***Direction des ressources humaines***

**COMITE TECHNIQUE**

**28 mai 2019**

**Note à l’attention des membres du comité technique**

**L’extension des titres-restaurants à l’ensemble des agents du CMN**

L’employeur public qui souhaite participer aux frais de restauration de ses agents lorsqu’ils travaillent a le choix entre deux types de formules : la participation à une restauration collective ou l’attribution de titres-restaurants. A l’issue d’une concertation générale conduite au CMN, l’ensemble des monuments a choisi de bénéficier de titres-restaurants. L’extension de cette formule à l’ensemble des agents sera possible au 1er juin 2019, grâce à la délégation au CMN de la paye des agents titulaires affectés à l’établissement. Cette extension s’accompagnera d’un retour à la règle comptable du service fait à chaque fois que possible.

1. **La restauration collective / les titres-restaurants**
   1. La restauration collective

Elle consiste pour l’employeur à conclure une convention avec une entreprise ou une collectivité en capacité d’assurer des prestations de restauration.

La convention fixe dans ce cas :

* Les agents qui peuvent accéder au restaurant ;
* Les modalités d’accès au restaurant (la plupart du temps une carte ou un badge) ;
* Le type de prestation fournie (nombre de plats par exemple) ;
* La participation de l’employeur (subvention) pour chaque repas payé par l’agent, participation généralement fixée en fonction de l’indice de rémunération de chaque agent, et qui varie en fonction de chaque entreprise/collectivité de restauration ;
* Les modalités pratiques d’ouverture et d’accès.

Cette solution présente l’avantage de garantir l’accès à un repas complet pour un prix souvent raisonnable. Elle présente toutefois deux inconvénients : elle suppose que puisse être identifiée une structure suffisamment proche du lieu de travail des agents concernés ; elle ne couvre pas les dîners, ni les repas des week-ends et jours fériés.

* 1. Les titres-restaurants

Ils sont attribués à chaque agent ayant travaillé au moins 5 heures d’affilée dans une journée, selon le planning de service, sous forme de chéquier contenant le nombre de titres-restaurants pour le mois. L’employeur participe au paiement du montant de la valeur faciale du titre-restaurant (dans la limite de 60%).

Les titres-restaurants présentent de nombreux avantages :

* Ils sont valables les week-ends et jours fériés ;
* Ils sont utilisables dans de nombreux restaurants, bars brasseries, ainsi que dans des commerces et supermarchés (pour des achats alimentaires uniquement) ;
* Ils ne sont pas soumis à cotisation salariale et ne sont pas imposables.

1. **La situation actuelle au CMN : cartographie**

En mai 2018, une cartographie précise a été dressée des solutions de restauration auxquelles les agents affectés au CMN ont accès. Compte tenu de l’éclatement des équipes du CMN en un grand nombre d’entités fonctionnelles et géographiques, cette cartographie fait apparaître des situations nécessairement variées. L’établissement s’est constamment employé à mettre en place des solutions pragmatiques adaptées à la topographie des lieux et aux possibilités statutaires.

Globalement, les principes mis en œuvre sont les suivants :

* Personnels du siège affectés sur le site de l’hôtel de Sully : en l’absence de solution de restauration collective, tickets restaurants pour les contractuels, soit la presque totalité des effectifs ;
* Personnels du siège affectés sur le site de Domino : accès à une cantine propre ;
* Personnels affectés dans les monuments : possibilité de déjeuner, pour la presque totalité des agents, dans un local de jour (seuls 8 agents n’en bénéficient pas, dans des monuments à la gestion particulière tels que Lyon ou Bayonne), attribution de tickets restaurants aux seuls agents contractuels des monuments franciliens.

En termes d’effectifs, la moitié (664) des 1372 agents recensés ont ainsi accès à une cantine (292) ou bénéficient de tickets restaurants (372). Il convient de préciser que les titres-restaurants sont d’une valeur faciale de 7€, dont 4,20€ (60%) sont payés par le CMN, et 2,80€ par l’agent. Ainsi, un agent bénéficiant par exemple pour un mois donné de 18 titres-restaurants, se verra prélevé sur sa paye 2,80€ X 18 = 50,40€ ; le CMN participera pour sa part à hauteur de 4,20€ X 18 = 75,60€.

Quelques situations particulières peuvent être soulignées :

* En vertu d’accords locaux, certains agents, en majorité des titulaires, bénéficient de l’accès à une cantine collective, mais uniquement les jours ouvrés : c’est le cas principalement à Angers et dans certains monuments parisiens (Ile de la Cité, Panthéon, Vincennes, Palais-Royal) ;
* Seuls quelques agents titulaires reçoivent, par dérogation, des tickets restaurants, à la suite d’aménagements spécifiques (notamment, instauration d’un 3ème service) : c’est le cas à l’Arc de Triomphe et à la Sainte-Chapelle ; ou pour des raisons historiques : villa Kérylos (reprise en gestion d’agents qui en bénéficiaient déjà).

