

« Casse programmée pour la restauration collective... »

(Groupe de Travail CNAS du 14/02/2018)

Lors de GT et de CNAS Précédents, la CFDT avait demandé que soit fait un point général sur les petites structures de restauration.

Sur la méthode, elle acte donc positivement le fait que ce GT ait lieu aujourd'hui. Mais, force est de constater que depuis au moins une décennie, l'administration utilise toujours les mêmes documents sans cesse réactualisés, et toujours le même discours, qui tente désespérément, envers et contre tout, de démontrer que le taux d'accès à la restauration collective progresse d'année en année, pour atteindre 78 % en 2016.

La CFDT a une lecture très différente des chiffres exposés. Pour nous, ceux-ci montrent plutôt une baisse tendancielle des bénéficiaires de solutions de restauration, et un désengagement de l'administration, ainsi :

- En 2012 : 26,27 % du total des agents de l'époque mangeaient dans une structure de restauration, et 24,43 % recevaient des titres restaurant. Au total, 50,7 % des agents bénéficiaient donc d'une solution de restauration organisée par leur administration ;
- En 2014 : 24,47 % du total des agents de l'époque mangeaient dans une structure de restauration, et 23 % recevaient des titres restaurant. 47,47 % des agents bénéficiaient donc d'une solution de restauration;
- En 2016 : 24,30 % du total des agents de l'époque mangeaient dans une structure de restauration, et 22 % recevaient des titres restaurant. 46,30 % des agents bénéficiaient donc d'une solution de restauration.

Il y a donc entre 2012 et 2016 une baisse tendancielle de 4,4% de « rationnaires » en moins, tout compris, restauration collective et titre restaurant.

Si on les rapporte aux effectifs de 2016, c'est donc environ 6300 agents qui ne sont plus « couverts » en termes de restauration. Autre exemple chiffré :

- En 2012, les tableaux font apparaître 275 restaurants administratifs pour la seule DGFIP
- En 2014, 252 (- 25 en 2 ans)
- En 2016, 234 (- 43 en 4 ans)
- En 2017, 220 (-55 en 5 ans, plus de 10 fermetures par an !

L'administration peut toujours répondre que les restaurants, en tant que tels, ont été remplacés, pour une raison ou une autre, par les fameux « coins repas ». Mais là aussi, les chiffres sont têtus. La tendance est pire encore :

- En 2012, il existait 3054 coins repas
- En 2014, 2662 (- 392 en 2 ans)
- En 2016, 1980 (- 1074 en 4 ans)

Donc, plus d'un tiers des coins repas ont disparus en 4 ans seulement ! Les chiffres parlent d'eux même et montrent clairement le désengagement de l'administration, et surtout la responsabilité de l'une de ses directions générale, la DGFIP, qui détruit à peu à peu le tissu de la restauration collective, avec le sempiternel refrain des économies à réaliser... Si possible sur le dos des agents, et sans que le ministère lui-même ne réagisse forcément.

Au nom de ces économies, et au regard des remontées, nombreuses, du terrain, la CFDT considère que seul le diktat budgétaire prévaut, au détriment d'une réelle volonté que l'action sociale, en particulier sous son aspect de la restauration collective, soit de qualité et accessible à l'ensemble des agents du ministère.

D'ailleurs, l'évolution des crédits dédiés aux travaux immobiliers dans les restaurants de la DGFIP entre 2013 et 2017 permet de comprendre que les investissements ne sont pas à l'ordre du jour : 665 028 € en 2013 contre 192 624 € en 2017, c'est à dire une amputation de plus des 2/3 en 4 ans !

Au final, une part significative des personnels du ministère est évincé, ou s'évince d'elle-même, du fait des tarifs et des difficultés diverses, en particulier d'accès, du bénéfice de la restauration collective.

Après le sujet des agents, qui suite à des fermetures de restaurant administratifs, mangent sur leur poste de travail lors de la pose méridienne – alors même que l'administration pontifie gravement « que la réglementation ne l'autorise pas »- celui des personnels déjeunant dans leur voiture devient de plus en plus fréquent.

Non seulement, les réductions budgétaires actuelles détériorent les conditions de travail des agents, mais elles produisent aussi de réelles régressions sociales.

Avant d'évoquer les fermetures elles-mêmes, la CFDT souhaite faire un point sur les associations qui ont en charge la gestion de ces structures. En effet – et là aussi, ce sont des remontées du terrain - de nombreux responsables bénévoles dénoncent la charge de travail qui leur incombe, mais aussi les difficultés qu'ils ont, par rapport à l'administration-employeur, pour simplement prendre leurs heures de délégation.

