

### CONFÉRENCE SOCIALE DANS LE 44



La délégation des services sociaux propose une conférence sur la thème de l'épuisement au travail intitulé "Prévenir et soigner le burn-out".

**FO** est à l'initiative de cette proposition et vous incite fortement à vous y inscrire :  
**X** parce que vous disposez de 2 demi-journées d'autorisations d'absence/an pour assistez aux conférences proposées par l'Action sociale y rendre, gagnées de haute lutte par les représentants en CDAS,  
**X** parce que cette conférence a lieu à Nantes et à St-Nazaire, également à la demande de **FO** pour que les activités sociale ne soient pas nanto-nantaises,  
**X** parce que de nombreux agents sont au bord du gouffre sans en avoir conscience.  
 C'est en connaissant les mécanismes du burn-out que chacun de nous pourra lutter contre.

### Groupe de travail national / RESTAURATION

#### DES SITUATIONS TRÈS DISPARATES

Les chiffres	- 32% de baisse de fréquentation depuis 2019, - 35 fermetures de restaurants financiers (dont 12 au 1 <sup>er</sup> semestre 2023). - 75% ces agents du Ministère bénéficient d'un accès à un restaurant administratif ou privé.
--------------	--

#### Les restaurants financiers

Leur fermeture étant déclenchée sous la barre symbolique des 30 couverts, **FO Finances** se pose la question de l'avenir des 78 restaurants dont c'est la moyenne maximale.

	Nombre de fermetures	Pour faible fréquentation
2022	7	3
2023	12	5

**FO Finances** déplore ces fermetures systématiques (suite à baisse de fréquentation, départ en retraite d'un Berkani ou fin d'un contrat avec un prestataire) sans rechercher des solutions pour maintenir la restauration collective !...  
 Pour **FO Finances**, cela ne justifie en rien la fermeture d'un restaurant. La DGFIP refuse de l'entendre.

#### Espaces repas

2189 espaces repas ont été recensés (séparé des locaux affectés au travail, 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.

**FO Finances** rappelle qu'à l'origine ils 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 ?...

#### État des lieux à la DGFIP

Toute la restauration subit une baisse de fréquentation : les habitudes 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**, il faut faciliter la gestion de ces structures par des agents volontaires : l'administration évoque l'idée d'une gestion de tous les restaurants d'un même département par un agent contractuel sauf que c'est loin d'être applicable sur tout le territoire vu l'étendue pour certains. Déjà été tenté par le passé, les remontées du terrain de l'époque faisaient état d'insatisfaction. Et voilà que le projet revient en 2023...

#### Valeur faciale du Titre restaurant

Plusieurs pistes sont envisagées par Bercy : 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.  
 Pour **FO Finances**, ces hypothèses restent du théorique 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 à 10€.**

#### Expérimentation des « frigos connectés »

**FO Finances** constate que cette expérimentation n'a pas bougé depuis le 20 octobre 2022 : il serait temps d'en voir la concrétisation !!! La DGFIP ne l'a pas attendu et a, dans un département, 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 (choix des plats entre 2,95€ et 6,50 € et des desserts à 2,50 €). 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. 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

