

Action Sociale Fiche Militante

finances
Solidaires



Spécial Restauration

Abréviations :

REFI : restaurant financier

RIA : restaurant inter-administratif

RIE : restaurant inter-entreprises

TR : titre-restaurant

RC : restauration collective

SG : Secrétariat Général

APSRC : aide aux petites structures de restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration est un élément majeur de l'action sociale au ministère.

Quelques chiffres pour 2016 :

- ◆ effectif total des actifs 142 800
- ◆ bénéficiaires restauration collective 111 413 pour un budget de 38 980 932€
- ◆ bénéficiaires titres-restaurant 31 387 pour un budget de 30 864 267€

soit un ratio de dépense moyenne par rationnaire de :

- 350€ pour la restauration collective
- 983€ pour les titres-restaurant

Solidaires Finances revendique une restauration collective de qualité, à un prix raisonnable et à proximité du lieu de travail pour tous.

Cette solution doit offrir la possibilité de bénéficier d'un repas équilibré et de qualité, à un prix plafonné (5,15 € en région parisienne et 5,65 € dans les autres régions) et à proximité de leur lieu de travail. Les agents dont l'indice est inférieur ou égal à 477 (indice brut de traitement 563) bénéficient, en complément, de la subvention interministérielle d'un montant de 1,24 € par repas (au 01/01/2018).

Malgré les critiques qu'elle suscite parfois, la restauration collective est un avantage social. Argument primordial : son prix. Où aller manger ailleurs un repas équilibré pour environ 5€ ?

Rappel : un plateau repas se fait sur la base d'un plat et 2 périphériques (entrée, fromage ou dessert), la base d'un plat et un périphérique est toutefois admise et tolérée. C'est sur ces bases que le versement des subventions peut se faire (ex : un agent ne prenant que 2 périphériques ne peut prétendre au versement de la subvention ministérielle et/ou interministérielle).

le reste à charge du repas pour l'agent doit être au minimum de 2,40€ après déductions des subventions (50% du montant forfaitaire de l'urssaf pour l'exonération de cotisations sociales.

Pour plus de renseignements : <https://www.urssaf.fr/portail/home/employeur/calculer-les-cotisations/les-elements-a-prendre-en-compte/les-prestations-liees-aux-activi/les-prestations-soumises-ou-exon/la-cantine-les-titres-restaurant.html>

Solidaires Finances :

- ◆ **revendique** le maintien de toutes les structures de restauration collective existantes quel que soit le nombre de rationnaires ou le taux de fréquentation ;
- ◆ **exige** la création de structure de restauration collective lors de créations de nouveaux sites ;
- ◆ **exige**, uniquement pour tous les cas où la restauration collective n'est pas possible (isolement, horaires...) l'attribution d'un titre-restaurant dont la valeur faciale par repas doit être relevé.

Le titre-restaurant

A sa mise en place, le TR ne devait être qu'un palliatif à l'absence de restauration collective pour des postes isolés ou des agents ayant des horaires décalés. Aujourd'hui, l'administration cherche à le détourner de son objet initial.

Le TR ne coûte pas un centime en frais de restauration interne. La participation patronale (50 % du prix du titre) n'est pas soumise aux charges sociales et fiscales.

Le montant actuel du TR de 6€, dont 3€ à la charge de l'agent, ne permet pas d'avoir un repas correct et équilibré dans un restaurant. L'agent doit donc compléter le montant du titre. En fin de compte, le prix du repas est bien plus élevé que le prix d'un repas en cantine (voir subvention ministérielle et inter-ministérielle).

Le prix d'un repas avec 1 plat, entrée et dessert, pris dans un petit restau (s'il en existe!!), varie au minimum de 10€ à 15€ soit un reste à charge pour l'agent de 7€ à 12€.

C'est loin des 5,65€ (ou 4,41) voire moins, facturés aux agents en moyenne dans les REFI.



Il faut également rappeler que la carte APPETIZ (TR dématérialisé) ne fonctionne pas partout, n'est pas utilisable le dimanche et est limitée à 19€ par jour (contraintes qui n'existaient pas toujours avec le TR papier).

Il faut aussi se rappeler que le coût du TR pour le budget du SG est bien de **6 euros** (et non 3€) : en respect du principe de recette non-affectée, les 3 euros reversés par l'agent sont imputés au budget général de l'État et ne reviennent pas au SG.

Le budget des restaurants financiers:

Les REFI actuellement fonctionnent avec :

- des crédits de l'action sociale du Secrétariat Général : aide aux petites structures de restauration APSRC pour les moins de 100 rationnaires/jour plus le versement de la subvention interministérielle ;
- éventuellement des crédits de la DGFIP pour notamment les frais fixes de personnel, subventions d'équilibre,....

Le budget des directions locales intervient uniquement pour l'entretien courant des locaux de restauration (c'est là que sont hébergés les REFI), la maintenance des appareils et les fluides plus éventuellement la mise à disposition de personnel. Le remplacement du matériel est financé par le SG.

Les arguments financiers de la DGFIP pour justifier les fermetures

Lors du GT restauration du 14/02/2018, la DGFIP (RH2C) nous a indiqué que le budget 2017 consacré à la restauration collective s'élevait à près de 6,3 millions d'euros (87 % du budget action sociale).

220 restaurants administratifs relèvent de la DGFIP (DR/DDFIP, direction nationale ou spécialisée). 142 de ces restaurants ont bénéficié d'une participation financière de fonctionnement en 2017 pour un montant total de près de 5,2 millions d'euros (frais fixes de personnel, versements complémentaires d'équilibre,...)

