

# Comité de pilotage des RIA Région Normandie CAEN 30 NOVEMBRE 2021

Version 6.2 du 26/11/21



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE LA  
FONCTION PUBLIQUE

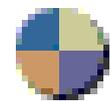
Direction générale  
de l'administration  
et de la fonction publique

DGAF



**SR IAS**  
Centre -  
Val de Loire





# Introduction

## *Présentation*

# Programme général de la formation

**1. Le cadre juridique des associations de gestion des RIA**

**2. La Circulaire du 21/12/2015**

**3. L'équilibre économique du RIA et ses indicateurs de gestion**

**4. Le budget prévisionnel du RIA**

**5. Les demandes de subventions (fonctionnement et investissement)**

**6. La gestion du personnel de l'association**

*Le cadre juridique  
des associations gestionnaires  
de RIA*



# Les différentes strates d'un R.I.A

- 1. La vie de l'association : statuts**
- 2. La vie du restaurant : règlement intérieur**
- 3. La vie avec le prestataire : contrat commercial ou de travail**
- 4. La vie avec les administrations : circulaire et convention**

# Le contrat d'association dans le cadre des R.I.A.

Les statuts sont encadrés par :

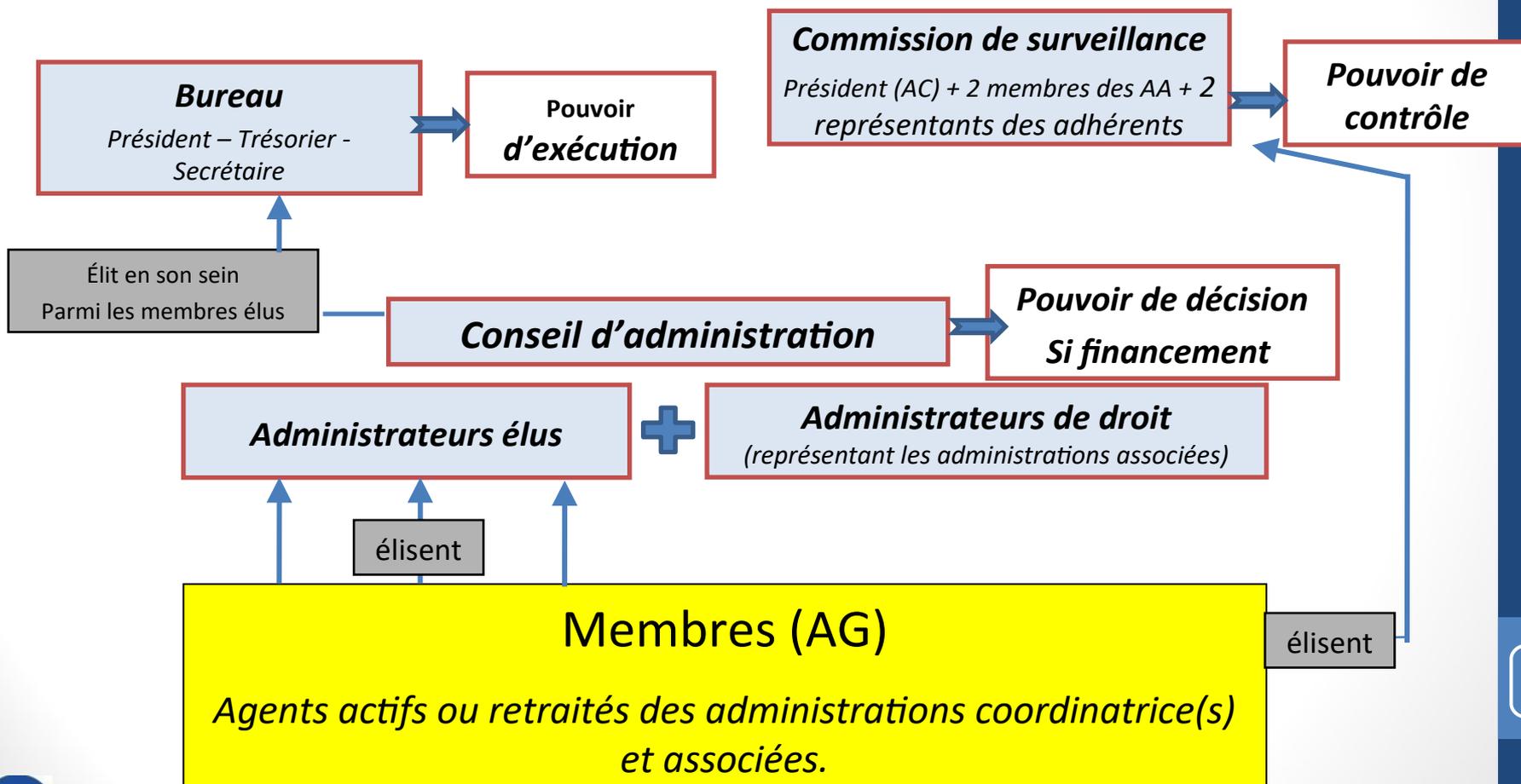
## La Loi 1901

- Laissant place à une forte liberté contractuelle

## La Circulaire du 21/12/2015

- Encadrant précisément la gouvernance du RIA
- Pour ce qui concerne la partie RIA
- Sans l'intégrer dans les statuts

