

# RAPPORT MORAL 2019– AG du 23 juin 2020

## Contexte 2019

Départ fin Novembre de Catherine Pelet-Delavoët, présidente du RIL (précédemment secrétaire), mutée vers un autre département, une autre région.

En ce qui me concerne, présente depuis de nombreuses années au sein du conseil d'administration et secrétaire adjointe depuis les élections de fin 2017, on m'a fortement sollicité pour reprendre le flambeau. Devant l'urgence, et afin d'organiser les élections de renouvellement des représentants des convives du RIL, j'ai accepté d'être la co-présidente avec Christine Cussigh, présidente de la commission de surveillance pour poursuivre les activités de gestion du RIL dans l'attente du conseil d'administration du 12 décembre, conseil d'installation des nouveaux membres désignés par les services et des élus renouvelés par moitié pour les représentants des convives.

Lors de cette élection, nous avons constaté avec grand plaisir qu'il y avait un nombre conséquent de candidatures pour le renouvellement, ce qui a permis de nommer un nombre de suppléants égal au nombre de titulaire. Les quelques suppléants issus des élections de 2017 encore présents au sein du conseil ont permis d'assurer le remplacement des titulaires de 2017 partis vers d'autres postes. Ce regain d'intérêt est un signal fort pour l'avenir de notre association. Je remercie tous les candidats et tous les adhérents ayant pris part à l'élection.

Je voulais remercier aussi les membres élus au sein du conseil de surveillance d'avoir accepté de prolonger leur mandat pour deux ans afin d'être en conformité avec les nouveaux statuts approuvés lors de l'AG de juin 2018.

La nomination de nouveaux représentants des administrations gestionnaires a aussi permis de redynamiser le conseil d'administration, qui m'a manifesté sa confiance en me nommant présidente. Il a renouvelé sa confiance pour le poste de secrétaire à Isabelle Guillermin. Nomination d'une nouvelle trésorière en la personne de Sonia Grimand, soutenue par notre grand expert Denis Da Costa, positionné en trésorier adjoint, que je remercie vivement d'avoir accepté d'assurer la transition.

Nouvelle équipe sur la fin de l'année 2019 : ce n'est du coup pas simple de vous présenter le bilan de l'année 2019 et tout particulièrement dans les conditions de cette fin de 1<sup>er</sup> trimestre 2020, avec le confinement prolongé pendant la préparation de ce moment si important de la vie de notre association. Vous voudrez bien accepter nos excuses. Nous serons meilleurs pour l'édition de 2021.

## Premier bilan

Après une baisse brutale du volume de convives constaté fin 2017 (en partie dû aux travaux du centre commercial de la Part Dieu) une légère hausse en 2018 (+ 9662 repas), l'année 2019 se traduit à nouveau par une baisse sensible du nombre de convives (– 7977 repas). Cette diminution s'explique par le départ de Orange et de RTE mais aussi par la baisse des effectifs au sein des services qui se poursuit. La demande en hausse du nombre de journée en télétravail impacte aussi la fréquentation du restaurant. D'où cette réduction du nombre de repas servis alors que le nombre de convives adhérents à la structure continue quant à lui d'augmenter.

Pour compenser l'effet de ces éléments extérieurs, et pour les corriger, depuis 2018, le RIL s'est efforcé de construire des stratégies d'ouverture qui ont été poursuivies en 2019.

## Valeurs morales du RIL

### **Pas de but lucratif mais un juste prix social...**

Alors que les RIA pratiquent de plus en plus le choix du fractionné (chaque plat a sa valeur, ce qui donne une souplesse sur les marges commerciales, plat par plat), le RIL maintient son offre au plateau-repas.

### **Stratégie convives**

Parce que les petits appétits peuvent faire ajuster les quantités autant que les gros mangeurs, parce que le plat carné est au même tarif que le plat végétarien, le choix est 100% ouvert.

Parce que la restauration sociale doit profiter aux agents dont INM est inférieur à 481 (IB 568) , le tarif social le plus bas (3,99€ pour les agents bénéficiant de la PIM en 2019) permet d'assurer un repas complet, équilibré et à son goût.

Le tarif des + 600 a été mis en place sur demande expresse de l'AG 2017 : ces convives représentent 12,8% des convives. (Différentiel de +30 cts).

Le ticket en toute transparence : PIM, subvention à la charge de l'administration... le ticket permet de lire le coût réel du repas et de voir le reste à charge individuel...

