



Dépêche 29/02

19 février 2002

Services sociaux : réunion du 12/02/2002 sur la restauration

Cela faisait 4 ans que la DPMA promettait la réunion du groupe de travail sur la restauration.

Les annonces faites au CNAS du 13 décembre sur la non rentabilité des petites structures étaient au centre du débat.

L'administration a d'abord orienté la discussion sur les nouveautés à apporter à l'observatoire de la restauration, mais ce n'est que beaucoup plus tard dans le débat qu'elle avouera que les délégués n'en voient pas l'utilité et donc ne remplissent pas le questionnaire avec beaucoup d'attention. Ainsi comprend-on mieux l'absence de chiffrage réel de la restauration.

Au sujet des améliorations de la préhension des données concernant la qualité, une enquête va être commandée à l'AGRAF sur la satisfaction des usagers des restaurants parisiens avec l'aide d'un prestataire de service. Ainsi pourrions-nous peut-être avoir des explications sur les variations de fréquentation.

Une orientation forte se dessine pour prendre en compte les coûts réels de la restauration incluant toutes les données y compris la location immobilière. Cette recherche du coût réel va très loin et semble être l'élément le plus dangereux pour l'avenir des petites structures, même si compte tenu du prix du mètre carré à Paris il sera intéressant de faire des comparaisons. La DPMA envisage de lancer une étude comparative pour savoir si l'octroi des titres restaurant ne serait pas plus « rentable » que le maintien à tout prix d'une restauration collective. Il est certain qu'avec la valeur faciale actuelle du titre restaurant, la conclusion peut déjà être tirée.

Toutefois, pour la CFDT, la restauration collective est la seule solution pour que tous les agents bénéficient d'un repas complet à un prix abordable.

L'harmonisation tarifaire engagée depuis plusieurs années afin que chaque agent du MINEFI puisse se nourrir à un prix quasiment identique où qu'il soit affecté, nous a été présentée comme un fardeau trop lourd pour l'administration. Afin de tenir compte de l'augmentation régulière des denrées, des coûts salariaux, de l'ARTT... la DPMA propose une revalorisation annuelle du tarif de référence. La CFDT a exprimé l'avis que si la preuve d'une forte inflation des coûts était apportée, une revalorisation minimale pourrait être acceptée à condition que la part de l'administration augmente plus substantiellement que celle des agents et que l'augmentation totale reste en dessous de la progression annuelle des prix.

En ce qui concerne les restaurants inter administrations (RIA), la DPMA se plaint toujours de la faible participation financière des autres ministères mais n'intervient que timidement lorsqu'elle participe aux

réunions interministérielles. Elle attend encore un texte de la Fonction publique pour pouvoir donner plus de temps aux gestionnaires.

En ce qui concerne les titres restaurants et la mise en place de l'ARTT, l'administration a fait de savants calculs pour tenter pour réduire le forfait mensuel. Celui-ci passerait de 18 à 17 tickets dans les cas d'ARTT allant jusqu'à 45 jours de congés. On ne peut pas être plus mesquin ni plus antisocial. L'ensemble des représentants du personnel a critiqué cette mesure qui serait condamnable si elle était concrétisée.

La CFDT a rappelé que le titre restaurant ne peut être qu'un palliatif à l'absence de restauration collective et demandé la revalorisation de sa valeur faciale ainsi que l'augmentation la part de l'employeur.

En résumé un débat fort attendu mais qui n'a pas apporté grand chose. On a vraiment l'impression que l'administration passe plus de temps à chiffrer combien ça coûte plutôt que d'avoir une vraie politique sociale en matière de restauration.