

## Groupe de travail RESTAURATION

### *Des situations très disparates*

Le 27 septembre, un groupe de travail a eu lieu sous la présidence de Madame la cheffe du bureau des ressources humaines des politiques sociales du ministère, avec un ordre du jour comprenant sept points.

**FO Finances a constaté, encore une fois, qu'avec un contenu d'une telle densité, une demi-journée reste insuffisante pour échanger sur le fond de l'ensemble des sujets.**

En avant-propos, sur les nouvelles prestations la présidente se félicite que le nouveau dispositif « chèque sport » ait rencontré un fort succès auprès des agents : 2500 demandes déposées à ce jour.

Concernant la réforme du réseau, un point complet sera fait au CNAS de décembre, notamment sur l'organigramme qui doit être modifié. Deux points sur la cartographie sont en cours de réflexion, l'adjoint au responsable régional pour renforcer une région et l'évolution du nombre d'emplois région par région. Sur ce sujet, Le Secrétariat Général a fait le constat que la région Nouvelle Aquitaine est moins bien dotée en emploi que d'autres régions, il a donc été décidé de créer un poste supplémentaire à Bordeaux. Par ailleurs, un turn over important et des départs en retraite ont fragilisé l'organisation et le fonctionnement des délégués en place. Sur 13 postes de délégués, 5 renouvellements ont été faits et 1 est en cours en Corrèze. Les départements de la Dordogne et de la Charente, qui n'avaient pas de délégué auparavant, vont être dotés d'un délégué chacun.

Sur cette réforme, **FO Finances** avait alerté sur les dysfonctionnements à prévoir de la régionalisation de l'action sociale pour les délégués. Les faits nous donnent hélas raison.

Pour l'EPAF, la présidente confirme la vente des résidences de Saint Raphaël et de Piana, sur les 14 concernées. Pour rappel, 50% du produits des ventes sera affecté au budget de l'action sociale.

Sur la restauration en général, depuis 2019, on constate une baisse de fréquentation de 32% et du nombre de structures de 20 %. 35 restaurants financiers ont fermé (dont 12 au cours du 1er semestre 2023). Le montant total des **subventions repas** est également en baisse mais le montant moyen de subvention par repas en hausse de 3,77 en 2019 à 5,77 en 2023.

Selon le type de restaurant fréquenté (Restaurants Inter-Administration, Restaurant Financiers, Restaurant Inter Entreprises, convention avec d'autres restaurants et AGRAF pour Paris et la petite couronne), les agents du ministère ne paient pas la même somme sur le territoire.

Les agents du MEFSIN bénéficient, pour près de 75 % d'entre eux, d'un accès, durant leur pause méridienne, à un restaurant administratif ou privé. Par contre, 6 départements n'ont aucune solution de restauration : Polynésie, Nouvelle-Calédonie, Territoires de Belfort, Meuse, Savoie et Hautes-Alpes.

#### *Les restaurants financiers*

78 restaurants ont un nombre moyen maximal de 30 couverts par jour.

Sachant que la fermeture des restaurants se déclenche sous la barre symbolique des 30 couverts, **FO**

**Finances** se pose la question de l'avenir à court et moyen terme de ces restaurants.

En 2022, il y a eu 7 fermetures dont 3 pour faible fréquentation. En 2023, c'est 12 dont 5 pour la même raison.

Pour **FO Finances**, la désaffectation des convives, le départ en retraite d'un agent Berkani ou bien la fin d'un contrat avec un prestataire ne justifient en rien la fermeture d'un restaurant. **FO Finances** déplore la fermeture systématique des REFI sans rechercher des solutions pour maintenir la restauration collective ... la DGFIP refuse de l'entendre.

### Espaces repas

Selon les critères de la fiche-métier du Secrétariat Général d'août 2021 « ...séparé des locaux affectés au travail, cet espace doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant, comporter un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, et d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats ».

Un recensement des « espaces repas » a été effectué par les délégations sur une base déclarative des directions locales, département par département. Il y aurait donc 2189 espaces repas selon ce recensement.

**FO Finances** rappelle qu'à l'origine les « espaces repas » étaient destinés aux agents bénéficiant des titres restaurants.

Des lieux de convivialité, d'espaces partagés se développent dans les services où les agents ont la possibilité de se restaurer, quand est-il du respect des règles d'hygiène et de sécurité ?...

### Etat des lieux à la DGFIP

L'ensemble de la restauration collective, les restaurants gérés par la DGFIP subissent une baisse de fréquentation. Les habitudes de restauration ont changé, la mise en place du télétravail, l'augmentation des tarifs liés aux coûts des denrées, le manque d'agents volontaires assurant la gestion des restaurants sont autant de raisons d'en fermer.

Pour **FO Finances**, la circulaire de 2015 relative à la gestion et le fonctionnement des restaurants administratifs doit être modifiée sur la partie « autorisations d'absences » afin de faciliter la gestion de ces structures par des agents volontaires.

La DGFIP annonce que cette circulaire est en cours de modification (mais sans préciser les points revus) pour une parution début 2024.

Le Secrétariat Général évoque l'idée de professionnalisation et de gestion départementalisée (1 agent « contractuel » serait recruté par création d'emploi). En clair une association pourrait gérer tous les restaurants d'un même département. C'est le cas actuellement pour les départements 06 et 78.

