



"FACTEUR" DE TROUBLE



Si le facteur distribue le courrier avec adresse, pas certains qu'il soit aussi compétent pour épauler les usagers à effectuer leur déclaration sur le revenu après une formation de 6h.

C'est par voie de presse que nous avons appris que les facteurs pourraient à compter de cette année, effectuer cette mission payante : 50 € la prestation !

Quelle incohérence avec le discours de la DGFIP qui considère que toute le monde est en capacité de faire sa déclaration sur Internet !

GT national "Restauration collective"

LES PETITES STRUCTURES EN PÉRIL !



A la demande des syndicats, un groupe de travail «petites structures de restauration», s'est tenu le 14 février 2018. Il était présidé par le sous-directeur des ressources humaines.

NB : vous le lirez, un cas de Loire-Atlantique y a été longuement évoqué : celui de Châteaubriant, les élus au Comité d'Action Sociale du 44 ayant transmis ce dossier à leurs représentants nationaux comme ils s'étaient engagé à la faire.

L'ordre du jour

- Rappel de la mise en œuvre de la politique de restauration,
- Les restaurants financiers.

Les petites structures de restauration

Les restaurants sont quasiment tous gérés par des associations. Elles tirent leurs ressources du produit des ventes et des subventions directes et indirectes dont elles bénéficient de la part :

- De la direction de tutelle : par des subventions de fonctionnement ou d'équilibre, des fournitures gratuites de fluides et des mises à disposition de personnel.
- Du Secrétariat Général : par le versement des «subventions interministérielles repas» (3,7M€ en 2016), de l'Aide aux Petites Structures de Restauration Collective (APSRC) pour les moins de 100 couverts



(1,3M€ en 2016) et par le financement du remplacement du matériel (1,65M€).

L'entretien et la mise à niveau des locaux sont financés par les directions et le SG.

Pour chaque restaurant financier, une convention de fonctionnement est établie entre :

- la direction hébergeante,
- le Secrétariat Général
- et l'association.

Concernant la tarification appliquée aux agents, elle est déterminée librement par les associations gestionnaires, en fonction d'un plafond d'harmonisation tarifaire revu chaque année (Ile de France et province, hors subvention interministérielle) :

- 68 % des RF appliquent un tarif inférieur ou égal à l'harmonisation tarifaire
- 32 % des restaurants pratiquent des prix supérieurs.

Point sur les fermetures

En 2017, sur 251 restaurants financiers, 66 ont servi moins de 20 repas par jour (77 en 2016).

En 2017, 11 restaurants financiers ont été fermés : Maisons Alfort (94), Boissy St léger (94), Beaune (21), Aubagne (13), Pont Audemer (27), Romorantin (41), Sarreguemines (57), Lons le Saulnier (39), Bayeux (14), Condom (32), Châteaubriant (44).

D'après la DGFIP, il existe plusieurs raisons à ces fermetures dont deux principales, le départ en retraite d'un agent Berkani et la faible fréquentation.

En contrepoint de cet argumentaire, **FO** aborde le cas du restaurant de Bayeux.

Il n'y avait pas de problème de fréquentation avec 38% de convives.

Un agent BERKANI partant en retraite, une concertation locale avec les agents, la direction, l'association et les syndicats a été mis en place, afin de proposer des solutions viables. En parallèle, **FO** a alerté bien en amont le Secrétariat Général.

FO DGFIP14 a aussi interpellé le DGFIP lors de sa venue à CAEN, pour maintenir ce restaurant.

Malgré cette mobilisation, la décision de fermeture a été confirmée sans aucune autre forme de procès! Et les tickets restaurants comme solution de substitution ont été adoptés.



Quel manque de considération vis à vis des personnels qui ont œuvré bénévolement depuis tant d'années pour que les agents puissent bénéficier d'un repas équilibré !

Pour Châteaubriant, même scénario, avec les mêmes interventions au cours de l'année 2017, pour éviter la fermeture en raison d'une rupture de contrat avec le prestataire.

Une solution a été trouvée avec Sodexo, mais avec un surcoût de 2400€ par rapport à l'ancienne prestation. Finalement la décision est prise d'octroyer des titres restaurants aux agents plutôt que de leur maintenir un repas de qualité !

La DGFIP s'accorde à dire que c'est un sujet compliqué et que chaque restaurant a son histoire... « *La clef du fonctionnement est que tout le monde soit d'accord !* »



Dans ces deux cas, tout le monde en local était d'accord pour maintenir une structure de restauration !

Cherchez l'erreur !

**FERMETURE
DEFINITIVE**

Par ailleurs, nous avons signalé la situation du restaurant financier de Hayange (57) en lien avec une restructuration. Une convention avec un restaurant privé serait possible mais la politique de SRH3 interdit toute convention avec une restauration privé. La direction va regarder les possibilités et s'est engagée à revenir vers nous.

Bilan de l'action à la DGFIP en 2017

La dotation initiale pour la DGFIP était d'un montant de 7 M d'€.

Une dotation complémentaire de 212 958€ a été octroyée en cours d'année.

La restauration collective reste le premier poste budgétaire de l'action sociale pour la DGFIP, avec une part atteignant près de 87%.

Cela comprend :

- Les participations financières versées aux restaurants du réseau (72% du budget total),
- Les aides financières versées aux restaurants de l'ENFIP (8,6%),
- Les mises à disposition de personnel (3,3%),
- Les subventions pour travaux immobiliers (2,7%)
- Un conventionnement (0,07%).

Au-delà, la restauration collective bénéficie d'aides indirectes et notamment la prise en charge par les directions locales, des personnels «Berkani».

En 2017, 142 des 220 restaurants administratifs relevant d'une DR/DDFIP ou d'une direction nationale spécialisée ont bénéficié d'une participation de fonctionnement pour un montant total de 5 199 970 €; principalement destinée à couvrir les frais fixes des personnels de services des prestataires qui servent les repas aux agents des MEF.

Le président indique que le bureau RH2C est à la croisée de tous les acteurs de l'action sociale :

- les partenaires du Secrétariat Général,
- les associations,
- la DDFIP
- et les délégués.

Manifestement, le dialogue social est déficient en dépit des recommandations de la note d'orientation relative au déploiement du plan de communication et d'échanges !

Les fermetures de restaurant sont évoquées en CDAS après l'ultime décision prise par la DGFIP et le SRH3!!!

Malgré de nombreuses alertes de **FO** depuis 2016 sur des fermetures de petites structures de restauration, la direction poursuit sa campagne de destruction.



La circulaire sur le fonctionnement et la réglementation des restaurants administratifs de la DGFIP tant attendue, a bien été remise à jour en 2015 suite à de nombreuses demandes de **FO**.

Visiblement, ça n'a pas eu l'effet escompté...encore fallait-il qu'elle soit présentée dans tous les CDAS.

La restauration participe au bien être des agents au travail et à leurs conditions de travail.

La fermeture dogmatique des petites structures de restauration est source de tensions dans les services concernés. La volonté de l'administration est bien de faire des économies sur le dos de ses agents !

FO revendique une concertation préalable avant toute décision, prenant en compte le contexte local et les attentes des agents et non pas, comme trop souvent actuellement, un regard stricto-budgétaire de la part des directions.