

Bilan de situation de l'ARIAT Covid-19, arrêté au 30 novembre 2021

La pandémie de covid-19 a fortement impacté le secteur de la restauration en général, dont la restauration collective. Le restaurant inter administratif de Toulouse (RIAT) n'a pas été épargné par cet événement majeur.

Le samedi 14 mars Monsieur le Premier Ministre dans son allocution déclare que désormais les restaurants ne peuvent plus accueillir des clients. Ils doivent stopper leur activité afin d'être en conformité avec le protocole de contrôle de la pandémie Covid-19.

Le soir du 14 mars, le Président de l'Association du Restaurant Inter Administratif de Toulouse (ARIAT) a pris contact avec l'ARS Occitanie afin d'avoir une information plus précise sur la poursuite ou l'arrêt de l'activité du RIAT.

Le dimanche 15 mars au matin, n'ayant aucune réponse de l'ARS, le Président de l'ARIAT a contacté le représentant de la Délégation régionale de l'action sociale du Ministère des Finances dans le but d'obtenir un peu plus d'informations et surtout déterminer une prise de décision quant à la poursuite de l'activité du RIAT.

Suite à cet échange particulièrement fructueux, le Président de l'ARIAT décide de suspendre l'activité du RIAT dès le lundi 16 mars. Il en informe son équipe d'encadrants pour qu'ils agissent en conséquence (gestion fournisseurs, gestion stock matières premières, procédures administratives diverses ...). Il informe également Mme la Secrétaire Générale (S.G) de la DRAAF Occitanie afin qu'elle informe les S.G des administrations partenaires de l'ARIAT.

Le lundi matin 16 mars, le Président de l'ARIAT prend attache auprès de la DIRECCTE Occitanie, site de Toulouse, pour obtenir les informations requises concernant l'élaboration d'un dossier relatif au positionnement des salariés de l'ARIAT en chômage partiel. Il prend en charge personnellement l'instruction de ce dossier et effectue les premières démarches auprès de l'Agence Spécifique de Paiement (ASP). Début avril, le dossier d'indemnisation concernant le mois de mars est validé par la DIRECCTE Occitanie et le paiement de l'indemnité concernée est exécutée rapidement.

L'opération est rééditée pour les mois qui suivent jusqu'à nouvel ordre.

Dès fin mars, le Président de l'ARIAT a interpellé les encadrants de l'équipe du RIAT dans le but de réfléchir sur les modalités de reprise d'activité du RIAT dans l'optique du déconfinement à venir des administrations. Et en insistant particulièrement sur l'option de la production de paniers repas à emporter. Finalement, cette option a été retenue par rapport à la réouverture de la salle de restaurant. En effet, d'une part dans les administrations le télétravail est demeuré massif durant plusieurs semaines suite au déconfinement du 11 mai, ce qui a entraîné une baisse très significative de la fréquentation du RIAT. Et d'autre part, suite à un dysfonctionnement grave (rupture d'un compresseur) de l'unité de production frigorifique, l'alimentation en fluide frigorifique des éléments réfrigérés du scramble n'était plus assurée, donc la production de repas pour un service à table n'était pas possible.

De plus, le Président de l'ARIAT a demandé au cabinet d'expertise comptable "ComptaRebours" de réaliser une analyse du prix de revient d'un panier repas à emporter selon une grille fréquentation établie à 80, 120, 160 ou 200 paniers repas / jour. Le but de cette opération était d'évaluer le surcoût de production d'un panier repas par rapport à un repas servi en salle en situation normale (avant covid-19).

Le mardi 26 mai 2020, s'est tenu un conseil d'administration exceptionnel dont l'objet était d'informer les administrations partenaires des conditions de reprise de l'activité du RIAT. Avec notamment l'intervention du cabinet d'expertise comptable "ComptaRebours" en ce qui concerne l'évaluation du prix de revient d'un panier repas à emporter.

Monsieur Le Président a bien précisé aux participants à cette réunion qu'au regard de l'analyse économique concernant la production de paniers repas, la reprise de l'activité du restaurant s'avérait strictement inconcevable s'il n'y avait pas un engagement formel de la part des administrations partenaires du financement des charges exceptionnelles de fonctionnement de l'ARIAT dans le cadre fixé par la situation d'urgence sanitaire de la Covid-19. Car, dans le cas contraire l'ARIAT se retrouverait très rapidement en cessation de paiement, ce qui se traduirait par un constat de faillite financière, de licenciement du personnel, d'arrêt d'activité de l'ARIAT et de fermeture du restaurant.

