



Le 28/02//2022

RÉOUVERTURE

Madame, Monsieur, chers adhérents

J'ai le plaisir de vous annoncer que le RIA des Marronniers va ouvrir **avec restauration sur place à partir du 07/03/2022.**

A cette occasion, j'ai souhaité informer tous les adhérents des événements ayant marqué la vie de l'Association de Gestion du Restaurant Inter-administratif des Marronniers au cours de l'année passée.

1°) HISTORIQUE

1.1.°) La direction de l'association

Le 30 septembre 2019, Mme SOLDANI présidente, M. BENTLEY, secrétaire et Mme LEROUX, secrétaire adjointe ont démissionné de leur fonction respective. Le bureau s'est trouvé de facto réduit à un membre : M. THIRY, trésorier. Ce dernier a porté seul la gouvernance de l'ARIM espérant une implication des administrateurs représentants de l'état et de la commission de surveillance.

Le 29 juin 2021, lors de l'assemblée générale ordinaire un nouveau conseil d'administration est élu et un nouveau bureau est constitué : Président M. PAQUELET, Trésorier M. THIRY, secrétaire Mme CROS.

NB : 12 personnes étaient présentes à l'AG et si celles-ci n'avaient pas été porteuses de procurations, le quorum n'aurait pas été atteint. Ce qui est regrettable compte-tenu du nombre de couverts quotidiens en 2019 (environ 250/ jour).

1,2°) le Conseil d'administration

Le conseil d'administration a été réuni 3 fois depuis la dernière AG :

- le 06/07/2021, pour voter une délégation des compétences du CA et du président à la gérante, acter la nécessité de recruter du personnel avec des augmentations des salaires de base et modifier la rédaction de l'article 10 du règlement intérieur pour autoriser la fermeture du RIA ;
- le 23/09/2021, un CA s'est réuni pour examiner en détail la situation du personnel et des coûts salariaux (Mme FAVRE et Mme BOUCHERIT en arrêt de travail/ révision de la grille des salaires /analyse des besoins en cuisine/ lancement des recrutements) ;
- le 25/01/2022, le CA a débattu des perspectives d'évolution pour l'année 2022 telles qu'elles ont été présentées dans le budget prévisionnel élaboré par M. THIRY et après avoir entendu Mme BOUCHERIT. Les difficultés de recrutement ont été à nouveau abordées avec le départ de deux personnes qui venaient d'être embauchés.

2°) LE RESTAURANT

2.1°) le personnel

Au cours de l'automne 2020, la chute d'activité liée au covid provoque le départ des intérimaires employés. En décembre, le second s'en va suite aux incertitudes sur les congés. A partir de janvier il n'y a plus que deux personnes en cuisine : Mme FAVRE, cheffe, et M. PETEL, commis.

En mars 2021, le commis payé au SMIC s'en va : il a trouvé un autre travail ailleurs mieux rémunéré et avec moins d'incertitude sur les congés. En avril, Mme FAVRE est arrêtée pour maladie. Le restaurant ferme pour une durée de 8 mois.

En juillet, 2021 la gérante Mme BOUCHERIT est en arrêt à son tour.

En octobre 2021 retour de Mmes FAVRE et BOUCHERIT.

Décembre 2022 recrutement d'une seconde et d'un commis après de nombreux entretiens

Janvier 2022, redémarrage dans des conditions COVID : faute d'avoir repensé l'aménagement de la salle, l'option choisie est la fabrication de plats à emporter.

Fin janvier 2022, départ des deux personnes recrutées en décembre :

- la seconde parce qu'elle a été contactée par son ancien employeur (KORIAN) pour un salaire légèrement supérieur et un travail dans une équipe plus nombreuse ;
- le commis parce que nous avons décidé de rompre le contrat de travail pendant la période d'essai.

N.B. Une pénurie de personnel est constatée au niveau national pour les métiers de bouche. La fermeture des restaurants et le chômage partiel ont conduit nombre de salariés à se

réorienter vers des professions qui permettent de privilégier la vie de famille. D'où un déficit important de personnels disponibles au regard d'une demande importante des employeurs. Les salaires nets de bases ont augmenté autour de 1 500€ à 1 600€ mensuels dans l'interprofession. La convention collective a été modifiée en janvier 2022 avec une augmentation des salaires de base qui restent malgré tout peu attractifs.

La pénurie de personnel est réelle et nous avons du mal à avoir des profils intéressants. Le travail débute à 6 heures 15 et se termine à 14 heures : il n'y a pas de travail le week-end ni en soirée et malgré cela les candidats diplômés en cuisine sont rares.

