

RIL 2024 – rapport moral - Assemblée générale du 26 juin 2025

Année 2024 : LA GRANDE ANNEE puisque l'élément marquant de cette année 2024, *cela ne vous aura pas échappé*, c'est l'installation du RIL dans la nouvelle cité administrative, avec des locaux flamboyants neufs sur 3 niveaux et deux entrées : une rue Bouchut et une rue Servient.

Une année difficile financièrement car le RIL a stoppé la production et le service du 6 Mai au 21 Mai (soit 9 services). Cependant, comme nous avons un peu la maîtrise de notre date d'ouverture, les fériés, les ponts du mois de mai ont été bienvenus pour assurer la transition pendant une période traditionnellement marquée par un moindre passage de convives.

Le RIL a également pris en charge financièrement une partie dudit déménagement (en particulier les tables et les chaises et certains matériels de cuisine).

Le RIL a aussi dû faire face à la double facturation des charges des 2 cités : l'ancienne jusqu'à fin 2024 (gardiennage en particulier) et nouvelle cité (électricité ...) depuis fin 2023, payable avec les charges de 2024.

Une enveloppe budgétaire avait été déléguée pour faire face aux besoins liés à ce déménagement. L'enveloppe a été, dans un premier temps, bien définie et, dans un deuxième temps, bien respectée. Nous ne pouvons que nous féliciter de l'équipe de direction du RIL : le directeur Philippe Muscat, la responsable financière Agnès Deniau et le responsable d'exploitation Eric Delattre et les remercier encore pour toute leur implication dans la réussite de ce déménagement.

Sur le plan humain, afin de préparer la transition, durant le premier trimestre, plusieurs visites ont été organisées par pôle pour que chaque salarié puisse mieux appréhender son nouvel environnement de travail, visite plus parlante que des locaux vides (en 2023).

Des modifications dans l'agencement ont été demandées jusqu'à la dernière minute (plonge batterie) car la sécurité obligeait à tenir les portes fermées entre la cuisine et la plonge, portes en côte-à-côte en L, fonctionnement impensable dans la configuration prévue.

Afin de ménager les organismes, une entreprise de déménagement a finalement été sélectionnée pour le transfert des grosses pièces (ou en nombres) et le reste a été assuré par l'ensemble du personnel (je les en remercie encore tous ici en ce jour).

Des formations ont été dispensées aussi dans le cadre des nouveaux outils et des nouvelles modalités (maintenance et suivi assurés par le RIL et non plus par ENGIE : avec là aussi un coût non négligeable).

Pour pouvoir tenir le nombre de postes (vente à emporter et accueil par exemple) accroissement du nombre de salariés, passé de 32 à 40 aujourd'hui en 2025 (y compris l'étudiante en alternance) et pause sur l'accueil d'apprentis en cuisine pour l'année 2024- 2025.

L'ouverture juste avant l'été 2024, « période estivale » avec moins de convives, a permis à chacun de prendre ses marques avant la rentrée. La reprise a été

intense car les services financiers avaient aussi fait la pause dans l'accueil et la formation de leurs agents.

La journée de convivialité entre les salariés du RIL a été exceptionnellement organisée durant le dernier trimestre. Retour aussi du repas de Noël avec un choix entre 3 entrées, plats, desserts pour un supplément de seulement 5 euros.

Sur le plan de l'offre alimentaire : la réduction des surfaces a entraîné une réorganisation de l'offre. Tout en gardant l'ADN du RIL et en maintenant la qualité des approvisionnements (avec un problème d'accès au quai de réception des marchandises) les offres ont été conservées voir améliorées comme la vente à emporter. Le plat végétarien sur le Brasse'RIL est remis sur le nouveau RIL. L'organigramme de l'ensemble de la production a dû s'adapter à la nouvelle configuration passant d'un plain-pied à 3 étages pour fonctionner avec ces contraintes en toute sécurité. Cela a permis de répondre à l'accroissement du nombre de couverts. Mais ce point particulier se retrouvera dans le rapport moral de 2025. Nous pourrions cependant en reparler dans le temps d'échange de cette fin d'AG.

Le mot qui caractérise le plus cette année 2024 est « l'adaptation », à tous les niveaux : une structure de production bien différente, puisque la zone de service sert aussi à la production, adaptation à de nouveaux locaux de réception de marchandises et de stockage, adaptation des espaces de bureaux pour les emplois administratifs du RIL (pour la petite histoire, initialement, un seul bureau en dehors du bureau du directeur avait été prévu!), adaptation à l'obligation de respecter dans la restauration collective d'Etat des seuils de produits bio et de qualités ou encore depuis le 1^{er} janvier 2024 100% de produits carnés et de la mer sous signes de qualité (label rouge et autres références). Adaptation avec le retour de l'ARS comme membre adhérent (a renoncé aux titres-restaurants).

Mais pour le RIL l'autre mot du vocabulaire ayant une forte valeur est celui d'innovation : malgré toute la surcharge de travail due au chantier, en cuisine, l'équipe n'a cessé de chercher et de produire de la nouveauté et de la diversité avec plus de végétarien, de nouvelles recettes de pizzas... Innovation aussi avec l'expérience d'accueil pour des repas sociaux qui est renouvelée en 2025 et qui doit à terme essaimer dans d'autres structures.

Parlons aussi des difficultés : le système de détection incendie de la nouvelle cité administrative pose de véritables difficultés qui ne trouvent pas de solutions satisfaisantes à ce jour. Tous les autres problèmes finissent par trouver des solutions, avec des équipements supplémentaires et des formations si nécessaire pour le personnel (habilitation électrique, usage d'un gerbeur...) : on retrouve ici le terme adaptation ! Mais nous ne sommes pas gestionnaires du chantier Eiffage et de la prestation Agile.

Je ne vais pas monopoliser plus de temps de cette AG.

Je veux cependant vous remercier de votre fidélité au RIL et je suppose que vous vous joindrez volontiers à moi pour remercier encore (et nous ne le ferons jamais assez) toute l'équipe pour la réussite de cette année spéciale : que toutes et tous soient remerciés de l'investissement personnel et du travail accompli. La fréquentation du RIL à la mi-année 2025 est un bon indicateur du maintien de la qualité de la prestation.

Je terminerai là en vous rappelant qu'il y aura une élection partielle en fin d'année pour de nouveaux représentants des convives et que vous pourrez faire acte de candidature et vivre de l'intérieur la passionnante aventure du RIL.

Cécile Bouchet, Présidente du RIL