

Analyse et accompagnement du fonctionnement des restaurants financiers

Fiche n° 1 : le processus d'analyse et de décision

L'engagement d'un diagnostic sur une petite structure de restauration appartient à la direction de tutelle. Une concertation doit être engagée le plus en amont possible, dans le cadre du dialogue social, avec l'association de gestion et les représentants des personnels. La décision prise à l'issue de ce diagnostic s'inscrit également dans un processus d'information des personnels et de discussion avec leurs représentants.

I - Les facteurs de vigilance

Plusieurs facteurs susceptibles de mettre en difficulté un restaurant peuvent conduire à faire une analyse approfondie de sa situation :

- le départ prévu de l'agent mis à disposition du restaurant (retraite,...) ;
- un déséquilibre financier excessif ;
- des difficultés de fonctionnement de l'association gestionnaire (démissions, non réunion des instances, ...) ;
- la restructuration de services ;
- la venue à échéance du contrat passé par l'association avec un prestataire ou la rupture du contrat à l'initiative de celui-ci.

Cette analyse doit être engagée de la façon la plus anticipée possible pour éviter des décisions contraintes.

II – Le diagnostic

Le diagnostic à réaliser pour permettre d'arrêter une décision sur l'avenir d'un restaurant doit être conduit par la direction de tutelle avec l'aide du délégué départemental, l'association et les représentants des personnels.

Il prend en compte un faisceau de critères qui concernent le fonctionnement et l'environnement du restaurant ainsi que des indicateurs financiers comme le coût de revient ou le taux de subventionnement d'un repas (fiche n°2).

La faisabilité et l'impact des mesures correctrices ou solutions alternatives (fiche n°3) sont mesurés pour évaluer leur pertinence au regard des caractéristiques et contraintes des services concernés, en s'appuyant sur des enquêtes auprès des agents pour connaître leurs attentes.

L'ensemble des démarches engagées sont expliquées et discutées en CDAS.

III – Le processus de décision

A l'issue de la phase de diagnostic, le Secrétariat général et la DGFIP (en liaison avec la direction locale) examinent et arbitrent les options envisageables :

- maintien avec des solutions correctrices et/ou d'accompagnement,
- fermeture du restaurant et conventionnement avec une autre structure,
- fermeture du restaurant et allocation des titres restaurants.

Ces options et la décision envisagées sont présentées aux agents et un sondage doit être organisé.

L'opportunité d'une décision de fermeture doit être appréciée au regard des alternatives de restauration collective ou des gains possibles issus d'une modification du mode de gestion permettant de juguler le déficit, en prenant en compte les aspects de qualité de vie au travail