Pour conclure, Le Président informe que l'activité du RIAT pourra reprendre avec un délai de 48 heures dès que les administrations partenaires auront confirmé leur participation au financement des charges exceptionnelles de fonctionnement. Dans cette attente le restaurant reste fermé et l'ensemble des salariés de l'ARIAT est maintenu en situation de chômage partiel. Suite à cette réunion, le jeudi 28 mai Le président informe par courriel l'ensemble des directeurs (trices) et des secrétaires généraux des administrations partenaires des conditions de reprise de l'activité du RIAT.

Le lundi 08 juin 2020, l'activité du RIAT reprend par la fourniture de paniers repas à emporter. Cela après que l'ARIAT ait obtenu l'engagement officieux de la part de la Préfecture de la Haute-Garonne du financement des charges exceptionnelles de l'ARIAT par les administrations partenaires. La formule comprend une bouteille d'eau de source, un pain, un plat chaud avec accompagnement cuisiné sur site ou une salade composée complète préparée sur site et un dessert.

N'ayant aucune visibilité sur le potentiel de fréquentation du restaurant (poursuite significative du télétravail dans la plupart des administrations), il est demandé à chaque structure susceptible de fréquenter le RIAT de renseigner le jeudi de la semaine S pour la semaine S+1 le nombre de paniers repas retenus avec la liste nominative des usagers concernés. Mais ce mode opératoire n'obtient pas les résultats escomptés, car la majorité des usagers n'adhèrent pas à cette démarche et l'interprètent comme une contrainte.

Les paniers repas sont distribués de 11H30 à 13H15 à la cafétéria et un protocole d'accès respectant les recommandations sanitaires en vigueur concernant la covid-19 est mis en œuvre. Ce protocole est transmis la semaine précédant la reprise d'activité à l'ensemble des structures utilisatrices du RIAT.

La production des paniers repas et la gestion administrative de leur distribution est assurée par 5 personnes. Les autres salariés sont maintenus en télétravail.

Le vendredi 26 juin 2020, lors d'une réunion pilotée par la Préfecture de la Haute-Garonne en présence des représentants des administrations partenaires de l'ARIAT, il est arrêté que ces dernières doivent assumer le financement des charges exceptionnelles de fonctionnement de l'ARIAT dans le contexte d'urgence sanitaire. A charge pour l'ARIAT de fournir mensuellement un état de la situation comptable précisant pour chaque administration le montant de la charge exceptionnelle de fonctionnement. L'ARIAT avec l'appui et l'expertise du cabinet d'expertise comptable ComptaRebours fournit depuis juillet 2020 aux administrations concernés ces états liquidatifs.

Dès fin juin, en perspective de la réouverture de la salle de restaurant après les vacances d'été et la réalisation des travaux de remise à niveau des installations frigorifiques (programmés pour le mois d'août), Le Président et les encadrants de l'équipe du restaurant commencent activement à analyser les différents aspects de la reprise d'activité en salle. Tout est évalué, budgété puis organisé en termes opérationnels. Un protocole d'accès au restaurant est élaboré. En juillet, il est soumis à l'expertise puis à la validation de la DDPP31.

Le lundi 31 août 2020, la salle de restaurant a enfin rouvert. L'ensemble des salariés de l'ARIAT reprend son activité professionnelle. Un protocole strict respectant les gestes barrières et les mesures sanitaires requises a été mis en place.

Un parcours de type "marche en avant" est matérialisé dès l'entrée dans le hall du restaurant et se poursuit dans le scramble par des marquages au sol et des serres files. Un distributeur de gel hydro alcoolique est mis à la disposition des usagers à l'entrée du hall du restaurant. Des affiches informatives et explicatives sur le protocole sanitaire Covid-19 mis en œuvre sur le restaurant sont placardées sur les portes d'accès au hall du restaurant.

De plus, la semaine précédant la réouverture de la salle de restaurant, un courriel d'information précisant les conditions de réouverture et les détails du protocole sanitaire covid-19 mis en œuvre par l'ARIAT, avec un engagement formel de son respect par les usagers, a été communiqué aux responsables des différents partenaires de l'ARIAT. Avec pour mission et recommandation, de diffuser le plus largement possible cette information auprès de leurs agents.

Les plateaux avec les couverts, un pain, une serviette et un verre sont préparés individuellement et mis à la disposition des usagers sur des échelles de distribution.

Les entrées sont disposées dans des contenants individuels.