Cette cartographie fait apparaître deux déséquilibres principaux :

* Entre l’Ile de France (tickets restaurants) et les régions ;
* Entre les contractuels et vacataires (tickets restaurants et usage du local de jour) et les titulaires (accès pour certains à une cantine, et solution du local de jour pour les autres et pour tous le week-end).

1. **La délégation de gestion**

Dans le cadre du renforcement des responsabilités des établissements publics du ministère de la Culture engagé dans la réforme Action publique 2022 et à l’instar de certains autres établissements publics (Louvre depuis 2003 et BNF depuis 2007), le ministère de la Culture a décidé de déléguer au CMN certains actes de gestion et la paye des agents titulaires qui y sont affectés. En conséquence, il sera désormais possible de prélever la part salariale correspondant aux titres-restaurants directement sur les rémunérations des agents titulaires. Ce sera aussi l’occasion d’en faire bénéficier les agents contractuels en région et de corriger ainsi un autre déséquilibre.

1. **La concertation des agents**

Afin de recueillir l’avis de l’ensemble des agents sur leur préférence entre les deux formules, une concertation générale a été conduite dans tous les monuments du CMN entre le 28 février et le 18 mars 2019.

Elle indique que l’ensemble des équipes des monuments préfère l’attribution de titres-restaurants à l’accès à un restaurant inter-entreprises, et ce même lorsque cet accès existe déjà ou est possible :

* 100 % des monuments se sont prononcés en faveur des titres-restaurants ;
* 89% des agents consultés se sont prononcés en faveur des titres-restaurants ;
* 3% des agents consultés se sont prononcés en faveur d’une solution de restaurant inter-entreprises ;
* 8% des agents consultés ne se sont pas prononcés.

1. **Le retour à la règle : le service fait**

La règle du service fait, qui s’impose à l’ordonnateur et au comptable publics en vertu des textes relatifs à la comptabilité publique et aux statuts des fonctionnaires[[1]](#footnote-1), stipule que, sauf exception, toute dépense ne peut être liquidée qu’après constatation du service fait. L’extension généralisée des titres-restaurants doit être l’occasion d’un retour à la règle en ce domaine.

Au demeurant, les modalités actuelles de gestion de l’attribution des titres-restaurants sont très complexes et présentent des inconvénients : la commande des titres-restaurants du mois M+1 s’effectue en M sur la base du prévisionnel des jours ouvrés M+1 duquel sont retirées les absences du 15 M-2 au 14 M-1. Les conséquences de ce système sont :

* de nombreuses erreurs au niveau des commandes, ce qui implique pour les référents TR des retours de titres-restaurants et des régularisations sur les mois suivants (ex : commande anticipée pour les saisonniers, qui ne se présentent pas) ;
* une incompréhension générale des agents pour l’attribution de leurs titres ;
* un travail fastidieux et chronophage pour les référents RH.

Le retour à la règle du service fait devra se faire en distinguant plusieurs situations en fonction du statut des agents considérés, afin d’adopter des solutions pragmatiques.

1. Les agents permanents[[2]](#footnote-2) ne bénéficiant pas encore de titres-restaurants

Le décompte des jours ouvrant droit à l’attribution de titres-restaurants sera effectué grâce à la mise à jour des plannings Octime réalisée par les référents RH. Les administrateurs et directeurs concernés valideront ces plannings au plus tard le 4 de chaque mois pour le mois M-1.

Une extraction Octime sera réalisée par la direction des ressources humaines, qui transmettra une commande globale au prestataire le 6 de chaque mois (ou le premier jour ouvré suivant cette date).

La livraison des titres sera effectuée par le prestataire sous 48 heures auprès d’un référent TR qui sera désigné sur chaque site, ainsi qu’un suppléant.

Ainsi, ces agents recevront leurs premiers titres-restaurants, ceux du mois de juin 2019, le 9 juillet 2019, ceux du mois de juillet le 9 août, et ainsi de suite pour les autres mois. Ainsi, le nombre de titres-restaurants reçus correspondra exactement au nombre de jours travaillés le mois précédent.

1. Les agents permanents2 bénéficiant déjà de titres-restaurants

Fin mai, ces agents auront reçu comme ils en ont l’habitude, par anticipation, les titres-restaurants du mois de juin, dont seront déduites leurs absences constatées entre le 15 avril et le 14 mai 2019.

