

RIL année 2023 - RAPPORT MORAL

AG du 20 juin 2024

L'année 2023 se caractérise par le fait que c'est la dernière année pleine dans le RIL 1 : cela veut dire que c'est une année encore plus chargée dans le travail effectué pour accompagner les travaux du nouveau restaurant, une année d'intenses réflexions pour la préparation du déménagement, ainsi que la gestion de tout un tas de problématiques diverses et inattendues. Je veux ici et à cet instant remercier Monsieur MUSCAT, Madame DENIAU et Monsieur DELATTRE pour toute l'énergie et le temps passé à la préparation de ce grand changement. L'année 2023 c'est aussi l'année de présentation du futur cadre budgétaire de la nouvelle cité administrative, du chevauchement financier pour l'année 2024 entre les deux structures sans une vue réelle du coût de gestion de la nouvelle Cité Administrative.

La gestion Ressource Humaine dans ce contexte de futurs changements s'est révélée conséquente, entre les derniers départs des plus anciens salariés et l'embauche de nouveaux afin de tenir des postes de production, le «fait-maison» demande plus de mains d'oeuvre et de savoir-faire. C'est l'ensemble des salariés du RIL qui sont mis à contribution pour et par la satisfaction des convives, à la fois le moteur et la gratification de toutes et tous.

Je voudrais que les convives ici présents aient conscience de la progression que cela leur demande.

Point RH :

Deux embauches en janvier :

M. Baptiste Muscat en tant que chef de partie tournant (principalement charcuterie)

M. Coulibaly, au poste de cuisinier

Promotion en mars :

M. Bonnefond, auparavant chef de partie charcuterie est devenu second de cuisine

Départ en retraite en mai :

Mme Chambournier

Rentrée scolaire de septembre - octobre pour des étudiants en alternance

en cuisine mais cela n'a pas pu se faire pour des problèmes de contraintes administratives

- Alternante QHSE (Qualité Hygiène Sécurité Environnement) dédiée au futur RIL pour accompagner M. Husson pour travailler sur la gestion courante et les documents de PMS (Plan de maîtrise Sanitaire) du futur restaurant.
- Alternante alimentation santé pour travailler sur l'évolution du végétal, renforcer le travail sur le « cuisiné ICI », identifier les résidus de produits contenant des additifs et/ou conservateurs
- Alternante PSR (Production Service Restauration) devait être présente pour 2 ans mais a mis fin à sa période d'essai en apprentissage

- Un alternant en 2ème année de pâtisserie renforce l'équipe sur une année en vue de RIL 2024.

Deux embauches en fin d'année : Mme Price, qui était apprentie pâtissière sur l'année 2022-2023 et l'arrivée de Mr Coponat au poste de cuisinier en novembre.

Deux temps partiels après des arrêts maladies importants : Mme Bourru était en temps partiel thérapeutique jusqu'en juillet puis en invalidité partiel avec un temps de travail à 60% et M. Husson en arrêt maladie sur une partie de l'année et en mi-temps thérapeutique sur le reste de l'année.

Il faut ici souligner que le rythme de travail dans la restauration n'est guère compatible avec du temps partiel, mais que c'est plus facile de répondre à des demandes pour des tâches « administratives » avec adaptation aux mieux des possibilités.

Autres objectifs marquant de l'année 2023 :

Loi Egalim /achats alimentaires

Rappelons les objectifs fixés par la loi Egalim : 50% des achats alimentaires sous signe de qualité, dont 20% en bio. En 2023, le RIL atteint 54% d'achats alimentaires sous signe de qualité (soit 3 points de plus qu'en 2022), dont 29.72% de produits bio.

Offre alimentaire

Il faut répondre aux enjeux d'actualité (climat, végétalisation des plats). Des phases tests ont été effectuées tout au long de l'année concernant l'offre alimentaire pour prendre en compte les avis des convives, les problématiques d'organisation de l'équipe, de commandes, le gaspillage alimentaire, ...

Engagements

Etude du gaspillage alimentaire faite par Inès, alternante et alimentation santé sur l'année 2022/2023.

Mise en place de l'expérimentation « une restauration collective, durable et solidaire », projet mené avec la commissaire à la précarité auprès de la Préfète Auvergne Rhône Alpes. Ce projet a été travaillé avec des associations avec une prise en charge partielle du repas par la DDETS. Après plusieurs réunions d'échange pour la mise en place, cette expérimentation a démarré en juin.

En juin 2023, le RIL obtient le trophée des diversités dans la catégorie « Transmission et intergénération en entreprise ». A travers ce trophée, c'est notamment le travail effectué avec les écoles / stagiaires / apprentis qui est mis en valeur, ainsi que la pyramide des âges du RIL qui montre que chacun trouve sa place au sein du RIL.

Point financier

Un point global avant le détail des comptes de l'année 2023 qui vous sera fait par le trésorier de l'association : En 2023, l'inflation est toujours présente et c'est un point d'attention tout particulier.

L'année 2023 se caractérise par deux périodes : première partie de l'année où Le RIL travaille toujours pour accueillir de nouveaux convives car nous n'avons pas retrouvé le nombre de couverts d'avant le COVID entre la réduction des effectifs de fonctionnaires et le télétravail, avec la signature d'une convention avec Lyon Métropole

Habitat en février 2023, Cela représente un potentiel de près de 300 badges, cependant ces agents viennent peu.

La deuxième partie de l'année où l'on constate une meilleure fréquentation pour plusieurs raisons :

En juin 2023, le RIM (Restaurant Inter administratif Mazenod) dépose le bilan : une partie de leurs convives s'est retournée vers le RIL.

Mise en place de la TVA sur la PIM d'un côté sans effet sur le ticket, et en décembre 2023, mise en place de l'harmonisation pour les convives dont les conventions sont gérées par le SGC (DDT, DDPP, Ministère de l'intérieur, SGC) avec une participation complémentaire par repas de 3.45€ TTC.

Voilà pour le bilan de l'année 2023. Nous aborderons le déménagement de 2024 à la fin de cette assemblée générale.