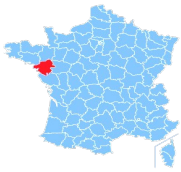
Semaine 16, - Avril 2017
L'hebdo petit mais costaud !

FO'Hebdo

DGFIP 44



GROUPE DE TRAVAIL CNAS RESTAURATION

APRÈS L'ALERTE... ON CRIE AU FEU !

Un groupe de travail «restauration» s'est tenu début mars à la demande des syndicats. Il était présidé par le sous-directeur des ressources humaines avec son ordre du jour :

- Les petites structures de restauration ;
- Points d'information sur les travaux conduits par le responsable achat ministériel dans le cadre des renouvellements de marché ;
- Déploiement des titres restaurants dématérialisés.

LES PETITES STRUCTURES DE RESTAURATION

En 2016, sur 251 restaurants financiers, 77 servent moins de 20 repas par jour.

Le sous-directeur commence son propos en rappelant l'importance de la pause méridienne pour les agents et le moment de convivialité qu'elle représente. Cependant, lorsque les agents disposent d'une restauration collective, le temps de parcours doit rester raisonnable.

Suite à la demande des syndicats sur l'état des lieux de la restauration, le Secrétariat Général a décidé d'inclure l'action sociale dans la prochaine vague de l'observatoire interne.

S'agissant des fermetures de petites structures, l'administration n'a pas de position de principe sur le seuil du nombre de rationnaires, ni de taille de restaurant, ni de seuil financier de viabilité. Des facteurs qui peuvent entraîner une fermeture d'un Restaurant Financier sont :

- Trop faible fréquentation,
- Déséquilibre financier excessif,
- Fragilités des normes sanitaires,
- Pilotage de l'association, difficultés de trouver des bénévoles.

Il ajoute que l'impact des fermetures de restauration doit être abordé en CHSCT local pour avis dans le cadre de son domaine de compétence.

D'autre part, le sous-directeur s'interroge sur l'opportunité d'une association par restaurant. La recherche des prestataires reste très complexe ainsi que les négociations de marché malgré la formation des délégués départementaux. Des expérimentations afin de développer des méthodes déjà utilisées sont à l'étude.

La direction s'orienterait vers une seule association gérant plusieurs restaurants.

Pour la direction, la DGFIP doit travailler sur une procédure d'aide aux petites structures. Les délégués doivent soutenir les associations dans les procédures d'achat et notamment dans la négociation de contrats. Elle indique qu'une expérimentation est en cours dans le département du NORD (59).

FO fait remarquer que ce groupe de travail a toujours été réclamé par les Fédérations syndicales mais les expériences et fermetures se poursuivent sans jamais obtenir de bilan. Ce n'est pas faute de le réclamer !

Il y a quelques années déjà, la direction avait défini comme priorité, l'appropriation par les délégués du sujet de la restauration.

Qu'en est-il aujourd'hui ? La DGFIP, sans scrupule, envoie un courriel pour annoncer la fermeture d'un restaurant ! Aucun dialogue social ! Et pourtant une note d'orientation chaque année rabâche qu'il faut instituer plus de communication, plus d'explication lors des CDAS.

Les fermetures de restaurant ne sont pas évoquées en CDAS, ça c'est la réalité du terrain !

Une circulaire relative à l'organisation et le fonctionnement des restaurants administratifs de la DGFIP (une mine d'informations à disposition des acteurs de la restauration) a été envoyée à tous les présidents de CDAS et devait être présentée lors d'un CDAS aux représentants des personnels notamment….

Y est notamment inscrite d'ailleurs, l'utilisation des décharges de services permettant aux agents bénévoles de mener à bien leur mission au sein de l'association mais néanmoins difficile de les obtenir dans le contexte des charges de travail de plus en plus importantes dans les services : là aussi, combien sont-ils à n'en pas connaître le contenu ?

Pour FO avant de créer de nouveaux outils, il faut utiliser ceux existants !

Le sous-directeur indique que lors de la réunion des présidents de CDAS, une grande partie de celle-ci sera consacrée au sujet de la restauration.

Les responsables de la DGFIP, présents en nombre à ce groupe de travail (pour une fois! indiquent une participation financière à hauteur de 6 500 000 € pour la restauration.

De plus, une autre de 5,5 M€ est consacrée aux frais de personnel. Une participation exceptionnelle est accordée lorsque la situation est exécrable (un audit est mis en place pour une demande financière et chaque poste de charge est examiné) : 9 cas en 2016.

Une aide financière de 200 000 € est accordée pour la mise à disposition d'agents Berkani.

Enfin, 46 ETP agents techniques et 65 ETP Berkani sont employés dans les restaurants financiers.

Pour la direction, avant de prendre une décision, il est primordial de dialoguer avec les représentants localement pour trouver des solutions alternatives ou pérennes.

FO en prend bonne note même si la stratégie de la DGFIP ne semble pas coller vraiment avec celle du Secrétariat Général !

