



COMMISSION EUROPÉENNE
OFFICE POUR LES INFRASTRUCTURES ET LA LOGISTIQUE – BRUXELLES

COMITE PARITAIRE RESTAURATION ET ECONOMAT

Bruxelles, le
OIB.OS.4/FT/ft– Ares(2017)

**NOTE A L'ATTENTION DE
MME. IRENE SOUKA, DIRECTEUR GENERAL DG HR
M. LUKASZ WARDYN, PRESIDENT, CLP BRUXELLES**

Objet: AVIS du CPRE concernant la situation de l'activité de restauration.

Au cours de la réunion du 10.03.2017 le CPRE:

Considérant ses propres conclusions (voir rapport annuel 2015), l'enquête auprès du personnel de la DG HR lancée en décembre 2016 et l'étude confiée à un contractant externe en 2016 qui convergent largement dans leurs conclusions.

Considérant les orientations, recommandations et décisions politiques de l'Institution en matière de marchés publics « verts », d'environnement, de climat, de santé publique¹, de développement durable et des territoires, d'agriculture², d'énergies, etc.

Considérant l'évolution de la société relativement aux questions d'alimentation, de gaspillage alimentaire, de santé et de responsabilité citoyenne qui se reflète aussi dans la sensibilité et les attentes du personnel de l'Institution.

Considérant la stratégie de fit@work en œuvre dans l'Institution et les efforts mis en place pour veiller au bien-être du personnel et à ses bonnes conditions de travail dont le service cantine est un pilier.

Considérant les difficultés de gestion rencontrées par certains concessionnaires dans l'exploitation de leurs lots.

Note que:

- Le cadre de l'appel d'offre, élaboré en 2011, ne pouvait pas prévoir les évolutions qui allaient se produire à la Commission et qui ont eu un impact sur la consommation dans les selfs et cafétérias³.

¹ Impact de l'alimentation sur l'obésité, les maladies cardio-vasculaires, le diabète...

² Bio, circuits courts, etc.

- Si le cadre contractuel avec les concessionnaires présente quelques marges d'adaptation, il demeure très rigide et ne permet pas les adaptations nécessaires pour garantir l'évolution de l'offre.
- Si les dispositions en matière d'hygiène sont bien respectées, la qualité des repas est inégale et la satisfaction des consommateurs plutôt moyenne/basse.
- Si l'obligation d'inclure un pourcentage de produits bio est remplie par le concessionnaire pour le pourcentage établi au contrat, elle ne l'est pas quant à l'esprit de l'obligation, puisque les achats actuellement ne visent pas l'éventail des denrées proposées mais des produits qui font facilement du volume, telle l'huile de friture et les confiseries.
- Un pourcentage important des denrées est gaspillé du fait du cadre contractuel strict, prévoyant un large choix des préparations et leur disponibilité pendant presque toute la période du service.
- Il n'y a pas de véritable effet de concurrence entre les concessionnaires, tandis que les coûts fixes sont plus élevés.
- L'Institution dans le secteur de la restauration devrait être conforme aux orientations générales adoptées pour les politiques agricoles et environnementales. Elle a mis en place des actions ad hoc comme le fit@work.
- La consommation se focalise sur les produits les moins chers, souvent au préjudice de l'équilibre nutritionnel et le prix reste un critère important pour les collègues au moment de faire leur choix. *(Même si dans certaines enquêtes auprès du personnel, celui-ci marque son intérêt à payer plus cher pour avoir une qualité supérieure).*

Rappelle que:

- En considération du gaspillage alimentaire, des difficultés des concessionnaires et de la stagnation du prix moyen du plateau, le Comité a déjà donné un avis favorable à la mise en place de mesures opérationnelles permettant d'adapter les horaires d'ouverture, mais aussi de fermer certains sites. Celles-ci ont cependant eu un impact limité.

Compte tenu de ce qui précède le Comité émet l'avis qui suit :

AVIS

³ Économies notamment sur le banqueting et les cafés de réunion, restructurations et déménagements, allongement du temps de travail impactant le temps consacré au déjeuner et pauses intermédiaires, généralisation du teleworking, évolution de la sociologie du personnel, etc.

1) Le service gestionnaire devrait accélérer sa réflexion avec les concessionnaires, dans les limites contractuelles, pour améliorer l'offre et réduire les coûts en jouant sur les horaires et la prévention du gaspillage. Le Comité a été informé, que des mesures opérationnelles sont en cours d'élaboration pour palier à certaines difficultés.

2) En parallèle, le service gestionnaire devrait évaluer le cadre légal et l'opportunité de la continuation des contrats dans leur configuration actuelle.

3) Dans ce contexte et pour faire face à toute circonstance, le service gestionnaire devrait entamer sans délai la préparation d'un cahier des charges pour le prochain appel d'offre, sans préjudice de la durée restant à courir des contrats en cours. Dans ce cadre il semble utile de rappeler certaines pistes:

- la prise en compte des orientations et des politiques européennes en matière d'alimentation durable et l'inscription dans une démarche de «cantine durable»;

- la prise en compte des conditions du fit@work dans le bien-être du personnel et sa satisfaction relativement à son environnement de travail;

- la prise en compte des réalités statutaires actuelles (40 heures, télétravail, pause de 20 minutes, etc.) et la nécessité de prévoir un cadre plus souple pour s'adapter aux tendances actuelles de la consommation, voire aux évolutions futures déjà prévisibles, mais aussi aux mouvements immobiliers et à l'évolution des conditions de travail;

- L'adoption d'une aide directe au personnel ou à une partie du personnel à la place des prix "fixes" qui ont, in fine, conduit à une distorsion vers des produits moins sains.

4) Le service gestionnaire devrait commencer dès aujourd'hui, avec le soutien de la DG HR et des partenaires sociaux si possible, à communiquer au personnel l'importance des choix alimentaires respectueux d'une bonne hygiène de vie et de leur impact sur les prix.

5) Le service gestionnaire informera régulièrement le CPRE de la façon dont il a tenu compte de cet avis.

Le Président du C.P.R.E

Luca DALPOZZO

SIGNE

Copies: Membres CPRE, M. MOULIGNEAU, Mme. MICMACHER, Mme. VITALI, M. BUCCELATI.