



## Conseil National d'Action Sociale

groupe de travail « structures locales de restauration »

### Déclaration liminaire de la CGT Finances

**Avant de commencer ce groupe de travail, nous vous rappelons que la CGT est opposée à l'agenda social tel qu'il nous est proposé pour le 1<sup>er</sup> semestre. En effet, comme nous l'avons exprimé par mail, programmer deux GT dans la même journée, qui plus est un vendredi, n'est pas sérieux. Non seulement à cause de la préparation et du compte rendu qui semblent difficile à réaliser (samedi) mais également pour les camarades qui viennent de province. Nous nous réservons le droit de ne pas venir dans ces conditions.**

Le développement de la restauration collective date de la moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle. Il s'est étendu par le biais des institutions de l'Etat (écoles, armées, hôpitaux, etc) au moment de l'évolution du salariat. Il répond d'ailleurs à une logique de rationalisation du travail mais aussi à une ambition de progrès social passant par l'hygiène et une bonne alimentation. D'après le Crédoc (centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) la part des actifs qui déclarent déjeuner dans une cantine ou un restaurant d'entreprise est passée de 26% en 2010 à 20% en 2013. La crise économique peut expliquer la recherche de repas moins chers.

Parallèlement, les boulangeries, les sandwicheries et des types de commerces comme les saladeries ou les bars à pâtes ont développé une offre de restauration qui concurrencent de plus en plus les cantines.

D'après cette étude les catégories les plus représentées dans les cantines sont les cadres. Est-ce à dire que déjeuner à la cantine est un service plus souvent réservé aux revenus les plus élevés !

Constat est fait que la baisse de fréquentation de la restauration collective en France est due aux effets de la crise, du chômage, et du vieillissement de la population.

Un autre facteur pour nos administrations est la baisse régulière des effectifs et pour les petites structures de restauration le non remplacement des postes berkanien.

Malgré tout, la restauration collective, permet, pour certains agents de bénéficier d'au moins un vrai repas par jour.

Le temps consacré à la pause alimentaire diminue et varie en moyenne de 45 à 50 minutes. La charge de travail augmente et « grignote » le temps de pause. Et pourtant, la cantine, ou même le restaurant du coin conventionné sont autant de lieux de socialisation entre collègues et éléments essentiels de préservation des conditions de vie au travail.

D'ailleurs les études de nutritionnistes montrent que « les grignotages supplantent souvent les repas équilibrés et favorisent le surpoids ».

**Aujourd'hui et à notre demande, ce groupe de travail est consacré aux petites structures de restauration. Nous tenons à rappeler nos revendications :**

-une restauration collective pour toutes et tous, de qualité, de proximité et à moindre coût pour les personnels et issue majoritairement de l'agriculture biologique. Elle doit également avoir recours aux producteurs locaux et leur donner la priorité,

-l'accès des retraités aux restaurants inter-administratifs et conventionnés et qu'ils puissent bénéficier de la subvention interministérielle comme les actifs,

-l'intégration de critères sociaux et environnementaux dans le choix du prestataire de service retenu pour la gestion des titres restaurant,

-la mise en place d'une TVA relative à la restauration sociale collective et solidaire à taux zéro,

-une modalité de calcul sur la base d'un plat principal et d'au moins deux périphériques,

-l'application d'une tarification sociale identique d'une unité de restaurant à une autre sur tout le territoire prenant en compte les actifs et les retraités ainsi que la mise en place de restaurants AGRAF partout,

-la prise en compte du temps réel dont dispose chaque agent pour déjeuner (trajet et prise du repas),

-des marchés publics qui prennent en compte la totalité des repas dans toutes les structures du département (cf. Nord),

-la bonne maîtrise et la formation par l'ensemble des acteurs de la restauration collective des conditions dans lesquelles ils sont implantés et gérés (évolution des services, taux de fréquentation, coût des marchandises, charges, tarifs), et les moyens nécessaires aux associations pour travailler correctement, que ce soit logistique, technique, humain,

-la transparence sur le financement de la restauration collective, ce qui se passe à Bourgoin-Jallieu depuis plus d'un an en est un exemple, (cf intervention d'Olivier).

Le 1<sup>er</sup> mars 2017, nous vous avons posé plusieurs questions suite aux fermetures de petites structures de restauration, bientôt un an après nous constatons un véritable plan de démantèlement.

Les documents de la fiche 7 nous interpellent et nous attendons des réponses claires à toutes nos questions.