



COMPTE RENDU GT CNAS 1er MARS 2017

Structures de restauration

Pour le SG, les petites structures de restauration rencontrent des difficultés de gestion accrues liées à leur taille et à une évolution plus générale qui affecte l'ensemble de la restauration collective. Le SG considère que le sujet restauration collective n'est pas assez traité en CDAS.

Cette rencontre du 1 mars 2017 avait deux objectifs :

- Aborder la question des fermetures des structures de restauration collective. Pour le SG, il faut réfléchir à la définition de critères à retenir pour savoir si la fermeture d'une structure de restauration est nécessaire et cela au regard d'éléments objectifs. Le but est d'outiller les CDAS, les directions, les délégués et les associations de restauration d'une grille d'analyse. C'est le CNAS qui au final devra définir ces critères.
- Présenter la démarche de soutien sur les prestations de restauration collective dans le cadre de la recherche d'un prestataire de restauration collective. (Mission ministérielle des achats)

Pour l'UNSA CFTC, la qualité de la restauration collective impacte les conditions de travail et la santé publique des agents. A ce titre, elle ne peut être gérée de façon exclusivement comptable conduisant comme c'est le cas aujourd'hui à la fermeture de plus en plus de structures de restauration collective. De même, les agents bénéficiaires de titres-restaurant doivent bénéficier d'une revalorisation du titre aujourd'hui de 6 euros afin de pouvoir bénéficier d'une restauration de qualité. Dans le cadre d'une action sociale de qualité, l'objectif doit être d'éviter la fermeture de structures de restauration qui sont un facteur de lien social. Dans un contexte où chaque année l'action sociale du ministère rend des fonds non-consommés, il n'est pas admissible de voir disparaître des prestations d'action sociale.

L'UNSA/CFTC constate un manque de méthode et de dialogue sur le devenir des structures de restauration entre les associations de gestion, les CDAS, les délégués à l'action sociale, les directions et le secrétariat général. Il est nécessaire surtout de consulter les agents.

Pour éviter les fermetures de structures de restauration il faut instaurer un vrai dialogue entre les différents partenaires afin d'envisager toutes les alternatives possibles avant de décréter la fermeture.

En cas de restructuration de services au sein des services du ministère, l'aspect restauration doit être abordé. Toutefois l'impact financier pour les agents n'est pas intégré.

Afin de favoriser le maintien de la restauration collective, l'UNSA/CFTC est favorable à un rapprochement entre les associations de gestion afin d'élaborer un cahier des charges avec un appel d'offre pour l'ensemble des sites de restauration d'un département voir d'une région.

- *Origines de la fragilité des petites structures*

Cette fragilité a plusieurs causes pour le SG :

- une trop faible fréquentation des restaurants (les agents sur place se restaurent ailleurs et/ou autrement) ;
- une tarification qui ne respecte pas toujours les plafonds de l'harmonisation tarifaire car l'équilibre économique d'une petite structure est grevé par la part des coûts fixes dans ses dépenses malgré les aides versées par les administrations de tutelle et le secrétariat général ; un mode de production non adapté à la taille et/ou la fréquentation du restaurant ;
- des problèmes de qualité car il n'est pas toujours possible de trouver un prestataire à proximité, ce qui peut nuire à la variété, à l'équilibre des repas, et donc à l'attractivité pour les agents ;
- des fragilités dans le respect des normes sanitaires ;
- un pilotage qui comporte des risques : dans la plupart des cas, l'association rencontre des difficultés à faire face à une réglementation plus exigeante, à des déficits de fonctionnement, ... La capacité de négociation à l'égard des prestataires et la sécurité juridique des contrats peuvent poser problème. Malgré l'engagement des agents qui s'investissent dans la direction des associations locales, le modèle d'une association par restaurant pose un problème d'échelle compte tenu de la complexité croissante d'une telle gestion et de la difficulté à négocier efficacement avec les prestataires ;
- des difficultés liées à l'organisation et au fonctionnement des associations (difficultés concernant le renouvellement des membres du bureau, démissions, absence de réunion des instances, articulation entre le prestataire et les personnels contractuels mis à disposition).

Concernant la fréquentation, un questionnaire adressé à l'ensemble des agents permettrait de connaître les raisons de la non-fréquentation d'une structure de restauration collective.

Le non-respect des réglementations pourrait pour partie être réduit avec un meilleur contrôle. Or, le renforcement des contrôles peut être effectif avec une meilleure formation des membres des associations et une meilleure connaissance de la circulaire restauration de la DGFIP.

- *Analyse approfondie de la situation d'un petit restaurant*

Aujourd'hui, plusieurs facteurs peuvent conduire à faire une analyse approfondie de la situation d'un petit restaurant :

- la venue à échéance du contrat passé par l'association avec un prestataire ou la rupture du contrat à l'initiative de celui-ci ;
- le départ de l'agent contractuel ou technique mis à disposition du restaurant par la direction (retraite, concours...) ;
- un déséquilibre financier excessif ;
- des difficultés de fonctionnement de l'association gestionnaire (démissions, non-réunion des instances, ...) ;
- la restructuration de services.

