

## Restauration collective

### *Fermeture de services, Crise sanitaire, Télétravail : un secteur particulièrement touché*

**Un groupe de travail, présidé par M. AUJALEU, sous-directeur des politiques sociales et des conditions de travail, s'est tenu le 3 décembre 2021 avec pour point à l'ordre du jour, l'état des lieux de la restauration, en particulier dans le cadre de la réforme de l'action sociale ministérielle.**

Le président précise que la restauration est le premier poste de dépenses de l'action sociale. La crise sanitaire a eu des répercussions notables sur la restauration collective et notamment sur la baisse du nombre de convives. Pour autant, celle-ci a su s'adapter à la demande des agents. Parallèlement, les habitudes de restauration ont subi une évolution accélérée du fait de la généralisation du télétravail.

Il explique que ce groupe de travail ne sera pas le lieu d'annonces, mais plutôt une occasion pour échanger entre les fédérations. L'objectif est de préparer les propositions avant un nouveau groupe de travail au printemps 2022.

Sans occulter le travail des équipes en charge de la restauration à la sous-direction des politiques sociales, **FO Finances** dénonce le manque de communication et notamment celle sur Alizé. Pour exemple, la fiche métier et la fiche titre restaurant devraient être accessibles à tous.

### Restauration en Province

Au 31 décembre 2020, le réseau de restauration se composait de 246 restaurants financiers, 75 restaurants inter-administratifs et 440 restaurants conventionnés pour un total de 4 242 399 repas servis. Par rapport aux 7 742 255 repas servis en 2019, la baisse constatée atteint 45%, sous l'effet de la crise sanitaire et des fermetures temporaires des restaurants.

En 2020, pour pallier l'absence de solution de restauration collective, 30125 agents des MEF ont bénéficié de titres restaurant.

#### **Point sur les fermetures :**

En 2020, 6 restaurants financiers ont été fermés et 4 autres en 2021, toujours pour les mêmes raisons, soit le départ en retraite d'un agent Berkani, soit une faible fréquentation, soit encore la dénonciation du contrat avec le prestataire.

Le représentant de la DGFIP indique que l'idée n'est pas de fermer à tout prix les restaurants financiers. Il explique qu'il n'y a pas de lien systématique avec les départs Berkani, ces agents pouvant être remplacés

par des personnels relevant du prestataire. Un soutien financier équivalent à 2020 a été assuré et la somme de 400 000€ a été versée à 17 restaurants en difficultés.

Parmi les restaurants financiers actuels, 131 comptent moins de 50 rationnaires par jour en moyenne. Parmi eux, 77 n'ont, tout au plus que 25 convives par jour en moyenne. De ce constat, les directions prennent les décisions qui s'imposent pour elles sans échanger avec les représentants syndicaux.

Pour **FO Finances**, il existe des solutions pour éviter les fermetures qui sont énumérées dans les fiches présentées et les CDAS sont le lieu privilégié de leur recherche. Malheureusement, le dialogue social reste déficient en dépit des recommandations des notes, fiches et circulaires. Les fermetures de restaurants sont simplement entérinées en CDAS, sans réelle discussion.

Il faut davantage valoriser la fonction de bénévole dans une association de gestion qui doit être plus attractive en faisant l'objet de reconnaissance professionnelle. Les difficultés des membres de ces associations sont générées par de multiples causes dont la première est le manque de formation. Les associations ont un sentiment de complication plutôt que de soutien de la part de leur direction.

C'est pourquoi **FO Finances** suggère la création d'un espace dédié aux « associations de gestion des restaurants » sur Alizé, comprenant une boîte à outils et des mutualisations possibles. D'autre part, l'état des lieux des problématiques rencontrées par les associations doit absolument être fourni aux membres des CDAS bien en amont d'une réunion ou groupe de travail.

**FO Finances** revendique une concertation préalable avant toute décision de fermeture, prenant en compte le contexte local et les attentes des agents et non pas, comme trop souvent actuellement, un regard stricto-budgétaire de la part des directions.

Le président indique qu'il serait important de voir ce qui se fait dans les autres structures extérieures au ministère avant d'envisager des solutions. Dans ce sens, il propose de diligenter une nouvelle enquête ciblée pour décider des ajustements et pour prévoir des investissements dans le futur. Celle-ci est programmée pour 2022.

**FO Finances a bien peur que pendant ce temps, nos décideurs poursuivent une politique de fermeture dont la principale victime est encore et toujours, l'agent.**

### **Titre Restaurant**

**(Conditions d'attribution sur FICHE-METIER : TITRE RESTAURANT mise à jour juin 2021, elle se substitue à la circulaire du 25 août 1995 modifiée sur la gestion du titre-restaurant qui n'a plus vocation à s'appliquer)**

En l'absence de toute solution possible de restauration collective, les agents peuvent bénéficier de titres-restaurant, à raison de 18 titres-restaurant par mois pour un agent à temps plein.

Des titres restaurants ont été attribués à 30125 agents en 2020 (sur 33086 éligibles), cela représente 24,60% de l'effectif total des MEFR.

Les titres restaurants sont donnés à titre occasionnel selon plusieurs motifs soit une fermeture du restaurant durant les vacances scolaires (4 %), soit une fin de conventionnement (9%), un déménagement du service (6%), une solution de restauration trop éloignée (9%), fermeture de restaurant pour travaux (8%), et pour cause de fermeture définitive (31%).

Les 29% restants ont bénéficié de titres restaurant pendant la crise sanitaire du fait de la fermeture provisoire du restaurant ou parce que le restaurant refusait d'accueillir les extérieurs "Finances".

**FO Finances** revendique une revalorisation de la valeur faciale du titre restaurant, bloquée depuis de nombreuses années à 6€.

## Restauration Île de France

A l'AGRAF, **FO Finances** rappelle que si nous ne sommes pas opposés à une évolution du « plateau social », le constat est fait que la mise en place d'une tarification au plat engendre systématiquement une augmentation de tarif pour les agents. La dernière enquête révèle que plus de 60% des agents préfèrent la tarification au plateau plutôt qu'au plat, contrairement à tous les discours tenus par nos décideurs.

**FO Finances** relève de nouveau les bonnes intentions du Secrétariat Général. Au dernier groupe de travail du 5 décembre 2019, le président avait fait cinq propositions sur l'avenir de la restauration. Rien n'a bougé depuis, alors que les résultats de l'enquête mentionnent que les habitudes de restauration se sont beaucoup diversifiées.

**FO Finances** n'a de cesse de répéter que l'évolution de l'action sociale et de la restauration en particulier doit déjà passer par une communication la plus large possible. De toute évidence on en est encore loin.

**RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ  
DE L'ACTION SOCIALE SUR :**

**<http://www.financesfo.fr/>**

**Rubrique ACTION SOCIALE**