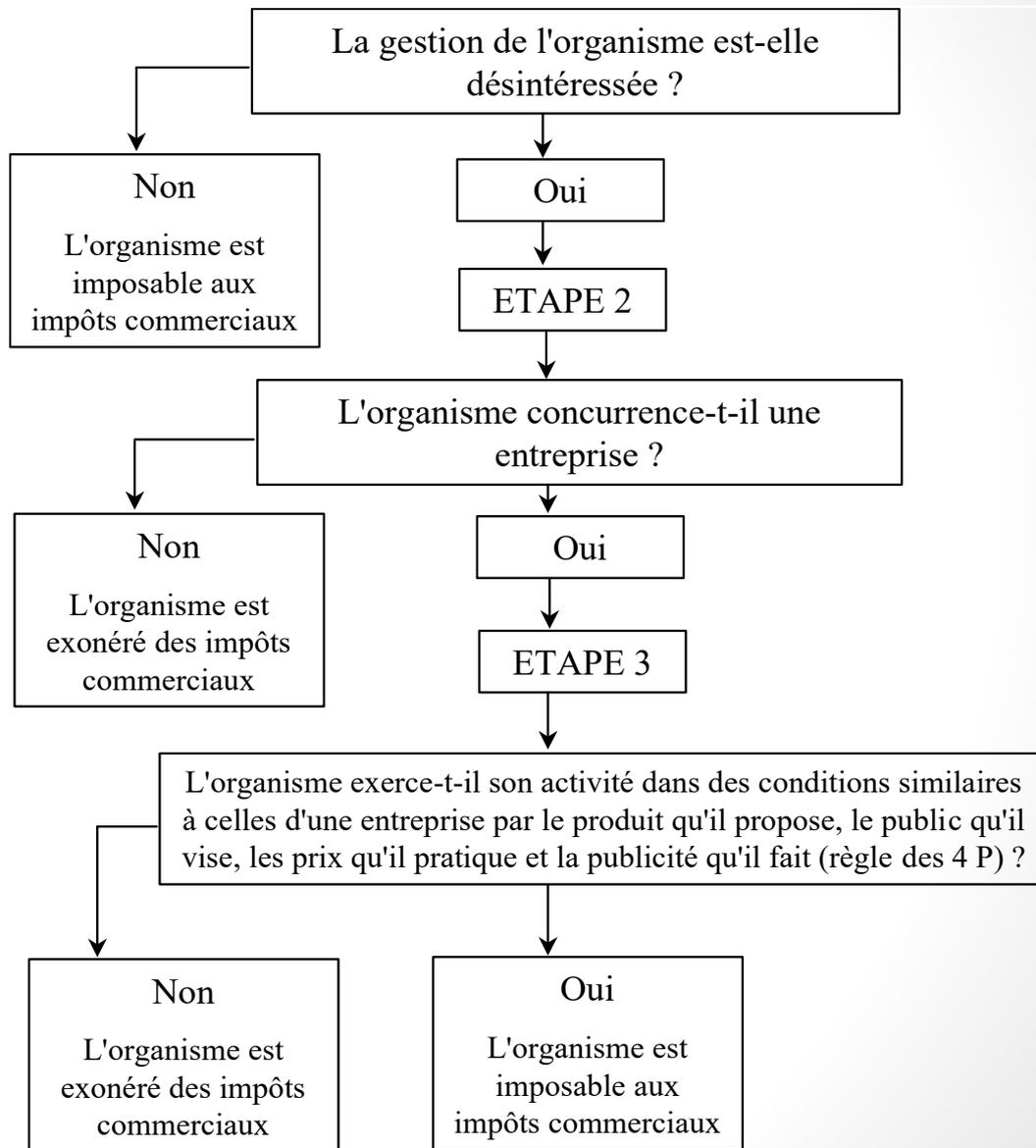
# L'organisation de la gouvernance



## 1.2. Les obligations fiscales du RIA

### Introduction

### Rappel du cadre général de la fiscalité associative



# Obligations de l'association et de ses dirigeants

## Commissaire aux comptes

### Nomination d'un commissaire aux comptes

Obligatoire dans les cas suivants :

- Cac prévu aux statuts
- 2 seuils sur 3 : CA : 3100 k€ / 50 salariés / 1550k€ total bilan
- Montant subventions publiques > 153 000€ par an (L. 612-4 du code de commerce)
  - La CNCC a assimilé les participations aux frais de fonctionnement et fluides à des subventions pour le seuil 153000€ .

# Responsabilités de l'association et de ses dirigeants

## SYNTHESE : Les assurances et garanties à prévoir

### Assurances

- Responsabilité civile professionnelle
- Assurance TIAC : cf pages précédentes
- Perte de denrées (rupture d'énergie) : prévu à la Circulaire
- Perte d'activité : prévu à la Circulaire

*"Coût assurantiel compris dans les charges obligatoires supportées par les Administrations associées."*

Circulaire page 8.



# La mise en concurrence dans le cadre d'une exploitation concédée

## 1. Dispositions de la Circulaire

L'association doit veiller à **mettre en concurrence** les candidats et à désigner le lauréat sur la base d'un **cahier des charges précis écrit ou oral** et d'un **contrat type** définissant les droits et obligations des co-contractants.

Le contrat doit avoir une **durée limitée dans le temps** (5 ans au maximum), au-delà de laquelle une **nouvelle mise en concurrence est nécessaire**. La mise en concurrence peut être continue

**L'association peut utilement s'inspirer des règles prévues dans le code des marchés publics**, bien qu'elle n'y soit pas soumise, en tant que personne morale de droit privé.

Le bureau de l'association doit définir avec précision la prestation. Les modalités d'exploitation doivent être décrites dans la convention de fonctionnement initiale ou par avenant.