### **La stratégie 100% RIL (ADN du RIL et stratégie d'équilibre « S ») :**

Alors que les pratiques de la grande distribution révèlent des listes non exhaustives d'ingrédients à bas coût que l'on retrouve dans les produits transformés (souvent riches en sucre, sel, graisse, exhausteur et additifs...), le RIL fait le pari des matières premières brutes, à travailler 100% RIL.

Le RIL s'appuie sur tout le savoir-faire de son équipe pour jouer la carte du fait maison, du local et du bio français et se prépare à s'engager vers la loi EGALIM avec 30 salariés en CDI, 2 personnels en mise à disposition Messidor, 3 apprentis, des stagiaires. Le RIL est une association porteuse d'emplois qui investit dans les compétences.

Cette gestion du personnel de droit privé, ce sont aussi des embauches qui ne se concrétisent pas, des départs à la retraite (pour fin 2020, ou 2021), qu'il faut anticiper financièrement. C'est le licenciement de Monsieur Boucher fin 2019 et acté début 2020. La gestion de la masse salariale est complexe, et demande un fort investissement de Monsieur MUSCAT, qui a assuré au mieux, par le biais de contrats intérim, la forte demande de prestations traiteurs de la part des administrations et des convives pour des prestations de type personnel.

### **Stratégie gourmandise :**

Suite au départ de Monsieur Fauvet, le pôle pâtisserie a été réorganisé autour de son nouveau responsable, Valentin MUSCAT, et toujours des formations avec Jérôme Langillier, champion du monde de pâtisserie 2009. Madame Abdollos a aussi rejoint l'équipe Pâtisserie au poste « Farines ».

Pour le plaisir des fruits frais, bio et locaux, de saison, et pour l'équilibre alimentaire choix du maintien d'un poste sur la salade de fruits frais : une personne mobilisée pour couper les fruits, servir les coupes. Pas de rentabilité, mais un succès auprès des convives, c'est aussi l'ADN du RIL

### **Stratégie charcuterie et stratégie traiteur :**

Le RIL a répondu aux sollicitations des administrations de développement du traiteur et une offre de « charcuteries » sans oublier la sécurité alimentaire et la qualité qui sont sous haute surveillance par le référent QHSE.

Pour gagner cette stratégie, qui se poursuit en 2020, d'autres formations sont d'ores et déjà engagées notamment pour le PMS, le DUERP mais aussi pour les fonds et bouillons, qui seront fait maison, donc 100 % RIL.

Le choix des matières premières est maîtrisé pour garantir la qualité au meilleur prix de revient et le tour de main de Mickaël Bonnefond, charcutier de formation, réveillé par les formations sur mesure de Julien Denjean, charcutier-traiteur MOF 2015, permet de proposer de nouvelles recettes en réduisant sel et gras et en jouant sur le goût, pour des produits plus sains.

Les foies-gras, pâtés croûtes, saucisses, deviennent des produits-signatures pour le RIL.

La carte traiteur, c'est la stratégie qui peut permettre, selon un certain volume, d'amortir le coût global au RIL : cette offre traiteur peut permettre à terme de rentabiliser immédiatement les investissements en gros matériels. Elle permet d'ajuster la masse salariale et de lisser les coûts fixes.

Ce point fera probablement l'objet d'une analyse de fonctionnement et d'une analyse financière sur la fin de l'année 2020.

### **Le RIL à dimension humaine :**

2019, c'est aussi des réorganisations permanentes du personnel pour faire face aux besoins. L'embauche de personnel est de plus en plus complexe : le positionnement du RIL en plein cœur du quartier Part-Dieu ne fait pas recette ! Mais le RIL s'adapte pour répondre aux besoins des agents.

2019, c'est aussi la présentation par le RIL et l'association Messidor du court métrage « Gagnant Gagnant Gagnant » avec la participation d'un salarié du RIL qui parle de son handicap et de son retour à l'emploi.

2019 a aussi été l'occasion de plusieurs animations, de la grande tablée mais surtout du lancement de l'offre végétarienne Ravo'RIL qui met en avant notre filière de blé dur BIO local et nos nouveaux partenaires les robins des champs qui livrent les lentilles locales au RIL.

Monsieur Muscat a su fédérer autour de lui une équipe de responsables sectoriels soudés et motivés, qui ont permis le maintien du service pendant la crise du Covid-19. Qu'ils en soient tous vivement remerciés ici.  
Mais c'est déjà la gestion de l'année 2020 !

Nous traiterons de ce point après l'exposé des autres points de l'ordre du jour de cette assemblée générale.

Je vous remercie de votre présence et de votre attention.

Cécile Bouchet  
Présidente du RIL