

Réunion de travail du vendredi 22 juin 2018

Examen des comptes annuels 2017 de l'AGRAF.

Cette réunion de travail était consacrée à l'examen des comptes annuels de l'AGRAF, en vue de son Assemblée générale du 28/06/2018 (voir également notre compte rendu).

Dès le début de la réunion, sont évoqués par les OS les problèmes de changement de personnel à la direction de l'AGRAF. Les OS Sud et la CGT apportent leurs critiques sur le problème de la stabilité du personnel à la tête de l'AGRAF. Dans ce prolongement, le directeur général des services annonce qu'un audit sera organisé à partir de juillet/août sur l'AGRAF et l'ALPAF. Ces audits sont diligentés par le Secrétariat général. [Voir le compte rendu du groupe de travail du CNAS du 31 mai 2018 sur les orientations de l'action sociale ministérielle. Parmi les pistes de travail, et afin d'améliorer les prestations pour répondre aux priorités exprimées par les agents, il a été décidé de lancer Un audit « métier » commandé à un cabinet spécialisé dans la restauration collective et portant sur la qualité, l'offre et les modes de production d'AGRAF. Un recensement des besoins de logements sociaux dont les modalités sont à définir de sorte à permettre à ALPAF de diversifier son offre et une proposition d'aménagement des seuils d'éligibilité aux aides et prêts.

Le questionnement du jour concerne le restaurant White, ouvert en mars 2018, avec 600 à 650 repas servis chaque jour. Selon les retours des OS, le climat est tendu sur le site depuis l'ouverture du restaurant. Le second point important est le recrutement d'un nouveau responsable COM. Enfin, avec l'examen des comptes, il est évoqué la venue d'un food truck sur le site de Bercy certains jours. C'est une initiative du SG qui n'aurait même pas prévenu la direction de l'AGRAF. Ce service non subventionné, représente une concurrence pour l'AGRAF. Malgré le coût des prestations supérieur à un repas classique dans la restauration de l'AGRAF, ce nouveau service attire de nombreux clients.

Analyse du compte d'exploitation : COMPTE D'EXPLOITATION (EN K€)

	2017	2016
Total des produits	25 106	24 942
Total des charges	25 004	24 806
Résultat	102	136

On peut ainsi noter une baisse de 4,30% en 2017 de la fréquentation des restaurants administratifs (en réel). Malgré cela, on observe une augmentation des produits dans le compte d'exploitation.



COMPTE D'EXPLOITATION (Synthèse en K€)

	2017	2016	ECART
PRODUITS			
VENTES	11 667	12 077	-390
PRODUCTION CONSOMMEE	232	242	-10
SUBVENTIONS	12 418	11 634	584
REPRISES SUR PROVISIONS	79	23	56
AUTRES PRODUITS	110	11	99
PRODUITS FINANCIERS	49	75	-26
PRODUITS EXCEPTIONNELS	531	680	-149
TOTAL	25 166	24 942	164
CHARGES			
ACHATS	6 881	7 074	-193
VARIATION DE STOCKS	21	-14	35
AUTRES CHARGES	4 049	3 594	455
TOTAL CONSOMMATION TIERS	10 951	10 654	297
IMPOTS ET TAXES	232	223	9
CHARGES DE PERSONNEL	13 158	13 239	-81
DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS	527	574	-47
CHARGES DIVERSES	60	5	75
CHARGES FINANCIERES		36	-36
CHARGES EXCEPTIONNELLES ET PROVISIONS	44	57	-13
IMPOTS SUR PRODUITS FINANCIERS	12	18	-6
SOUS TOTAL	25 064	24 806	198
RESULTAT	102	136	-34
TOTAL	25 166	24 942	164

Comptes 2017

4

L'exercice 2017 dégage un léger bénéfice de 164 K€.

On constate ainsi une légère baisse de la fréquentation, en moyenne de -528 jours entre les années 2016 et 2017. (voir le tableau ci-dessous)