Rédaction : Chrystelle TONNELIER – A-Laure QUERE – Christine FLOC'H - Pascal PERRON http://www.fo-dgfip-sd.fr/044
FO DGFiP 44 : 4 Quai Versailles BP 93503 44035 Nantes 02 40 20 76 56 (Versailles) 02 51 12 87 07 (Cambronne)

FO s'inquiète du devenir des agents Berkani en cas de fermeture de restaurant : la DGFIP affirme qu'il n'y a aucun licenciement d'agents berkaniens.
La décision de fermeture est prise par la direction de tutelle. Certaines mesures peuvent être envisagées après l'analyse et le diagnostic d'un restaurant financier :

- Le maintien du restaurant avec accompagnement,
- Conventionnement avec une autre structure,
- Titre restaurant,
- Aménagement d'un coin repas ou d'espace de convivialité : sur ce dernier point, ***FO*** fait remarquer à la direction que contrairement à l'espace de convivialité, le coin repas nécessite des conditions d'agréments : poste isolé, kilométrage, fenêtre, point d'eau etc…d'ailleurs cette procédure est appliquée à la lettre par les CDAS, conformément aux recommandations de DRH3 sur la question…

La direction considère que l'agrément des coins repas est un terme « pompeux » !
FO s'insurge du terme employé car c'est mal connaître la vie de terrain. Dans les « petites » trésoreries, le coin repas est souvent non agréé, ce qui signifie qu'elles ne sont dotées d'aucun matériel pris sur les crédits d'action locale et que les conditions de restauration sont très rudimentaires.
De plus, dans certains cas, l'agrément pourrait être obtenu avec parfois quelques aménagements de la part de la DGFIP, mais elle répond toujours par la négative puisqu'elle n'a que pour but, de fermer ces «petites trésoreries». Ainsi, en plus des conditions difficiles d'exercice, les agents se trouvent lésés par rapport à ceux disposant d'un coin repas agréé.

Aujourd'hui, par ce terme employé, le Secrétariat Général minimise la procédure pour obtenir un agrément pour un coin repas et intègre l'espace de convivialité au même niveau que celui-ci…quel paradoxe !

INFORMATION SUR LES TRAVAUX CONDUITS PAR LE RESPONSABLE MINISTÉRIEL DES ACHATS

Le responsable ministériel des Achats fait une présentation des 3 objectifs de sa mission :

- Plan d'actions pour soutenir la filière agricole, viande française avec AGRAF et accompagner les présidents d'association avec un guide des bonnes pratiques,
- Améliorer la qualité des prestations (bio et produits locaux),
- Mieux piloter les prestataires.

Une réunion de lancement des interlocuteurs et le «sourcing » (démarcher les fournisseurs locaux PME et TPE) est une étape clé lors du renouvellement de contrats.
Il faut construire le cahier des charges, faire un point avec la chambre d'agriculture et élaborer la stratégie d'achat.
Les procédures de Sécurisation de la publication, la commission d'appel d'offres, la phase de négociation, les aspects juridiques et le démarrage de la prestation avec le sortant ou le nouveau prestataire demandent une anticipation de 9 à 10 mois. Cela demande une implication importante de l'ensemble des acteurs.
Pour ***FO***, le regroupement d'associations est une bonne idée quand cela est possible pour éviter la fermeture de petites structures notamment. La démarche présentée permettrait à certaines associations un soutien supplémentaire.
FO réitère sa demande d'un retour sur les expériences déjà connues sur le territoire.

TITRES RESTAURANTS DÉMATÉRIALISÉS : PREMIER BILAN

Depuis le 1er janvier 2017, les agents bénéficiaires des titres restaurants doivent utiliser dorénavant la carte magnétique APETIZ pour se restaurer, utilisable chez tous les commerçants affiliés à la Commission Nationale des Titres Restaurant (CNTR) et équipés d'un Terminal de Paiement Electronique.
Plusieurs dysfonctionnements sont remontés depuis cette date, ***FO*** en avait fait le constat auprès du Secrétariat Général.
Ces difficultés rencontrées, d'après la direction, sont de deux sortes :

- Mauvaise utilisation de la carte par le bénéficiaire,
- Défaut d'affiliation du commerçant à la CNTR.

Dans ce dernier cas, Natixis prend systématiquement contact avec le commerçant pour l'inciter à adhérer à ce nouveau système.
FO est intervenue pour alerter des dysfonctionnements encore connus à ce jour sur certains départements. Les difficultés sont différentes de celles invoquées par la Direction. En effet, il y a des rejets récurrents de règlements auprès des commerçants pourtant référencés et équipés et les agents sont quand même débités sur leur compte APETIZ.
Le Secrétariat Général demande que les syndicats fassent remonter au cas par cas les problèmes des départements, ce que ***FO*** ne manquera pas de faire ! Si vous en rencontrez, n'hésitez pas à nous en faire aprt.

En juin 2016, lors d'un groupe de travail restauration, FO alertait sur les décisions envisagées par l'administration concernant les fermetures des petites structures de restauration.
Aujourd'hui, ce groupe de travail avait comme but, de faire partager les bonnes pratiques : à l'évidence, cet objectif est loin d'être partagé par certaines directions, et tout particulièrement à la DGFIP.
Pourtant, 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.

FO revendique une concertation préalable avant toute décision, qui prenne en considération les attentes des agents et non pas, comme trop souvent actuellement, un regard stricto-budgétaire de la part des directions.*

Rédaction : Chrystelle TONNELIER – A-Laure QUERE – Christine FLOC'H - Pascal PERRON http://www.fo-dgfip-sd.fr/044
FO DGFiP 44 : 4 Quai Versailles BP 93503 44035 Nantes 02 40 20 76 56 (Versailles) 02 51 12 87 07 (Cambronne)