

## **Restauration Collective : ça audite pas mal à l'AGRAF !**

Le 18 avril 2019 s'est tenu un groupe de travail sur la restauration collective. Le sujet principal portait sur les conclusions de l'audit concernant l'AGRAF (Association pour la Gestion des Restaurants des Administrations Financières). Le groupe de travail comprenait aussi un point sur la restauration collective en région.

### **Audit de l'AGRAF :**

L'audit a été commandé par le Secrétariat Général en raison de la baisse continue de fréquentation des restaurants AGRAF. La principale conclusion de l'audit est que l'AGRAF doit adapter davantage ses pratiques aux nouvelles habitudes des usagers.

La CFDT est favorable à cette évolution des prestations mais l'égalité entre les agents doit rester la pierre angulaire du dispositif.

Le constat est que les usagers, bien que toujours attirés par la restauration collective, souhaitent varier les plaisirs :

- manger davantage sainement : une nourriture issue de produits locaux et bios
- de temps en temps un repas type « Food truck » de qualité
- un sandwich pour déjeuner à des horaires décalés
- de temps en temps pouvoir bénéficier d'un repas de meilleure qualité, bien que plus cher (ce qui serait possible avec une tarification au plat).

La CFDT n'est pas opposée à l'individualisation des prestations. En effet, les agents doivent pouvoir manger ce qu'ils souhaitent, et nous n'allons pas, pour des raisons idéologiques, décider à leur place de ce qui est bon pour eux. La restauration, en tant que service rendu aux agents, doit suivre l'évolution des goûts et des mœurs.

Cependant, la **CFDT est très attachée à la tarification dite « sociale » où chacun paye en fonction de ses capacités**. La modernisation de l'offre AGRAF ne doit pas entraîner une augmentation des tarifs, ni une baisse de la qualité du service rendu. Autrement dit, la qualité de l'offre la moins chère doit au moins être égale à l'offre actuelle. De plus le prix de cette offre ne doit pas être plus important qu'actuellement.

Or, et nous le voyons tous les jours dans les services, l'idée de faire mieux avec autant, voire moins se heurte vite au mur des réalités économiques. Pour la CFDT, l'administration devra donc faire un effort et augmenter sa subvention.

C'est la principale réserve de la CFDT et, c'est pour cela que nous préférons dans un premier temps une expérimentation des nouveaux dispositifs avant de nous prononcer définitivement.

### **Restauration en région :**

La baisse de fréquentation se constate également en région ce qui entraîne les fermetures des restaurants financiers. Pour pallier à ce déficit des conventions sont signées avec des restaurants inter-entreprises ou le titre restaurant devient la solution de remplacement.

Ces difficultés ne sont pas une surprise pour la CFDT : la restauration collective ne pouvait pas ne pas être impactée par la réorganisation des directions à réseau. Nous regrettons que l'administration n'ait pas devancé davantage les conséquences inévitables de ces réorganisations. Pour autant, cette baisse de fréquentation est due, là aussi, à des changements d'habitudes chez les usagers.

**Afin de mieux cerner les besoins et les attentes des agents une enquête va être lancée courant 2019.**

Dans l'immédiat et pour répondre à l'attente des agents qui, faute de coin repas, sont souvent obligés de manger sur leur lieu de travail (ce qui rappelons-le, est interdit), le secrétariat général se propose, là où c'est possible, d'aménager des « espaces de détente et de convivialité ». Ce chantier sera lui aussi ouvert dans le courant de l'année.

Pour la CFDT, l'aménagement de ces coins repas est une bonne chose mais l'administration doit tout faire pour maintenir, voire créer une offre de restauration collective.

Pour la CFDT, chaque agent du ministère, qu'il soit de métropole ou des territoires d'outre mer, doit bénéficier d'une solution de restauration collective satisfaisante en termes de prix, de qualité et de proximité.

La restauration collective est un élément majeur de leur qualité de vie au travail et elle doit suivre les évolutions de la société.

L'accès à la restauration collective doit être revu dans son ensemble et aboutir à une réelle harmonisation tarifaire. Il existe une disparité des tarifs sur le territoire. Il n'y a aucune raison de traiter différemment les agents.

Nous demandons à ce titre que soit au maximum privilégié la signature de conventions avec d'autres structures de restauration collective (collectivité locale, administrations déconcentrées, entreprises...) afin d'offrir aux agents une offre de restauration.

**INSEE** - GT restauration doit se tenir le 28 mai prochain

**DGFIP** - Des informations sont données en CDAS afin de trouver des alternatives.

**Le restaurant (MURET 31)** - Après les travaux de désamiantage la fermeture n'est pas prévue -  
A surveiller

**Enfin, la CFDT revendique, également, une augmentation de la valeur du Titre Restaurant de 6 à 10 €. En l'état le Titre Restaurant ne permet pas de se nourrir sainement, car son montant est insuffisant.**