Le système du service fait s’appliquera pour le mois de juillet : les agents recevront les titres-restaurants de juillet 2019 le 9 août, avec toutefois les régularisations éventuelles correspondant à la période du 15 au 30 juin 2019.

1. Les agents non permanents[[3]](#footnote-3)

Pour les agents non-permanents, la règle du service fait est difficile à appliquer, car elle implique le prélèvement de la part salariale sur le mois qui suit le service fait, or ce mois n’est pas toujours travaillé.

Ainsi, pour ces agents, la règle actuelle continuera de s’appliquer : la commande des titres-restaurants du mois M+1 s’effectuera en M sur la base du prévisionnel du contrat.

1. Les stagiaires

Il convient de distinguer deux situations :

* Pour les stagiaires gratifiés (stages de 2 mois au moins), la part salariale correspondant aux titres-restaurants auxquels ils ont droit sera prélevée sur leur gratification ;
* Pour les stagiaires non gratifiés (stages de moins de 2 mois), les intéressés devront payer par chèque leur part salariale contre remise de leurs titres-restaurants.

1. **Les conditions de mise en œuvre**

Afin de permettre l’extension du bénéfice des titres-restaurants dans les meilleures conditions possibles, plusieurs mesures ont été prises, pour permettre l’accompagnement des agents et des référents RH dans la mise en œuvre de la mesure :

* Conclusion d’un nouveau marché de prestations avec un nouveau prestataire (Up, ex-Chèque-déjeuner) pour la délivrance des titres-restaurants, incluant une assistance à la communication vers les agents pour expliquer le fonctionnement des titres-restaurants ;
* Paramétrage de l’automatisation de certaines opérations dans Octime pour faciliter le recueil des données ;
* Planification d’une journée de formation des référents RH le 23 mai 2019 sur les opérations à mettre en œuvre dans Octime ;
* Augmentation du temps de travail consacré à la gestion des titres-restaurants au sein de la direction des ressources humaines.

1. **Le coût de l’extension des titres-restaurants**

En 2018, le budget consacré à la prise en charge de la part patronale des agents bénéficiant de titres-restaurants s’est élevé à environ 360 000 € pour 510 agents en moyenne, dont 370 permanents.

L’extension des titres-restaurants à l’ensemble des agents susceptibles d’en bénéficier (environ 1340) aurait un coût pour le CMN (part patronale) qui peut être chiffré à environ 940 000 € en année pleine, et 550 000 € pour 2019. L’augmentation à absorber est donc de 580 000 € en année pleine, soit 190 000 € environ pour 2019.

1. **La dématérialisation des titres-restaurants**

La dématérialisation des titres-restaurants est désormais possible : elle se traduit par la remise à chaque agent bénéficiaire d’une carte de format carte de crédit, sur laquelle est crédité chaque mois le montant correspondant aux titres-restaurants en lieu et place des titres papier. La part salariale reste prélevée sur le salaire de l’agent.

Cette nouvelle modalité, si elle interdit le don de titres-restaurants à des tiers, présente d’indéniables avantages :

* paiement du montant exact correspondant au repas consommé ;
* sécurisation des titres-restaurants ;
* suppression des envois de titres-restaurants dans tous les sites du CMN.

Cette évolution est à étudier (une fois absorbée l’extension des titres-restaurants dans leur dispositif actuel) et pourra être faire l’objet d’une expérimentation dans un premier temps, et sous réserve de l’acceptation de la carte par les commerces locaux.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**ANNEXES :**

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 1 | Cartographie des solutions de restauration mises en place au CMN |
| Annexe 2 | Fiche de concertation TR / RIE |
| Annexe 3 | Note accompagnant la fiche de concertation TR / RIE |
| Annexe 4 | Résultats de la concertation des agents du CMN sur le choix TR / RIE |

1. *Décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique et loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Les agents permanents sont les agents titulaires, affectés ou détachés au CMN et les agents non titulaires en CDI. Pour les besoins de la gestion des titres-restaurants, son traités de la même manière les agents en CDD recrutés sur le fondement des articles 3-2, 4-1, 4-2, 6, 6-quater et 6-quinquies de la loi n°84-16, les agents en contrat d’apprentissage, en contrat d’avenir et les animateurs conférenciers. Les agents en service civique ne peuvent pas prétendre aux titres-restaurants.*  [↑](#footnote-ref-2)
3. *Pour la gestion des titres-restaurants, les agents non permanents sont les agents recrutés sur le fondement de l’article 6-sexies de la loi n°84-16.* [↑](#footnote-ref-3)