



Compte Rendu de l'Assemblée Générale de l'AGRAF du 21/12/2022

En cette fin d'année 2022, l'AGRAF peine à retrouver un niveau de fréquentation comparable à celui de 2019 qui constitue l'année de référence. Or cette année est de moins en moins une référence car beaucoup d'équilibres se trouvent bousculés durablement : télétravail qui se pérennise, hausse du prix des denrées, fermetures définitives de restaurants à cause du NRP.

La prévision de fréquentation pour l'année 2023 sera fixée à 72 % du niveau de 2019, il apparaît clairement qu'elle ne retrouvera pas son niveau antérieur

Le nombre de repas servis réévalué en 2022 : 1 395 000 repas servis, c'est un peu mieux que l'estimation initiale (+1%) mais c'est environ 67 % du chiffre d'affaires de l'année 2019 (2 026 548 repas servis).

Le taux de la vente à emporter s'est stabilisé autour de 8 %, il est avéré que cela correspond à un besoin donc la possibilité pour l'usager sera maintenue.

On notera que l'AGRAF et surtout son personnel a su s'adapter à ces circonstances toujours difficiles, les équipes dans les restaurants, souvent en effectif très réduit, se démènent pour fournir les repas dans les meilleures conditions possibles.

En 2023 le président souligne qu'un effort sera fait en 2023 par rapport au gaspillage alimentaire car 25 à 30 % de nourriture gaspillée c'est beaucoup trop !

Un audit de l'AGRAF est en cours à la demande des syndicats CGT et Solidaires, le CSE va devoir s'en emparer afin que les sujets importants soient traités : hygiène, sécurité, formation, savoir-faire, savoir-être, management etc.

Enfin un audit financier de l'AGRAF aura lieu prochainement afin d'analyser son modèle économique

BUDGET

Le contexte a été difficile mais les subventions ont suivi. Actuellement le niveau de subventions prévu pour 2023 représentera 58,27 % du chiffre d'affaire.

Le montant total de la subvention est de 13 856 000 €

L'AGRAF s'enorgueillit d'être la seule association à tenir les objectifs de la loi EGALIM qui prévoit qu'une partie des achats (au moins 20%) soit obligatoirement composée de produits bio, de qualité et/ou de production locale.

L'AGRAF a prévu de fournir 50 % de produits EGALIM (durables et de qualités) dont 20 % de produits bio.

On nous dit que cela a un coût important mais la tutelle incite à l'application de cette loi et de ce fait elle a couvert les surcoûts induits. Une subvention de 1 000 000 € avait été déjà versée fin 2021 et une subvention de 3 000 000 € a été versée en 2022.

M MARMIN nous précise que cette subvention, à son maximum depuis deux ans, devrait baisser en 2023.

Le « coût denrées » des repas a augmenté et il s'élève à 4,59 € HT en 2022 alors qu'il était de 2,96 € en 2020. La loi EGALIM y a fortement contribué mais aussi la hausse de certains produits alimentaires. Pour 2023, le coût denrée est majoré et il est estimé à 4,82 €.

Concernant les dépenses, nous avons demandé des précisions sur certains postes qui avaient beaucoup augmenté : le postes d'honoraires par exemple. Plusieurs raisons : l'AGRAF a dû faire appel à des cabinets de recrutement pour trouver du personnel d'encadrement. Mais aussi une étude sur le logiciel RH qui est à

changer ainsi qu'un logiciel complexe à développer qui gère les commandes, les achats et les stocks. Enfin on a fait appel à un prestataire pour s'occuper de la trame des menus .

Le montant prévisionnel d'honoraires dépasse les 300 000 €

Décidément ici comme ailleurs le recours à des cabinets privés particulièrement coûteux devient la règle.

Enfin nous notons le remplacement onéreux de la vaisselle ,on nous répond que pour continuer l'expérimentation de la tarification au plat dans les restaurants de Bercy, il faut de la nouvelle vaisselle (plus attractive?).

Quant au lave-vaisselle de Réaumur qui a été changé en 2020, il coûte fort cher en réparation à cause d'une pièce manquante qui tarde à être livrée.

Cela étant le résultat de l'exercice 2022 est bénéficiaire : 165 124 €

Il y a une réserve de 1 300 000 € affectée uniquement aux fonds de travaux, ces sommes sont fléchées d'avance et ne pourront être affectées qu'aux travaux. Nous regrettons un « bricolage » budgétaire mais le trésorier nous répond que le commissaire aux comptes « n'a pas tiqué »

BILAN SOCIAL

Comme toujours , le « bât blesse » sur le sujet , les effectifs diminuent sans cesse. On note que les dépenses de personnel de l' AGRAF ont baissé de 11 % en 2022 ,ce qui n'est pas bon signe. Il n'y a pas eu de licenciement nous dit la directrice du personnel (« heureusement » ne manquons nous pas de dire!)mais il y a eu des départs qui n'ont pas toujours été remplacés (nous avons toujours du mal à avoir des chiffres!)

Ce sont les chefs de cuisine qui s'en vont,fini on par nous dire ,de ce fait certains sont devenus responsables de plusieurs restaurants et ce n'est pas simple pour eux,ni pour les personnels.

