



GROUPE DE TRAVAIL CNAS RESTAURATION.

ALERTE SUR LES PETITES STRUCTURES DE RESTAURATION !

Un groupe de travail « restauration » demandé par les syndicats, s'est réuni fin juin 2016.



Il était présidé par le sous-directeur des ressources humaines avec l'ordre du jour suivant :

Le dispositif de restauration collective,

- La subvention interministérielle,
- Les restaurants financiers,
- Les coins repas et le titre restaurant.

Le dispositif de restauration collective.

Le président rappelle le cadre réglementaire de la restauration concernant l'obligation de l'employeur, la possibilité de participer au coût du repas et la possibilité d'attribuer des titres restaurant.

En 2015, 77% d'actifs ont bénéficié d'une solution de restauration collective. Sur ce résultat, 33% d'agents fréquentent les restaurants financiers, les restaurants inter administratif (RIA) ou les restaurants avec convention.

Les 23% restants concernent les postes isolés qui bénéficient du titre restaurant. Pour exemple la Savoie où aucune solution de restauration collective n'est possible du fait des incompatibilités d'horaires.

8.417.711 repas ont été servis aux agents actifs des MEF dans 911 structures de restauration collective.

Les solutions de restauration comportent :

- 30 restaurants AGRAP (Paris et Banlieue),
- 259 restaurants financiers,
- 22 vedettes des douanes,
- 76 RIA,
- 524 restaurants conventionnés.



Depuis 2012, la DGFIP procède à la fermeture de 5 restaurants par an en moyenne. En septembre 2015 elle a demandé un point de situation des restaurants de moins de 50 repas par jour en concertation avec les délégués de l'action sociale pour permettre une analyse de la situation et une décision conjointe avec le Secrétariat Général.

La subvention interministérielle.

FO interpelle la direction sur l'incidence de la réforme des grilles indiciaires (PPCR) sur le niveau de la subvention interministérielle (actuellement Indice Majoré 466).

FO demande à nouveau la réévaluation de l'indice plafond.

La direction va alerter la fonction publique sur le sujet mais aussi sur les conséquences pour la restauration collective du maintien de l'indice 466.

Les restaurants financiers

Les restaurants financiers étaient au nombre de 311 au 31 décembre 2015 :

- 244 dans des implantations DGFIP,
- 42 dans les autres directions (dont 30 restaurants AGRAP),
- et 22 vedettes des douanes.

La majorité est de petite taille.

Le nombre de couverts par jour est inférieur à 20 pour 90 restaurants, et compris entre 20 et 50 pour 72 d'entre eux.

49 restaurants servent en moyenne plus de 100 couverts par jour et 11 plus de 300 couverts par jour.



Le taux de l'aide aux petites structures a été revalorisé en 2015. L'objectif est de ne laisser aucune structure en déficit.

En 2015, 162 des 259 restaurants financiers distribuent moins de 50 repas par jour. Un point de situation a été demandé sur la restauration de moins de 50 rationnaires par jour. L'étude est en cours, elle permettra une analyse de l'efficacité de cette prestation. C'est le SG qui décide des fermetures des restaurants après concertation avec le local.

FO s'interroge sur les conséquences des regroupements de poste. Ils induisent un afflux de personnes qui se restaurent sur un seul site, et dont la capacité n'est bien souvent pas adaptée.

La diminution des effectifs et les changements de mode de restauration sont les principales causes de la désaffection de la restauration collective.

La DGFIP annonce qu'elle doit se pencher sur le problème mais qu'elle est consciente qu'il n'a pas été appréhendé dans le processus de fusion. Elle précise qu'il n'y a pas de critères précis pour fermer un Restaurant Financier, c'est l'ensemble des éléments qui conduit à la fermeture : solutions sur place, critères sociaux et techniques.

Elle poursuit en annonçant la fermeture de deux restaurants administratifs de Challans et des Herbiers en Vendée (85).

Elle affirme que les fermetures en cours n'ont rien à voir avec l'étude DGFIP sur l'évaluation des restaurants administratifs.

**FO réaffirme son attachement
à la restauration collective.**

FO rappelle que si les restaurants sont supprimés, des conventions pourraient être signées avec des restaurants d'autres administrations ou collectivités, d'entreprises (poste, banque...) ou restaurants privés.

Le Secrétariat Général et la DGFIP accompagnent les associations de gestion des restaurants financiers.

Pour cela, la DGFIP indique que la circulaire relative à la restauration collective (annoncée au Groupe de Travail de novembre 2013) a été diffusée en octobre 2015.

