



RESTAURATION CITÉ

la gestation de 2 ans

arrive à terme...

Le conseil d'administration (CA) de l'AGRIA (Association de Gestion du Restaurant Inter Administration) de la cité administrative s'est réuni le 6 mars 2026. Le CA est composé de représentants de l'administration et des usagers. A défaut d'usagers pour l'instant (😄), ce sont des représentants du personnel qui participe au CA. La CGT était représentée par Emmanuelle Alarcon Garcia (DRAJES), Sylvain LABLANQUIE (DREAL) et Jacky Leroy (DiSI Nord). La réunion était animée par le président de l'AGRIA (François Briot de la DiSI Nord).

Signature de la convention financière avec les administrations

La signature de la convention n'a pas été possible. Après relecture, il reste des coquilles notamment le souhait de ne pas vendre de l'alcool pour le restaurant et la non remise de la convention signée d'occupation des sols nécessaire pour compléter la convention financière. Finalement, des réunions bilatérales AGRIA/administration seront organisées pour finaliser la convention.

L'AGRIA « ché Maqueux d'geugues » est adhérente à l'UNAGRIA qui apporte son soutien technique pour la gestion d'un RIA.

Les travaux ... bientôt le bout du tunnel !

Les travaux ont pris beaucoup de retard. La remise des clefs a eu lieu le 9 février. Toutefois de nombreuses réserves ont été déposées notamment sur les rideaux acoustiques. Dans un délai d'un mois, les entreprises doivent procéder aux ajustements nécessaires. Le 9 mars, nouvelle réunion pour éventuellement lever ces réserves.

Le calendrier « prévisionnel » ...

- Mars : signature de la convention d'occupation des sols, souscription d'une assurance, installation et formation aux caisses.
- 26 mars : mise en place de la commission de restauration.
- Fin mars : collecte des formulaires de demande du badge
- Avril : Mise en route et formation sur le matériel, initialisation des badges.
- **4 Mai : Ouverture du restaurant**
- 9 Juin : action de sensibilisation sur le handicap et l'emploi par l'association CREHPSY
- Octobre : Assemblée Générale de l'AGRIA
- Novembre : Organisation d'un DUODAY. Le prestataire du restaurant accueillera ce jour-là des personnes en situation de handicap.



Choix du prestataire ? Ce sera MRS

Une démarche de gré à gré a été lancée avec les 3 candidats ayant répondu à l'appel d'offre initial (cf compte rendu du 10 décembre 2025).

A partir d'un questionnaire d'évaluation, un prestataire a été choisi. Dans la grille d'analyse, le coût du repas représente 60 % de la cotation, des pourcentages sont définis également sur la qualité, le respect des circuits courts, de la loi EGalim, le dispositif d'insertion de travailleurs (par exemple : jeunes, travailleurs en situation de handicap).

Après analyse, MRS a obtenu 18 points, DUPONT 13 et l'EPSOM 7. Le contrat est d'une durée de deux ans.

Le choix de MRS induit l'abandon pour l'instant du recours à des salariés en insertion professionnelle.

Le coût du repas attention prudence !

La fourchette de prix sans subvention a été évaluée entre **11 et 16 €** (frais d'admission + 2 périphériques + 1 plat).

Avec la subvention interministérielle et celle liée à l'indice, l'objectif est d'obtenir un reste à charge pour les agents entre **6 et 8 €**. On parle ici du prix moyen d'un repas. Il faut savoir que le prestataire proposera une gamme de produits avec 5 prix différents.

Ces chiffres ont été établis à partir d'une fréquentation assez basse (160 à 200), mais il est clairement espéré un nombre de rationnaires autour de 400 par jour.

L'exercice est donc difficile. Beaucoup de paramètres peuvent impacter la fréquentation et par voie de conséquence le coût final du repas pour l'agent. Élément important : la commission de restauration se réunira chaque trimestre et

pourra réévaluer le montant de l'admission selon le nombre de rationnaires.