M MARMIN nous dit que si la fréquentation des restaurant continue à augmenter, il faudra revoir les effectifs à la hausse.Pour l'instant la direction s'est contentée de recruter 5,5 CDD en 2022.

L'AGRAF a eu recours aux services (coûteux) de « chasseurs de tête » pour recruter des cadres.

Cependant le climat ne semble pas porteur car l'association a tout de même de très grandes difficultés à recruter.

M CURTENAT nous assène le couplet devenu habituel : »C'est normal car le secteur de la restauration collective subit une récession sans précédent (-30 % de chiffre d'affaire) et vu que le nombre de repas servis baisse, le nombre de salariés doit baisser aussi.

Et puis dans la restauration collective , la norme est d'un salarié pour 50 convives alors qu'à l'AGRAF le ratio est un salarié pour 33 convives donc il ne faut pas se plaindre, le ratio est plus que favorable aux salarié-es».

Nous répondons encore une fois que nous sommes dans le cadre d'une association, pas d'une entreprise à but lucratif et que pour garder le personnel il faut que les conditions de travail restent correctes, a fortiori si le secteur est sinistré il semble important de fidéliser ses salariés et de bien les traiter afin qu'ils restent à l'AGRAF.

Nous relayons les doléances du personnel qui se plaint de souffrance au travail, d'un manque d'effectif récurrent qui rend encore et toujours difficile la satisfaction des usagers.Ces griefs ne parviennent pas aux oreilles de la DRH car son management brutal ne favorise ni l'écoute ni le dialogue.

Le « management » à l'AGRAF ne devrait pas être calqué sur celui d'une entreprise privée même si certains dirigeants sont issus de ce milieu, il n'est pas normal que les salarié(e)s s'y sentent si mal et que celles et ceux qui sont à la tâche soit si déprimé(e)s.

Le Président M CURTENAT quitte ses fonctions , il sera remplacé par M Hugues TRANCHANT, c'est la période des vœux : espérons qu'à l'avenir ,l'écoute sera meilleure !

TRAVAUX

Les travaux de Saint Sulpice sont en cours et devraient s'achever à l'été 2023, réouverture prévue à la rentrée.

Une solution de remplacement a été prévue pour les rationnaires mais elle est coûteuse, la délégation s'acquitte d'une subvention importante auprès du restaurant de remplacement (coût réel du repas = 20€).

En application du NRP, le site de Boucry a fermé définitivement le 13 juillet 2022 puis ce sera le site de Banque en fin d'été 2023, le site d'Uzes en 2024 et ensuite les sites de Godefroy Cavaignac (11eme) et Moulin Vert (12eme).

Le site de Londres est à l'étude car les problèmes se cumulent et il va falloir y réaliser des travaux d'ampleur (problème d'hygiène, de souris, de gaz, d'électricité et de canalisations).

Le travaux sur le site Chevaleret coûtent plus cher que prévu, une rallonge budgétaire a été consentie sous forme de subvention.

Le restaurant de Créteil est actuellement fermé car il y a un problème de légionelle dans les circuits d'eau.

ÉVOLUTION DE L'OFFRE A L'AGRAF

L'AGRAF est toujours intéressée par les offres de « snacking » car ce mode de consommation est en hausse mais avec un potentiel de 2 à 5 % des repas fournis, cela ne compense pas la perte de fréquentation.

Concernant la tarification au plat et l'expérimentation qui en a été faite à Bercy : il est difficile de tirer un bilan fiable vu que l'expérience a été discontinu nous dit M MARMIN, de plus il y a eu peu d'offre de niveau 3 (le plus cher) proposé en plat chaud .Rappelons que l'enquête de satisfaction qui a été faite a montré que 63 % des personnes interrogées n'apprécient pas cette offre car elle a pour conséquence une hausse des tarifs (1€ de plus par repas globalement) du coup les usagers de Diderot et Daumesnil ont tendance à se reporter sur Sully.

Cependant ,il y a une volonté forte au niveau du secrétariat général de continuer cette expérimentation vaille que vaille et il y aura un groupe de travail sur le sujet en 2023.

Nous tenons à rappeler que l'AGRAF est censée remplir une mission sociale par délégation de sa tutelle ministérielle : elle se doit de fournir une restauration de qualité et à coût maîtrisé au personnel des administrations financières mais elle n'a pas pour vocation de faire du bénéfice.

Rappelons que selon le rapport de gestion 2021, la fréquentation des restaurants est pour 70 % composée de personnels bénéficiant des tarifs subventionnés 1 à 3 c'est à dire de personnels percevant de bas salaires et pour lesquels la restauration collective bon marché est indispensable pour le maintien de leur pouvoir d'achat.Et tout particulièrement en cette période troublée

Nous soulignons de nouveau que dans ce contexte où le pouvoir d'achat reste un sujet majeur et où la modique hausse du point d'indice est loin de compenser le taux d'inflation ,nous représentants des usagers de la CGT Finances Publiques,nous sommes contre l'augmentation de 1 % des tarifs de l'AGRAF

VOTES

Les représentants CGT ont voté contre les résolutions afin de marquer leur désapprobation face à une évolution qui ne leur convient pas et une nouvelle augmentation des tarifs de 1 %.