

## Groupe de travail Restauration collective

### *FO reste sur sa faim !*

Un groupe de travail, présidé par M. ESTOURNET, sous-directeur des ressources humaines, s'est tenu le 18 avril 2019 avec pour ordre du jour :

- La présentation de l'audit AGRAF,
- Les pistes de réflexion sur la restauration.

**AGRAF : association de gestion des restaurants des administrations financières à Paris et partiellement en région Ile de France**

Le Secrétariat Général a souhaité lancer un audit d'expertise de la restauration sur l'AGRAF, son offre, son adaptation et les propositions de réponses. En complément des études sur la satisfaction et la fréquentation des restaurants AGRAF, la tutelle souhaite contrer l'érosion de la clientèle qui est structurelle. La baisse des effectifs en est une des raisons mais pas la seule. Cantinéo préconise plusieurs changements : la mise en place d'une offre différenciée avec une offre au plat, le développement de la restauration rapide (L'AGRAF n'y consacre que 5 % actuellement) et l'ouverture à une clientèle extérieure.

Il apparaît nécessaire d'améliorer l'organisation des sites et de valoriser la prestation en insistant sur le marketing, identité propre.

D'un point de vue financier, les auditeurs soulignent la forte dépendance à la subvention et le manque de pilotage économique et financier. Pour eux il faut accentuer la comptabilité analytique, et recruter un directeur financier.

Le président de l'AGRAF a rappelé que l'association était bien gérée, avec des commissaires aux comptes qui certifient les comptes sans réserve. L'association va évoluer et offrir aux usagers une nouvelle panoplie d'offres : offre traditionnelle, plateau social, tarification différente, offre rapide avec la mise en place de lieu collectif pour consommer sur place, notamment sur Croq Vauban et sur Reuilly... L'objectif est de capter ou de retrouver un maximum d'usagers.

**FO FINANCES** a souligné le travail de l'AGRAF pour répondre aux sollicitations du Secrétariat Général, notamment sur les 30 ans de Bercy (dînette, terrasse éphémère). Cet investissement financier doit être couvert par la tutelle. D'ailleurs les fédérations veulent être associées à l'élaboration de la nouvelle convention d'objectifs et de moyens.

**FO FINANCES** a rappelé ne pas être opposée à une évolution du « plateau social », mais à la mise en place d'une tarification au plat qui engendre systématiquement une augmentation de tarif pour les agents.

#### Restauration en province

En 2017, le réseau de restauration se composait de 251 restaurants financiers (hors AGRAF), 77 restaurants inter administratifs et 526 restaurants conventionnés. 30158 agents des MEF bénéficient de titres restaurant.

#### Point sur les fermetures :

En 2018, **21 restaurants financiers ont été**

**fermés** : Evreux (27), Quimperlé (29), Granville (50), Nancy (54), Pontivy (56), Forbach (57), Mortagne au Perche (61), Lillers et St Pol de Ternoise (62), Sélestat (67), Guebwiller (68), Mont Saint Aignan (76), Yerres (91), Montrouge (92), Ivry sur Seine, Vincennes et Choisy le Roy (94), St Leu la Forêt, Garges les Gonesse, Ermont et Argenteuil (95).

Onze fermetures sont à l'initiative de l'administration et neuf font suite à des difficultés de gestion (démission de bureau, défaut de prestataire).

La DGFIP reste sur la même méthodologie : établir un diagnostic des petites structures, discuter en CDAS et rechercher systématiquement une solution alternative.

Pour **FO FINANCES**, le dialogue social reste déficient en dépit des recommandations de la note d'orientation relative au déploiement du plan de communication et d'échanges. Les fermetures de restaurants sont juste évoquées en CDAS sans réelle discussion. Par contre, nous avons apprécié d'avoir enfin un interlocuteur dans ce groupe de travail qui répond aux questions des fédérations.

**FO FINANCES** revendique une concertation préalable avant toute décision, 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.

### Réflexions sur les solutions pour l'avenir de la restauration

Dans la fiche de présentation, le Secrétariat Général rappelle que la restauration est une attente prioritaire des agents qui représente 50% du budget total de l'action sociale.

La gestion quotidienne relève d'abord principalement des directions à réseau notamment la DGFIP.

Néanmoins, l'administration souhaite réfléchir à différentes pistes pour que la restauration réponde au mieux aux attentes des usagers.

5 pistes de réflexion, sans ordre de préférence, ni « *arrière-pensée* », dicit le président de séance, ont été présentées aux fédérations :

- Recenser les besoins et les usages des agents,
- Concevoir et diffuser une solution-type de restauration plus agile,
- Donner à l'AGRAF une compétence élargie en matière de restauration :

opérateur expert,

- Mieux accompagner la structuration des restaurants économiques et financiers,
- Susciter des partenariats locaux plus agiles.

**FO FINANCES** reste sceptique sur le concept de solutions « plus agiles », loin des préoccupations des personnels, en cette période de conflits. Beaucoup de grandes idées se heurtent au manque de moyens en personnel. Les délégations font le maximum mais la restauration est un sujet complexe et chronophage.

L'administration constate que les conditions du travail évoluent : espaces nomades et polyvalents. Il faudrait dépasser la notion de coin repas, dernière « roue du carrosse » pour mettre au point une solution alternative de design type, un espace de convivialité conçu aussi pour travailler ou se réunir.

Les équipes et les locaux du Secrétariat Général, sont prescripteurs et donneurs de norme, pour les directions afin d'organiser ce lieu.

Pour **FO FINANCES**, même s'il faut vivre avec son temps, il est nécessaire, néanmoins d'avoir des normes d'hygiène et de sécurité pour ces espaces de restauration, quel que soit le nom que l'administration veut leur donner. Quant à l'appellation « *coin repas* », ce n'est pas la nôtre mais celle de la circulaire de 1995, qui sert toujours de référence aux directions. Jusqu'ici il y avait un dogme : s'il y avait un restaurant, il n'y avait pas de « *coin repas* ». L'administration peut envisager la cohabitation entre restaurant administratif et coin repas mais **FO FINANCES** réclame alors un cadre précis.

Par ailleurs s'il n'y a plus de coins repas pris en charge par les crédits d'action locale, la circulaire de 1995 est caduque. **FO FINANCES** en réclame une nouvelle et certainement pas la simple édition de fiches « reflexes ».

Par ailleurs, **FO FINANCES** demande la prise en charge de ces aménagements d'espaces de convivialité sur le budget du Secrétariat Général.

Délégation **FO FINANCES** :

Francoise PHELIX (FO Finances),  
Anne Marie RENAUDIN (FO DGFIP),  
Sylvain COMMENCAIS (FO DGFIP),  
Pascale BRIZIO (FO Douanes),  
Pascaline KERHOAS (FO Finances)