



Paris, le 25 novembre 2010

Validé en séance de la CNR du 25/11/10

## COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION NATIONALE DE RESTAURATION

### Réunion du 15 septembre 2010

#### Étaient présents :

##### Parmi les représentants de l'administration :

- Christine d'Argouges, directrice des ressources humaines,
- Rosemarie Cirotteau, responsable ressources humaines de la délégation Centre Poitou-Charentes,
- Stéphane Cruzol, responsable de l'action sociale de la délégation Midi-Pyrénées,
- Alain Sommervogel, adjoint au délégué, délégation Provence et Corse,
- Jean-Jacques Rivy, chargé des affaires générales, délégation Ile-de-France Ouest et Nord,
- Catherine Trémoulet, responsable des ressources humaines de la délégation Aquitaine Limousin,
- Marianne de Vernejoul, chargée de mission pour la restauration auprès du délégué régional Paris Michel-Ange,

##### Parmi les représentants du personnel :

<b>SGEN-CFDT :</b>	Alain Zérouki
<b>SNCS-FSU :</b>	Guy Levavasseur Patrick Guedj
<b>SNTRS-CGT :</b>	Josiane Tack
<b>SUD- RECHERCHE EPST :</b>	Jean-François Kieffer
<b>SNIRS-CGC :</b>	Chantal Menier
<b>SNPTES-UNSA :</b>	Corinne Jullien
<b>SNPREES-FO :</b>	Caroline Zimmer

##### Parmi les experts invités :

- Mélanie Cartier, chargée de la restauration sociale du CNRS,
- Isabelle Kauffmann, responsable du service du développement social,
- Nadjati Aboudou, assistante qualité en restauration sociale.

**Secrétaire adjoint de séance** : Guy Levavasseur (SNCS-FSU)

Excusés :

- Françoise Barrière, chargée des affaires générales de la délégation Ile-de-France Sud
- Nicole Lompré (SGEN-CFDT)
- Jean-Noël Grapton (SNIRS-CGC)
- Liliane Baduel (SNPREES-FO)
- Sophie de Peindray d'Ambelle (SNPTES-UNSA)
- Jean-François Launay (SNTRS-CGT)
- Alain Castéra (SUD-RECHERCHE EPST)

**Ordre du jour** :

1. Validation du compte rendu de la séance du 9 décembre 2009,
2. Présentation et validation des conclusions du groupe de travail tarification,
3. Présentation du bilan de la restauration sociale en 2009,
4. Point sur la situation budgétaire 2010,
5. Présentation des actualités du premier semestre 2010,
6. Questions diverses.

**Mme d'Argouges** assure la présidence de la CNR, elle précise l'ordre du jour et s'enquiert d'éventuelles questions diverses :

- Statut de Nadjati Aboudou, assistante qualité en restauration sociale au regard de la nouvelle organisation du contrôle des restaurants (Mr Kieffer, SUD- RECHERCHE EPST),
- Cas de la convention de restauration hébergée pour l'UMR 8205 (Mme Tack, SNTRS-CGT).

### **1. Validation du compte rendu de la séance du 9 décembre 2009**

Sous réserve d'une demande de formulation portant sur le restaurant de Chizé, le compte-rendu est approuvé à l'unanimité.

### **2. Présentation et validation des conclusions du groupe de travail « tarification »**

**Mme Cartier** rappelle l'objectif du groupe de réflexion, à savoir la mise à jour des grilles tarifaires permettant une harmonisation des pratiques en Délégation Régionale.

Lors de la première réunion du 8 mars 2010, les difficultés et les pratiques d'attribution des tarifs, les souhaits et les améliorations ont été recensés.