Pour **FO Finances**, cette idée avait déjà fait l'objet de discussions dans le cadre d'un schéma directeur de la restauration il y a quelques années. Les remontées du terrain n'étaient pas satisfaisantes à l'époque. Et voilà que le projet revient en 2023.

De toute façon, ce schéma n'est pas applicable sur tout le territoire, certains départements sont trop étendus. Une seule personne aurait énormément de kilomètres à faire pour gérer les sites en plus de sa charge de travail de gestionnaire de restaurant.

### AGRAF

L'AGRAF représente un quart des repas servis au plan national (Paris et petite couronne).

Le Nouveau Réseau de Proximité (NRP) et le redéploiement des agents de la DRFIP impactent aussi les structures de restauration. Il est ainsi prévu de densifier certains sites : Réaumur, Paganini, et d'en fermer d'autres, comme Banque fin 2023.

AGRAF s'interroge sur la réouverture de « Londres » (site fermé en février 2023 pour des problèmes de sécurité sanitaire) en raison de travaux immobiliers importants et d'investissements lourds.

Le sujet de la tarification au plat en « expérimentation » dans 3 restaurants de Bercy a été abordé. Lors de la Réunion Technique d'octobre 2022, **FO Finances** s'était opposé sur son maintien suite au résultat de l'enquête, 62 % d'agents préférant la tarification au plateau.

La présidente confirme la continuité de l'expérimentation en nous précisant qu'elle ne sera pas étendue.

La loi EGALIM prévoit depuis le 1er janvier 2022, que les restaurants administratifs publics doivent proposer, en valeurs monétaires (pas en poids de marchandises) 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits bio.

Grâce à un abondement exceptionnel de l'Action Sociale, l'AGRAF atteint les 45,7% de produits durables et de qualité dont 29,7% de produits bio dans la composition des repas servis.

En 2022, l'ensemble des restaurants financiers et inter-administratifs ont servi 35 % de produits durables et de qualité dont 14 % de produits bio dans la confection des repas. Dans un contexte général inflationniste, la présidente reconnaît qu'il est difficile actuellement d'imposer aux prestataires cette loi même si l'objectif reste à atteindre.

### **Enquête nationale de satisfaction**

Une nouvelle enquête en direction de tous les agents du ministère « actifs » exclusivement sera lancée le 9 octobre sur leurs situations et leurs attentes.

### **Valeur faciale du Titre restaurant**

Le Secrétariat Général avait fait parvenir une fiche sur l'évolution des Titres Restaurants. Plusieurs pistes étaient envisagées : une valeur faciale de 8€ maximum avec une possibilité de participation de l'employeur de 60 % ou limiter le bénéfice du Titre restaurant aux seuls agents avec un indice inférieur à 534. Cette fiche faisait suite à la demande des fédérations lors d'un CNAS précédent.

Pour **FO Finances**, ces hypothèses restent une information théorique qui n'apporte rien au groupe de travail, puisqu'aucun échange n'a été possible et qu'**aucun crédit supplémentaire n'a été prévu sur le budget 2024.**

**Plus que jamais avec l'inflation des produits alimentaires, FO Finances rappelle sa revendication de revaloriser la valeur faciale des Titres restaurant à 10€.**

### **Expérimentation des « frigos connectés »**

L'expérimentation devait être réalisée sur le site de l'INSEE à Dijon, qui regroupe 100 agents de l'INSEE et 26 agents des Douanes. L'offre diversifiée inclue des repas complets portés sur le site, livrés dans des frigos, avec un système de réservation la veille ou le matin.

Le prestataire travaillerait sur plusieurs restaurants et respecterait les exigences fixées par la loi Egalim. L'agent ne paierait que 5,84€ conformément à l'harmonisation tarifaire en vigueur, sur un repas à 16€, la différence étant prise en charge par l'administration.

Dans le projet global, l'hygiène sur le lieu de restauration doit être prise en compte afin d'éviter tout sujet de propreté. Durant l'expérimentation, les conventions seraient suspendues.

**FO Finances** constate que ce projet n'est autre que le projet présenté lors de la RT restauration du 20 octobre 2022. Rien n'a bougé ! Il serait temps d'avoir la concrétisation de cette expérimentation pour les agents confrontés au quotidien à des problèmes de restauration.

Il semblerait que la DGFIP n'ait pas attendu l'expérimentation du Secrétariat Général, puisque la DDFIP de l'Essonne a passé un contrat de location avec PICARD qui intègre la livraison et l'installation du matériel, l'approvisionnement, le nettoyage, la maintenance et une hotline client.

Les agents peuvent choisir des plats entre 2,95€ et 6,50 € et des desserts à 2,50 €. Mais Les premières remontées du terrain font ressortir des problématiques de quantité insuffisante, alors que certains agents en difficultés financières, n'ont que pour seul repas ce déjeuner.

Pour **FO Finances**, rien ne peut remplacer la restauration collective, avec un repas complet et équilibré et surtout pas une armoire connectée. Cette solution peut dépanner en cas d'urgence, de fermeture ou de travaux dans un restaurant

Il est primordial de conserver une vraie restauration et cela passe par du personnel en nombre dans des **structures offrant des repas de qualité à un tarif social.**

**La restauration collective est et demeurera la priorité pour FO Finances.**