2.2°) les conditions d'activités

L'ARIM a été fermé 8 mois en 2021

En 2021, de juillet à octobre il n'y a eu personne au restaurant. J'ai contacté Mme BOUCHERIT mi septembre pour qu'elle me donne les clés du restaurant. Son indisponibilité a emporté les conséquences suivantes :

- nous n'avons pas eu accès à la comptabilité ;
- nous avons été défaillants vis à vis des URSSAF et des impôts (pas de DSN déposé en août ni en septembre, pas de TVA en juillet...)

Le retour de la gérante a permis de remédier à la situation.

Par ailleurs, la COVID impose des contraintes particulières : **les RIA ne sont pas autorisés** par l'autorité de tutelle – la préfecture – **à contrôler les PASS sanitaire ou vaccinaux**. Si nous avons une exigence vaccinale pour les salariés, il n'y a pas d'obligation pour les fonctionnaires qui viennent manger d'être vaccinés. Conséquence : **deux mètres doivent séparer tous les convives les uns des autres**. Ces contraintes s'imposent depuis octobre 2021. **Cette contrainte a guidé la disposition des tables et des chaises que vous voudrez-bien respecter sans déplacer ni les unes ni les autres.**

Concernant les produits, il faut rappeler que la présence d'un personnel qualifié est la contrepartie d'une nourriture travaillée sur place, comportant un minimum -le moins possible- de conserves et de produits surgelés ou hyper-transformés : c'est moins de sel, de conservateurs, et d'adjuvants divers et variés pour une alimentation plus saine. Il faut savoir que le surgelé et le tout préparé coûtent plus cher mais ne nécessitent pas de personnel qualifié.

2.3°) L'avenir : des atouts pour surmonter les difficultés

La première des priorités est de terminer les recrutements en trouvant un second de cuisine dans les deux mois qui viennent afin de constituer une équipe complète.

La principale interrogation est la pérennité de l'association sur le long terme. En 2020, le restaurant a réalisé un déficit de 51 000 euros environ. EN 2021, du fait de la fermeture, les aides du FDS ont permis de couvrir les charges salariales et le résultat 2021 devrait être proche de l'équilibre.

Nous vivons une conjoncture difficile :

- le télétravail a engendré une perte de 20 à 30 % de la fréquentation quotidienne des autres RIA. Nous devrions observer la même chose une fois que nous aurons repris un rythme de croisière ce qui entraînera une chute de nos recettes.
- le prix des matières premières augmente de manière significative et l'État nous impose davantage de sujétions avec la loi EGALIM : plus de produits bios et de produits locaux dans les assiettes pour faire simple.. d'où une augmentation des coûts.
- sur le court terme, l'excellente gestion de Mme BOUCHERIT a permis de dégager les années antérieures à 2020 **des excédents qui serviront à relancer l'activité.**

Notre seuil de rentabilité se situe autour de 180 -200 repas par jours. En 2019, il y avait 259 couverts par jours en moyenne.

Il faut prendre conscience que les spécificités de l'ARIM ne jouent pas forcément en sa faveur :

- l'association n'est pas propriétaire des locaux qui appartiennent à l'État : d'où un problème pour les désordres apparus dans le bâtiment (étanchéité de la salle de plonge et arrachement des joints du carrelage). Nous ne gérons pas ce dossier ;
- implanté sur un terrain de la mairie, il n'est rattaché à aucun bâtiment administratif même s'il est situé en centre-ville. ;
- la baisse tendancielle du nombre de fonctionnaires d'état ne permet pas d'envisager une hausse significative de la fréquentation ;
- La clientèle bénéficie d'une offre élargie de solution de restauration pour le midi : sandwicherie, restaurant traditionnel, restaurant rapide...

Malgré ces contraintes, l'ARIM peut s'appuyer sur

- une proximité des principaux sites administratifs ;
- une cuisine quasi-neuve dotée d'un matériel moderne et performant ;
- une cheffe expérimentée et compétente et sa nouvelle équipe très motivée mettant en œuvre un savoir-faire apprécié par tous et proposant une nourriture variée et savoureuse ;
- une gestion efficace de Mme BOUCHERIT, qui, comme Mme FAVRE, s'implique totalement dans son travail ;
- la volonté de travailler des produits frais de qualité et de limiter au maximum les surgelés pour le bien-être et la santé de tous.

C'est à vous qu'il appartient de choisir l'ARIM pour votre restauration quotidienne. Toutes les personnes qui souhaitent s'impliquer dans l'association sont les bienvenues. Toute l'équipe de l'ARIM et le conseil d'administration se joignent à moi pour vous retrouver nombreux.

Bien cordialement,

Le président de l'ARIM,

François PAQUELET