Au cours de la deuxième réunion du mercredi 19 mai 2010, de nouvelles règles de répartition des catégories tarifaires ont été élaborées et les tableaux (catégorie d'utilisateurs) ont été finalisés:

- pour les agents en CDD, calcul de l'indice en fonction du salaire brut.
- dissuasion des agents contre l'oubli des badges par l'inscription de leur nom sur un cahier ; en cas de deux oublis dans la semaine, application du tarif extérieur suivi d'une régularisation.
- instauration d'un tarif « marché » pour certaines catégories d'utilisateurs non conventionnés au titre de la restauration sociale. Il s'agit du tarif signé au marché entre chaque Délégation Régionale et son prestataire de restauration. Les coûts liés à l'infrastructure ou aux équipements ne sont pas répercutés sur ce tarif.
- la réalisation d'une campagne de sensibilisation des utilisateurs quant aux subventions et avantages fournis par le CNRS et non pas l'affichage de la part patronale sur les tickets de caisse.

**Mme Cartier** présente les modifications apportées aux tableaux des catégories d'utilisateurs.

**Mr Rivy** s'interroge sur les pratiques concernant les colloques organisés en Délégation Régionale. **Mme Cartier** indique qu'il s'agit de prestations annexes, par conséquent l'organisation des passages en caisse et refacturation sont au libre arbitre des acteurs locaux.

**Mme Tack** revient sur le cas des agents oubliant leur badge. Suite au courrier d'un agent contestant la procédure effectuée à Talence, une pétition a été mise en place contre ce système estimé « humiliant ». Elle précise néanmoins que ce système est plus progressif dans la démarche puisqu'à Montpellier le tarif extérieur est appliqué dès le premier oubli.

**Mme Trémoulet** signale qu'il faut émettre une réserve sur cette pétition. Le fait de venir sans badge ne contribue pas à la fluidification des caisses et ce sont toujours les mêmes personnes qui oublient leur badge.

**Mme Cartier** insiste sur la répartition des responsabilités entre le CNRS et le prestataire de service ; à ce titre elle précise que les personnels de caisse ne sont pas tenus d'effectuer le contrôle d'accès même si c'est le cas dans la pratique quotidienne.

**Mr Guedj** cite l'exemple des caisses de sa délégation où l'on ne peut pas rechercher le nom ni le numéro de l'agent afin d'enregistrer les passages manuellement lors d'oubli de badge. Mélanie Cartier signale qu'une solution sera apportée avec la mise en place des nouvelles caisses enregistreuses.

**Mr Kieffer** s'interroge sur le devenir des recettes engendrées par la non-répercussion de la baisse de la TVA sur les tarifs I et Extérieur. Cette question a été évoquée lors du groupe de travail tarification avec pour idée de les mettre à profit des agents retraités.

**Mr Kieffer** demande à ce que la règle des « 10% extérieur » soit rappelée dans la note d'accompagnement des tarifs 2011.

**Mme Cartier** annonce qu'une simulation sera réalisée avec les nombre de repas en 2009. Elle précise que le montant de ces recettes supplémentaires ne devrait pas être très significatif. Ce point sera à l'ordre du jour de la prochaine CNR.

A l'exception de ce dernier point, la CNR valide les propositions du groupe de travail.

### **3. Présentation du bilan de la restauration sociale en 2009**

En préambule, **Mme Cartier** annonce des ajustements pour la préparation du bilan de la restauration 2010. Le bilan présentera une partie quantitative comprenant entre autres les dépenses de crédits et une partie plus qualitative effectuée au moyen de requêtes provenant des systèmes de caisses. Les données ainsi consolidées seront plus fiables et comparables d'une Délégation Régionale à l'autre.

#### A) Les données générales :

Les dépenses totales pour la restauration sociale ont augmenté de 2.50% par rapport à 2008. Les coûts s'élèvent respectivement à 11 923 394 € pour la restauration propre et 7 484 568 € pour la restauration hébergée.

##### ✓ *Evolution des coûts des repas* :

Le coût moyen du repas s'élève respectivement à 7.56 € pour la restauration propre et 7.82 € pour la restauration hébergée.

#### B) Restauration propre :

Le montant des recettes totales est de 5 653 763 € en 2009. Le nombre de repas est de 1 414 145, soit 71 367 repas de plus qu'en 2008.

