



# En direct des associations



Bulletin / octobre 2018

## DES AMBITIONS,

## MAIS AVEC QUELS MOYENS ?



Le 8 octobre dernier, l'AGRAF a réuni un groupe de travail censé être consacré au budget 2019 de l'AGRAF mais de nombreux éléments demeurent inconnus à ce jour pour établir une ébauche de ce budget. L'essentiel de la réunion a porté sur les travaux à venir, l'enquête de satisfaction et la labellisation d'AGRAF en matière de développement durable.

La réalisation des travaux programmés est rendue problématique avec d'une part le manque de visibilité sur les crédits disponibles et d'autre part le défaut de coopération entre les parties concernées à savoir l'AGRAF, la DGFIP et le Secrétariat Général (SG). C'est un véritable frein à l'établissement d'un calendrier susceptible d'être tenu. .

Une réunion, ayant pour objet les travaux évoqués depuis plusieurs mois ainsi que leur coût et les financements correspondants, s'est tenue entre les parties intéressées en septembre dernier mais elle n'a pas été conclusive. Par ailleurs plusieurs audits sont en cours, notamment sur le patrimoine immobilier mis à disposition d'AGRAF .

### RESTAURANT REUILLY

Des travaux importants devaient débuter au mois de mars 2019, ils sont reportés au mois d'août 2019 (soit 6 mois de retard), la réouverture étant prévue le 15 avril 2020. Le coût des travaux s'élève désormais à 3 millions d'euros HT avec la sollicitation d'un nouvel architecte.

Les devis antérieurs pour des travaux remis d'année en année ne font qu'augmenter et à chaque fois le secrétariat général se retrouve confronté à des difficultés de financement.

Un espace mixte restauration/salle de réunion devrait être aménagé ce qui est problématique pour les employés de restauration et ce qui, à notre sens, pose de vraies questions en termes d'hygiène. Les installations techniques sont à revoir ainsi que des canalisations d'eau, des fuites d'eau dans la laverie étant récurrentes.

Le restaurant REUILLY sert 750 couverts par jour et AGRAP emploie une quinzaine d'agents qui seront, pendant la durée des travaux, redéployés sur d'autres sites, notamment sur Bercy pour en gérer l'affluence

### RESTAURANT SAINT SULPICE

Des travaux importants avaient été prévus et programmés pour l'été 2018 puis déprogrammés.

A ce jour aucun calendrier n'est annoncé pour 2019, voire 2020. Un premier rapport avait fixé le montant des travaux à 400 000 euros et un second les avait chiffrés à 2,1 millions d'euros ; un diagnostic est en cours de réalisation par le bureau immobilier de la DGFIP. Les travaux portent notamment sur les installations techniques, les câblages, les armoires électriques, la cafétéria, la ventilation, les mises aux normes, etc. De plus, s'agissant d'un immeuble classé, des règles sont à respecter et un permis de construire est obligatoire.

.../...

Le coût élevé des travaux entraîne aussi des discussions sur le partage de leur prise en charge entre la DGFIP et le SG.

S'agissant de travaux qui portent sur l'immobilier, ils sont normalement à la charge du propriétaire c'est à dire la DGFIP.

Il y a quelques années des travaux visibles avaient été réalisés (peinture, changement de mobilier) ainsi que l'aménagement d'un îlot central. Mais l'essentiel des travaux qui affectent la structure et posent des questions d'hygiène et de normes de restauration collective n'ont toujours pas été entrepris et sont en permanence retardés.

**Solidaires Finances** a fait part de ses inquiétudes sur la pérennité de ce restaurant si des travaux ne sont pas engagés rapidement. En effet le restaurant pourrait faire l'objet d'une fermeture par les services de la DDSPP si les travaux tardaient.

Par ailleurs, Il conviendra aussi de se préoccuper avant le début des travaux des solutions de remplacement à mettre en place eu égard au nombre important d'agents sur le site.

