

COMPTE-RENDU DU GT SUR LA RESTAURATION

13/05/2014

La CGT – Finances Publiques 78 était représenté par Delphine Venard et Marie-Claire.

Un rappel sur la réglementation des tickets-restaurants a été fait (circulaire du 25/08/1995 et son annexe).

Pour l'obtention de titres restaurants, le lieu de travail doit être classé en poste isolé c'est-à-dire que la distance **PEDESTRE** entre le lieu de travail et la possibilité de restauration doit être SUPERIEURE à 1 km. Toute distance INFERIEURE exclut l'obtention de tickets restaurants.

Les titres restaurants sont nominatifs. L'administration souhaite passer rapidement au titre restaurant dématérialisé par carte. Un agent ne peut obtenir qu'un titre par repas et par jour de travail effectif. Les agents bénéficiant des titres restaurants ne peuvent bénéficier de la restauration collective, et, en particulier de la subvention repas interministérielle. Cela supposera que les agents bénéficiant de ces titres restaurants ne pourrait pas bénéficier des tarifs ARSFY lorsqu'ils sont en stage dans un site possédant une restauration collective.

L'équipe de l'action sociale souhaite vérifier auprès du secrétariat général ce dernier point. Elle va aussi faire une recherche de conventionnement pour les sites de Poissy (centre-ville), Plaisir et Saint Germain (Douanes) pour une mise en place au 01/01/2015. Enfin, elle va rechercher une meilleure solution pour la trésorerie de Maisons- Laffitte pour une mise en place au 01/07/2014 (pour rappel, les agents de M L mangent dans une école fermée pendant toutes les vacances scolaires !).

Une enquête nationale portant sur la situation de la restauration collective en 2012 a été effectuée. Sa finalité est de préparer un travail visant à rationaliser la gestion des associations .A savoir que le secrétariat général n'hésite pas à proposer d'utiliser le BIL pour mener des enquêtes de satisfaction de la restauration . (BIL = budget initiative local).

Dans les Yvelines, la situation est un peu complexe. Nous possédons 2 associations pour 9 restaurants avec des tarifs différents (même au sein de l'ARSFY !). L'association gérant V 16 possède 4 tarifications et l'ARSFY 3. Mais au sein de l'ARSFY, selon le prestataire, le prix est soit au plat, soit au plateau. De plus, un agent ne peut pas manger avec sa carte ARSFY dans tous les restaurants ARSFY.

Les années 2014 et 2015 s'annoncent lourdes de travail concernant la situation des associations. D'ici le 4^{ème} trimestre 2014, les nouveaux statuts de l'ARSFY et une convention d'objectifs et de moyens de l'ARSFY (incluant un conseil de surveillance) doivent être validés. D'ici la fin 2014, un appel d'offre doit être lancé (fin du marché MRS). L'ARSFY doit – elle en profiter pour dénoncer le marché API ? Doit-elle faire un seul marché ou doit-elle continuer avec 2 marchés ? La révision des tranches de tarification des associations doit être mise en place si cela est possible.

Tous ces travaux afin qu'en 2015, tous les nouveaux conventionnements soient signés, tous les nouveaux prestataires choisis, qu'une nouvelle grille tarifaire soit mise en place .Et dans un monde parfait, au 01/01/2015, pour que les agents puissent manger avec leur carte ARSFY dans tous les restaurants ARSFY.

En 2015, un travail sur la fusion des 2 associations sera effectué pour une mise en place au 01/01/2016.