

Monsieur le préfet de la région Occitanie

Monsieur le directeur des Finances publiques de la région Occitanie et du département de la Haute-Garonne

Toulouse, le 12 mars 2024

Monsieur le préfet,  
Monsieur le directeur régional,

La CGT accorde depuis toujours une importance majeure à la restauration collective. L'alimentation est un des piliers de la politique de santé publique et promouvoir une restauration collective de qualité permet donc d'agir sur la santé des personnels, dont, rappelons-le une fois encore, l'employeur a la responsabilité.

En complément de cet aspect sanitaire, la promotion de la restauration collective revêt également une importance environnementale loin d'être négligeable. Le gouvernement par la voix de son ministre de la fonction publique Guerini a développé ses orientations dans ce domaine au travers d'une interview donnée au media Acteur Public TV à l'occasion du récent salon de l'agriculture.

La CGT Fonction publique a réagit le 7 mars 2024 au propos du ministre par une lettre qu'elle lui a adressé, que vous trouverez sur notre site internet local <https://31.cgtfinancespubliques.fr/>

et que nous vous avons remise en début de réunion et dont nous partageons en totalité le contenu.

Le ministre a notamment déclaré lors de cette intervention médiatique :

- L'alimentation des agents publics représente un enjeu majeur non seulement en termes de santé, de bien-être au travail et d'attractivité de la Fonction publique mais aussi en termes de transition écologique ;
- La restauration collective des agents publics représente 400 millions de repas servis chaque année et 1 milliard d'euros pour l'achat des matières premières alimentaires ;
- La Fonction publique doit s'engager dans une démarche de décarbonation des assiettes des agents publics grâce à des achats responsables, durables, de qualité et français et doit aller plus vite pour respecter les engagements de la loi EGALIM qui prévoit au moins 50 % de produits de qualité et durables dans la restauration collective alors que nous n'en sommes qu'à 23 % à ce jour.

Pour parvenir à atteindre ces objectifs, vous avez annoncé la mise en œuvre de plusieurs actions et notamment :

- L'obligation pour toutes les administrations de publier leurs résultats en matière d'achats durables et de qualité sur le site «[macantine.gouv.fr](http://macantine.gouv.fr)» ;

- La formation de 25 000 cadres dirigeants de la Fonction publique sur cette thématique de la décarbonation dans la restauration collective des agents publics ;
- La mise en place d'une « formation écologique » pour 7 500 chefs/cuisiniers pour un montant de 15 millions d'euros.

Cette belle communication n'aura de suite que si des moyens financiers et en personnel sont mis en oeuvre. Les récentes annonces d'austérité budgétaire pour 2024 et leur pendant encore plus alarmant pour 2025 nous font craindre le pire pour les budgets à venir des différents ministères, dont le nôtre. Le programme 148 « Fonction publique », qui porte les crédits alloués à l'action sociale interministérielle, à l'action appui et innovation des ressources humaines ainsi qu'à la formation initiale des fonctionnaires vient de faire l'objet d'une annulation de crédit pour 12,3 millions d'euros, ce qui ne nous rend pas optimiste concernant la mise en oeuvre de ces promesses d'apparence volontariste.

Le restaurant inter-administratif de la Cité administrative de Toulouse est, à notre sens, un modèle à suivre en matière de restauration collective. Il a bien avant les autres mis en oeuvre une grande partie des préconisations de la loi Egalim et l'association qui en assure la gestion est à la pointe en matière d'initiatives alimentaires et environnementale. Pourtant, le déménagement très prochain de ce restaurant sur le site d'installation de la nouvelle Cité administrative ne manque pas de nous inquiéter. Nous avons à ce propos présenté à la formation spécialisée une délibération (que vous pouvez retrouver sur notre site <https://31.cgtfinancespubliques.fr/instances/formation-specialisee-ex-chs-ct/article/restaurant-interadministratif-de-la-nouvelle-cite-administrative-les>). A ce jour, la DRFiP 31 n'y a apporté aucune réponse et nous espérons bien qu'elle commencera à le faire oralement, avec le représentant du préfet, au cours de cette réunion.

La qualité des repas et les prestations d'ensemble de l'Ariat conduisent à une fréquentation bien supérieure aux 30 % des agents du site, chiffre avancé par notre direction pour estimer que la surface allouée au RIA sur le site Lemaesquier sera suffisante. Et ce ne sont pas les rationnaires extérieurs actuellement accueillis et qui ne suivront pas vers le nouveau site qui suffisent à expliquer ces excellents taux de fréquentation. Nous vous demandons d'ailleurs de bien vouloir nous communiquer les chiffres de fréquentation du RIA sur les six derniers mois.

Aussi, nous vous demandons de faire en sorte que les préconisations ministérielles ne se cantonnent pas à rester incantatoires et à faire en sorte que tous les moyens soient mis en oeuvre pour que la capacité du restaurant administratif de la future Cité permettent à l'ensemble des personnels qui souhaiteront y manger de pouvoir le faire. Il ne serait pas admissible que les personnels s'autocensurent du fait de la trop faible capacité d'accueil du restaurant.

La CGT Finances publiques 31 prend acte de la communication du ministre de la Fonction publique, elle veillera à ce que vous transformiez très rapidement cette communication en actes concrets, à commencer par donner toutes garanties à l'Ariat de pouvoir poursuivre sa mission d'intérêt général dans les meilleures conditions, matérielles et financières.

Snagissant des autres thématiques qui seront examinées lors de cette réunion, nos représentants interviendront au fil de l'eau durant les débats.

Pour la section CGT FiP 31,

Rachel Tisné Brison et Jean-Marc Servel