Le taux moyen de prise plateau est de 82.76%, exception faite du restaurant de Montpellier où il est de 76.13% car beaucoup d'agents privilégient le service « bar à légumes » au lieu des entrées.

##### ✓ *Répartition du coût de la restauration propre entre le CNRS et les usagers*

La prise en charge par les agents est de 45.15% du prix du repas. Le CNRS assure un complément de prix à hauteur de 54.85%.

##### ✓ *Nombre de repas servis en 2009* :

- augmentation pour le restaurant de Toulouse suite à une forte activité : 319 916 repas contre 301 703 repas en 2008,
- augmentation pour le restaurant de Bordeaux suite à l'ouverture du restaurant : 109 696 repas contre 42 563 repas en 2008,
- diminution pour le restaurant de Gif-sur-Yvette suite à la fermeture du restaurant : 139 190 repas contre 163 268 repas en 2008.

##### ✓ *Présentation des marchés en 2009* :

Quatre marchés ont été renouvelés courant 2009 respectivement pour les restaurants de Nancy, Villeurbanne, Marseille et Paris Michel Ange. A Nancy, suite au nouveau marché, le coût des denrées a augmenté de 0.20€ en moyenne en raison de la revalorisation des prix et de l'introduction de produits BIO.

#### C) Restauration hébergée :

Le montant des dépenses pour l'année 2009 est de 7 484 568 € Le nombre de repas est de 1 644 580 et reste stable par rapport en 2008.

Le nombre de conventions est de 162 en 2009 contre 147 en 2008.

#### D) Titres-repas :

Le montant total des dépenses s'élève à 1 021 618 € Le nombre d'agents bénéficiaires est de 1623 contre 1371 en 2008.

✓ *Dépenses pour les titres repas depuis 2007 :*

Les délégations Nord-Pas-de-Calais-Picardie et Bretagne-Pays de Loire voient leurs dépenses augmenter.

**Mr Levavasseur** précise que dans le cas de sites très éloignés géographiquement des lieux de restauration, l'attribution des titres repas peut légitime. Elle doit être réservée aux cas exceptionnels ou de dépannages temporaires (ex : fermeture temporaire de restaurant pour rénovation, et qu'aucun restaurant hébergé ne puisse accueillir les rationnaires !...)

**Mme Cirotteau** explique la décision de supprimer les titres-repas à Tours et de passer des conventions avec des restaurants. Elle détaille les difficultés rencontrées lors du passage à ce mode de restauration.

**Mme Cartier** confirme le souhait de la DRH d'apporter un soutien aux délégations pour la recherche d'une restauration hébergée.

**Mme Cirotteau** soulève la lourdeur de gestion des titres repas (en cas de maladie, vacances, missions).

**Mr Levavasseur** apprécie les données précises apportées dans le bilan de restauration.

#### **4. Point sur la situation budgétaire 2010**

**Mme Cartier** présente l'état de la situation budgétaire.

**Mme Kauffmann** précise qu'une demande de crédits supplémentaires à hauteur de 700 000€ sur les crédits de préciput ANR a été faite par la DRH.

#### **5. Activités et contrôles qualité réalisés au premier semestre 2010**

##### A) Actualités du SDS :

- Recrutement de Mme Aboudou (février 2010) pour compléter le poste à mi-temps de Mme Cartier (depuis septembre 2009),
- Visites de tous les restaurants en duo jusqu'en juin,

- Mme Aboudou est chargée de la compilation et du suivi des analyses microbiologiques mensuelles,
- 33 contrôles ont été effectués depuis Février.

**Mme Cartier** rappelle que les objectifs des contrôles visent à veiller au respect des cahiers des charges, constater et prévenir les dysfonctionnements, suivre les plans d'action.

**Mme Cartier** précise que les contrôles en Ile-de-France sont souvent scindés en deux parties : prestation à 11h30 et contrôle classique.

