

« CASSE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE... ET DIALOGUE DE SOURDS ! »

Groupe de travail Petite restauration du 14 février 2018

En ouverture de ce groupe de travail, la CFDT a prononcé une déclaration liminaire intitulée « la casse de la restauration collective ». En effet, s'agissant du devenir des 220 restaurants administratifs de la DGFIP, l'administration a voulu nous expliquer le contenu de 2 tableaux successifs. Le premier était appelé « Suivi des fermetures de restaurants financiers en 2017 » (rien moins que 12). Le second était titré « Restaurants financiers DGFIP faisant l'objet d'un diagnostic en 2018 ». Et là, c'est 44 restaurants, qui, pour des raisons budgétaires, sont en ligne de mire, vers une fermeture programmée.

A cette hécatombe, on doit rajouter une dizaine de restaurants supplémentaires, non listés par l'administration, mais que des militants de la CFDT nous ont signalés comme étant également sur la sellette, et que les représentants de la DGFIP présents semblaient découvrir.

Du côté chiffres, cet état des lieux aura démontré que tout « petits » restaurant administratif ayant un taux de fréquentation inférieur ou égal à 30 % de l'effectif sur le site concerné est potentiellement menacé de fermeture à terme, sans compter que certains, tels ceux de Maison-Alfort (40 % de fréquentation) ou de Condom (42 %) ont quand même été fermés.

D'autres, pourtant financièrement excédentaires, comme Le Raincy et Grenoble, font aujourd'hui l'objet d'un diagnostic... Dont on peut déjà annoncer la conclusion, c'est à dire la fermeture, au regard de la variété des prétextes avancés : mise à la retraite d'agents Berkanis, changement de prestataires, voire départ du président ou changement de bureau de l'association gestionnaire, tout est bon.

Au total, c'est plus d'une soixante de restaurants administratifs, qui sont menacés sur les 220 existantes. Comment qualifier autrement que comme un « plan de casse », une démarche consistant à fermer, ou à envisager la fermeture de plus du quart des structures de restauration ?

Face aux demandes d'explications véhémentes des organisations syndicales, l'administration a d'abord joué le « dialogue de sourds », puis, poussée dans ses retranchements, a fini par s'enliser dans des explications toutes moins convaincantes les unes que les autres.

Exemple d'explication... envasée : l'administration reconnaît qu'une grande partie du parc immobilier a plus de 50 ans. Cela ne l'empêche pas d'amputer de plus d'un tiers en 4 ans les crédits d'investissements (en 2013, 665 028 €, contre 192 624 € en 2017 !). Comme explication, la DGFIP avance que, en période de « contrainte budgétaire », on finance d'abord les dépenses de personnel (emplois de Berkanis), avant de faire des travaux.

La CFDT lui a répondu qu'un immeuble non entretenu se dégrade rapidement, ce qui amène alors l'administration à procéder à sa fermeture pour ... « des raisons de sécurité » (et tant qu'elle y est, au licenciement de l'agent contractuel.) Ce qui s'est passé pour le restaurant de Chateaubriand est l'illustration de cette stratégie.

Il apparaît aussi une nouvelle version du jeu dit « de la patate chaude », consistant à réaliser des économies budgétaires au niveau de la DGFIP en fermant des structures de restauration collectives, soi-disant non viables, pour transférer cette charge au ministère, qui va alors allouer des titres restaurant aux agents privés de restaurant. Mais, au final, plusieurs exemples montrent que le recours à ces titres revient plus cher que le maintien de la structure considérée.

Le véritable intérêt de la DGFIP, pourtant garante des deniers de l'Etat, semble surtout être de se débarrasser d'une fonction sociale, dont elle dit « qu'elle n'est pas son cœur de métier », même si la solution de rechange est plus couteuse pour le budget de l'Etat.

Du côté du dialogue social : le tableau des fermetures présenté porte plusieurs fois la mention : « Décision de la DRFIP » sans aucune indication de débats préalables dans les instances prévues à cet effet, pire sans même que les représentants des personnels locaux ou nationaux aient été consultés ou seulement informés.

Il est donc clair qu'il y a eu des prises de décisions unilatérales de fermetures par les DDFIP et DRFIP, sans que le ministère, qui a le pouvoir hiérarchique sur les directions générales, ait rien fait pour les empêcher, sans même évoquer l'absence assourdissante de dialogue social.

Les rares engagements que l'administration a pris sont les suivants :

- S'agissant des conditions de vie au travail des agents, la CFDT a réclamé que, en vertu des textes en la matière, le CHS CT soit également saisi de chaque fermeture
- En amont des « diagnostics », et avant toute décision sur les fermetures des restaurants administratifs, l'administration associera mieux l'ensemble des partenaires sociaux concernés (CNAS, CDAS, CHS-CT, association gestionnaire, etc.)
- Une fiche sera produite pour chacun de ces diagnostics, et sera communiquée aux OS et aux représentants en CNAS et CDAS
- Voir au cas par cas (comme à Carcassonne, par exemple) un abondement de 15 minutes à la pointeuse pourra être envisagé, correspondant au temps de trajet pour aller déjeuner.

Après plusieurs interpellations, l'administration a également répondu à la CFDT sur les structures suivantes :

- Chamalières : comme déjà évoqué, le restaurant (co-géré par l'INSEE et a DGFIP) est fermé. Mais la DGFIP dit envisager « ces solutions sont transitoires », et qu'à terme, un projet de convention serait mis en place, qui se traduirait par une « liaison chaude » depuis l'ENFIP de Clermont Ferrand, qui est environ à 3 kilomètres, vers le restaurant de Chamalières
- Pour Châteaubriant : le restaurant restera fermé, car « le prestataire exigerait un prix trop élevé », mais un autre prestataire, qui offrait des prix accessibles, n'aurait même pas été consulté. La solution est l'attribution de titres restaurants aux agents.
- Bayeux : le restaurant a été fermé, malgré la pétition signée par la majorité des agents, et la solution trouvée... Toujours les titres restaurants !

La CFDT exige donc de l'administration que, d'une part, elle lui communique l'ensemble des fiches de diagnostic des 44 restaurants visés, et que, d'autre part, le devenir de ceux-ci soit examiné dans les instances locales et nationales du dialogue social prévues à cet effet.

Pour la CFDT, l'ensemble de nos collègues doit avoir la possibilité de bénéficier d'une restauration collective accessible, en termes de prix, comme de distance, de qualité.

Pour la CFDT, la restauration collective est un élément majeur de leur qualité de vie au travail.

La CFDT, dans une période où la « malbouffe », et ses méfaits bien connus sur la population, gagne du terrain, exige que les 140 000 agents des ministères financiers puissent déjeuner autrement qu'avec un sandwich, et ailleurs que dans leur voiture ou sur leur lieu de travail, comme c'est aujourd'hui trop souvent le cas. La CFDT demande également que la restauration collective redevienne la priorité sociale numéro 1 du ministère, c'est-à-dire que, partout sur le territoire, des locaux réellement prévus à cette effet soient à la disposition des personnels. C'est, aussi, clairement, un enjeu de santé publique!