

Groupe de travail du CNAS sur la restauration du 28 novembre 2013

RELEVÉ DE CONCLUSIONS

Le groupe de travail, présidé par Marc Gazave, sous-directeur des politiques sociales et des conditions de travail était consacré :

- à l'analyse des résultats de l'enquête réalisée par les délégations départementales auprès de l'ensemble des associations de gestion des restaurants financiers (270 restaurants) ;
- et à la discussion des axes de travail à retenir pour améliorer le fonctionnement de ces structures.

Un point a été fait sur l'expérimentation engagée dans les Alpes Maritimes et sur la situation de la restauration dans les Yvelines.

LES CONSTATS

L'enquête a permis d'étayer et de conforter par des données précises, les constats précédemment faits :

1. Sur le fonctionnement des associations :

- typologie des restaurants : 215 restaurants servent moins de 100 repas/jour, 96 % de restaurants sont exploités par un prestataire, et 60 % des restaurants fonctionnent en liaison et majoritairement en liaison froide ;
- modalités financières : plus de 70 % des restaurants pratiquent une tarification au plateau, les chiffres produits sur le coût de revient des repas confirment la difficulté déjà identifiée pour évaluer le coût complets ;
- fonctionnement des associations de gestion : les relations avec la direction hébergeante ne sont formalisées par une convention que dans 57 % des cas, seules 84 associations utilisent le logiciel Ciel Compta mis à disposition par DRH3 ; les contrats de maintenance ne sont pas systématiques ; les prestataires ne sont pas toujours remis régulièrement en concurrence (seuls 60 % des restaurants ont un contrat datant de moins de 4 ans).;

2. Sur les difficultés rencontrées :

- dans l'exploitation : ce sont principalement les fluctuations de la fréquentation, liées notamment à la baisse des effectifs et aux restructurations, aux contraintes de la précommande, et à la « concurrence de coins repas » dont la définition a été rappelée ;
- dans le fonctionnement associatif, d'abord du fait de la difficulté à mobiliser des agents (question des décharges de services ou crédits d'heures), parfois du fait du versement tardif des subventions.

LES ORIENTATIONS ET LES AXES DE TRAVAIL

1. Poursuivre le travail de connaissance du fonctionnement des associations, y compris au sein des CDAS :

- l'enquête doit être poursuivie auprès des associations qui n'ont pas encore été rencontrées par les délégués (une vingtaine) et restituée devant chacun des CDAS ;

- la connaissance et le rôle du CDAS doivent être renforcés ; ceux-ci pourront intervenir pour développer les enquêtes de satisfaction auprès des agents ; les organisations syndicales ont fait savoir qu'elles étaient opposées au financement de telles enquêtes sur le budget d'initiative locale ;

En réponse à une organisation syndicale, DRH3 a confirmé les orientations données sur l'harmonisation des tarifs appliqués aux retraités avec ceux des actifs.

2. Améliorer la gestion des associations par la mise à disposition d'outils adéquats :

- des modèles de statuts et de conventions de fonctionnement seront élaborés ;
- DRH 3 avec le réseau des délégués (dont les missions doivent être bien articulées avec celles des responsables d'associations) poursuivra son travail d'appui technique, notamment pour aider les associations à remettre plus régulièrement en concurrence les prestataires, voire favoriser l'organisation de marchés uniques pour plusieurs restaurants ; la formation des délégués qui sera organisée en 2014 s'inscrit également dans cette perspective ;
- l'effort de formation des responsables d'associations doit aussi être poursuivi (avec notamment la formation au logiciel Ciel compta dont l'utilisation sera généralisée), notamment pour favoriser le développement d'une comptabilité analytique qui permette d'améliorer l'évaluation du coût complet des repas .

La DGFIP a précisé qu'une nouvelle circulaire sur la restauration collective était en cours de finalisation pour donner un cadre complet et précis aux gestionnaires.

3. Rationaliser les structures et améliorer la gouvernance :

Ce travail est à articuler avec la mise en œuvre des mesures de mutualisation des fonctions support au sein des ministères économiques et financiers.

Dans ce cadre, deux situations ont été évoquées :

Alpes Maritimes : une association unique a pris la suite des 4 associations de gestion dissoutes au 31 août 2013 ; un organe de tutelle a été mis en place qui associe la DDFIP, les organisations syndicales et la délégation départementale ; une prestation unifiée a été mise en place, avec une qualité globalement améliorée ; un agent à temps plein a pu être mis à disposition de l'association.

Yvelines (voir tract de FO joint en annexe dont le contenu a été lu en séance) : s'agissant du fonctionnement de l'ARSFY dont le bureau est démissionnaire, des mesures ont été engagées par la DDFIP :

- deux recrutements sont lancés : pour un poste de gestionnaire à temps plein (désormais dissocié de celui de président) et pour celui de trésorier ;
- à partir du travail engagé par le CDAS des Yvelines, des statuts rénovés, qui devront permettre de mettre en place une véritable gouvernance ainsi qu'une nouvelle convention d'objectifs et de moyens, sont en préparation.

