

Action Sociale

GT Restauration du 17 septembre 2024

Avec quel budget ?

Un groupe de travail « restauration » s'est tenu le 17 septembre 2024 présidé par Madame Véronique GRONNER et Monsieur Jean-Christophe MAUBOUSSIN du Secrétariat Général (SG).

À l'ordre du jour :

- L'état des lieux,
- Le contexte budgétaire,
- Les perspectives et évolutions.

En propos liminaires, **FO Finances** a rappelé son attachement à la restauration collective, que vient conforter la récente enquête du ministère auprès des agents. 71 % déclarent préférer ce type de restauration.

FO Finances déplore le montant des restes à charges pour les agents, trop souvent supérieurs aux montants de l'harmonisation tarifaire fixée par le SG.

FO Finances dénonce le traitement subi par les agents du ministère placés sous la coupe des Secrétariats Généraux Communs Départementaux des préfectures (SGCD) et de l'inter ministérialité, qui ne bénéficient plus des prestations de Bercy.

La valeur faciale du titre-restaurant, à 6 €, se révèle beaucoup trop faible : **FO Finances** revendique une augmentation immédiate à 10 €.

Au plan local, **FO Finances** demande que le CDAS soit placé au cœur des discussions sur la situation de la restauration : évoquer les problématiques et trouver des solutions de restauration en cas de difficulté en lien avec la Délégation.

FO Finances constate que les pistes constructives évoquées lors des GT précédents sont restées au point mort. Beaucoup de temps a été perdu, notamment concernant le soutien aux associations de gestion des restaurants financiers (REFI).

L'état des lieux

La restauration est le premier poste de dépense de l'action sociale avec plus de 62 M€ en 2023 et une hausse d'environ 10 % par rapport à 2022.

La restauration collective

75% des agents ont accès à la restauration collective, mais la situation est très différente d'un département à l'autre. Moins de 10 % des agents y ont accès dans les départements suivants : Meuse, Yonne, Territoire de Belfort, Savoie, Hautes-Alpes, Haute-Corse, Corse-du-Sud, Martinique, Guyane, Polynésie française, Nouvelle-Calédonie, Saint-Pierre et Miquelon.

Dans 33 départements, il n'existe aucun REFI.

En 2023, 601 structures de restauration collective ont servi près de 5,9 millions de repas : 215 restaurants financiers (**REFI**), 72 restaurants inter-administratifs (**RIA**) et 314 restaurants conventionnés (secteur privé la plupart du temps).

Malgré une fréquentation en hausse après la période de pandémie, le développement du télétravail et les concentrations géographiques issues des restructurations, **FO Finances** déplore la fermeture de 23 REFI (17 en 2023 et 6 au 1^{er} semestre 2024).

Si la faible fréquentation reste un des motifs de fermeture, **FO Finances** déplore l'absence d'analyse de ce constat (qualité des repas servis, prix, télétravail...).

Tous les agents du ministère bénéficient de repas subventionnés, mais des disparités importantes existent en termes d'accès à la restauration et de reste à charge, notamment entre Paris, l'Île-de-France et la Province.

Restaurants Financiers

Hors AGRAF (Association pour la Gestion des Restaurants des Administrations Financières de Paris et une partie de sa couronne), 186 REFI sont recensés dont 63 % servent moins de 50 repas/jour et 28 % moins de 20 repas/jour.

L'autonomie de gestion des associations leur permet de déterminer librement la tarification mais **FO Finances** déplore que 2 plateaux sur 3 ressortent à un tarif supérieur au Plafond de l'Harmonisation Tarifaire (**PHT**) établi en 2024 à 5,50 € en Île-de-France et à 6 € sur le reste du territoire, à lier au coût moyen de 6,55 €.

Les situations sont très hétérogènes mais la pratique de la **tarification au plat** explique pour beaucoup ces différences. A contrario la **tarification au plateau** (1 plat et 2 périphériques) permet souvent de contenir les prix dans les limites de l'harmonisation tarifaire.

Restaurants Inter Administrations

Afin de réduire le coût d'un repas, le SG verse une aide appelée « Aide Complémentaire à l'Harmonisation Tarifaire » pour se rapprocher du PHT. En 2023, cette aide était de 2,42 €/repas, en hausse de 30 % par rapport à 2021.

Restaurants Conventionnés

L'harmonisation tarifaire est strictement appliquée dans les restaurants conventionnés. Le SG verse une subvention par repas, calculée sur la base moyenne d'un plateau (1 plat et 2 périphériques) afin d'atteindre le PHT. En 2023, cette subvention atteignait en moyenne 6,11 €/repas, contre 5€ en 2021.