Le rôle de la commission de restauration sera essentielle pour échanger avec le prestataire sur les besoins d'information des usagers et sur le respect des objectifs de circuit court, du bio, de la saisonnalité des produits.

Conclusion : plus nous serons à fréquenter le RIA et plus le prix du repas sera modéré.

Organisation ...

Horaires d'ouverture : 11h30 à 13h30 ; Les écrans d'information de la cité (A,B,C) permettront de connaître le niveau de la file d'attente (réflexion en cours pour transmettre cette donnée aux agents des autres bâtiments).

Capacité : 208 places à l'intérieur et 40 en extérieur, espace cafétéria.

Badges : les agents devront remplir un formulaire de demande de carte de restauration et accepter la charte de l'utilisateur du RIA. Pour les agents des bâtiments A,B et C de la cité administrative, la carte d'accès au site sera utilisée comme carte pour le restaurant. Pour les « faux extérieurs », il y a une réflexion en cours avec AGILE pour fournir aux collègues une carte d'accès au site sur la plage d'ouverture du restaurant et qui servirait également pour la restauration.

Qui peut fréquenter le RIA ? Tous les agents des ministères des 14 administrations qui participent au frais de fonctionnement du RIA. Exemple pour la DGFIP, les agents des sites Courbet et Rollin peuvent se restaurer à la cité. Le coût de l'agrément de la commission nationale des titres de restaurant conduit l'AGRIA à refuser les titres restaurant.

Dans un RIA, l'accès est normalement autorisé aux ayants droits et aux retraités. Afin d'alléger la gestion du démarrage du RIA, cette disposition ne sera pas appliquée en 2026, elle démarrera en 2027.

Fin des conventions (CASI SNCF, rectorat, etc...) : ce sont les administrations signataires qui mettront fin à ces conventions ; L'AGRIA remerciera pour leur accueil ces restaurants, les informera de la date d'ouverture du RIA. Elle mesure l'impact pour eux de la perte d'un nombre conséquent de rationnaires.

A l'unanimité du conseil d'administration de l'AGRIA, l'adhésion annuelle est fixée à 5 euros. Cette cotisation sera prélevée sur les cartes des agents en septembre, un mois avant l'assemblée générale. Seul les agents en jour de leur cotisation pourront participer aux votes ou porter candidature à l'AGRIA.

L'AGRIA ...

Le bureau de l'AGRIA a été constitué en 2023 avec 6 volontaires ayant des compétences, une expérience dans la gestion d'un restaurant financier ou d'un RIA. Suite à mutations, départ en retraite, le bureau s'est réduit ; Il est fait appel à candidature pour permettre d'assurer la continuité jusqu'à l'assemblée générale (AG) d'octobre.

Lors de cette AG, le bureau en place sera démissionnaire et un bureau composé d'utilisateurs sera élu par les agents.

Il est donc d'ores et déjà fait appel aux bonnes volontés pour être candidats : être un acteur impliqué dans la gestion du restaurant que les agents attendent depuis de longs mois.

DANGER ... action sociale pour variable d'ajustement ! Mobilisons nous.

La CGT revendique une restauration collective pour tous, de qualité à un prix acceptable (maxi 6€) .

Mais la Direction Générale de l'Administration de la Fonction Publique (DGAFP) a décidé d'une baisse de 76,8 % du budget des sections régionales interministérielles d'Action Sociale (SRIAS). Sous couvert de « contraintes budgétaires », c'est un véritable plan de liquidation de l'action sociale. Nous avons soulevé ce problème lors du CA de l'AGRIA et les éventuels impacts sur le reste à charge pour les agents. On nous a répondu de ne pas avoir de communication de la DGAFP sur ce point et que de toute façon il n'y aurait pas d'effets sur le fonctionnement du RIA. Tant mieux mais étonnant ! Affaire à suivre.

La réunion s'est terminée par une visite du RIA et un pot (sans alcool 😊 cf convention !) offert par MRS.

