



RESTAURATION CITÉ

la saga continue

... la saison 2

Le conseil d'administration (CA) de l'AGRIA (Association de Gestion du Restaurant Inter Administration) de la cité administrative s'est réuni le 10 décembre. 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) et Jacky Leroy (DiSI Nord). La réunion était pilotée par le président de l'AGRIA (François Briot de la DiSI Nord) en la présence du secrétaire général de la préfecture de la Somme.

Avancement des travaux ... un couac de plus !

Les travaux ont pris beaucoup de retard. La pré réception des travaux prévue initialement fin octobre, a été reportée au 4 décembre puis encore au 17 décembre sans certitude en plus sur le respect de cette date !?.

Quelques « aléas » du « chantier » :

- mauvaise coordination et phasage des opérations. Par exemple : travaux de peinture durant la découpe du carrelage avec de la poussière sur tout le plateau.
- des prestataires défaillants absents durant plusieurs mois.
- mal façon sur certains travaux : les cloisons par exemple
- pas d'électricité sur le plateau
- livraison de mobilier « design » non fonctionnel pour de la restauration collective.

La responsabilité du maître d'œuvre semble clairement engagée. Malgré des réunions de chantier toutes les semaines, on reste dans l'approximation pour le respect des délais.



Nous avons ressenti un fort agacement du secrétaire général de la préfecture sur ce point. Il a pu mesurer, accompagné du préfet, l'état du chantier lors d'une visite à la cité après l'inauguration de la crèche le 9 décembre. Il va probablement s'inviter à la prochaine réunion de chantier pour rappeler les obligations du maître d'œuvre et obtenir un calendrier réaliste de fin des travaux.

Le calendrier « prévisionnel » ...

- Mi janvier : choix du prestataire
- Fin janvier : remise des clefs du restaurant
- Février : Mise en route et formation sur le matériel
- Mars : Ouverture du restaurant
- Juin : Assemblée Générale de l'AGRIA



Recherche d'un prestataire ...

Lors de l'appel d'offre initial en 2023, 3 candidats ont déposé un dossier : Dupont Restauration, M.R.S. et l'EPSOM. Compte tenu du retard du chantier du restaurant, il n'a pas été possible de retenir un prestataire. L'appel est considéré comme infructueux et une nouvelle démarche de gré à gré a été lancée avec les 3 candidats pour éviter le lancement d'un nouvel appel d'offre (ce dispositif est normalement juridiquement acceptable, espérons-le !).

En écartant l'appel d'offre, ce sera un contrat de droit privé qui sera conclu avec le prestataire, ce qui a priori permettra d'être plus exigeant et de cadrer précisément les prestations.

Les premières « auditions » des prestataires ont commencé début décembre pour obtenir de leur part l'acceptation du dispositif gré à gré. Début janvier, à partir d'un questionnaire d'évaluation, un prestataire sera choisi. Dans la grille d'analyse, le coût du repas représentera 60 % de la cotation, des pourcentages seront 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).

Le coût du repas attention prudence !

Si le cahier des charges initial avait défini une cible tarifaire comprise entre 6€50 et 8€50 de reste à charge pour les usagers, l'expérience du RIA de la cité Marianne à Lille nous conduit à la plus grande réserve : prix entre 8€ et 14€ pour un agent avec un indice élevé.

Autre exemple malheureux, le RIA de l'Oise qui a dû fermer à cause d'une faible fréquentation pour des prix élevés justifiés par le prestataire par la confection de « plats sophistiqués ».

L'exercice sera donc difficile. Beaucoup de paramètres peuvent impacter la fréquentation et par voie de conséquence le coût final du repas pour l'agent :

- certaines administrations ne disposent pas d'un dispositif fort d'action sociale pour la restauration.
- le niveau de l'admission fixé par le prestataire (l'un d'eux évoque la somme de 10€).
- le nombre de rationnaires, la cible se situe entre 300 et 450 repas / jour
- le respect partiel ou total de la loi Egalim
- la qualité et la variété des repas

Pour rappel au ministère des Finances, l'action sociale contribue via une subvention à limiter à un prix maximal le coût moyen d'un repas en restauration collective. La CGT lutte dans toutes les instances (CDAS, CNAS) pour préserver le budget de l'action sociale. Avec la politique d'austérité menée par le gouvernement, chaque année ce budget est raboté. En 1989 (grève de 3 mois au ministère), les agents des Finances ont lutté pour gagner des garanties sur l'action sociale, il va clairement falloir se battre pour les garder !! Tous les appels à la grève lancés par la CGT avec d'autres organisations syndicales durant des mois contre la politique d'austérité de Macron trouvent ici tout leur sens. C'est avec un réel rapport de force que nous obtiendrons notamment des augmentations de salaire pour vivre et se nourrir correctement à un juste prix.

Financement des frais d'exploitation ...

Un appel de fonds auprès des 14 administrations de la cité + 3 de la rue de la Vallée (DDTM, DREETS, DEETS) va être lancé pour l'année 2026.

Nous avons ressenti un profond soulagement de la part des administrations lorsqu'ils ont eu connaissance du montant global prévisionnel pour l'année 2026 : 139400€ pour les frais de fonctionnement du restaurant.

Pourquoi un grand ouf pour nos directeurs et directrices ? L'AGRIA avait inclus initialement dans l'appel de fonds les salaires des personnels du restaurant. Le montant total dépassait alors allégrement les 620000€.

En effet dans les restaurants des Finances les frais de personnel sont financés par un abondement ciblé de la DGF (Dotation Globale de Fonctionnement) des directions, d'où le calcul initial. Mais lorsqu'il s'agit d'un RIA, les salaires des personnels sont financés par les usagers (surcoût évalué entre 1 et 2€ par repas). **Encore un coup dur pour le porte-monnaie des agents !**

La répartition du financement par administration se fera en 2026 au prorata du nombre d'agents implanté à la cité et plus largement rue de la Vallée. En 2027, ce sera selon le nombre de rationnaires 2026 de chaque direction.

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. Le président est François Briot en qualité de représentant d'une administration. Suite à mutations, départ en retraite, le bureau se réduit maintenant à 2 personnes. Le CA de l'AGRIA a accepté à l'unanimité la candidature d'une 3^e personne.

Dans une AGRIA « normalement constituée », les membres du bureau sont des représentants des usagers.

Il sera donc organisé une assemblée générale en juin 2026 après quelques mois de fonctionnement du restaurant. Lors de cette AG, le bureau en place sera démissionnaire et un bureau composé d'usagers sera élu par les agents.

Il est donc d'ores et déjà fait appel aux bonnes volontés pour être candidats ! Le secrétaire général de la préfecture a insisté sur ce point pour que les administrations fassent un travail important de communication pour susciter les candidatures : être un acteur impliqué dans la gestion du restaurant que les agents attendent depuis de longs mois.

VIGILANCE ...

La CGT revendique une restauration collective pour tous, de qualité à un prix acceptable (maxi 6€) . Le poste restauration est le plus important du budget global d'action sociale au ministère des Finances, mais en baisse depuis deux ans. Ne nous laissons pas ronger à l'os ! Toutes et tous dans l'action contre l'austérité !