

RIL 2025 – RAPPORT MORAL - Assemblée générale du 30 juin 2026

Si, pour l'année 2024 j'avais présenté mon rapport moral autour de 4 mots directeurs : enjeux financiers, enjeux humains, offre alimentaire, et adaptation à notre nouvel environnement,

je vous dirais que pour l'année 2025, qui nous réunis aujourd'hui, c'est reparti pour une ritournelle autour de : 4 – 3 – 2 – 1 pour une année pleine dans le nouveau restaurant.

Mais ce ne fut pas la croisière tranquille que l'on pouvait espérer après une année de déménagement.

4 conseils d'administrations - 3 réunions du bureau - 2 présentations financières (le bilan de 2024 et le prévisionnel de 2026) et 1 élection des représentants des convives :

voilà les rendez-vous classiques de l'association pour l'année 2025.

Et puis plein de « UNE » ! Chacune particulière dans son déroulement :

Pour commencer : l'installation du 1 % Artistique de la NCA avec beaucoup de panneaux dans le RIL dont la grande fresque au-dessus de la dépose plateau qui nous inquiétait beaucoup, mais nous avons globalement été entendus sur la fixation et la qualité vis à vis de l'entretien que nécessite cette zone.

Après quelques reprises, en particulier sur la fixation d'autres œuvres dans la salle à manger, le temps passe et nous nous habituons à ce format BD.

Une fois installés et l'organisation mieux rodée, nous avons procédé au renouvellement de la charte « Mon restau Responsable » pour les années 2025-2027, séance qui a débuté avec une visite des locaux pour les participants, et je voudrais ici remercier les convives qui ont pris de temps de s'inscrire, de participer et de valider le projet présenté pour ces deux ans.

Premier record de fréquentation le 13 mai 2025 le nombre de convives venus ce jour-là : 1807 passages ! Ce chiffre n'avait jamais été atteint dans l'ancienne structure (1580 couverts). Bien d'autres records suivront tout au long de l'année avec 1913 couverts le 18/11. La fermeture du RIM mais surtout l'extension de la subvention d'harmonisation à tout le périmètre des services dépendant de la préfecture mais aussi des services régionaux (DIR – DREAL...) explique en grande partie cette croissance qui ne va pas sans susciter des remarques : files d'attente très aléatoires, nombre de places disponibles dans le restaurant ... ce qui nous avait déjà conduit à rajouter des places avec les mange-debout et les petites tables de deux convives dès l'ouverture en mai 2024. Il ne nous semble pas possible de faire plus sans toucher aux espaces d'évacuation de l'ensemble de la cité administrative. Sur ce point, le RIL a travaillé sur le temps d'attente des convives et a accueilli en septembre 2025 une alternante en communication, pour créer une nouvelle formule « rencontres convives » pendant ce temps d'attente qui a été contrôlé à 10 minutes au maximum.

Pendant la fermeture pour travaux du restaurant de Montluc, réservé aux policiers, ceux-ci ont été accueillis au RIL en plus grand nombre. Ces convives, séduits par la variété et la qualité des menus continuent à fréquenter le RIL lors des différentes fermetures pour congés.

Une nouveauté aussi dans nos tarifs : en effet après l'augmentation des tarifs de janvier, un léger réajustement a été décidé pour le 1er juillet par le conseil d'administration de juin, compte-tenu de l'augmentation incessante des coûts des matières premières et le besoin

de réajuster la grille des salaires. L'association a fait le choix d'augmenter légèrement les tarifs plutôt que de diminuer la qualité ou les quantités.

Par contre, le RIL étoffe l'offre de menus végétariens d'une part et d'autre part réorganise quelque peu la fréquence des entrées et des desserts pour pouvoir répondre à la fluctuation dans la fréquentation, celle-ci étant de plus en plus souvent proche des 1800 le mardi et le jeudi, mais parfois de moins de 1300 le vendredi.

Cette augmentation de fréquentation entraîne de facto la nécessité de repenser le nombre de salariés au RIL et le cap des 40 salariés est désormais dépassé. Le management du personnel représente un vrai challenge dans l'environnement de travail sur 3 étages. Je tiens ici à remercier Monsieur MUSCAT, le directeur, pour son engagement dans le maintien de la devise du RIL :

100 % RIL devise qui s'attache à part égale

1/ au maintien de la qualité de service

2/ maintien de l'offre alimentaire (quantités/qualité)

3/ maintien de la qualité de vie au travail des salariés

4/ maintien de nos engagements avec nos producteurs : agriculteurs et fournisseurs

Au niveau national, le RIL étant le plus gros restaurant inter-administratif de France, alors qu'il parvient à respecter les préconisations de la loi Egalim, a été auditionné par l'IGA (inspection générale des administrations) durant l'été, dans le cadre d'une grande enquête visant à la rédaction d'un rapport sur l'état de la restauration administrative. En parallèle une refonte de la circulaire encadrant les RIA et RA de 2015 devrait être conduite.

L'année 2025 est aussi marquée par le maintien des animations autour de thèmes ponctuels dont l'animation d'Halloween qui a été d'un très haut niveau gustatif.

Pour achever les opérations de transfert du RIL dans la Nouvelle cité administrative, la DGAFP a pu prendre en charge le financement du changement de système d'encaissement.

Enfin, la fin de l'année a été marquée par le départ en retraite de Christine CUSSIGH, la présidente de la commission de surveillance, présente au RIL depuis de nombreuses années, à qui nous avons souhaité de bien profiter de cette nouvelle vie.

Et pour terminer ce bilan de l'année 2025, la préfecture a sollicité le RIL pour apporter une solution de livraison de repas aux agents de la DDETS, Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités, implantée à Villeurbanne. Le projet/devis que le RIL a établi a été validé et c'est une nouvelle histoire qui s'écrit sur 2026.

2026, c'est aussi l'année des 50 ans de présence du RIL auprès des administrations de LYON.

Je peux déjà vous annoncer qu'une journée spéciale est prévu pour marquer cet anniversaire : le 8 octobre.

Cécile Bouchet
Présidente de l'association