Leurs représentants sont nombreux à dénoncer les difficultés quotidiennes quant au dialogue avec la DGFIP. Un signe en est, d'ailleurs, sans doute, le renouvellement accéléré des bureaux de ces associations.

La CFDT donnera un seul exemple, celui d'une présidente qui explique la

complexité de gestion de sa structure. Je la cite :

“J'ai découvert la complexité de la gestion de cette structure... Le plus compliqué à gérer ? la multiplicité des intervenants :

- L'association : ça prend du temps, et on n'est pas tous disponible au moment où il y a des besoins.
- Avec le prestataire : ça se passe plutôt bien. Pas uniquement focalisés sur les coûts mais surtout sur la qualité des repas servis.
- L'action sociale : là encore tout se passe bien, même si j'ai parfois du mal à m'y retrouver entre les délégués locaux et de Paris.
- la Ddfip : là commencent les problèmes. En principe, ils gèrent l'entretien des locaux et du matériel. Dans les faits, ils font tout pour dépenser le moins possible. Lorsqu'un matériel est en panne, ils commencent par regarder son âge, et si la durée normale d'utilisation est dépassée, ils préconisent le remplacement du matériel plutôt que sa réparation, et refusent systématiquement tout contrat d'entretien.

Je trouve anormal que ce soit des agents qui doivent gérer la restauration collective sur notre lieu de travail. Voilà, c'était mon coup de gueule du matin ! “

Après ce témoignage, la CFDT souhaite faire un focus sur les documents présentés, concernant les fermetures de restaurant et ceux faisant l'objet d'un diagnostic. Sur les fermetures de restaurants en 2017, le rythme de ces fermetures reste constant, nous l'avons déjà dit.

Mais l'examen détaillé des circonstances dans lesquelles elles sont survenues montre clairement un mécanisme bien connu, surtout à la DGFIP, mais pas que : on diminue sans cesse les moyens, puis on laisse s'installer la déshérence, puis on en fait le constat en disant « il faut bien prendre en compte la réalité », et enfin on ferme. Tant pis pour les agents.

Par exemple à Bayeux : malgré un taux de fréquentation par 51 % de l'effectif du site, malgré une pétition signée par l'ensemble des agents, le restaurant a été fermé.

Autre exemple à Châteaubriant : malgré l'avis des agents, fermeture du site, mais le coin repas, promis par la hiérarchie locale, n'est toujours pas opérationnel, car toujours pas équipé d'un micro-onde et d'un réfrigérateur. Ce sont donc les agents, qui après avoir subi la fermeture de leur restaurant administratif, doivent aujourd'hui non seulement amener leur repas de midi, mais de surcroît faire le ménage ! Au regard de l'ensemble des communications qui nous sont faites par notre réseau, la CFDT s'interroge sur la réalité et l'ampleur des fermetures qui nous sont annoncées. En effet, nos camarades sur le terrain nous donnent plus

CFDT-FINANCES.FR Fédération des Finances
Siège : 51 avenue Simon Bolivar
Adresse postale : 47/49 avenue Simon Bolivar
75019 Paris

federation@cfdt-finances.fr

d'une dizaine de sites qui ne figurent pas à ce titre sur la liste, impressionnante par ailleurs, des 44 sites énumérés. Nous aimerions ainsi avoir plus d'information sur l'avenir des sites suivants :

- Oloron
- Port Louis
- Vienne
- Grenoble (rue de Belgrade)
- Muret
- Thiers
- Douai/Valenciennes
- Saint Nazaire

Avec une attention particulière pour le restaurant administratif INSEE à Chamalières : celui-ci devrait fermer le 1^{er} mars 2018, alors que l'ensemble des agents souhaite qu'il reste ouvert. Un autre sujet, connexe, déjà évoqué pour Châteaubriand, c'est que le nettoyage du coin repas – qui, lui, est maintenu- doit, là aussi, être assuré par les agents, la note de l'INSEE le précise en toutes lettres ! Toujours les raisons budgétaires, concernant les marchés de nettoyage ?

Enfin, d'autres restaurants, portés à la liste des « diagnostics », feront l'objet de nos interventions au fil des débats.

En synthèse, les problèmes de fond subsistent. Le maillage du territoire, en termes de solutions de restauration pour les personnels, coïncide de moins en moins avec celui des structures administratives.

La CFDT réitère donc sa demande que soit systématiquement étudiée, en l'absence de restaurants ministériels, la possibilité de mettre en œuvre des restaurants interministériels, avec les administrations qui présentent les mêmes besoins que nous.

Pour la CFDT, chaque agent du Ministère doit bénéficier d'une solution de restauration collective satisfaisante, en termes de prix, de qualité et de proximité.

Paris le 14/02/2018