



# #COMPTE-RENDU GT SUR LA RESTAURATION

## #DÉCLARATION LIMINAIRE DE LA CGT

**La CGT priorise la restauration collective** de qualité de proximité et à moindre coût (pas au-dessus de l'harmonisation tarifaire).

**Pour la CGT chaque fermeture de restaurant est une défaite**, 15 suppressions cette année, pour nous le fait de fermer à cause des collègues berkani qui partent en retraite est une aberration. La fermeture due à la dissolution de l'association est inadmissible. Il faut que l'administration donne les droits effectifs aux agents qui sont dans les associations en les déchargeant au prorata de certaines de leurs missions.

**Nous exigeons l'augmentation du titre restaurant** à près de 10 euros avec 60 % de prise en charge par l'employeur.

Nous espérons que les directions ne se servent pas de la crise covid pour fermer des restaurants, notamment les petites structures.

## #PROPOS INTRODUCTIF DU SOUS-DIRECTEUR DES POLITIQUES SOCIALES

*« La restauration est le premier poste de dépense de l'action sociale.*

*Elle est considérée par les agents comme l'une des 3 prestations les plus importantes. Au-delà, l'actualité sanitaire percute de plein fouet la restauration ainsi que le développement du télétravail .*

*C'est un GT qui devra permettre de partager un constat et envisager des pistes de réflexion pour l'avenir. Un second temps de rencontre sera proposé. GT prestation au printemps 2022. »*

En réponse à nos propos liminaire, la DGFIP déplore aussi les fermetures des restaurants. Elle nous explique qu'il n'y a pas de systématisme de fermeture lorsqu'un personnel berkani part en retraite ,on peut moduler ces propos (9 départs en retraite , 5 fermetures et seulement 4 remplacements.)

En ce qui concerne l'augmentation du titre restaurant la réponse est toujours la même « il n'y a pas d'argent » !

Suite à une discussion de près de 2 h sur les associations qui gèrent la restauration en province, des collègues présents président ou trésorier de ces associations nous ont expliqués leur mal être dans leurs fonctions. En effet ces collègues ne se sentent soutenue ni par la direction locale ni par les chefs de service, dans ces conditions les responsables d'association s'autocensurent.

**Pour la CGT il existe des décharges de service**, il faut que celles-ci puissent être prises, mais il faut aussi décharger les membres du conseil d'administration des restaurants de certaines missions de travail !!!

L'administration a également évoqué la baisse de la fréquentation des restaurants, le télétravail va aussi avoir un effet sur la fréquentation, puisque les agents pourront être en télétravail trois jours par semaine.

Malgré tout, nous constatons, et pas seulement dans notre ministère qu'il y a une désaffection pour la restauration collective. Il serait important d'en chercher les causes, les nouvelles habitudes de consommation n'en sont pas les seules.

Pour trouver des réponses à cette chute de fréquentation 50 % en 2020, la sous-direction nous propose une enquête auprès des agents, ainsi que faire appel à un expert qui pourrait regarder aussi ce qui se passe dans les autres restaurants administratifs voir dans le privé.

Pour la cgt nous ne sommes pas sûrs que ce soit le meilleur moment, aujourd'hui du fait de la pandémie les habitudes ont changés . Nous serons vigilants sur cette enquête.

**Pour la CGT il faut réfléchir à la viabilité de la restauration collective.**

Pour nous la baisse des prix pourrait engendrer le retour des convives. En effet à certains endroits il faut déboursier 8 euros pour manger dans un restaurant financier ce qui est inadmissible !

Bien sur il y a d'autres leviers à actionner et il faut une réflexion commune avec le secrétariat général et les directions pour arriver à maintenir de la restauration collective dans nos ministères.

Les deux autres points à l'ordre du jour AGRAF et egalim seront vu lors d'un nouveau groupe de travail en janvier.

*Les représentants au CNAS : Laetitia Barrier, Martine Danion, Aurélien Quintant et Yannick Massiet*