



CDAS 77

Groupe de travail « Restauration » du 16/01/2023

La délégation de l'action sociale a présenté dans un premier temps la situation de la restauration collective en Seine-et-Marne et, dans un deuxième temps, un focus sur les restaurants administratifs de la DDFIP 77.

Nécessité de la restauration collective : Elle doit répondre aux attentes des agents, aussi bien en termes de qualité et de prix, qu'en ce qui concerne son utilisation.

Typologie de la restauration collective dans notre département :

- 7 restaurants financiers (AGRAF Noisiel, ENFIP Noisiel, ESI Nemours, site de Coulommiers, site de Fontainebleau, site de Lagny et site de Roissy-en-Brie) ;
- 5 restaurants conventionnés (École des Mines de Fontainebleau, École de Gendarmerie de Melun, restaurants administratifs de Chelles, de Meaux et de Montereau) ;
- 1 restaurant inter-administratif (RIA de Melun) ;
- 11 espaces de restauration (dont 2 DGFIP à Savigny et Bassée) avec tickets restaurant.

Les titres restaurant (d'un montant actuel de 6 €, financé à 50 % par le Secrétariat général et 50 % par l'agent) ne peuvent être accordés qu'en l'absence de restauration collective (sites dits isolés) et avec, pour la direction, la contrainte de devoir les accorder à l'ensemble des agents d'un même site. Toutes directions confondues, 153 agents en bénéficient dans le département.

Subventionnement :

Tous les agents du MEFSIN bénéficient de repas subventionnés compte tenu de leur indice et de l'harmonisation tarifaire (3,96 € pour un indice < 534 ; 5,34 € pour un indice supérieur – va passer à 5,39 €).

Aides financières accordées par le Secrétariat général :

- PIM (subvention interministérielle repas fixée chaque année) revalorisée au 1^{er} septembre 2022 à hauteur de 1,38 € pour les agents ayant un indice majoré inférieur ou égal à 534 (va passer à 1,39 HT soit 1,53 TTC). Versée par le Secrétariat général au prestataire ou au gestionnaire indépendamment de la structure de restauration.

- APSRC (aide aux petites structures de restauration collective) versée par le Secrétariat général aux associations gestionnaires des restaurants financiers sur leur demande.

- subventions du RIA, versées par le Secrétariat général pour des dépenses de fonctionnement, d'investissement ou de personnel (une aide complémentaire est possible pour maintenir le reste à charge proche de l'harmonisation tarifaire).

- participation versée à des restaurants extérieurs (pour respecter l'harmonisation tarifaire) s'il n'existe pas de restaurant financier à proximité du lieu de travail.

L'obtention de ces aides suppose la signature d'une convention entre le restaurant et le Secrétariat général.

- Aides en matière d'équipement : Les associations gestionnaires des restaurants financiers peuvent demander une aide pour acquérir ou renouveler du matériel de restauration, les travaux immobiliers et raccordements techniques restant à la charge de la DDFIP.

En fonction du nombre d'agents souhaitant prendre leurs repas sur leur lieu de travail, le Secrétariat général peut financer l'achat de mobilier, de vaisselle, d'ustensiles de cuisine et de « petit » électroménager (réfrigérateur, cafetière, bouilloire, micro-ondes, mais pas de four ou de plaque de cuisson).

Aides DGFIP aux restaurants financiers (Coulommiers, Fontainebleau, Lagny, Roissy)

3 aides possibles :

- participation financière pour frais de personnel, à demander annuellement (en 2022, le RFI de Lagny a ainsi obtenu 22 816 €) ;
- participation financière d'équilibre, en cas de difficulté de trésorerie ;
- participation financière exceptionnelle (par exemple, en cas de sinistre).

Spécificités des restaurants financiers (RFI) de la DGFIP :

Chacun de ces restaurants est géré aux plans administratif et financier par une association Loi de 1901 qui, notamment, sélectionne le fournisseur des repas, signe avec lui le contrat de livraison et fixe le coût du repas et le montant du droit d'entrée.

Le personnel de restauration peut être un agent de l'administration (Coulommiers, Fontainebleau, Roissy) ou un personnel mis à disposition par le prestataire (Lagny).

La Direction affirme ne pas avoir connaissance de difficultés particulières sur les facilités accordées aux agents qui assurent la gestion des RFI.

A Lagny, après d'importantes difficultés, le bureau de l'association s'est reconstitué et le prestataire (COGEREST) a accepté de poursuivre ses prestations.

A Fontainebleau, le remplacement de la cantinière est assuré par une contractuelle qu'il a fallu former. Comme à Coulommiers, une négociation est en cours avec COGEREST pour la mise à disposition d'un personnel de droit privé. Le prestataire a donné son accord de principe et un dossier a été monté pour le financement (aide supplémentaire).

A Roissy (5 rationnaires), la DDFIP anticipe le départ de la cantinière qui va probablement quitter le site. Son remplacement est prévu.

A Provins (1 à 2 rationnaires) : Le traiteur ayant un coût très élevé, le Secrétariat général a accepté de subventionner comme un restaurant conventionné. L'association est ainsi vouée à être dissoute.

Spécificités du RIA de Melun :

Ce restaurant est dirigé par le référent restauration de la DDFIP.

La DDFIP met à disposition un agent à temps complet.

Principales questions abordées lors de ce GT :

La baisse de fréquentation des structures de restauration collective, flagrante depuis le COVID :

D'une manière générale, de nombreux agents ont pris de nouvelles habitudes de restauration (ils vont déjeuner à l'extérieur, apportent leur repas, voire rentrent à leur domicile). Il s'agit d'un phénomène national.

D'autres causes plus ciblées sont pointées :

- l'obligation de commander ses repas plusieurs jours à l'avance dissuade un grand nombre d'agents de fréquenter les RFI (une solution de commande en ligne chez COGEREST a été proposée ; elle n'a pas été retenue par l'association de Coulommiers)
- la distance qui sépare parfois le lieu de travail et le lieu de restauration comme c'est le cas pour les collègues de Montereau, de Melun-Thiers et de Nemours. La possibilité de créditer 15 minutes supplémentaires aux agents concernés est évoquée, ainsi que le travail de gestion RH que cela supposerait.

L'harmonisation du reste à charge pour les agents :

Une disparité est constatée entre divers sites, pour des raisons différentes (les tarifs sont convenus tantôt pour un repas type, tantôt au plat ; chaque association négocie ses prix, intègre des frais annexes variables d'un site à l'autre, fixe son droit d'entrée...) de sorte qu'au-delà des subventions, l'administration ne peut que faire des recommandations.

Le non respect de la loi EGAlim :

Les exigences légales en termes de composition qualitative des repas ne sont manifestement pas respectées. Pour le RIA, le prestataire a fournis des chiffres qui le démontrent mais se retranche derrière des difficultés d'approvisionnement. Le correspondant social de la DGCCRF souligne qu'il s'agit d'une obligation légale qui ne souffre pas d'exception. Chez COGEREST et SAGERE, aucun chiffre n'est connu (demande restée sans réponse pour COGEREST) mais pour le référent restauration, les proportions de produits de qualité environnementale et bio ne sont certainement pas respectées.

S'il en fait le constat, il indique qu'il serait très difficile de trouver d'autres prestataires si les contrats avec COGEREST et SAGERE n'étaient pas renouvelés !

La reprise de la restauration collective du 77 par AGRAF :

Cette question, précédemment évoquée au CDAS, a été mise en attente. On y reviendra en fonction de l'évolution des discussions en cours pour le 78.