FREQUENTATION JOURNALIERE PAR ETABLISSEMENT

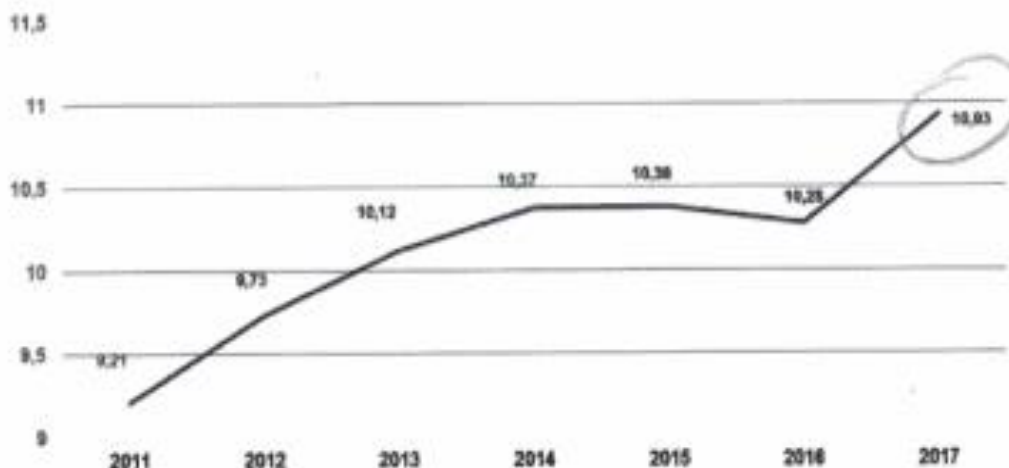
RESTAURANTS	2016			2017			écarts	
	Nombre de repas servis	Nombre de jours d'ouverture	Moyenne jour	Nombre de repas servis	Nombre de jours d'ouverture	Moyenne jour	Ecart Nombre de jours	Ecart Moyenne jour
ATLANTIQUE	42 393	216	196	35 728	212	169	-4	-28
BANQUE	120 692	245	493	98 656	230	429	-15	-64
BERLIOZ	14 423	223	65	12 911	219	59	-4	-6
BEURET	19 991	222	90	18 554	222	84	0	-6
BLANQU	104 248	253	412	96 454	251	384	-2	-28
BOUCRY	8 459	223	38	7 823	220	36	-3	-2
CAVIGNAC	14 757	214	69	13 316	221	60	7	-9
CHEVALERET	142 556	253	563	136 726	253	540	0	-23
DAUMESNIL	348 639	253	1 379	342 105	251	1 363	-2	-16
GAUGER	33 063	226	146	32 437	222	146	-4	0
GEORGES SAND	20 368	223	91	17 934	222	81	-1	-11
IVRY	110 361	247	447	112 904	250	452	3	5
LES ALLIES	117 734	253	465	103 787	251	413	-2	-52
LONERIS	61 064	250	244	61 819	232	266	-18	22
MALAKOFF	171 639	251	685	161 148	248	609	-3	-76
MELNEYS	12 183	223	55	11 616	222	52	-1	-2
MONTAIGNE	102 469	216	474	101 233	221	458	5	-16
MOULIN VERT	15 279	220	69	14 297	221	65	1	-5
NOBIL	34 826	224	155	34 256	222	154	-2	-1
NOISY	169 868	253	671	170 658	251	680	-2	8
PAGHERE	52 245	220	237	61 209	215	285	-5	47
PALKAO	10 852	141	77				-141	-77
PARADIS	10 365	203	51	11 317	222	51	19	0
REALMUR	100 564	250	402	81 382	236	345	-14	-57
RENNY	142 893	246	581	146 982	227	647	-19	67
ST SULPICE	59 207	230	257	61 527	248	249	16	-9
SULLY	145 733	222	656	154 173	251	614	29	-42
UZES	40 829	226	181	42 294	245	173	19	-8
VINCENNES	38 497	201	192	35 242	180	196	-21	4
Total	2 266 858	228,52	9 920	2 168 496	230,89	9 392	-162	-528
Total Jours		6 627			6 495			

13

A retenir, le coût moyen d'un repas : **10,93€ HT en 2017**.



COÛT DE REVIENT D'UN REPAS (EN € HT)



Comptes 2017

14

Autres problématiques abordées : Utilisation par le SG des salles de l'AGRAF pour en faire des salles de réunion. Après 15h, les salles des restaurants seraient transformées en salles de réunion. A voir pour les gênes occasionnées et les charges de travail (contraintes) par rapport aux personnels de l'AGRAF.

Fermeture du restaurant Reuilly prévue en mars 2019, pour une durée de 8 à 9 mois pour travaux. La réouverture de Reuilly ne serait pas prévue avant janvier 2020. A suivre...

Questions des OS : La CGT aborde les achats de matériel dans différents restaurants. Opportunités des achats et choix du matériel, etc...

La CFDT a, aussi, évoqué le problème de séchage des plateaux et des couverts, ainsi que les gros problèmes constatés par les usagers avec la laverie de Daumesnil (pannes à répétition du circuit de la laverie malgré tous les efforts faits par le personnel pour assurer le service). En réponse, le directeur, a précisé que la direction était au courant et que le changement du matériel était prévu pour 2020. Encore 2 ans de galère pour le personnel....Il faut continuer de revenir sur ce point et le manque de personnel régulier qui affecte les restaurants sur le site de Bercy ...et ailleurs !

26 juin 2018 - Didier Maître