La part consacrée au déjeuner est d'environ 29 minutes et ne cesse de se raccourcir. Les agents sautent même parfois un repas. Une alimentation déséquilibrée entraîne non seulement des carences en calories, mais aussi en nutriments et vitamines essentiels. D'ailleurs les grignotages supplantent souvent des repas équilibré et favorisent le surpoids. Ce constat est fait par des nutritionnistes.

Dans nos ministères économiques et financiers, nous assistons depuis plusieurs années à des fermetures de restaurants, et pourtant comme vous le rappelez dans une des fiches « la restauration demeure une attente prioritaire des agents, suite à l'enquête de 2017 ».

Ce qui est présenté aujourd’hui dans le plan d'évolution de l'AGRAF amène les observations suivantes :

- on ne parle plus de restauration collective mais de restauration rapide ! Nous aimerais comme vous on l'a déjà demandé avoir les avenants des Conventions d'Objectifs et de Moyens des associations car une ligne nous a peut-être échappée !
- à part la restauration sur Bercy, le reste des restaurants AGRAF sont à peine évoqués, toujours cette différence entre les agents de Centrale et ceux des services déconcentrés,
- on recrute des directeurs dans plusieurs services mais on ne remplace pas un plongeur sur un site.

Pour résumer, on part d'un questionnaire aux agents, puis d'un audit privé sur l'AGRAF pour aboutir à des conclusions qui concernent les 3 associations. Conclusions que nous ne partageons absolument pas, mais nous y reviendrons lors des discussions sur cet audit.

S'agissant de la restauration en région, nous aurions aimé avoir une cartographie plus précise, telle qu'elle était présentée auparavant, avec la carte de France et les différents types de restaurants par département.

La fiche pour 2018 fait apparaître 21 fermetures dont 14 bénéficieront de titres restaurants.

La priorité est donc de supprimer des petites structures sous prétexte qu'elles ne sont pas rentables et de les remplacer par des cartes Apétiz. Cartes qui ne sont pas acceptées partout et qui sont quelquefois détournées de leur vocation alimentaire.

La fédération des Finances CGT demande aujourd'hui que le secrétariat général passe des paroles aux actes, si la restauration est je cite « au cœur de l'action sociale ministérielle », elle doit être une priorité dans le contexte de détérioration des conditions de vie au travail. Mais aussi un lieu de socialisation et de bien-être au travail.

En clair, que proposez vous pour répondre aux besoins des agents ?

Nous vous rappelons nos revendications :

- une restauration collective pour toutes et tous, de qualité et issue majoritairement de l'agriculture biologique, ou en circuit court**
- l'accès des retraités aux restaurants inter-administratifs et conventionnés**
- l'application d'une tarification sociale identique d'une unité de restaurant à une autre sur tout le territoire, pour nous chaque agent devrait pourvoir déjeuner à un prix unique partout**
- la prise en compte du temps réel dont dispose chaque agent pour déjeuner (trajet et prise du repas),**
- l'intégration de critères sociaux et environnementaux dans le choix du prestataire de service retenu pour la gestion des titres-restaurant**
- lorsqu'il n'y a pas de solution de restauration, une revalorisation du titre restaurant à son maximum légal ainsi qu'une participation de l'employeur de 60 % et de 40 % pour l'agent.**

Les représentants CGT au CNAS

Montreuil, le 18 avril 2019