



COMPTE RENDU GT CNAS 19 JUIN 2015

- *La restauration*

Ce GT annuel concerne les actions de restauration de l'action sociale sur l'année passée. En 2014, 77,4 % des agents du ministère ont pu accéder à une restauration collective.

Restaurants financiers

5,5 millions de repas ont été servis dans ce cadre en 2014.

Les restaurants financiers servent 64 % des repas.

Ces restaurants sont les 31 restaurants AGRAF et les 264 restaurants relevant des MEF gérés par des associations souvent en exploitation concédée.

Restaurants inter-administratifs (RIA)

Plus d' 1,3 million de repas ont été servis dans ce cadre en 2014.

95 RIA existent sur l'ensemble du territoire. Les MEF sont associés dans 73 RIA.

Ils ont servi en 2014, 16 % des repas.

La participation financière des MEF s'est élevée en 2014 à 5,3 millions d'euros.

Restaurants conventionnés

En 2014, 528 structures ont été conventionnées en 2014.

20 % des repas ont été servis dans ce cadre aux agents des MEF.

Ce mode de restauration a été subventionné par le ministère à hauteur de 7,3 millions d'euros en 2014.

Titres restaurants :

Ce dispositif reste un palliatif en cas d'absence de restauration collective. Les TR bénéficient à 32 000 agents, pour plus de 6 millions de titres distribués. Le budget pour les MEF a été de plus de 15 millions d'euros en 2014.

La Savoie ne dispose pas de structure de restauration. [L'UNSA et la CFTC regrettent l'absence de telles structures alors même que des opérations immobilières des MEF ont eu lieu sur ce département. Cette absence de réflexion sur l'aspect action sociale « restauration » n'est pas à la hauteur de ce qui est attendu du service de l'action sociale des MEF.](#)

L'éloignement plus ou moins important des lieux de restauration doit être pris en compte dans le temps de travail au niveau de la pause méridienne. Ce temps de décompte doit être négocié par l'employeur. En cas d'absence de consensus, la question doit être tranchée par les administrations centrales de chaque administration.

En dessous d'un kilomètre, un poste de travail n'est pas considéré comme isolé.

La restauration est un métier. Les représentants en CDAS n'ont pas vocation à rentrer dans la technique. Ils peuvent s'appuyer sur les délégués sur ces sujets.

Pour l'UNSA-CFTC, la subvention des MEF doit être plus importante. En effet, de plus en plus d'agents mangent sur leur lieu de travail en apportant leur repas notamment pour des raisons financières. Dans les RIA, les agents des MEF sont les fonctionnaires qui paient leur repas parmi les plus chers.

Il est constaté une évolution des habitudes avec le fait que tout le monde ne souhaite pas forcément déjeuner assis dans un restaurant avec un hors d'œuvre, un plat, un dessert.

Compte tenu des disparités constatées sur les tarifs et de la lourdeur de la gestion des restaurants gérés par les associations, le dispositif AGRAF devrait exister partout et pour tous.

Pour l'UNSA et la CFTC, le fait de pouvoir proposer des repas équilibrés est une question de santé publique. L'employeur a une responsabilité sur l'information à donner sur le fait qu'un repas doit être équilibré et se prendre assis. Des actions de promotion et de communication des MEF en ce sens sont souhaitables (comme cela existe au niveau de la population en général). L'Etat a une responsabilité sur ce sujet vis-à-vis de la population donc vis à vis de ses agents.

Dans ce cadre il est rappelé que la santé publique relève du domaine de compétence des CDAS qui peuvent engager des réflexions et des actions dans ce domaine.

- *Présentation du projet de circulaire relative à la gestion et au fonctionnement des restaurants administratifs de la DGFIP*

Cette circulaire a pour but d'être une BAO visant à aider les DD/DRFIP et les associations dans le cadre de la gestion des restaurants administratifs.

L'administration a indiqué qu'elle n'avait pas d'objectif d'externalisation des missions de restauration.

Cette circulaire précise notamment la réglementation juridique des personnels de restauration (agents contractuels et/ou techniques des finances publiques) lorsque la prestation de restauration est assurée par le prestataire.

Pour l'UNSA et la CFTC la formation des responsables de l'association doit être obligatoire pour le président, le trésorier, le trésorier adjoint et le secrétaire.

L'association doit veiller au respect du contrat avec le prestataire (contrôles par sondages, grammages, diversité, qualité...).

Compte tenu de cet investissement, le président, le trésorier et le secrétaire disposent d'un forfait de 5 jours par mois à se répartir pour assurer leurs fonctions. Ces 5 jours ne sont pas bloqués sur chaque mois.

Dans le cadre du développement durable, il est nécessaire d'intégrer dans les conventions de restauration concédées des mesures visant à limiter l'utilisation de produits toxiques et dangereux pour l'environnement et pour la santé des personnels les utilisant et valoriser l'utilisation de produits respectueux de l'environnement et de la santé des personnels.

- *Les coins repas*

Le SG a financé l'équipement en mobilier et petit matériel de coins repas (180 000 € en 2014) qui doivent répondre à certaines normes d'aménagement agréées. Ils sont destinés à des postes isolés.

- *Point sur l'expérimentation de la dématérialisation des TR*

Concernant la dématérialisation des TR. Le lancement de l'expérimentation est suspendue compte tenu de deux recours en référés pré-contractuels dont un a été reçu. Compte tenu des montants en jeux, les opérateurs sont scrupuleux sur les règles juridiques de l'attribution du marché.

Fin du GT à 13h50