

Paris, le 21 février 2024

Note à

Destinataires in fine

*Secrétariat général
Sous-Direction des Compétences et des Ressources Humaines
(SDCRH)
Bureau de l'Action Sociale Individuelle et Collective (ASIC)*

Ref n°24-006 SG/SDCRH/ASIC

OBJET : POLITIQUE DE RESTAURATION COLLECTIVE DE LA DGAC

La note précise les modalités de restauration collective applicables pour les différents sites de la DGAC, à partir du 1^{er} janvier 2024.

1 - Principes de la politique de restauration de la DGAC

La politique de restauration collective doit permettre à tous les agents d'avoir accès à des repas équilibrés, accessibles à proximité et à un tarif avantageux, tout en étant un véritable vecteur de convivialité et de cohésion. Redéfinie au plénier du Comité Central de l'Action Sociale (CCAS) du 12 décembre 2022, elle vise donc à améliorer la prise en charge des repas pour l'ensemble des agents, selon les principes suivants :

- Chaque agent doit pouvoir bénéficier d'une subvention par jour pour se restaurer correctement à un prix raisonnable pendant ses journées de travail.
- La restauration collective, qui constitue l'un des leviers de la qualité de vie au travail, doit toujours être priorisée par rapport aux autres modes de restauration.
- La subvention DGAC ne peut prendre en charge plus de 50% du prix de la denrée sous peine d'être considérée, en cas de contrôle, comme un avantage en nature.
- Un reste à charge à 4,38€ pour les bénéficiaires de la Prestation Interministérielle (PIM) restauration et de 6€ pour les autres personnels. Acté par le CCAS, il a été déterminé sur la base d'un menu composé de deux périphériques et d'un plat les moins chers, dans la limite d'un plafond de subvention fixé à 9€, constituant la base de calcul du financement de la restauration collective.

- Une possibilité pour les agents de bénéficier d'une solution alternative lorsque la restauration collective n'est pas possible sur site : convention restauration, frigos connectés, plateaux repas et en tout dernier recours, titres-restaurant. Dans le dernier cas d'espèce, deux notes prévoient les modalités d'attribution et de gestion, qui seront bientôt actualisées (note n°51135 du 27 décembre 1997 et note n°51024 du 24 décembre 2002).

2 – Bénéficiaires de la politique de restauration

Sont éligibles l'ensemble des agents titulaires, stagiaires ou contractuels rémunérés par la DGAC, ainsi que les ayants-droits (retraités, enfants d'agents) désignés expressément par les services de gestion (SIR ou services administratifs).

Les personnels intérimaires ne bénéficiant pas de l'action sociale de la DGAC, il revient à chaque service d'accompagner dans les mêmes modalités, les intérimaires qu'elle emploie, sur son budget de fonctionnement. Cet accompagnement n'est possible que s'il est mentionné dans le contrat d'intérim la possibilité de bénéficier de la prestation de la restauration collective au même titre que les personnels du site.

3 - Gestion de la politique de la restauration collective dans les CLAS

L'application au niveau local de la politique de la restauration collective est du ressort des services administratifs (SIR, SEAC et DAC). Il leur revient d'assurer le pilotage financier et administratif du dispositif, en lien avec les services bénéficiaires.

Ces services doivent également appliquer les règles inscrites ci-dessous, normalement déjà en place :

- Les services doivent remonter les données relatives aux sites dont ils sont responsables auprès du bureau ASIC, et ce de façon régulière (fréquentation, dépenses, problèmes de gestion).
- Pour chacun des sites, les subventions versées aux agents doivent obligatoirement être mentionnées dans une décision collective et doivent être mentionnées dans les conventions passées avec un prestataire.
- La subvention DGAC n'est pas cumulable avec les titres-restaurant ni avec le remboursement des frais de mission pour les repas pris en restaurant administratif ou en restaurant conventionné, le remboursement étant alors fixé par arrêté ministériel.
- Selon les sites, les agents se présentent soit avec une carte de restauration fourni par le site de restauration, soit avec un badge DGAC paramétré spécifiquement pour l'accès à la restauration
- Pour les agents utilisant des tickets de cantine, ceux-ci doivent être nominatifs et à usage journalier. Leur délivrance, effectuée par le service RH de proximité, est permise de façon dérogatoire et sans possibilité de cumul. Ils ne sont pas utilisables en dehors du jour qui y est indiqué et leur cumul est interdit.

- Toute nouvelle solution de restauration collective ou toute alternative qui serait nouvellement mise en place doit faire l'objet d'une demande écrite à adresser au bureau ASIC et au président de la commission restauration du CCAS. Celle-ci sera arbitrée par le CCAS.
- La Prestation Interministérielle (PIM) restauration, revalorisée à 1,47 € HT, est assujettie au taux de TVA de 10%. La prise en charge de la TVA est supportée par la DGAC pour un montant total de 1,62 € TTC par agent

Je vous serais obligé de bien vouloir diffuser largement cette note auprès des personnels placés sous votre autorité, qui sera également disponible sur le portail de l'action sociale : www.alpha-sierra.org.

Liste des destinataires

Mesdames et Messieurs les Chefs de Secrétariats interrégionaux

Mesdames et Messieurs les chefs de service de SNA

Mesdames et Messieurs les chefs de services de CRNA

Mesdames et Messieurs les Directeurs de DSAC-IR

Monsieur le chef de service du SNIA

Monsieur le directeur du STAC

Monsieur le Directeur du SEAC de Polynésie Française

Monsieur le Directeur de la DAC de Nouvelle Calédonie

Monsieur le Chef de service de Saint-Pierre et Miquelon

Monsieur le Président du CCAS

Monsieur le Président de la Commission Restauration

Copie à :

Monsieur l'Agent comptable du BACEA

Monsieur le directeur de la DSNA

Monsieur le directeur de DSAC

Monsieur le directeur de DTA