

# Politique de restauration, le bilan d'une mandature.

Il est des domaines où il est compliqué de poser un bilan car les critères peuvent être subjectifs. La restauration en est un. Le goût, la portion, l'équilibre, la qualité sont des jugements propres.

Pour autant, sur cette mandature, le bilan est quand même possible car en dehors du jugement alimentaire, la restauration collective a beaucoup progressé et la CGT y a grandement contribué.

Elles sont nombreuses et nous pouvons les classer dans différentes catégories. Les avancées dans le mode de gestion, celles concernant le financement et enfin celles pour les usagers.

## Le système associatif, un mode de gestion conservé avec des bénévoles formés.

Tout d'abord il faut expliquer qu'il existe deux modes de restaurants, ceux qui sont en gestion directe c'est-à-dire l'association gérante s'occupe de la partie administrative et comptable mais est aussi aux fourneaux. L'autre type est la gestion concédée avec une association gérante mais qui a confié l'approvisionnement, la réalisation des repas et la distribution à une entreprise spécialisée du type Sodexo, Elior ou R2C.

L'association comme mode de gestion a non seulement été conservé mais de plus renforcé. Le risque majeur était que la restauration administrative se « flunchise » et que l'intégralité de la gestion soit confiée au privé. Nous aurions eu ainsi un transfert de ce qui normalement doit être payé par l'employeur, vers le prix du repas et donc vers le consommateur. Dorénavant, si une association est défaillante, pour confier la gestion complète d'un restaurant à une société privée, il faut l'avis de la SRIAS et du CIAS et ce transfert ne peut être que ponctuel avant un retour à un mode associatif.

Les bénévoles de l'association sont reconnus avec dès le préambule de la circulaire la notion de facilités de services qui doivent leur être accordées. Nous pouvons néanmoins regretter qu'aucune quotité ne soit indiquée.

Dorénavant, les acteurs sociaux auront un rôle important dans la gestion des restaurants : les organisations syndicales par l'encadrement du RIA qu'ils réaliseront en SRIAS, les usagers par une reconnaissance du caractère associatif de la gestion et par leur présence dans les instances dirigeantes, les salariés par une prise en compte de leurs besoins.

Autre point positif un accès aux formations obligatoires pour les bénévoles mais aussi pour les membres des commissions de surveillance. Ces formations seront pilotées par les Préfets et les administrations de tutelle sur des crédits Etat.

## Des financements clairs et une répartition bénéficiant aux agents.

C'est certainement ce qui est le moins lisible dans cette circulaire et pourtant c'est un des aspects les plus importants car cela doit déboucher dans beaucoup de restaurant par une baisse du prix des repas.

L'avancée majeure est la prise en compte par les administrations des salaires de certains employés des associations, ceux qui ont une tâche exclusivement administrative, tâches auparavant dévolues aux administrations. Dans beaucoup de RIA, c'étaient encore les associations qui, devant le refus des administrations, prenaient en charge ce coût en le répercutant sur le prix du repas. C'était une revendication forte de la CGT car pour nous les bénévoles de l'association en sont les dirigeants et non pas le personnel effectuant toutes les tâches de gestion.

Un point important aussi est l'inscription de la gratuité des locaux pour la restauration administrative. Les hésitations ces derniers temps de France Domaines pour savoir si les RIA étaient assujettis ou non aux loyers budgétaires, ne permettait pas une gestion sereine. Il y a de même lorsque le restaurant est dans des locaux n'appartenant pas à l'Etat, une durée minimale du bail de 15 années ce qui permet de se projeter dans l'avenir et d'amortir les investissements.

La création d'un fond de réserve pour les investissements onéreux va permettre de répartir sur plusieurs années les charges de remplacement de gros matériels. Nous avons souvent vu en CIAS des investissements qui étaient réalisés sur les fonds associatifs, donc imputés directement au prix du repas, tout simplement parce que pour les administrations, provisionner des sommes n'était pas possible. Dorénavant c'est chose faite.

Il y a aussi beaucoup de petites avancées sur la gouvernance, les travaux, l'implication des associations dans toutes les décisions. Ainsi, la prise en compte sur le budget de l'Etat et non localement des administrations des travaux pour les remises aux normes va permettre d'améliorer l'hygiène à l'intérieur des restaurants et de pérenniser leur fonctionnement.

La tarification maintenant est véritablement sociale car elle ne prend en charge que les seuls produits alimentaires nécessaires à la fabrication du repas et les frais directs stricts arrêtés aux salaires des personnels qui préparent et distribuent le repas.

### **Des activités annexes possibles**

La possibilité d'exercer des activités annexes pour les associations est maintenant inscrite dans la circulaire. C'est en fait une régularisation de l'existant car beaucoup d'associations organisaient en toute illégalité des pots de départ ou des repas améliorés, voire de la location de salle pour des réunions. Les recettes ainsi générées, mais dont le montant restera encadré, pourra servir à améliorer la prise en charge des convives, à développer des actions avec des producteurs locaux par exemple. C'est aussi pour certains restaurants qui sont en limite de fonctionnement de pouvoir faire du portage en particulier pour les agents qui sont sur des sites isolés ou pour des retraités.

### **Une ouverture sur l'extérieur**

Un des points intéressants est la possibilité d'ouvrir les RIA à des extérieurs. Avant, les extérieurs étaient essentiellement les enfants et la famille proche. Peu de personnes sans liens avec un ayant

droit pouvaient avoir accès à un RIA. Maintenant, avec la possibilité d'accepter les titres restaurant, les RIA peuvent aussi accepter avec des conventions précaires, les salariés des entreprises de proximité ne disposant pas de lieu de restauration. C'est pouvoir faire profiter des RIA aux travailleurs isolés et c'était une revendication de la CGT.

