



## RAPPORT D'ACTIVITE ET SUR LE MORAL ARIM 2018

En introduction, il me semble nécessaire de vous présenter la nouvelle gouvernance de l'association de gestion du restaurant inter-administratif Les Marronniers de Bourg-en-Bresse.

En effet, suite à un désaccord sur l'ouverture du restaurant les samedis pour servir des repas à 75 - 80 agents des forces de l'Ordre dans les circonstances exceptionnelles des manifestations des gilets jaunes, les membres du bureau élu par le conseil d'administration en 2017 ont démissionné les 7 et 8 mars 2019. A la suite de la réunion d'un conseil d'administration exceptionnel du 18 mars qui a constaté l'absence de volontaires pour constituer un nouveau bureau, M. Beuzelin, président de la commission de surveillance a désigné parmi les représentants des administrations associées un nouveau bureau. Les membres du conseil d'administration réuni le 30 avril 2019 ont, par vote, confirmé la constitution de ce nouveau bureau de transition.

Ce bureau dit de transition est le suivant :

M. Jean-Marc Thiry de la DDFiP, en tant que trésorier,  
M. Stéphane Alesi de la DDSP, en tant que trésorier adjoint,  
M. Michaël Bentley de la DDT, en tant que secrétaire,  
Mme Céline Leroux de la DDT, en tant que secrétaire adjointe,  
Et moi-même, Françoise Soldani de la préfecture en tant que Présidente.

Maintenant que les présentations sont faites, je tiens à rassurer tous nos adhérents ici présents. Le fonctionnement du RIA n'a pas souffert de ce changement de gouvernance. Vous allez le constater au cours de cette assemblée générale, la gestion et les comptes du RIA sont très sains, ce qui n'est pas le cas de la majorité des RIA de France particulièrement concernant leur situation budgétaire. De nombreuses choses ont été réalisées et entreprises par l'ancienne équipe. Nous continuons sur cette voie afin de préserver un bon niveau de satisfaction des usagers du restaurant dans la durée.

A l'ordre du jour est prévu en fin de séance, le renouvellement des membres du CA et de la commission de surveillance en fin de mandat et de ceux qui ont soit quitté Bourg-en-Bresse, soit démissionné en cours de mandat. C'est un moment important pour faire vivre ce restaurant de manière collégiale avec la participation des usagers. Aussi, si vous souhaitez apporter votre contribution à quelque niveau que ce soit, je vous remercie par avance de rester présents jusqu'au moment de ce vote ou si vous devez quitter la réunion prématurément parce que pris par ailleurs, de nous faire connaître votre volonté d'être membres d'une de ces instances.

Pour rentrer dans le vif du sujet, je rappelle que le RIA de Bourg-en-Bresse a ouvert ses portes en 27 mars 2015 dans un bâtiment neuf et qu'il a la particularité d'être en gestion directe avec des salariés à l'opposé de ce que l'on appelle une gestion concédée à une société d'exploitation qui assure la fourniture des repas. Ce mode de gestion a été choisi lors de sa création en raison d'un accord passé par le préfet de l'époque avec le Groupe La Poste pour la reprise des salariés de l'ex Restaurant inter-entreprises fermé par la circonstance.

2018 est donc la 3ème année pleine d'exploitation du RIA.

- Il présente encore cette année un résultat d'exercice excédentaire (environ 34 000€).
- Les administrations associées sont toujours au nombre de 11 : DDFiP, DDT MAAF et DDT MEDDE, Préfecture, DDSP, Justice, DDPP, DDCS, DRAC, DSDEN et DREAL qui représentent 83,5 % des convives
- Il compte également 4 entreprises publiques adhérentes : La Poste, Orange, Semcoda et CCI, qui représente 2,7 % et 3 administrations territoriales : Ville de Bourg, Bourg Agglo et le Conseil Départemental qui représente 12 %.
- À part, la police aux frontières.