**Solidaires Finances** sera vigilant sur ce point.

## RESTAURANTS MOULIN VERT et BOUCRY :

Les deux restaurants seraient en sursis, car ils sont situés dans des immeubles pris à bail et qui devraient être rendus en 2021.

**Solidaires Finances** rappelle que ces restaurants sont approvisionnés par la cuisine centrale d'**AGRAF** située à IVRY. Ils servent respectivement 70 et 35 couverts en moyenne par jour.

## CAFÉTÉRIA VAUBAN (BERCY) :

Le Secrétariat Général mène une réflexion pour moderniser la cafétéria et la rendre plus conviviale (Mobilier, stand) et revoir les espaces attenants laissés vacants (bureau de poste...).

## RESTAURANT ARGONNE :

### AGRAF OU PAS ? RÉPONSE INCERTAINE

Depuis de nombreuses années, **Solidaires Finances** évoque ce sujet dans toutes les instances, que ce soit au CDAS de Paris, au CNAS, à l'assemblée générale d'**AGRAF** mais aussi au CTL de la DRFIP. Compte tenu du mécontentement des agents relayé par **Solidaires Finances Publiques** et repris dans les instances précitées, la question de l'exploitation du restaurant après la fin de la convention actuelle au mois de février 2019 a fait l'objet d'après discussions.

Rappelons que l'immeuble de la place de l'Argonne à Paris 19e est occupé conjointement par la DGFIP et la CRAMIF (caisse maladie d'Île-de-France)

La reprise du restaurant par **AGRAF** avait été évoquée il y a quelques années. Elle n'avait pu se concrétiser pour un problème juridique à savoir un nombre d'agents CRAMIF plus important que celui de la DGFIP et un espace cuisine restreint. Mais surtout la volonté politique n'était pas au rendez-vous.

Cette volonté politique semble peut-être revenue avec les agents de la DGFIP qui représentent maintenant 80% des usagers ; **AGRAF** devrait prochainement visiter les locaux pour voir les espaces disponibles et envisager les aménagements nécessaires pour une reprise éventuelle. La réponse sera probablement donnée au cours de l'Assemblée Générale du mois de décembre ou au cours d'un prochain groupe de travail.

Pour **Solidaires Finances**, qui suit de près ce dossier, la solution **AGRAF** est la mieux appropriée que ce soit en qualité de restauration ou en coût pour les agents.

**Solidaires Finances** n'a-t-elle pas fait sien depuis plus de 20 ans le slogan « **AGRAF** pour tous, **AGRAF** partout » !?

## LA CONVENTION triennale signée entre **AGRAF** et le ministère

La convention actuelle prend fin le 31 décembre 2018 mais aucune autre convention triennale n'a été mise en discussion pour l'avenir; pour chacune des associations **AGRAF**, **EPAF**, **ALPAF**, la convention actuelle est reconduite par avenant pour un an (2019) dans l'attente d'une part de discussions sur l'avenir des associations et leur gouvernance et d'autre part du résultat des élections professionnelles.

Pour **AGRAF**, la subvention prévue pour 2018 lui sera versée intégralement en 2018, le solde étant encore à venir ; la subvention à laquelle **AGRAF** peut prétendre en 2019 devrait être identique à celle de 2018, soit 10,85 millions d'euros.

Le CNAS du 16 novembre prochain devrait évoquer ce sujet (la convention d'objectifs et de moyens) avec l'ajout d'un indicateur sur le respect de l'environnement mais aussi l'aspect patrimonial.

Autre sujet préoccupant : la résiliation de conventions avec des services publics du fait de restructurations ou de déménagements qui font perdre plusieurs milliers de repas à **AGRAF** qui souhaiterait donc s'ouvrir à un autre public.

Il faut aussi noter que des restrictions d'ouverture entre 12h et 14h et le plan Vigipirate renforcé rendent certains restaurants difficilement accessibles à des usagers conventionnés extérieurs à la DGFIP (UZÈS par exemple).

