

Malgré un **excédent d'exercice de 947 903 € pour l'année 2018**, et alors que la convention Ville de Paris ASPP arrive à son terme, la **CFDT** tire le signal d'alarme sur l'échec de la restauration collective confiée à l'ASPP, présidée par madame Annick Olivier conseillère de Paris.

Bilan 2018 : 12 millions de subvention pour nourrir à peine 6000 agents ce qui représente 2000 € par agent et par an. Et pour les 90% qui ne fréquentent pas les restaurants de l'ASPP pas un centime, où est l'équité ?

L'ACCÈS À LA RESTAURATION COLLECTIVE EST DEVENU UN PRIVILÈGE

- Aujourd'hui l'ASPP **ne vise plus à favoriser l'accès aux services et prestations** qu'elle délivre au plus grand nombre d'agents.
- Aujourd'hui l'ASPP **n'adapte pas ses horaires d'ouverture** pour les restaurants situés à proximité des services ayant des contraintes horaires particulières.
- Aujourd'hui l'ASPP a **refusé l'ouverture le samedi midi** d'au moins un de ses restaurants ou croq'pouce.
- Aujourd'hui l'ASPP **n'a pas proposé de solution pour couvrir les agents dont les services ont des contraintes fonctionnelles particulières** (portage de repas, vente à emporter dans les restaurants, distribution automatique à toute heure, plateaux-repas pour toutes les bourses et restauration collective modulaire...)
- Aujourd'hui l'ASPP **n'a rien fait pour enrayer la baisse de fréquentation**. Accéder aux prestations de l'ASPP est un luxe auquel beaucoup n'ont plus droit.
- Aujourd'hui l'ASPP **n'a pas voulu adapter les droits d'accès à la rémunération nette imposable** défavorisant les agents qui ont un régime indemnitaire faibles.

LA SANTÉ PUBLIQUE DÉLAISSÉE

- Aujourd'hui l'ASPP **ne prend pas en compte l'amélioration de la santé des usagers**, aucun affichage de l'apport calorique des plats proposés par exemple.
- La **CFDT** demande la création d'un emploi de nutritionniste diététicien au sein de l'ASPP.

UNE ALIMENTATION BIO DURABLE QUI PEINE A SE DÉVELOPPER

- Aujourd'hui l'ASPP **n'est pas capable de remplir ces objectifs d'alimentation bio et durable**, n'ayant pas su adapter ses procédures d'achat par appel d'offres en adaptant les critères pour favoriser un approvisionnement bio et local.
- Aujourd'hui l'ASPP **ne fait même pas partie d'un groupement d'achats**.
- Aujourd'hui l'ASPP **n'a pas de système de suivi du montant des achats bio, et des achats locaux**.

Face aux changements de comportements des agents vis-à-vis de la restauration collective, l'ASPP est incapable d'innover au risque de ne plus remplir sa mission.

UNE FRÉQUENTATION CATASTROPHIQUE

Ainsi l'ASPP n'a pas su s'ajuster aux besoins des usagers, afin d'adapter son offre à la demande pour augmenter d'une part la satisfaction, d'autre part, le nombre de bénéficiaires et de repas servis.

La restauration collective à travers l'ASPP c'est : moins de 6000 repas par jour servis dans les restaurants de l'ASPP et les restaurants conventionnés, l'hémorragie de la fréquentation n'en finit pas, à peine 10% des agents sont concernés. Moins de 1% des ayants-droits fréquentent les croq'pouces.

Pour la **CFDT**, la présidente de l'ASPP n'a pas honoré les engagements de la convention pluriannuelle (2016-2019), l'ASPP a montré les limites de son modèle, chacun doit pouvoir choisir son mode de restauration.

Une nouvelle fois la CFDT demande l'attribution des chèques déjeuners à l'ensemble des agents de la collectivité parisienne.

CFDT UN SYNDICAT ANCRÉ DANS VOTRE RÉALITÉ !

