



Petites structures de restaurations collectives

Halte au démantèlement

Un groupe de travail s'est tenu le 14 février à notre demande sur les petites structures de restaurations collectives.

En effet, depuis bientôt un an il s'avère que plusieurs petites structures ont complètement disparu, et ce sans aucune concertation avec les représentants du personnel.

En 2017, 12 restaurants financiers ont fermé et pour l'année 2018, 44 structures vont faire l'objet d'un diagnostic !

Ce qui fait en deux ans 56 restaurants en moins sur les 237 existants. Il existe donc dans les faits un plan massif de démantèlement des petites structures de restauration collective.

En clair, la DGFIP, n'en fait qu'à sa tête, elle décide unilatéralement, en informant juste le secrétariat général du ministère et quelquefois les directions de supprimer purement et simplement des restaurants au prétexte qu'ils ne sont pas rentables.

Mais est-ce que la restauration doit avoir pour but d'être rentable ?

Pour la CGT la restauration collective est de la responsabilité sociale de l'employeur et participe au bien-être au travail. Elle devrait être une priorité absolue dans le contexte de détérioration grandissante des conditions de vie au travail.

Derrière le discours d'affichage, dans notre ministère, la priorité est au contraire de supprimer des petites cantines au nom de l'absence de viabilité économique. Dans ces conditions, il existe sur le territoire national de fortes inégalités de traitement entre les agents.

Le Ministère cultive en fait l'irresponsabilité sociale. Nous exigeons de lui la concrétisation de ses belles déclarations d'intention. A cet égard, nous rappelons les termes de la note du Secrétariat Général du 27 décembre 2016 adressée aux présidents de CDAS, qui est parfaitement claire sur les orientations pour l'action sociale ministérielle :

« La restauration reste un besoin social de base avec des dépenses dont le niveau est resté peu impacté par l'effet de la baisse des effectifs. La réponse prioritaire reste actuellement celle de la restauration collective... ».

Chaque agent ne devrait-il pas pouvoir déjeuner à un prix identique partout ?

La logique de l'administration est purement une logique comptable au détriment des per-

sonnels.

La tendance est de distribuer des cartes Apétiz (titres-restaurants dématérialisés) afin de ne plus avoir à gérer la restauration collective lorsque la fréquentation est, soit-disant, inférieure à 20 % ou 30 % de l'effectif du site.

Mais ces cartes coûtent plus que le prix d'un repas moyen et ne permettent pas aux agents de manger correctement, puisque la valeur faciale est de 6€, dont 3€ sont payés par l'agent.

La fédération des Finances CGT invite les agents à défendre leur restauration collective et à se réunir partout où ils le pourront afin de porter haut et fort leurs revendications.

Les représentants en CNAS : Christine Léveillé, Aurélien Quintana, Yannick Massiet, Thao Bui, Astrid Bauras. Expert : Olivier Turlotte

L'Odyssée de Bourgoin-Jallieu...

A la suite de la déclaration liminaire, un camarade de Bourgoin-Jallieu présent dans la délégation a retracé l'histoire de la cantine du site, qui a désormais valeur de symbole et illustre toute la mauvaise volonté de l'administration.

Le passage d'autorité d'une liaison chaude à une liaison froide a créé une désaffection sur le site des agents et a donné l'occasion rêvée à la Direction locale (DDFIP 38) de fermer d'autorité la cantine lors de l'été 2016.

S'en est suivi un conventionnement scandaleux avec le Cercle de la Gendarmerie qui, compte tenu de son éloignement, n'était fréquenté, dans les faits, que par quelques cadres supérieurs soumis au régime du forfait : les tables nappées de la Gendarmerie pour les cadres A+ et la gamelle au bureau pour les agents !

Rentabilité maximale pour l'administration qui considérait « normale » cette situation pourtant ubuesque !

Heureusement, les collègues ne s'en sont pas laissés conter et ont créé unanimement une association de gestion d'un restaurant « Les Gourmands de la Berjallie », qualifiée d'« illégale » lors de sa création !

Grâce à l'appui indéfectible de la C.G.T. à tous les niveaux, les collègues du site ont obtenu, par leur mobilisation, la carte Apétiz, y compris à titre rétroactif.

