



## GROUPE DE TRAVAIL RESTAURATION

### UNE CIRCULAIRE BIENVENUE !

Ce groupe de travail (GT) s'est réuni sous la présidence de la Cheffe du bureau DRH3C qui a présenté les différentes structures de restauration collective existantes au ministère (+ de 8 millions de repas ont été servis en 2014) réparties en :

- restaurants financiers => 64% des repas en 2014
- restaurants Inter administratifs (RIA) => 16 % des repas en 2014
- restaurants conventionnés => 20 % des repas en 2014.



S'agissant des restaurants financiers, ils sont implantés au sein des directions locales des finances publiques. Avec l'aide d'agents bénévoles, ils fonctionnent en association. Ces agents doivent gérer des fonctions inconnues auparavant tout en maintenant une continuité de service dans leur poste.

Lors d'un groupe de travail en novembre 2013, et suite à de nombreuses demandes de **FO**, la DGFIP a pris pleinement la mesure des problèmes et a décidé de remettre à jour une circulaire existante sur la gestion et le fonctionnement des restaurants administratifs de la DGFIP pour les aider.

#### Projet de circulaire relative à la gestion et fonctionnement des restaurants administratifs de la DGFIP :

Cette circulaire tant attendue sera destinée aux directions locales, aux associations et aux agents qui gèrent celles-ci. Elle a pour objectif de préciser la gestion et le fonctionnement des restaurants administratifs de la DGFIP.

Elle permet de planifier la problématique juridique des personnels de droit public et de droit privé notamment.

La Direction des Affaires Juridique est ferme, sur le prêt illicite de main d'œuvre en particulier le personnel «Berkani» en cas de gestionnaire privé.

La direction précise que sur 247 restaurants financiers, il y a 45 restaurants où existe une problématique juridique du fait des personnels privés et publics sous l'autorité d'un gestionnaire.

**FO** intervient sur le devenir du personnel « Berkani » afin que chaque situation soit traitée au cas par cas lors notamment d'une fermeture de restaurant notamment.

La direction indique qu'il n'y a aucune logique d'externalisation, aucun plan caché !

Pour **FO**, il vaut mieux tard que jamais... Cette circulaire est indispensable et sera une aide précieuse aux agents qui accomplissent une tâche importante à destination de leurs collègues, en plus de leurs fonctions.

Cette circulaire sera envoyée à toutes les directions locales et aux associations.

Au niveau interministériel, la circulaire consacrée à

l'organisation et au fonctionnement des Restaurants Inter Administratif est en cours de réactualisation.

#### Titres restaurant et coins repas

La valeur faciale du titre restaurant est de 6 € depuis le 1<sup>er</sup> mars 2015 (50 % pris en charge par l'agent et 50 % par les MEF).

Environ 32 000 agents, qui ne peuvent pas accéder à une restauration collective, ont bénéficié de ces titres en 2014.

A ce jour, le lancement de l'expérimentation est toujours suspendu en raison de deux recours exercés par des entreprises non retenues.

Une annulation partielle de la procédure a été notifiée, un nouveau contentieux est donc possible.

S'agissant du coût des coins repas, il représente en 2014 environ 180 000 €. Ce montant est intégré dans les crédits d'actions locales.

**FO** demande une équité pour les équipes de renfort d'agents de la DGFIP affectés sur leur résidence administrative et qui ne peuvent pas bénéficier de tickets restaurant au même titre que les agents du poste.

#### Questions diverses évoquées par FO :

Un Bilan de l'expérimentation dans les Alpes Maritimes ?

#### **Pas de réponse**

Concernant la restauration à l'ENFIP de Lyon, les passages de certains créneaux d'horaires sont totalement embouteillés et la qualité est à revoir ?

#### **Pas de réponse**

Celui de Clermont pratique des prix trop élevés notamment pour les stagiaires C. De plus, la qualité est à revoir.

La direction informe qu'elle fait tout le nécessaire pour que les tarifs soient les plus bas possible, des plats uniques sont proposés.

Dans le 95, à Cergy le restaurant administratif est peu fréquenté en raison d'une qualité médiocre et d'une hygiène déplorable. De nombreux agents préfèrent déjeuner au RIA, car les tarifs du restaurant des finances sont plus élevés (différentiel de 1 € à plateau égal) et la qualité est en baisse.

La direction indique qu'un rapport a été réalisé par le Secrétariat Général et a été remis au CDAS. Des mesures vont être prises mais « cela n'est pas dramatique », si le restaurant fonctionne bien... il doit être maintenu !

A noter que 80 % des restaurants financiers se trouvent en dessous de l'harmonisation tarifaire !

Ce GT a permis de modifier une circulaire primordiale dans la vie de toutes les associations de restauration.

**FO** soulève les problèmes dans certaines de ces associations depuis longtemps. **FO** espère que son application apportera des améliorations conséquentes et une prise de conscience de certaines directions sur l'investissement des collègues qui œuvrent au quotidien pour la bonne marche de nos restaurants. C'est valable aussi pour le 44...

