



GROUPE DE TRAVAIL CNAS RESTAURATION

17 SEPTEMBRE 2024

L'alliance CFDT/CFTC a siégé le 17 septembre au groupe de travail CNAS Restauration. Ce groupe de travail a été l'occasion d'aborder plusieurs thèmes notamment l'évolution des restaurants sur l'ensemble du territoire, les différentes propositions de restaurations, un protocole de fermeture d'établissement, le retour d'expérience du questionnaire sur la restauration au sein du ministère complété par les agents.

Un contexte budgétaire sous vigilance

Le budget consacré à la restauration collective est en augmentation, passant de 40,2M€ en 2019 à 46M€ en 2023. Les prévisions d'exécution pour 2024 sont par ailleurs en hausse avec une évaluation à 47,7M€. Il s'agit du budget le plus conséquent de l'action sociale.

Dans le cadre des économies prévues par le gouvernement, le secrétariat général a également précisé que le budget réservé à l'action sociale serait identique au budget 2024. Le secrétariat général, dont le souhait est de maintenir une offre de proximité et de qualité malgré un budget contraint, annonce devoir effectuer des rationalisations et des arbitrages : diagnostic des petites structures, politiques de tarification horizon 2026, hausse limitée de la tarification.

Alors que les dépenses concernant la restauration collective sont en hausse, l'alliance CFDT/CFTC déplore l'absence de revalorisation du budget de l'action sociale qui ne prend pas en compte la hausse du coût de la vie.

Loi Egalim et budget contraint

Mise en place depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi Egalim 1 instaure pour les restaurants un approvisionnement à hauteur de 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits biologiques dans la composition des plats servis. Depuis le 1^{er} janvier 2024, cette loi est complétée par la loi « climat et résilience » qui indique que les restaurants de l'État doivent proposer 100% de produits de qualité et durables pour la famille de denrées « viande et poissons ».

Lors de la dernière enquête réalisée par le secrétariat général, il apparaît au 1^{er} semestre 2024 une augmentation de +7,3 points de la part relative aux produits de qualité et durable, par rapport à 2023. Sur les 6 premiers mois de l'année 2024, la part EGALIM représente 49,7 % des produits de qualité et durables dont 23,8% des produits biologiques.



Pourtant ces chiffres sont à nuancer. Ils sont basés sur le retour de 149 restaurants « finances », 476 restaurants n'ayant pas répondu au questionnaire. Au regard du taux de réponse des restaurants à cette enquête, on peut se poser la question du taux réel de produits Egalim proposés par l'ensemble des restaurants « finances ».

L'alliance CFDT/CFTC a demandé au secrétariat général que l'intégralité des restaurants se soumettent à l'enquête et transmettent les données demandées. Par ailleurs, comment concilier un budget contraint et la mise en place de la loi Egalim qui garantit des denrées de qualité avec une meilleure traçabilité pour les agents ? Pour l'alliance CFDT/CFTC, une certitude, l'impact de la répercussion de cette loi ne doit pas se faire au détriment du tarif des repas des agents.

Enquête 2023 sur la restauration au sein des MEF

Quelques chiffres issus de l'enquête réalisée en ligne du 12 octobre au 10 novembre 2023.

- 73 % des agents ont accès à un restaurant collectif, 20 % bénéficient de titres restaurant et 7 % bénéficient essentiellement de convention avec des restaurants extérieurs,
- L'accès aux restaurants collectifs est très développé en Ile-de-France et en centrale, moins à la Douane,
- L'accès à la restauration collective est très différente suivant les départements. Moins de 10 % des agents ont accès à la restauration collective dans certains départements : Savoie, Hautes Alpes, Yonne, Meuse, Martinique,
- La majeure partie de la restauration collective se fait à 83 % dans le cadre d'un restaurant administratif, 12 % dans un restaurant privé avec une convention passée dans le MEF,
- La restauration collective est plus régulièrement fréquentée par les jeunes et les hommes, un peu moins par les femmes et les agents de catégorie C,
- 51 % des agents sont satisfaits du rapport qualité/prix,
- La majorité des agents paient leur repas entre 4 et 6 euros,
- 48 % des agents bénéficiaires des titres restaurant ne sont pas satisfaits, le plus souvent en raison d'un montant jugé insuffisant, 20 % d'entre eux ne souhaitant pas assumer les 3€ de part salariale et 28 % préférant disposer d'un restaurant collectif.

Dans ces conditions et en lien avec l'augmentation conséquente du coût de la vie, l'alliance CFDT-CFTC demande l'augmentation faciale du titre restaurant à hauteur de 12€.