L'association a alors été autorisée à démarcher des prestataires dans le cadre d'une « étude de viabilité ». Durant cette période, aucune aide n'a été apportée à l'association, malgré les belles déclarations d'intention de l'administration.

Par message sec du 26 septembre dernier, le DDFIP de l'Isère les agents du site de Bour-

goin-Jallieu que leur restaurant administratif ne ré-ouvrirait pas, compte tenu de l'absence de « viabilité économique » décrétée par le Bureau RH2C. Malgré plusieurs relances, le DDFIP a considéré que le chantier était définitivement clos.

Le premier prix proposé par un prestataire s'élevant à 10,78 €, faudrait-il donc aller au bout de l'absurde logique comptable fermer, au nom de la viabilité économique, tous les restaurants de l'AGRAF ?

Au terme d'une consultation, les collègues ont de nouveau manifesté, toujours à une très large majorité, un attachement profond à la restauration collective sous la forme d'une production chaude sur place.

Cette expression très forte est porteuse de sens. En effet, outre sa participation au bien-être et à la santé publique, la restauration collective permet de préserver un lien social sur le site marqué par une souffrance au travail grandissante et une série d'événements tragiques.

Les collègues de Bourgoin-Jallieu contestent la notion même de « viabilité économique », seul critère utilisé pour rejeter ex abrupto la demande. Le bien-être des agents et leurs conditions de vie au travail doivent-ils être traités uniquement sous le prisme comptable et financier ? Au fond, qu'est-ce que « la viabilité économique » d'un restaurant administratif qui n'a pas une activité commerciale et ne vise pas à la réalisation de bénéfices ?

Quelle a été l'approche qualité du dossier ? Où sont les éléments de prospective (prévisionnel de la formation sur le site, fusions et restructurations à venir) ?

Au fond, il s'agit simplement de la volonté ou non de la DGFIP de doter la cantine des subventions suffisantes pour équilibrer les comptes et faire face au coût des repas facturés par le prestataire.

De ce point de vue et s'il faut aller uniquement sur ce terrain, le mode de détermination des subventions par le Bureau RH 2 C interpelle profondément :

- pourquoi l'aide aux petites structures de restauration collective diminue-t-elle en fonction du nombre de rationnaires ?

- pourquoi donc décider d'autorité de limiter la participation de la DGFIP pour frais fixes de personnel à un demi-emploi ETP ?

- pourquoi décréter comme « exceptionnelle » toute subvention d'équilibre qui est différente de la participation exceptionnelle ?

S'il faut encore poursuivre sur ce terrain, la viabilité économique est-elle compatible avec la solution la plus onéreuse en matière de gestion des deniers publics ?

Quel est le comparatif des coûts en matière de titres restaurant, d'une part, et de restauration collective, d'autre part ?

Même si la viabilité économique est un critère insuffisant en la matière, est viable écono-

miquement toute restauration collective dont le coût est inférieur à celui des titres restaurant. Les solutions proposées en matière de restauration collective sont deux à trois fois moins onéreuses que la carte Appetiz ?

Que pourraient penser les contribuables d'une telle gestion des deniers publics liée à l'existence de deux « robinets » (la restauration collective pour le Ministère) ?

En fait, Bourgoin-Jallieu n'échappe pas à la règle. Il existe bel et bien un plan de démantèlement de la petite restauration collective mis en oeuvre à la DGFIP.

L'approche exclusivement comptable visant à dégager de manière systématique un déficit quel que soit le prix du repas facturé par le prestataire nous en donne la confirmation, ainsi que le nombre de fermetures de cantines chaque année au plan national.

La cantine de Bourgoin-Jallieu a déjà été évoquée dans les hautes instances paritaires (C.T.M., C.N.AS...), le combat de Bourgoin-Jallieu pour la petite restauration collective a aujourd'hui valeur de symbole.

Lors du groupe de travail, le Chef du Bureau RH2C a décidé d'accorder à la CGT une audience spécifique sur BOURGOIN-JALLIEU.

Pour votre information, pour soutenir le combat de Bourgoin-Jallieu, vous pouvez devenir membre bienfaiteur de l'association des Gourmands de la Berjallie pour la modique somme de 2 € (contact sur place : olivier TURLOTTE).