Celle-ci constitue un guide à l'attention des présidents des associations, mais aussi des délégations et doit faire l'objet d'une présentation lors des CDAS.

Tous les points essentiels du fonctionnement et de l'organisation des associations, la réglementation, les assurances à souscrire etc... mais aussi des modèles de contrats-type de prestation de restauration.

L'approvisionnement local a été introduit dans les nouveaux contrats avant leur diffusion sur l'ensemble du territoire.

L'expérimentation est menée sur les départements des Yvelines et des Alpes Maritimes.

FO prend acte de la réécriture de cette circulaire qui constitue un outil indispensable pour les acteurs de la restauration collective...

Il n'en demeure pas moins que pour certaines directions locales, le sujet n'a pas été présenté ni abordé avec notamment les représentants des personnels.

Nous demandons une meilleure communication de ce guide auprès des CDAS, instance de dialogue social !

S'agissant du fonctionnement des associations, celui-ci est organisé avec l'aide de bénévoles, agents des Finances. Pour certains départements, devant le manque de volontaires, la direction invite fortement les responsables de site à tenir le poste de Président.

De ce fait, l'organisation et la gestion risquent de ne pas être aussi efficaces que lorsqu'elles sont assurées par un agent ayant une appétence pour le sujet.

La direction indique que des missions d'audit sont prévues dans la circulaire pour aider une association dans son fonctionnement.

Elle reconnaît la difficulté de trouver des agents volontaires pour gérer les associations... rôle qui incombe souvent au Président de l'association.

Le rôle du délégué est défini dans la circulaire.

Il est partie prenante dans la gestion de la restauration comme il peut l'être dans l'organisation de l'arbre de Noël. Sur les contrats type Berkani, une dizaine de restaurants financiers est concernée par la fin de contrat d'agents berkanien. La DGFIP essaie de trouver une solution. En attendant les agents restent dans leur département avec leur volume horaire.



Les coins repas

Il existait 2052 coins repas agréés au 31 décembre 2015 c'est-à-dire qui ont reçu l'agrément du Secrétariat Général (selon fiche de procédure « agrément d'un coin repas »).

Rappel : Un coin repas ne peut être

agréé que lorsque le service a été classé « poste isolé », ou pour offrir une solution de restauration aux agents de la branche surveillance des Douanes en cas d'astreinte et dans certaines situations particulières.

Les titres restaurants sont délivrés par DRH3.

Les équipements dans les coins repas comme le mobilier, la vaisselle et le matériel (four à micro-ondes, réfrigérateur etc...) sont financés par les Crédits Action Locales (CAL) depuis le 1er janvier 2015.

FO a toujours été hostile à cette décision qui, de fait, oblige les délégations à prioriser des dépenses plutôt que d'autres dans les délégations. Rappelons que la même année la direction a décidé d'un nouveau calcul des CAL qui a, au final, baissé les crédits de 65 départements !

Le titre restaurant.

C'est environ 31 000 agents qui ont bénéficié du titre restaurant en 2015 pour un coût de 34,7 M€ dont 17,35 M€ de part patronale.

La direction indique que concernant la dématérialisation du titre restaurant, la procédure d'appel d'offre est en phase finale. Le nouveau prestataire a été choisi.

Si tout se passe bien, elle confirme que le démarrage de la dématérialisation devrait débuter en Septembre par une montée en charge progressive. L'expérimentation dans certains départements n'est plus d'actualité.

FO a réitéré sa demande concernant l'utilisation du titre restaurant dans un département limitrophe (cas des agents ne travaillant pas dans leur département de domiciliation).

Reste en suspend la possibilité pour les vérificateurs de DIRCOFI ou de directions nationales, de l'utilisation de leur carte sur l'ensemble du territoire.

Nous n'avons toujours pas eu de réponse non plus sur la bonification demandée pour les ultras marins.



TITRES-RESTAURANT

FO a une nouvelle fois dénoncé le reversement de la part agent des titres restaurant sur le budget général et non sur le budget Action Sociale.

Ce groupe de travail, longtemps demandé par les syndicats, a fait une nouvelle fois le constat que les informations importantes qui favoriseraient une bonne organisation et un bon fonctionnement dans les associations de restauration n'étaient pas suffisamment relayées auprès des acteurs de la restauration et au travers des CDAS.

Dans le contexte de réformes et de restructurations actuelles, FO alerte sur leur impact pour une restauration collective au plus près des agents, une des priorités de l'action sociale ministérielle.

Très bonne rentrée !