LISTE DES PARTICIPANTS
GROUPE DE TRAVAIL "CNAS"

Jeudi 28 novembre – 14H30 – Bâtiment GREGOIRE Salle des commissions

CGT	SOLIDAIRES FIN.	FO FINANCES	CFDT	CFTC / UNSA
Mme LÉVELLÉ	Mme MAHIEU	Mme PHELIX	Mme RIOM	M. LOOTEN
M. QUINTANA	Mme DAFIT	Mme RENAUDIN		M. PAULIN
	Mme THERY (experte)	M. GERLE		
		Mme LEGOUGE		
		M. LE CORRONC (expert)		

M. GAZAVE	S/Directeur des Politiques sociales	Mme DUTRUC-ROSSET	DGFIP - RH2C
Mme HENRY	Chef du bureau DRH 3A	Mme MULLER	DGFIP - RH2C
Mme MOREAU	Chef du bureau DRH 3C	Mme RIBEYROLLES	DGDDI
Mme COURANT	Adjointe du Chef du bureau DRH3C	Mme LUCOTTE	DGCCRF
Mme LITTAYE	Chef de division Solutions de restauration - Prestations interministérielles et Petite enfance – Bureau DRH3C		
Mme GASPARELLA	Adjointe du Chef de division Solutions de restauration - Prestations interministérielles et Petite enfance – Bureau DRH3C		
Mme GARNICA	Chef de division Tourisme social – Restauration - Logements sociaux – Bureau DRH3C		
Mme MIRLYCOURTOIS	Contrôle des Associations AGRAF, ALPAF, EPAF – Bureau DRH3A		
M. LAGOUYEYTE	Chef de division Suivi des politiques sociales – Bureau DRH3A		

Brèves d'info

Bulletin d'informations du Syndicat FO - DGFIP 78
Novembre 2013 numéro 16

Libre et indépendant
e-mail : fo.ddfip78@dgfip.finances.gouv.fr

La "petite cuisine" de l'ARSFY.

FO 78 dénonce depuis plus de 10 ans (c est long !) le manque de transparence et le fonctionnement de cette super Association des Restaurants des Services Financiers des Yvelines.

FO, comme les autres syndicats n a aucune légitimité statutaire dans cette assoc°. Néanmoins, le CDAS (Comité Départemental d'Action Sociale) auquel siège FO ayant pour compétence la restauration , nous ne sommes jamais privé de faire remonter les problèmes et de dénoncer le manque de transparence dans le fonctionnement.

Aujourd'hui , les 2 seules personnes à la tête (présidente et trésorière) de l'assoc° sont démissionnaires mais restent en poste

Après que nombre de correspondant(e)s aient aussi démissionné sans que l'administration s'en préoccupe+ que ça. L'administration qui subventionne et met à disposition du personnel était pourtant à même de demander des comptes. Non ?

-FO a demandé à maintes reprises la transparence, la tenue d'AG avec publicité adéquate (affichage et délais et pas à la dernière minute) et la communication de compte rendus. En Vain !

-FO a demandé que l'AGRAF gère les cantines du département (pourquoi l'AGRAF peut elle gérer le 91 , le 93, paris ...et pas le 78 ?) aucune réponse satisfaisante !

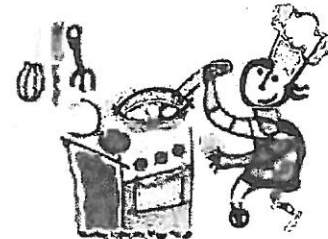
-FO a dénoncé les agissements et pressions des responsables de l'ARSFY sur le « petit personnel ». sourde oreille !

-FO a demandé à ce que les organisations syndicales représentatives fassent partie du conseil de surveillance de la future assoc°.

Mais la petite cuisine de l'ARSFY a continué.

Lors du dernier GT sur la restauration destiné à refondre les statuts et à changer de nom pour l'assoc° (on veut l'enterrer et bien profond !), FO DGFIP 78 a également demandé des précisions et éclaircissements sur la structure de la nouvelle assoc° qui gèrera le restaurant de l'ex TG.

Mais la petite cuisine de l'ARSFY a continué.



(qui ne faisait pas partie de l'ARSFY) pour laquelle la Direction est sur le point de demander l'"expertise" de l'ex-trésorière de l'ARSFY et même son embauche qui coïncidera avec son départ en retraite Sans parler de "cooptation douteuse". On ne change pas une équipe qui gagne...on peut s'indigner de la méthode et du manque total de transparence. Qui a eu connaissance de ces changements, qui les a validé? cautionné ? décidé ? Où sont les comptes ?

Transparence ! quand tu nous tiens ! Les explications vazeuses (aller vite , ne pas fermer le restaurant, ne pas pouvoir faire autrement, etc...) et être mis devant le fait accompli ne nous satisfont pas. La sauce a vraiment un mauvais goût.

Pour la FO DGFIP 78 , la petite cuisine a assez duré !