

## harmonisation locale de la restauration collective – point de situation

Lors du précédent CHSCT ont été présentées les modalités de mise en œuvre des recommandations de la mission IGA/IGF/IGAS sur l'harmonisation de la restauration collective. Celles-ci ont été présentées et débattues le 3 mai à l'occasion d'une réunion interservices (RIS) en présence de tous les ministères concernés. Notamment le principe d'une harmonisation par étapes successives compte tenu de la complexité du sujet et des arbitrages budgétaires préalables que cela suppose a été retenu avec une expérimentation en 2017 sur la région Normandie au dernier trimestre 2017.

L'expérimentation vise à préparer les modalités d'une harmonisation des subventions dont bénéficient les agents en complément de la PIM sur le périmètre des DDI à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2018. Un élargissement aux directions régionales et préfetures en 2019-2020 doit faire au préalable l'objet d'un accord et d'arbitrages sur le financement du surcout. La DSAF porte devant la direction du budget la mesure budgétaire nouvelle visant à couvrir en 2018 le surcout au titre des DDI.

L'objectif opérationnel de l'expérimentation normande est qu'à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2017 (ou 1<sup>er</sup> octobre si trop juste) tous les agents d'une même DDI déjeunant dans le même restaurant aient à condition d'indices équivalente le même reste à charge. Le Programme 333 couvrira le surcout de l'harmonisation, à ce stade les contributions ministérielles et leurs circuits budgétaires sont inchangés, les modalités d'apport de ce complément de subvention du programme 333 restant à fixer. Pour faciliter les conditions de l'expérimentation la DRDJSCS Normandie est incluse dans le dispositif sans préjudice de la généralisation en 2018 aux autres DRJSCS et DRDJSCS.

Suite à la RIS du 03 mai 2017, une réunion de travail a été organisée le 5 mai avec l'équipe PFRH du SGAR Normandie afin de préparer les modalités de l'expérimentation. Il a été convenu que la SDPSD construirait les maquettes de l'enquête, que la PFRH les lancerait auprès des DDI et assurerait le contrôle quantitatif et qualitatif des retours et enfin que la SDPSD élaborerait les outils d'analyse et d'exploitation.

La formalisation de l'expérimentation a été assurée par une lettre DSAF adressée au préfet de région le 24 mai 2017. Les outils d'enquêtes ont été élaborés par la SDPSD puis validés par la PFRH Normandie le 31 mai 2017. L'enquête a été officiellement lancée le 6 juin par la PFRH à l'attention des 13 DDI et de la DRDJSCS par messagerie avec un retour attendu pour le 17 juin 2017. Un flash info DDI du 6 juin envoyé par la SDPSD a complété l'info des DDI sur ce sujet.

L'enquête se compose de deux fichiers Excel :

- L'un à destination des DDI (voir maquette) comprenant des informations générales, le détail des conventions de restauration et les éléments de compréhension des dépenses. Il était en outre demandé de fournir toutes les conventions existantes ainsi qu'un exemple de facture (pour voir le niveau de détail des factures).
- L'un à destination des restaurants comprenant des info de compréhension de l'organisation, le statut et la capacité des établissements. La PFRH se chargeant de collecter directement les infos auprès des restaurants.

La prochaine étape consiste pour la SDPSD à exploiter les données, afin de disposer d'une cartographie de l'offre de restauration, des contributions ministérielles et des circuits et supports budgétaires, pour la mi-juillet. Ensuite, en relation avec le SGAR, proposer et faire arbitrer les modalités pratiques d'harmonisation locales (services par services) et en calculer le cout pour la fin juillet. Enfin préparer les modalités pratiques de mise en œuvre locale de l'harmonisation en amendant toutes les conventions existantes.

### **Premiers enseignements de l'enquête**

- Les DDI et restaurants sont en mesure de renseigner les éléments demandés lors de l'enquête;
- L'offre de restauration est très diverse surtout dès que l'on quitte les chefs-lieux de département et de régions (nombreux restaurants, traiteurs, boucherie) mais 96 % des agents ont accès à un point de restauration conventionné (supérieur aux données mission IGA/IGF/IGAS) ;
- Les conventions sont parfois très anciennes surtout quand il s'agit d'une offre locale de circonstance pour des petits sites ;
- Quelques DDI ont pris l'initiative d'harmoniser à leur niveau en utilisant les supports budgétaires à leur disposition.

### **Cartographie de la restauration collective en Normandie pour les DDI et la DRDJSCS**

- 14 services représentant 1872 agents répartis sur 57 sites (5 départements, 34 villes/communes différentes)
- 94 % des agents ont accès à un centre de restauration conventionné
- 6 % des agents qui n'y ont pas accès sont sur 21 sites soit 37 % des emprises
- l'offre de restauration concerne :
  - Des restaurants administratifs (RIA, CROUS, collectivités) pour 61 % des sites et 85 % des agents
  - Des restaurants d'entreprise (notamment en abattoir) pour 11% de sites et 4 % des agents
  - Des offres locales de circonstance (brasserie, traiteurs, boucherie) pour 28 % des sites et 11 % des agents

Le nombre total de repas facturés en 2016 est de 76994 soit environ 40 par agents et par an. 78 % des repas en restaurants administratifs, 4 % en restaurant d'entreprise et 18 % en offre locale de circonstance