Les points chauds et le point grillades sont protégées par un panneau en plexiglass.

Les fruits sont positionnés sur des coupelles individuelles.

Les fontaines sont équipées d'une commande à pied ou d'un détecteur optique. Les carafes à eau sont supprimées, avec seule possibilité d'utiliser son verre.

Les caisses enregistreuses sont équipées d'un lecteur déporté de badge et d'une protection en plexiglass du poste de l'opérateur (trice) concernée. Les condiments (sel et poivre) en portion individuelle sont fournis à la demande lors du passage en caisse.

Une affichette plastifiée avec un pictogramme ad-hoc est disposée à chaque place assise, indiquant si la place a été ou pas désinfectée. Pour ce faire, durant tout le service, une salariée de l'ARIAT est chargée de la bonne réalisation de cette opération et de vérifier si les usagers en quittant leur place, positionnent correctement cette affichette en mettant en évidence la face indiquant que la place doit être désinfectée.

Suite au décret n° 2020-1257 du 14 octobre 2020 déclarant l'état d'urgence sanitaire et suite aux décrets n° 2020-1262 et n° 2020-1310 des 16 et 29 octobre 2020 prescrivant les mesures préventives face à l'épidémie de covid-19, la distanciation physique entre individus est portée à un mètre en tout lieu et circonstance.

En conséquence, dès le 30 octobre, la salle de restaurant est réaménagée afin de respecter la distanciation d'un mètre entre chaque table, mais également entre chaque place assise d'une même table. Dès lors, le nombre de places assises de la salle de restaurant passe de xxx places à yyy places.

Le 27 janvier 2021 le décret n° 2021-76 stipule qu'en l'absence du port du masque, la distanciation entre individus est désormais portée à 2 mètres. Dès le lundi 01 février, la salle de restaurant est de nouveau réaménagée afin de respecter pour chaque place assise cette nouvelle règle de distanciation.

Suite à la parution le 23 mars 2020 de la fiche métier du Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion (MTEI), Covid-19 : Organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise, la salle de restaurant subit un aménagement complémentaire afin de respecter la jauge minimale de 8 m² par personne.

Le 09 juin 2021, une nouvelle fiche du MTEI est éditée. Il y a entre autres stipulé :

- Déjeuner seul ou en groupe de maximum 6 personnes, venant ensemble ou ayant réservé ensemble, afin de limiter le nombre de contacts ;
- Garder une distance minimale de deux mètres entre les tables occupées, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.

De plus, la terrasse de la cafétéria a rouvert en respectant la distanciation de 2 mètres entre les tables.

Le 30 juin 2021, encore une nouvelle fiche du MTEI est éditée. Les restrictions concernant le nombre maximum de convives par table, ainsi que la distanciation de 2 mètres entre chaque table ne sont plus exigées.

Le 29 novembre 2021, face à la recrudescence de la contamination de la Covid-19 et à l'apparition de nouveaux variants, le MTEI a rédigé une nouvelle fiche métier "Restaurants d'entreprise", plus contraignante que celle du 30 juin. Elle reprend la plupart des recommandations des fiches du 23 mars et du 09 juin. Ce nouveau protocole sera mis en place le plus rapidement possible, à compter du 30 novembre, selon la disponibilité opérationnelle de l'équipe du restaurant.

Bilan de la fréquentation :

1°) En 2020

- De la semaine 24 à la semaine 32, 6 748 paniers repas ont été distribués. Soit une moyenne quotidienne de 158 paniers repas.
- De la semaine 36 à la semaine 42, 14 470 repas ont été servis. Soit une moyenne de fréquentation quotidienne de 422 repas.
- De la semaine 43 à la semaine 52, 14 709 repas ont été servis. Soit une moyenne de fréquentation quotidienne de 334 repas.

2°) En 2021

- De la semaine 1 à la semaine 13, 23 711 repas ont été servis. Soit une moyenne de fréquentation quotidienne de 365 repas.
- De la semaine 14 à la semaine 18, 7 141 repas ont été servis. Soit une moyenne de fréquentation quotidienne de 297 repas.
- De la semaine 19 à la semaine 35, 22 483 repas ont été servis. Soit une moyenne de fréquentation quotidienne de 346 repas.
- De la semaine 36 à la semaine 43, 20 159 repas ont été servis. Soit une moyenne de fréquentation quotidienne de 504 repas.
- La semaine 46 et la semaine 47 cumulées, 5066 repas ont été servis, soit une moyenne de fréquentation quotidienne de 563 repas.