Le but est d'établir un diagnostic pour permettre d'arrêter une décision sur l'avenir d'un restaurant (fonctionnement et environnement du restaurant, indicateurs financiers comme le coût de revient ou le taux de subventionnement d'un repas).

Là où les solutions envisageables sont présentées aux agents; un sondage peut éventuellement être organisé.

Pour l'UNSA/CFTC, les premiers concernés sont biens les agents. Le sondage doit être obligatoire. Une concertation doit s'instaurer entre la direction, l'association, le CDAS et les agents.

Pour l'UNSA/CFTC, la fermeture envisagée d'une structure de restauration collective a un impact sur les conditions de vie au travail (ex-rallongement du temps de trajet pour rejoindre un site de restauration avec un impact sur le temps de la pause méridienne). A ce titre, le CHSCT doit être consulté.

- Critères d'analyses proposés par le SG

- Fonctionnement et état du restaurant : appréciation des conditions de maintien du restaurant, conditions d'équilibre financier.
- Environnement du restaurant et potentiel d'activité : analyse de la mise en place d'une convention avec un RIA, RIE, restaurants commerciaux. La mise en place d'une convention doit intégrer la qualité de vie au travail (accessibilité, prestations, capacité d'accueil, horaires, prix...).

Le reste à charge pour l'agent doit rester acceptable.

- Eléments financiers : évaluation précise du coût de revient des repas. Détermination du taux de subventionnement des repas par le SG et par la DGFIP y compris les subventions indirectes (mises à disposition de personnel ...)

- Mesures correctrices et solutions alternatives

Trois solutions sont envisageables après analyse de la situation.

- Le maintien d'une structure de restauration avec mesures correctrices et/ou d'accompagnement

La première mesure vise à savoir s'il est possible d'ouvrir la prestation de restauration à des extérieurs pour renforcer la fréquentation.

- La mise en place d'une convention avec une autre structure de restauration
- Le titre-restaurant

L'aménagement d'un coin repas agréé (avec point d'eau, fenêtre aération...) financé avec une participation du CAL (Crédit d'Action Local) doit exister et être réservé pour les agents bénéficiant de titres-restaurant.

La mise place d'un espace convivialité est envisageable comme une prestation complémentaire.

- Présentation de la démarche de soutien sur les prestations de restauration collective dans le cadre de la recherche d'un prestataire de restauration collective. (Mission ministérielle des achats)

Trois objectifs sont fixés :

- Soutenir la filière agricole
- Améliorer la qualité des prestations
- Mieux piloter les prestataires (et leurs prestations).

Les étapes clés du processus achat/qualité sont présentées aux différents acteurs lors d'un renouvellement de marché à l'occasion d'une réunion de lancement.

La première étape comprend 3 phases :

Sourcing (chambre d'agriculture pour aboutir à ce que les fournisseurs élaborent des conventions avec des prestataires – recherche de circuits courts)

Stratégie achat

Cahier des charges/ Publication

La deuxième étape comprend 4 phases :

Commission d'appel d'offres (CAO) analyse des offres – Négociation – CAO pour titulaire – Notifications et rejets

La troisième étape comprend 2 phases :

Démarrage de la prestation – Pilotage fournisseur

Pour l'ensemble de ces phases, il faut compter 9 à 10 mois. L'anticipation est donc un élément clé avec l'implication de l'ensemble des acteurs -

Dans les phases de sourcing et de stratégie achat il est possible d'élaborer des candidatures à lots ou une candidature unique. Cela peut avoir un intérêt pour conserver les structures « non-rentables ».

Cette démarche positive est mobilisatrice – La mission est saisie par DRH3 ou les directions -

- Questions supplémentaires

Restaurant de Douai

Deux possibilités :

- établir une convention avec le restaurant de la CPAM proche du site de Douai
- intégrer le restaurant de Douai dans la démarche globale pour la recherche d'un prestataire pour l'ensemble du département.

Mise en place du titre-restaurant dématérialisé

Le déploiement du dispositif n'a pas posé de difficultés particulières. Les délégués accompagnent les agents en charge des commandes. La mise en place de la carte conduit à un respect de la réglementation en matière d'usage des titres-restaurant.

Au 1er février 2017 plus de 100 000 transactions ont été effectuées.

Un bilan sera fait concernant la situation des actions sociales sur Mayotte.

Circulaire restauration de la DGFIP

Cette circulaire est méconnue. Elle est accessible sur Ulysse. Une demande a été faite pour qu'elle soit présentée en CDAS.

Question de la possibilité de déjeuner dans un autre restaurant que son restaurant de référence.

Ce sujet est sur la table, le SG va travailler le dossier.

Collectivités d'Outre-Mer

Le titre-restaurant n'est pas envisageable pour des questions de réglementation. Toutefois, le sujet de la restauration est sur la table. La réflexion doit être interministérielle. Le SG souhaite ouvrir les prestations dans toute la mesure de ses possibilités.

Rappel de la situation de Vannes

La DGAFP lancera une étude afin de trouver une solution de restauration pour les 600 fonctionnaires qui seront sur le nouveau site.