Quelle que soit la solution de restauration collective REFI / RIA / Restaurants conventionnés, l'agent dont l'indice est inférieur ou égal à 539 bénéficie de la Prime Inter Ministérielle (PIM) REPAS, revalorisée en 2024 à 1,62€ TTC par repas.

Lois EGALIM et Climat et Résilience

La loi EGALIM 1 instaure depuis le 1^{er} janvier 2022 un objectif de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits BIO dans la composition des repas servis en restauration collective.

Depuis le 1^{er} janvier 2024, avec la loi Climat et Résilience, les restaurants doivent même proposer 100 % de produits de qualité et durables pour la famille de denrées « viandes et poissons ».

A l'échelle de notre ministère, il faut distinguer l'AGRAF des autres restaurants.

En 2023, l'AGRAF a proposé 42,4 % d'achats de produits EGALIM dont 25,5 % de produits BIO, en baisse par rapport à 2022.

Pour les autres restaurants, beaucoup moins subventionnés, il est plus difficile d'obtenir des chiffres. Pour les 149 REFI ayant répondu à

l'enquête, la part des achats de produits EGALIM atteindrait 34,6 %, dont 15,8 % de produits BIO.

Avec un budget toujours plus contraint, comment atteindre ces objectifs ? La qualité de notre restauration ne doit pas dépendre des restrictions budgétaires.

Les titres-restaurants

Ce n'est qu'en l'absence de solution de restauration collective que le titre-restaurant est proposé aux agents. Environ 5,5 millions de titres ont été distribués auprès d'environ 30 000 agents.

FO Finances revendique une hausse immédiate à 10 €. En dépit d'une inflation galopante, le montant actuel de 6 € est inchangé depuis le 1^{er} mars 2015. Cette solution reste très précaire : qui peut déjeuner avec seulement 6 € ?

Agents CCRF en Direction Départementale Interministérielle (DDI)

Depuis le chantier d'harmonisation mis en place au 1^{er} janvier 2022, les SGCD assurent la prise en charge des subventions de restauration collective pour les personnels du périmètre inter ministériel, dont les agents de la CCRF en DDI. Pour se faire, notre ministère a transféré les crédits au ministère de l'Intérieur chargé de les reverser aux SGCD ayant la gestion des personnels affectés en DDI.

FO Finances dénonce l'absence d'application de cette directive. Pour exemple, les agents CCRF en Charente-Maritime, dans le Nord ont une subvention « repas » plus faible que les autres agents du ministère des Finances fréquentant le même restaurant. Suite à notre intervention, le SG s'est engagé à faire un bilan de ces discordances.

Pour **FO Finances**, il est nécessaire de ne pas « oublier » ces agents pour lesquels notre ministre démissionnaire a su se féliciter des actions menées notamment dans le cadre des JOP, de la crise agricole ou d'autres missions supplémentaires.

Le contexte budgétaire

La dépense en matière de restauration est passée de 56,6 M€ en 2019 à 62,2 M€ en 2023, soit une hausse de 10 %.

Pour ne pas repercuter intégralement la hausse des denrées alimentaires de 12 %, le SG a contenu l'évolution du PHT en le limitant à 3 % entre 2020 et 2024.

Dépenses du ministère		
	2019	2023
Restauration collective		
<i>Effectifs agents</i>	107 071	96 042
<i>Ratio dépense/repas</i>	4,93 €	7,82 €
<i>Ratio dépense/agent</i>	376 €	478 €
Titres restaurants		
<i>Bénéficiaires</i>	29 948	29 624
<i>Ratio dépense/agent</i>	549 €	552 €
TOTAL		
<i>Effectifs agents</i>	139 053	128 056
<i>Ration dépense/agent</i>	407 €	486 €

L'enquête ministérielle

Le ministère a lancé une enquête du 12 octobre au 10 novembre 2023, recueillant un taux de participation de 20 % soit 25 595 participants.

Les résultats mettent en avant l'attachement des agents à la restauration collective, les moins de 30 ans y étant particulièrement attentifs.

Quant au titre-restaurant, sans surprise, il ne satisfait qu'un agent sur deux, qui déplore son faible montant ou l'absence de solution de restauration collective sur place.

Le SG prévoit, prochainement, une nouvelle enquête.

Les expérimentations

La livraison de repas

Beaucoup d'interrogations sur ce « nouveau » mode de restauration.

Pour le SG, l'idée est de proposer une solution de restauration alternative pour les sites n'ayant plus de restaurant, en installant des frigos connectés dont l'approvisionnement se fait par livraisons de repas réservés en ligne.

Ce système pose de multiples questions :

- partenariat avec des acteurs locaux,
- équilibre diététique, qualité et diversité des produits,
- conditions d'hygiène au sein des espaces-repas,
- maintenance des fontaines à eau,
- entretien des frigos connectés...