#### B) Faits marquants des restaurants :

**DR1, Ivry et Pouchet** : dénonciation du marché Ivry-Pouchet en accord avec le prestataire. Pouchet compte en moyenne 15 à 60 couverts alors que le cahier des charges mentionne 80 couverts. L'appel d'offre est en cours.

**DR3, Villejuif et Thiais** : réouverture du restaurant le 6 septembre après travaux durant l'été. En conséquence du faible effectif sur le restaurant de Thiais (deux postes à temps plein et un poste à 80%), une vigilance est à apporter sur le nettoyage.

**DR4, Gif-sur-Yvette** : travaux et finition du restaurant terminés, adaptation de la prestation aux locaux. Mélanie Cartier souligne la motivation du personnel suite à la reconduction du marché.

**DR5, Verrière et Meudon** : fermeture du restaurant de Verrière en mai 2010 suite au déménagement du laboratoire. Lors du changement de prestataire, un aménagement du self avec bar à légumes produits Bio est mis en place depuis avril.

**Mr Rivy** souligne que la qualité de la prestation s'est améliorée avec le nouveau marché : fruits de saison et approvisionnements locaux.

**DR6, Nancy** : rappel au prestataire sur l'entretien du matériel (plonge). Lors du Comité de Gestion, discussion sur la réorganisation du self et point sur le développement durable.

**Mr Zérouki** précise que les repas froids à emporter ont été mis en place avec succès.

**DR7, Villeurbanne** : prévision d'extension du restaurant suite à l'augmentation du nombre de couverts, en partenariat avec le CEMAGREF. Installation d'un algéco durant l'hiver 2010.

**Mme Cartier** souligne la performance du prestataire Ginov' qui a réussi à acquérir en peu de temps six restaurants.

**DR8, Orléans et Chizé** : modification de la zone de distribution avec la mise en place de deux points chauds et installation de deux caisses enregistreuses.

**Mme Cirotteau** précise que dans le restaurant d'Orléans, le flux de convives n'est pas très bon sur la deuxième caisse. Elle souligne également les soucis d'installation des caisses sur le restaurant de Chizé.

**DR12, Marseille et Manosque** : création de la zone dédiée aux vestiaires sur le restaurant de Marseille. Vigilance sur les approvisionnements en viandes. Changement du prestataire depuis juin 2009.

Remontées tardives des informations au prestataire sur l'arrivée des convives au restaurant de Manosque.

**Mr Sommervogel** signale que le prestataire du restaurant de Marseille étant en situation de croissance, il est conseillé de surveiller la situation financière de cette structure. Il s'interroge sur la mise en place d'enquête de satisfaction.

**Mme Cartier** lui confirme la nécessité d'en réaliser une par an, via le prestataire ou bien en interne.

**DR13 Montpellier et Odeillo** : aménagement du self de Montpellier : disposition en « scramble » pour diminuer le temps d'attente. Projet de rénovation du restaurant présenté au comité des infrastructures et pour lequel le budget a été provisionné.

**Mme Cartier** définit la disposition en « scramble » : le convive compose son repas en cheminant librement entre les comptoirs.

**Mr Guedj** souligne que les caisses enregistreuses sont endommagées depuis une semaine.

**Mme Cartier** confirme que les caisses seront mises en place à partir de la semaine prochaine.

**DR14, Toulouse** : augmentation annuelle de l'activité : embauche de quatre personnes supplémentaires en CDI au 2<sup>nd</sup> semestre 2010. Volonté du prestataire d'harmoniser les menus sur tous les sites satellites.

**Mr Cruzol** affirme que malgré la limite physique du restaurant, le volume de hausse annuel est le même depuis 5 ans. Afin de diminuer le temps d'attente des convives à l'ouverture du restaurant, il est prévu que la prestation reste identique aussi bien à 11h30 qu'à 13h. Un test sur 2 mois a été réalisé par le prestataire dans le but de décaler l'arrivée des usagers.