Concernant la fréquentation du RIA, elle est en légère baisse.

Elle est de 65230 repas servis en 2018 contre 67738 en 2017 et 67180 en 2016. Soit 2508 convives de moins qu'en 2017.

La moyenne journalière de fréquentation est de 268 rationnaires par jour en 2018 contre 272 rationnaires par jour en 2017 (269 en 2016), donc rien de catastrophique à ce jour.

Cette légère baisse de fréquentation peut s'expliquer par :

- la réduction chronique des effectifs des administrations de l'Etat associées et le retrait de la gendarmerie de la convention de fonctionnement,
- le terme des conventions d'adhésion de l'EDF (fermeture de leur antenne en centre ville), et de la SNCF (fin de leur chantier sur Bourg-en-Bresse) fin 2017,
- des jours de fermeture plus nombreux en 2018 (4 en raison des fermetures RTT des services de l'État et 9 jours fériés)
- la baisse de la fréquentation des postiers en raison de la mise en place des tickets restaurant courant 2018 et de leur changement d'horaires de travail.

Il convient néanmoins de rester vigilant pour ne pas voir le RIA de Bourg-en-Bresse subir le même sort que bien d'autres RIA qui souffrent de la baisse récurrente de leur fréquentation. Il nous faudrait travailler, par conséquent, sur l'ouverture de l'accès au RIA à des organismes, dont certains se sont d'ailleurs manifestés en 2015-2016 tels que la CPAM, les banques du centre ville crédit agricole, la banque populaire...

Les prestations culinaires de l'équipe de cuisine sont toujours largement reconnues. Outre les frites du jeudi qui rencontrent toujours autant de succès (une moyenne de 323 rationnaires le jeudi), les desserts sont largement prébiscités, précision faite que 99 % des pâtisseries sont faites sur place.

Les résultats d'une enquête de satisfaction de mars 2018 nous apporte les enseignements suivants :

- concernant la qualité des repas, sur une échelle de 1 à 5, 64 % des convives donnent une note de 4 à 5 et 90 % de 3 à 5.
  - concernant la variété des repas, 51 % sont satisfaits. Sur ce point, l'ARIM doit faire un effort vis à vis des légumes et fruits proposés, des viandes en sauce.
  - 78 % des convives déjeunent au moins 3 fois par semaine,
  - 45 % choisissent la formule 1 et 2 satellites (entrée-laitage-dessert) contre seulement 11 % 3 satellites, et leur choix de satellites se portent principalement sur les desserts (78 %)
  - la politique tarifaire convient aux convives (85 % pour une note de 4-5)
- et enfin, 80 % (note 4-5) sont satisfaits de l'accueil par les salariés de l'association.

Depuis 2016, la refonte du cahier des charges alimentaire actuellement appliqué, celui de l'ex-RIE de la Poste est un objectif récurrent des équipes dirigeantes qui se sont succédées. Un groupe de travail constitué de 2 volontaires, Mme Boucherit, gérante, et Mme Favre, cheffe de cuisine en 2018 n'a pas pu avancer sur ce dossier compte tenu du travail considérable et très technique. Il suppose des connaissances que nous n'avons pas forcément pour obtenir un document abouti. Aussi, le dernier CA du 30 avril a-t-il proposé d'avoir recours à un prestataire extérieur spécialisé.

Dans l'attente, l'équipe de cuisine propose un menu Bio une fois par mois, un menu à thème une fois par mois également (chinois, espagnol, turk, créole...) . Depuis 2019, elle propose des menus végétariens.