L'état des lieux et des perspectives de la restauration au MEFSIN

Au 31/12/2023, notre ministère compte 601 structures de restauration qui ont servi 5 870 531 repas sur l'année 2023, marquant une hausse de plus de 10 % de la fréquentation des restaurants du ministère par rapport à 2022. Malgré tout, on note une augmentation du nombre de fermeture de restaurants financiers avec 17 fermetures en 2023 et déjà 6 fermetures au premier semestre 2024. Pour justifier ces fermetures, le secrétariat général avance plusieurs facteurs : la baisse de fréquentation dans les petites structures de restauration, le départ d'agents Berkani, les déménagements de service, des difficultés financières ou au niveau de la gouvernance des associations de gestion des restaurants. Pour répondre à la problématique des restaurants en difficultés, le secrétariat général a mis en place un diagnostic qui permet d'arrêter une décision sur l'avenir d'un restaurant. Suivant les situations, il est alors proposé :

- le maintien du restaurant avec des mesures d'adaptation et/ou d'accompagnement,
- la mise en place d'une solution de livraison de paniers repas sur le site,
- le conventionnement avec une autre structure de restauration,
- à défaut de solution satisfaisante, la mise en place des titres restaurants.

L'alliance CFDT/CFTC a demandé que le secrétariat général ouvre une étude sur la perte d'implication des agents bénévoles en chargeant des associations locales de gestion des restaurants financiers qui engagent leur responsabilité personnelle et exercent pour la majorité ces missions en dehors de leur temps de travail. **L'alliance CFDT/CFTC** a profité du groupe de travail pour faire remonter des difficultés de communication au niveau local, les représentants du personnel siégeant dans les Comités Départementaux d'Action Sociale n'étant pas informés des fermetures des restaurants administratifs alors même que celles-ci doivent être discutées dans cette instance. **L'alliance CFDT/CFTC** a demandé un bilan du dialogue social à la fois local et national, le secrétariat général s'engageant à effectuer un rappel des règles du dialogue social dans la lettre d'orientation ministérielle.

Pour l'alliance CFDT/CFTC, il est urgent pour le MEFSIN de restaurer un dialogue constructif à la fois au niveau local que national. De même, il est essentiel de limiter les fermetures de restaurant sur les sites et de trouver des solutions de restauration en adéquation avec les besoins des agents.

Expérimentation des solutions de livraison

Le secrétariat général a évoqué l'expérimentation des livraisons de repas par le biais d'une vitrine connectée et testée par les agents de l'INSEE (100) et d'un service des Douanes (26) de Dijon depuis le 1^{er} avril. Les repas sont livrés par des restaurateurs partenaires et les agents ont accès à l'armoire connectée via leur smartphone ou une borne de commande. L'INSEE a pris en charge les coûts de location mensuelle de la vitrine (1668€/mois) ainsi que les frais d'installation (3000 euros). Il en ressort un taux de satisfaction globale de la prestation d'un niveau élevé à 7,83 sur 10. Malgré ce succès, L'INSEE qui prend en charge les coûts de location mensuelle de la



vitrine ne souhaite plus conserver cette charge. La douane qui est l'un des membres du contrat tripartite a annoncé, dès la mise en place de l'expérimentation, qu'elle ne prendrait pas la location à sa charge.

L'alliance CFDT/CFTC a demandé au secrétariat général si il participera financièrement à la poursuite de l'expérimentation. Nous n'avons pas eu de réponse de leur part sur le sujet.

Faisant suite à la fermeture de plusieurs restaurants financiers en Ile-de-France, le secrétariat général a expérimenté sur plusieurs sites des solutions de livraison de repas. L'agent commande directement son repas sur une application au plus tard le matin même de la commande, commande livré par un camion réfrigéré et mis à disposition dans un réfrigérateur sur place, l'agent étant prévenu de la livraison par une notification sur son téléphone. Les premiers retours dont étant d'un fort taux de satisfaction sur la qualité des repas et sur la fiabilité des livraisons ainsi que d'un taux de fréquentation supérieur à celui constaté précédemment dans les restaurants financiers ou conventionnés.

Pour l'alliance CFDT/CFTC, les premiers retours sur ces nouvelles offres de restaurations sont plutôt positifs. Pourtant, le problème de la prise en charge des coûts de location des réfrigérateurs et des vitres connectées vont rapidement se poser. De même, ces dispositifs sont encore récents et il faut attendre encore plusieurs mois pour tirer un bilan fiable sur la fréquentation de ces nouveaux dispositifs.

Pour l'alliance CFDT/CFTC, la restauration collective est un enjeu majeur de notre action sociale ministère. Outre le fait qu'elle permet de faire bénéficier de repas sains complets et variés, son coût final payé par l'agent est inférieur au coût réel de production du repas renforçant ainsi son côté social. Or, la stagnation du budget de la restauration alors que les prix des denrées sont en constante hausse ainsi que l'augmentation de la fermeture des restaurants sont autant de signaux inquiétants pour son avenir. L'alliance CFDT/CFTC restera attentive aux évolutions de la restauration collective dans le cadre d'un dialogue social qu'elle espère de qualité à la fois au niveau local, national et ministériel.