Section de Meurthe et Moselle

LIMINAIRE AU CDAS DU 18 septembre 2018

Madame la Présidente,

Pendant la période estivale, nous avons appris que la structure de la Restauration collective de l'INSEE NANCY fermerait ses portes le 1er août.

Ceci, sans consultation préalable du CDAS, du CHS-CT ni des instances nationales… et tout simplement des représentants du personnel.

Nous l'avons déjà cité : «La rétention de l'Information est une sorte de constipation du savoir.» Théophraste Renaudot

Mais nous pensons que, dans ce domaine, l'INSEE est un état dans l'Etat.

Que ce soit en CDAS ou en CHS-CT, le mépris de l'INSEE persiste vis-à-vis des agents et de leurs représentants.

Mais que, lors de l'Assemblée générale de l'association le 15 juin 2018, il soit annoncé tout simplement que la restauration de l'INSEE NANCY fermerait ses portes fin juillet 2018, cela dépasse tout.

De ce fait, la déléguée a dû organiser en toute hâte une alternative de remplacement.

Que vous nous preniez pour des idiots, passe encore, mais que vous preniez le Président le l'Association du Restaurant administratif de Nancy,rue des Ponts, pour pire encore…là, on dépasse les limites du **savoir-vivre.**

Pour info, il était prévu une convention avec un nouveau prestataire commun à partir du 1er novembre 2018.

Pourquoi n'avez-vous pas respecté les termes du contrat ?

Signé les FURAX de SOLIDAIRES FINANCES

Pour information,voici un courrier adressé au Président des CDAS pour analyse et accompagnement du fonctionnement des restaurants financiers en date du 12 mai 2017, il semblerait que ces directives émanant de Mme Isabelle Braun-Lemaire et des travaux du Comité National d'Action Sociale (CNAS) soient tombées aux oubliettes pour le restaurant de l'INSEE Nancy…

NOTE POUR MESDAMES ET MESSIEURS LES PRESIDENTS DES CONSEILS DEPARTEMENTAUX DE L'ACTION SOCIALE

La recherche de solutions de restauration adaptées, pour l'ensemble des agents du ministère, constitue un objectif prioritaire de la politique ministérielle d'action sociale. C'est une composante importante de la qualité de vie au travail.

Dans ce cadre, le Secrétariat général et les directions à réseaux consacrent chaque année des moyens très importants au financement des différentes solutions de restauration collective (restaurants financiers, restaurants d'autres administrations ou restaurants privés) pour permettre aux agents de déjeuner sur ou à proximité de leur lieu de travail à des conditions financières avantageuses. A défaut, des titres restaurants leur sont proposés.

Si le ministère dispose d'un réseau important de restaurants lui appartenant (281 dont 30 gérés par l'AGRAF à Paris et en périphérie), une part significative d'entre eux ont des taux de fréquentation faibles et inférieurs aux taux habituellement constatés en matière de restauration collective (77 servent moins de 20 couverts/jour et 41 entre 20 et 30 couverts). Parmi eux, beaucoup connaissent des difficultés importantes tant financières (importance des coûts fixes) que de fonctionnement (liées à la complexité et aux risques qui s'attachent à la gestion de la restauration collective).

Dans ce contexte, des travaux engagés dans le cadre du Conseil national de l'action sociale ont mis en évidence la nécessité :

- de privilégier une analyse en amont afin d'éviter de devoir réagir en urgence à des contraintes non anticipées (départ de l'agent contractuel mis à la disposition du restaurant, rupture de contrat par le prestataire, ...)

- dans ce cadre, de conduire un diagnostic complet et objectif du fonctionnement des restaurants au regard de toutes les solutions possibles d'optimisation de la gestion (regroupement d'associations, adaptation du mode de production du restaurant et/ou du contrat, ...) et les mettre en balance avec les solutions alternatives en tenant compte des aspects financiers et de la qualité de vie au travail ;

- **de mobiliser l'ensemble des acteurs locaux concernés (directions, associations, délégués départementaux de l'action sociale, CDAS, CHSCT le cas échéant), pour analyser et échanger préalablement à toute décision en s'appuyant sur des enquêtes auprès des agents pour connaître leurs attentes.**

Les trois fiches jointes à la présente note, sur le processus d'analyse et de décision, les critères d'analyse ainsi que les options et mesures d'accompagnement, déclinent les différents points de cette méthode qui a reçu un avis favorable unanime lors du CNAS du 5 avril 2017. En complément, un travail sera conduit par la sous-direction des politiques sociales et des conditions de travail pour renforcer les compétences et les outils des délégués départementaux de l'action sociale et leur permettre de jouer pleinement le rôle de conseil et d'accompagnement.

Je rappelle enfin que la circulaire relative à la gestion et au fonctionnement des restaurants de la DGFIP d'octobre 2015, constitue un outil très complet à disposition des responsables des associations de gestion. Cette circulaire doit être largement diffusée auprès des acteurs locaux et peut être présentée à l'occasion d'un CDAS.

Je vous remercie de relayer cette démarche localement.

La Secrétaire générale

Isabelle BRAUN-LEMAIRE