Si le bâtiment est des plus récents, cela n'exclue pas des opérations d'entretien ou d'adaptation. C'est le cas en 2018. Ont été entrepris divers travaux d'investissement :

- des travaux de mise en conformité notamment dans les cuisines : une séparation entre l'espace chaud et froid, l'isolation du mur qui sépare la cuisine du self afin que la chaleur des appareils de cuissons ne soit pas restituée aux meubles réfrigérés des entrées et desserts, une mise en conformité électrique
- une mise en peinture du plafond de la réserve sèche pour le rendre lessivable, financée mais pas encore réalisée,
- et la réparation de la base des murs d'entrée des approvisionnement au RDC et de l'entrée de la cuisine

Au total, ces travaux se sont élevés 21 858€. La DGAFP a financé ces travaux à hauteur de 18 037€ au prorata de la fréquentation du restaurant par les administrations associées, le reste restant à la charge de l'association sur la part des autres administrations ou opérateurs et extérieurs avec leur participation sur la part plus élevée du prix de leur repas.

Par ailleurs, une subvention de la DGAFP de 1337 € pour 1620€ de dépense a financé la mise aux normes du système de caisse suite aux nouvelles exigences de la loi de finances 2016 en matière de TVA et lutte contre la fraude.

Tout ceci représente beaucoup de travail : recherche des entreprises, justifications du financement via le SRIAS du Rhône pour obtenir les subventions et je salue à ce titre le travail réalisé par l'ancien bureau.

En 2018, il a été mis en place également une prime versée aux salariés l'année N suivant le résultat de l'année N-1, prime dite d'implication à l'activité (PIA) ainsi que des entretiens d'évaluation des personnels avec des objectifs annuels. Tout ceci a pour but d'impliquer les salariés pour une plus grande qualité de service et de les fidéliser.

Les entretiens ont été réalisés par les membres de l'ancien bureau au cours du mois de février 2018. Concernant la PIA, le CA du 30 avril 2019 a voté le montant brut de base à 700€ par personne. Les montants individuels ont été versés sur la paie de mai 2019 et dépendent du temps de présence dans l'entreprise et de la quotité de travail. Vous retrouverez le montant total versé tout à l'heure dans le compte de résultat 2018 qui s'élève à 5013.84€ brut soit avec environ 40 % de charges sociales un coût total de 7020€ pour l'ARIM.

Pour finir, une enquête Anti-Gaspi a été menée second semestre 2018 par l'ALEC01 (Agence locale de l'Energie et du Climat de l'Ain). Elle a constitué à une campagne de pesée de déchets pendant 2 semaines en distinguant les restes alimentaires, canettes, pain, et autres déchets (serviettes, pots de yaourt...). Le résultat de cette enquête relève que les déchets représentent 47,73g de restes alimentaires jetés par repas servi pain compris. Malgré ces volumes très faibles, il est préconisé la mise en place du tri des déchets recyclables (canettes et bouteilles plastique) et un tri spécifique et visible des restes de pain. Nous allons donc y travailler et organiser l'affichage de ces modalités de tri.

## **PERSPECTIVES 2019**

Le refonte du cahier des charges alimentaires est une priorité avec l'aide d'un cabinet privé. Il permettra d'intégrer au mieux le Bio, le recours à plus de produits frais et aux circuits courts et de travailler à plus de variété des menus.

Côté travaux, une étude aéraulique dans le local de la plonge sera financée afin de trouver une solution pour le rafraichissement de cette pièce humide.

La garantie décennale du constructeur doit devoir être mise en œuvre pour la fuite du plafond de la cafétéria.

Le CA du 30 avril a aussi décidé de l'achat d'une friteuse supplémentaire afin d'améliorer le service du jeudi.

Concernant le personnel, des avenants aux contrats de travail vont devoir être établis afin de se mettre en conformité avec la convention collective applicable à la restauration collective. En effet, les emplois et indices figurant actuellement sur les contrats et fiches de paie sont toujours ceux de l'ancienne convention collective applicable aux restaurants de la Poste.

Enfin, il conviendra de rechercher de nouvelles conventions d'adhésion afin de maintenir un niveau suffisant de convives et assurer ainsi la perennité de la structure.

Françoise Soldani  
Présidente de l'ARIM