**DR15, Talence** : Changement du gérant, 100 repas supplémentaires par jour en moyenne par rapport à la prévision du marché.

**Mme Trémoulet** explique que cette augmentation est due entre autres à l'arrivée d'agents de l'INSERM suite à la fermeture de leur restaurant hébergé.

**DR16, Paris Michel Ange** : réorganisation de la zone « caisses ». Résultats de l'enquête de satisfaction en cours.

**DR17, Roscoff** : réorganisation interne du restaurant suite au départ du gérant. Evaluation des besoins en aménagement des locaux et équipements. Renouvellement de la convention avec l'université Pierre et Marie Curie.

✓ Point sur les marchés depuis décembre 2009 :

**Mme Cartier** rappelle la durée des marchés, l'utilisation d'une trame nationale dans laquelle sont incluses des spécificités locales.

**Mr Rivy** souligne l'importance des soutenances orales dans le choix du prestataire.

Trois marchés renouvelés en 2010 : Meudon, Gif-sur-Yvette et Montpellier. Les prochains renouvellements de marchés : Talence (printemps 2011), Villejuif et Thiais (automne 2011).

✓ Point sur le déploiement des caisses enregistreuses :

En 2010, les caisses de Meudon, Chizé et Orléans ont été changées. Les restaurants restants à équiper sont : Montpellier, Villeurbanne, Gif-sur-Yvette, Bordeaux.

A l'automne 2011, la mise en liaison de cinq caisses (une par prestataire) est prévue pour harmoniser les requêtes et paramétrages en relation avec la DSI.

✓ Opérations immobilières :

**Mme Cartier** présente les opérations immobilières portant sur les délégations de Marseille, Villeurbanne, Villejuif, Montpellier.

✓ Formation des gestionnaires :

Le but de cette formation est de permettre aux gestionnaires de réaliser une inspection succincte de terrain au sein du restaurant et de mieux comprendre le fonctionnement des marchés publics en restauration collective. Formation prévue les 21 et 22 octobre.

✓ Projets à venir :

- Groupe de travail interministériel sur l'introduction de produits BIO,
- Participation à la refonte de la circulaire de 1995 sur la constitution et le fonctionnement des RIA,
- Liaison de 5 caisses enregistreuses, travail sur les paramétrages locaux et requêtes,
- Préparation de la trame du bilan de la restauration 2010 via le système des caisses enregistreuses (janvier à décembre),
- Formation complémentaire éventuelle pour les gestionnaires qui souhaiteraient effectuer des contrôles des restaurants,
- Travail en liaison avec les référents des marchés publics dans le but d'insérer d'autres critères de sélection des prestataires, notamment les critères « sociaux ».

**7. Questions diverses :**

**Mme Tack** s'interroge sur l'organisation des comités de gestion et l'allègement de la procédure des élections.

**Mme Cartier** contactera Ghislaine BEC pour vérifier l'évaluation possible de cette procédure.

**Mme Tack** s'interroge ensuite sur le cas de la convention avec l'UMR 8205.

**Mme Cartier** s'enquiert auprès de la délégation Ile-de-France Est de la situation de l'UMR 8205 et fera un retour sur ce point lors de la prochaine séance.

**Mr Rivy** demande la possibilité de travailler sur une synthèse des cahiers des charges à l'attention des membres des comités de gestion.

**Mr Kieffer** s'interroge sur la réorganisation du SDS depuis l'arrivée de Mme Aboudou en CDD.

**Mme d'Argouges** affirme que le SDS a subi beaucoup de mouvements. 3 personnes sont arrivées récemment au SDS. Le poste de contrôle qualité nécessite un positionnement particulier, vis-à-vis des prestataires, mais aussi vis-à-vis des délégations. Il nécessite professionnalisme et rigueur. Les conditions de maintien de ce poste pour l'année 2011 se feront dans un cadre d'arbitrage classique.

La prochaine réunion : 25 novembre 2010.