À ces dépenses, on doit ajouter les éventuelles mises à disposition de personnel, la fourniture gratuite des fluides, des locaux...

Sachant que le TR est financé sur les crédits du SG, on voit tout de suite l'économie substantielle que la fermeture des REFI va entraîner à terme pour la DGFIP.

Mais si on reprend les ratios de dépense par rationnaires (350€ pour la RC et 983€ pour les TR), on voit tout de suite que le coût total ne sera pas le même.

Le surcoût induit par le recours au TR en lieu et place de la restauration collective sera entièrement à la charge du SG... Lequel n'aura pas d'augmentation de son budget global !!! donc cela se traduira par une baisse des autres prestations sociales financées par le Secrétariat Général. Au final, ce sont encore les agents qui supporteront !!!!

La mise en pratique ou l'exemple d'un restaurant fermé en 2017

53 agents sur site, une moyenne journalière de 17 rationnaires.

Suite au départ en retraite de l'agente Berkani en charge du restaurant, une solution de restauration collective avec mise à disposition de personnel par le prestataire a été trouvée.

Les agents, très attachés à leur restauration sur place, étaient disposés à payer un prix plus élevé (3,50 avant, plus de 5,50 avec la nouvelle offre). Mais pour boucler le budget, une subvention pour les frais de personnel à la charge de la DGFIP (entre 18000 et 20000€) était nécessaire. Celle-ci a été refusée et la décision de fermeture a été prononcée. C'est le titre-restaurant qui est depuis attribué car aucune structure de restauration n'existe à proximité.

Le coût pour l'administration sera beaucoup plus important : 68688 euros (53 agents x 18jours x 12 mois x 6€) car c'est l'ensemble des agents qui a droit aux TR. **MAIS ce n'est pas le budget de la DGFIP qui est concerné....c'est celui du Secrétariat Général !**

Dans les documents qui ont été fournis pour le GT du 14/02/2018, figurait la liste des restaurants pour lesquels un diagnostic était en cours.

Pour la DGFIP, diagnostic en cours signifie "diagnostic uniquement financier devant aboutir à terme à la fermeture du restaurant". Les raisons sont toujours un taux de fréquentation inférieure à la moyenne habituelle (autour des 30%) et un coût de revient par rationnaire supérieur à 13/15 euros plus éventuellement des difficultés financières.

Pour nous, Solidaires Finances, diagnostic signifie rechercher des solutions pour conserver une restauration sur place et de qualité.

Nous devons nous appuyer sur les fiches issues d'un groupe de travail de 2017, discutées avec le SG et qui ont été transmises à tous les présidents de CDAS. Ces fiches devraient, à minima, être présentées à tous les membres des CDAS des lors qu'ils sont concernés par des diagnostics. Dans la méthode conseillée, tous les acteurs (membres des CDAS, associations, délégué(e)s,...) doivent être associés. Et le but final ne doit pas être la fermeture du restaurant.

Ces fiches de procédure ainsi que la lettre d'accompagnement de la secrétaire générale sont jointes afin que les militants puissent se les approprier pour la sauvegarde de la restauration collective. Il est impératif que toutes les phases soient déroulées.

Que faire si la direction locale (principalement la DGFIP) a des velléités de fermeture d'un REFI

- ◆ **exiger de mettre en place le diagnostic** auprès des agents (enquête de satisfaction auprès des rationnaires, enquête auprès des agents ne fréquentant pas le restaurant,...) et pas seulement le diagnostic financier ;
- ◆ **lancer une pétition** auprès des agents du site pour demander le maintien du restaurant ;
- ◆ **demander et exiger la communication des éléments** qui ont été utilisés dans la phase de diagnostic. En effet, il est apparu que certaines directions locales surévaluaient exagérément la fourniture des fluides, des personnels...
- ◆ **Prospecter** éventuellement auprès d'autres prestataires qui pourraient proposer une prestation de meilleure qualité, moins chère... (voir auprès d'associations d'insertion de handicapés ou de chômeurs)
- ◆ **Chercher des partenariats ou associations** avec d'autres administrations ou services (si leur fermeture n'a pas déjà été décidée !!!) pour maintenir le restaurant avec plus de rationnaires.

Ne pas se limiter !

En tout état de cause et en dernier ressort, si la fermeture du restaurant est acté, il faut exiger que cette question soit examinée lors d'un CHSCT : la fermeture d'un restaurant sur place ou à proximité du lieu de travail est une modification des conditions de vie au travail des agents.

En Annexes :

- ◆ la note signée par la SG concernant l'analyse et l'accompagnement du fonctionnement des restaurants financiers.
- ◆ Fiche 1 : le processus d'analyse et de décision
- ◆ Fiche 2 : les critères d'analyse
- ◆ Fiche 3 : les options et mesures d'accompagnement

Quelques remarques sur les fiches de procédure jointes

- ◆ En cas de fermeture de REFI, il est préconisé de se tourner vers des structures de restauration collective type RIA ou RIE. Faut-il encore que ce type de restaurant existe à moins d'un km... ce qui est plutôt rare en province !!
- ◆ Des conventions étaient jusqu'à présent signées avec des restaurants privés type brasserie. Sans que les représentants du CNAS n'en soient informés alors qu'un GT restauration a eu lieu le 14/02/2018, la consigne a été donnée aux délégué(e)s fin 2017 de supprimer cette pratique.
- ◆ Des conventions pourraient cependant être passées avec des restaurants type cafétéria (Flunch, Casino,...)