Hier se tenait un groupe de travail dédié à la restauration collective et aux agents de restauration. Un projet de circulaire DGFiP sur le fonctionnement des restaurants administratifs était soumis aux organisations syndicales, ainsi qu'une fiche relative aux activités des agents techniques de restauration.
Pour la CGT Finances Publiques, le sujet principal parmi les documents fournis était la question du devenir des agents de la DGFiP, lorsqu'ils sont en activité aux côtés de salariés de sociétés privées dans les services de restauration. Elle a donc exigé que ce point soit abordé en priorité.
**En effet, la Direction Générale préconise le retrait des collègues de la DGFiP – qu'ils soient fonctionnaires ou contractuels – des zones de production.** Ces agents ne pourraient effectuer, en restauration, que les tâches suivantes :
entretien des sols, tables et chaises des salles à manger ;
nettoyage des vestiaires et toilettes du personnel de restauration ;
nettoyage des entrées et abords immédiat des livraisons ;
nettoyage des monte-charges et des locaux déchets ;
éventuellement le service, l'entretien de la cafétéria (si elle existe) et la tenue de la caisse.
Pour la CGT, si des arguments juridiques ont été avancés par la Direction Générale pour justifier cette réorganisation, l'impossibilité de faire se côtoyer des agents de la DGFiP et des agents de droit privé en production n'a pas été démontrée. De plus, dans son projet de circulaire, la DG avance que, dans le cas où les agents sont exclusivement de droit public, il n'y a aucun problème juridique.
**Pour la CGT, qui a réaffirmé sa revendication de réinternalisation des missions techniques (nettoyage, surveillance, restauration), c'est vers ce modèle qu'il faut s'orienter.**
Selon le chiffrage de la Direction Générale, 47 restaurants DGFiP sont concernés, dans lesquels 87 agents de la DGFiP exercent la mission de restauration. 16 sont agents techniques des Finances Publiques (donc fonctionnaires) et 71 sont contractuels de droit public.
**C'est pour ces derniers que la situation est la plus préoccupante. Ne bénéficiant pas de la sécurité de l'emploi, la réorganisation du service est un motif de licenciement.** Prenant l'exemple typique d'un des restaurants concernés, la CGT a avancé que les tâches de nettoyage et de caisse sur lesquelles devraient être redéployés les agents DGFiP ne suffiraient pas à tous les occuper sur le temps de travail prévu dans leurs contrats. Que deviendront les collègues de chacun des 47 restaurants qui n'auront pu être redéployés ? La DG n'a pas été en mesure de répondre.
**Face à une Direction Générale qui a avancé un objectif de mise en œuvre de la circulaire dès le 2ème trimestre 2015, la CGT a exigé en préalable deux garanties écrites :**
**qu'aucun licenciement ne soit prononcé à l'encontre des personnels contractuels ;**
**aucune réduction du temps de travail imposée aux agents contractuels.**
Après avoir dans un premier temps avancé un simple « accompagnement » ou un « suivi », et face à l'obstination de la CGT, la Direction Générale a fini par promettre un écrit qui l'engagerait à « conserver » les collègues concernés et sur la question des horaires. La rédaction précise n'a cependant pas été arrêtée lors de la réunion.
**La balle est à présent dans le camp de la Direction Générale qui doit nous présenter ces garanties écrites !**
C'est pourquoi la CGT reste vigilante et alerte dès à présent les collègues sur le danger que représente la publication de cette circulaire. Elle est une menace pour la pérennité des emplois des agents techniques et contractuels et démontre la volonté d'externalisation de la restauration collective à la DGFIP.

**fichiers:** Télécharger communique_danger_emploi_restauration.pdf (597.26 Ko)
**Public:** Restauration

- version PDF

Leave this field blank