## LA FREQUENTATION

Elle se stabilise : les repas servis (1 342 314) sont supérieurs aux prévisions (1 330 074).

La formule 1+1 (un plat et un périphérique) continue de progresser et atteint 43 % en annuité. S'agissant du bio, la moyenne nationale de denrées bio dans la restauration collective est de 3 %. Elle est de 6 % à **ACRAF** mais encore loin des 20 % préconisés et obligatoires à terme.

## LES MENUS



A partir du 20 octobre, un plat végétarien sera proposé. **ACRAF** veut faire évoluer la trame des menus et revoir son offre en mettant en place, un hors d'œuvre et un dessert du jour.

## L'ENQUETE DE SATISFACTION 2018

Elle a été présentée aux membres de l'assemblée générale et après quelques échanges, des modifications ont été opérées dans le questionnaire. L'enquête 2018 est plus courte, il y a moitié moins de questions que les années précédentes ; cela ne nécessite plus que 3 minutes pour répondre et il n'y a plus que 28 questions **ACRAF** espère ainsi avoir un plus grand nombre de réponses.

**Solidaires Finances** souhaite également que les agents participent nombreux à cette enquête qui permettra de faire améliorer la prestation de restauration.

**ACRAF** a initié une démarche de développement durable qu'elle a appelé « *Mon restau responsable* », meilleur dans l'assiette, meilleur pour la planète.



Cette démarche a été présentée aux membres de l'Assemblée Générale et du Conseil de Surveillance à BERCY le 3 octobre dernier.

Elle est fondée sur l'évolution progressive des pratiques et prend en compte 4 domaines : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les écogestes et l'engagement social et territorial.

Cette démarche a nécessairement un coût qui, pour **Solidaires Finances**, ne doit pas être répercuté sur les tarifs comme ce fut le cas lors de l'introduction du bio.

**ACRAF** s'investit beaucoup depuis quelques années dans le développement durable.

A titre d'exemple :

- **ACRAF** favorise l'achat local, les produits frais et de saison : 537 tonnes de fruits et légumes frais utilisés en 2017, 51 % de la salade produite régionalement. 8 % des achats de fruits et légumes sont bio.
  - **ACRAF** réduit peu à peu les achats de produits cultivés à contre saison ;
  - En 2016, **ACRAF** a signé un partenariat avec l'association Bleu-Blanc-Coeur (BBC) qui a pour objectif de réduire les émissions de gaz à effet de serre par l'alimentation animale et de rééquilibrer l'alimentation : en moyenne, 50 % du bœuf proposé est labellisé BBC.
  - La diminution générale des ressources de la mer a conduit **ACRAF** à ne proposer du poisson en plat principal que 2 à 3 fois par semaine et à favoriser les achats labellisés MSC qui encourage les bonnes pratiques de pêche et la préservation des océans ;
  - **ACRAF** a également quasiment éliminé l'huile de palme de tous les produits qu'elle propose aux agents ainsi que les OGM ;
- Les produits d'entretien s'inscrivent dans une démarche écoresponsable ;
- **ACRAF** fait le tri des déchets alimentaires, contenants, emballages que de plus elle cherche à réduire ;
  - **ACRAF** utilise du café bio et récupère le marc qu'elle met à disposition des usagers comme engrais

Ce ne sont que des exemples de ce qu'**ACRAF** met en œuvre.

**Solidaires Finances** a déploré qu'**ACRAF** qui a pourtant une bonne approche environnementale ne communique pas davantage sur le sujet

**Les représentants des usagers de Solidaires Finances à l'assemblée générale d'ACRAF sont à votre écoute . Ils visitent régulièrement les restaurants, à leur initiative ou à la demande des agents, et rencontrent les personnels de restauration lorsque des dysfonctionnements apparaissent.**

**Les représentants Solidaires Finances à l'ACRAF :**

**Baptiste ALAGUILLAUME, Christine BORG, Agnès BRAUNSHAUSEN,  
Véronique PERDRIJAT, Marc VEYRAT**