### Des solutions de restauration partout

La relance des schémas départementaux de la restauration doit permettre aux fonctionnaires de trouver un point de restauration à proximité de leurs lieux de travail. Il est intolérable que de plus en plus d'agents mangent le midi sur le coin de leur bureau voire ne mangent pas. La relance de ces schémas doit déboucher sur une réflexion profonde quant à l'implantation des RIA et aussi à la création d'autres.

Si les RIA n'existent pas et ne peuvent pas être implantés, des solutions à base de convention tant avec des RA que des RIE ou de la restauration privée sont possible.<sup>3</sup> enfin et en dernier recours, il pourra être procédé à l'utilisation du système des titres restaurant. C'est aussi une revendication de la CGT mais cela ne doit pas être la solution de facilité pour l'employeur. La priorité reste la restauration collective associative car elle est le garant du meilleur coût et de la qualité pour les agents.

### Et pour tous.

Cependant, les grandes avancées de la nouvelles circulaire sont dans le fait que maintenant pour un fonctionnaire, un stagiaire, un contractuel ou un retraité, la restauration administrative c'est partout et avec un tarif social.

En effet, dorénavant les agents pourront aller dans n'importe quel RIA et si leur administration est conventionnée localement, ils bénéficieront sur présentation d'une carte professionnelle du même tarif que les fonctionnaires locaux. De plus, s'ils ont un bulletin de salaire sur eux, ils pourront prétendre à la prime interministérielle, PIM, s'ils sont dans le créneau d'attribution.

Enfin, c'est aussi maintenant l'accès des retraités comme ayants droits. Pour eux cela veut dire que si leur administration d'origine est conventionnée avec le RIA, ils paieront le même tarif que les actifs. C'est une très bonne nouvelle pour eux lorsque l'on connaît le niveau des retraites et c'est aussi un facteur de vivre ensemble important qui permettra à nos retraités de toujours conserver des liens avec leurs anciens collègues et amis. C'était une revendication forte portée par la CGT.

### Aller plus loin.

Nous sommes actuellement sur une dynamique qui permet d'aller de l'avant. Il faut donc en profiter pour porter des revendications qui au début de la mandature apparaissaient comme très lointaines.

Nous avons ainsi obtenu le relèvement du seuil de la prime interministérielle de restauration. Elle était bloquée depuis plus de 20 ans à l'indice majoré 466. Même si ces augmentations étalées sur 3

ans sont liées au PPCR, l'administration a acté le principe d'un groupe de travail sur la revalorisation de cette prime.

De même nous avons beaucoup progressé dans le domaine de la tarification unique et nationale. C'est une chose qui va se mettre en place courant 2018 pour l'ensemble des personnels des DDI. Le même montant de subvention pour tous les agents d'un même niveau. Il a été acté qu'il s'agirait d'un ajustement et non pas d'un nivellement ce qui est aussi positif.

Un axe important pour la CGT et en particulier pour les personnels de la PJJ qui travaillent souvent dans des petites structures où l'offre de restauration sociale n'est pas présente c'est l'accessibilité de tous les agents à un espace de restauration. Pour la CGT, la priorité est le développement des restaurants Inter-Administratif associatifs car ils profitent à un maximum d'agent. Lorsque cela n'est pas possible, nous revendiquons la signature de convention avec des restaurants administratifs ou inter-entreprises, avec des cafétérias y compris celles du secteur marchand avec l'application de mesures tarifaires d'accompagnement. Enfin, lorsqu'aucune offre de restauration n'est possible, la CGT revendique l'octroi de titres restaurant pour les agents. Cette solution doit être exceptionnelle car nous savons que souvent l'utilisation de cet outil est détournée de son utilisation de base. Ces revendications sont valables pour la métropole mais aussi pour l'outre-mer, car les ultramarins sont les oubliés de la restauration sociale administrative : il n'existe pas actuellement de RIA outre-mer

L'étape suivante est la véritable revendication de la CGT : un reste à charge maximal unique national par tranche de tarification et quel que soit le mode de restauration conventionné. Ce reste à charge ne doit pas dépasser en moyenne la valeur d'un point d'indice.

La CGT condamne le fait que des agents salariés, même ayant une haute rémunération paye leur repas plus cher que le coût de sa production. Ce n'est pas aux travailleurs de financer la politique sociale, c'est à l'employeur. De ce fait et au regard de la législation sur le minimum tarifaire repas, la grille de tarification doit rester dans une échelle de 3.5.

La CGT souhaite aussi que l'approvisionnement des restaurants soit encore plus ambitieux que ce que demande la loi. 40 % de produits soit bio, soit locaux, soit de saison c'est un minimum. Pour autant il faut donner aux associations les moyens de contrôler la bonne application de la loi et c'est seulement par des décharges de service que cela pourra se faire. Etre bénévole responsable dans une association de restauration c'est diriger une entreprise avec un chiffre d'affaire conséquent, des salariés et une responsabilité dans tous les domaines. Cela ne peut pas se faire simplement par une présence minimaliste sur le temps du repas. Des ministères comme les finances ont déjà officialisé

Ces décisions sont éminemment politiques et n'entraient pas dans la zone de décision de la seule DGAFP. Le combat doit donc continuer et nous devons porter nos revendications dans les lieux adéquats.

Il semble, et c'est heureux, que l'administration a enfin compris le rôle de la restauration dans la prévention des RPS et dans la qualité de vie des agents.