Les premiers retours des expérimentations sont positifs, les agents accueillent favorablement ces alternatives à la restauration collective classique.

Compte tenu de la durée de l'expérimentation, seulement quelques mois, **FO Finances** estime qu'il est trop tôt pour se prononcer sur la pertinence de ces projets. Laissons passer l'engouement du début et l'attrait de la nouveauté.

L'administration partage notre méfiance, néanmoins un marché public devrait être lancé pour respecter la réglementation.

La tarification au plat (AGRAF)

L'expérimentation de la tarification a été mise en place en janvier 2020 (interrompue par la Covid et reprise ensuite) dans 3 restaurants : Diderot et Daumesnil, puis Reuilly en juin 2021.

La prolongation ou non de cette expérimentation - au long cours - sera débattue en CNAS.

FO Finances réaffirme son opposition à cette tarification, entraînant une hausse du prix payé par l'agent.

FO Finances exige le retour de la tarification au plateau (1 plat et 2 périphériques).

Les perspectives

Pour **FO Finances**, trop de CDAS n'évoquent pas la problématique de la restauration : suivi des fréquentations, recherche d'amélioration de la qualité, possibilité de convention avec des « extérieurs » pour limiter les coûts fixes, etc...

FO Finances a donc demandé l'inscription du sujet restauration dans la prochaine Note d'Orientation 2025 à l'intention des CDAS, ce que le SG a validé.

Les petites structures REFI

Le maintien d'un réseau de REFI doit primer pour conserver une offre de restauration collective qualitative sur place.

L'administration évoque la taille critique (comprendre, le nombre de repas servis par jour) sans évoquer de chiffres afin de maintenir une prestation de qualité. 28 % des structures servent moins de 20 repas par jour.

En cas de difficulté rencontrée par un restaurant, le SG propose d'établir un diagnostic à l'aide d'outils méthodologiques mises à disposition des responsables d'associations, des directions de tutelle, des délégués référents « restauration ».

Dans ce contexte, **FO Finances** demande que le CDAS soit obligatoirement consulté avant toute décision. Ce sujet ne doit pas rester entre les mains d'une partie des acteurs locaux. Les agents des sites concernés doivent aussi être consultés et impliqués dans la recherche de solutions.

À la question de **FO Finances**, il est répondu que la note du SG du 12 mai 2017 (relative à l'analyse et l'accompagnement du fonctionnement des REFI adressée aux présidents de CDAS) reste d'actualité.

Avoir les moyens de fonctionner

La circulaire DGFIP d'octobre 2015 (relative à la gestion et le fonctionnement des REFI) est toujours en cours d'actualisation et devrait sortir au cours du 1^{er} semestre 2025. **FO Finances** l'avait déjà évoqué lors du GT « restauration » du 27

septembre 2023, où la sortie nous était promise pour 2024 : l'espoir fait vivre !

FO Finances revendique que cette circulaire clarifie et pérennise les moyens accordés aux agents volontaires dans le cadre de la gestion de restaurants, afin d'éviter toute interprétation locale.

Actuellement, le bureau de l'association est doté de 5 jours d'autorisation d'absence par mois, à partager par ses membres (ou de 60 jours par an à répartir à leur convenance).

FO Finance demande une augmentation de ces droits de décharge, ainsi que la mention de leur caractère impérieux et de leur nécessaire souplesse d'utilisation.

FO Finances rappelle ses propositions formulées lors des précédents GT : mise à disposition d'une boîte à

outil sur Alizé pour les gestionnaires des associations (circulaire, modèles, cahier des charges type, FAQ, contacts et référents, documents mutualisés...).

FO Finances suggère d'explorer la piste d'une solution de réservations et de paiements en ligne, afin de simplifier le quotidien des gestionnaires des REFI, hors AGRAF.

Enfin, des formations régulières doivent être proposées aux membres des associations et les référents thématiques doivent désormais être intégrés à tous les niveaux pour apporter le soutien, très attendu localement.

Pour FO Finances, la restauration collective doit demeurer une priorité, avec une attention toute particulière sur le soutien à apporter à la bonne gestion des restaurants financiers.

Le dépassement trop fréquent de l'harmonisation tarifaire dans nos REFI témoigne d'une méconnaissance des différents mécanismes d'amortissement des prix.

Quant aux solutions alternatives expérimentées, il faudra encore du temps avant de pouvoir émettre un avis sur leur pertinence.

Pour FO Finances, la valeur faciale du Titre-Restaurant, inchangée depuis 2015, doit être revalorisée à 10 €, avec effet immédiat, surtout dans un contexte de perte de pouvoir d'achat pour les agents publics.



chacun pour tous avec

