

RESTAURATION POINT D'ACTUALITÉ

UNE ÉTUDE PAR QUESTIONNAIRE LANCÉE À LA FIN DE L'ANNÉE 2023 MONTRE QUE 71 % DES AGENTS QUI ONT RÉPONDU SOUHAITENT POUVOIR PRENDRE UN REPAS TRADITIONNEL DANS UN RESTAURANT COLLECTIF.

Avec 62 M€ dépensés en 2023, la restauration est de très loin le premier budget de l'action sociale ministérielle. Toutefois, l'offre de restauration offerte aux agents du ministère varie fortement entre les départements. **Si la CFDT et la CFTC privilégient une offre de restauration collective équilibrée à tarif social, nous continuons à mettre la pression sur l'administration pour que la valeur faciale des titres-restaurants soit enfin augmentée, après des années sans changement !**

LA SITUATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

75 % des agents du ministère ont accès à la restauration collective, un résultat inférieur de deux points à l'objectif de 77 % fixé au ministère. Les dépenses consacrées à la restauration collective ont dépassé 46 M€ en 2023, soit 478 € par agent et par an. Près de 6 millions de repas ont été servis en 2023 dans le cadre de l'action sociale ministérielle. Ce chiffre est en hausse chaque année depuis 2020. Toutefois, le nombre de repas servis en 2019, avant le covid et le développement du télétravail qu'il a provoqué, ne sera probablement plus jamais atteint.

La diversité est également forte au niveau des structures assurant la restauration collective. Les agents peuvent se restaurer dans 215 restaurants « financiers » (REFI), 72 restaurants inter-administratifs (RIA) et 314 autres restaurants conventionnés.

GESTION DES ASSOCIATIONS DE RESTAURATION

La taille des structures varie également beaucoup, entre l'AGRAF en Île-de-France et ses 29 restaurants et certains REFI qui servent moins de 20 couverts par jour.

Pour gérer les toutes petites structures, il peut être compliqué de continuer à trouver des collègues bénévoles motivés. C'est l'une des raisons qui peut expliquer les fermetures de REFI qui se succèdent année après année (au nombre de 15 en 2023). Le besoin en formation pour les présidents de REFI et leurs équipes a été pointé du doigt, notamment sur les aspects comptables et juridiques. Il y a nécessité de donner plus de moyens et de reconnaissance aux bénévoles des associations de restauration administrative. Ces derniers jouent un rôle indispensable dans le fonctionnement des services de restauration et il est crucial de valoriser leur contribution par des moyens adéquats et une reconnaissance appropriée.

Une autre possibilité pourrait être de développer dans chaque région une grande association de gestion des REFI, à l'image de ce qui se fait aujourd'hui en Ile-de-France avec l'AGRAF.

L'alliance **CFDT-CFTC** demande au ministère de fournir toute l'aide et la formation nécessaires pour que les bénévoles puissent exercer sereinement leurs actions dans leur association de restauration collective.

[COMPTE-RENDU DE
GROUPE DE TRAVAIL
RESTAURATION,
2024](#)



REJOIGNEZ NOUS !



[FINANCES.CFDT.FR](https://finances.cfdt.fr)
[CFTC-FINANCES.ORG](https://cftc-finances.org)



L'INSUFFISANTE HARMONISATION TARIFAIRE

Chaque année, le ministère fixe des « plafonds d'harmonisation tarifaire », qui prévoient en 2023 que le prix à payer par un agent pour un repas ne devrait pas dépasser 5,50 € en Île-de-France et 6 € en province. **L'alliance CFDT-CFTC ne comprend pas ce qui motive cette différence entre l'Île-de-France et le reste du territoire, et demande une harmonisation au niveau national sur le prix le plus bas.** Mais, pour que celui soit vraiment utile, il faudrait d'abord que ces plafonds soient respectés. Ce n'est malheureusement absolument pas le cas : l'administration reconnaît elle-même qu'en 2023 près de 2/3 des REFI pratiquaient des prix supérieurs aux « plafonds » ! **Nous demandons que ces plafonds soient de réels plafonds et non de simples cibles que l'on atteint si l'on veut.**

DES DIFFICULTÉS À RESPECTER LES LOIS EGALIM ET CLIMAT ET RÉSILIENCE

Depuis 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs doivent contenir 50 % de produits durables et de qualité et 20 % de produits bio. Depuis le 1er janvier 2024, la restauration de l'Etat doit, en plus, atteindre 100 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.

Si l'AGRAF, en 2023, s'est approchée des obligations légales voire les a dépassées pour le bio (42,4 % de produits durables et de qualité et 25,5 % de bio), la moyenne ministérielle n'atteint pas les obligations légales (seulement 34,6 % de produits durables et 15,8 % de produits bios).

La **CFDT** et la **CFTC** demandent que les obligations légales soient respectées en 2024.

EXPÉRIMENTATION DE NOUVELLES SOLUTIONS DE RESTAURATION FRIGOS CONNECTÉS ET LIVRAISONS DE REPAS

Une expérimentation de « frigos connectés » a débuté le 1er avril 2024 à Dijon. Les agents doivent précommander la veille leur repas, qui sont mis à leur disposition à travers une vitrine connectée. Les repas sont fournis à tour de rôle par 8 restaurateurs locaux. Toutefois le dispositif est assez cher à mettre en place (3000 € euros d'installation puis 1668 €/mois pour les frigos connectés). L'enquête effectuée auprès des agents semble montrer un niveau de satisfaction élevé.

Par ailleurs, consécutivement à la fermeture de REFI et de restaurants administratifs, le Secrétariat général a souhaité expérimenter des solutions de livraisons de repas sur 14 sites du ministère, en Île-de-France et en province. Les retours des agents expérimentateurs semblent positifs, avec une hausse du nombre de repas consommés par rapport à celui constaté dans les restaurants financiers ou conventionnés précédents.

L'administration a précisé que les solutions des frigos connectés et des livraisons de repas seraient proposées uniquement lorsqu'il n'est plus possible de conserver une restauration collective, comme alternative à la mise en place de titres-restaurants.

La **CFDT** et la **CFTC** notent le retour positif des agents expérimentateurs. Toutefois, elle a insisté auprès de l'administration sur le fait que, si ces solutions devaient se multiplier, il faudrait veiller attentivement à la qualité et à la variété des plats proposés.



L'ALLIANCE CFDT-CFTC VEUT LA REVALORISATION DE LA VALEUR FACIALE DES TITRES-RESTAURANTS À 12 € !

Les 25 % des agents qui n'ont pas accès à la restauration collective disposent de tickets restaurant d'une valeur faciale de 6 €, dont le ministère ne prend en charge que la moitié du prix. Difficile, en 2024, de se nourrir de manière correcte et équilibrée avec une somme aussi faible ! Nous avons rappelé de nouveau à l'administration notre demande de multiplication par deux de la valeur faciale des tickets restaurant à 12 € !