# La mise en concurrence dans le cadre d'une exploitation concédée

## 1. Mise en concurrence

L'association doit travailler en amont pour définir :

- le mode de restauration
- L'offre alimentaire
- Le créneau tarifaire

La mise en concurrence peut être soit :

- Par le biais d'un appel d'offre de type marché public
- Par un appel direct aux fournisseurs
- Par une renégociation du contrat en cours

**-Mais toujours laisser libre accès aux offres concurrentes notion de concurrence continue**

*La Circulaire du 21/12/2015 encadrant  
la gestion des RIA*

# La Circulaire du 21/12/2015

## Introduction - Préambule de la Circulaire

La restauration inter administrative (et administrative) est **confirmé comme mode de restauration privilégié**, car :

- Permettant l'**accès au plus grand** nombre d'agents à des repas à **tarif avantageux**, accessibles à **proximité** et **équilibrés**
- Constituant un **vecteur de cohésion et de convivialité**
- Participant de l'**exemplarité de l'Etat** au regard du **développement durable**

Les administrations doivent recourir à l'**Association loi 1901** comme **mode de gestion**.

Les administrations de tutelle "veillent à ce que des **facilités de service soient accordées aux agents volontaires pour participer aux instances**".

# La Circulaire du 21/12/2015

## 1. Définition d'un RIA

*« Structure de restauration où sont accueillis des agents des services relevant des administrations :*

- d'au moins deux ministères*
- ou d'un ministère et d'une administration d'un autre versant de la fonction publique. »*

*Circulaire du 21 décembre 2015*

# La Circulaire du 21/12/2015

## 1. Définition d'un RIA

Les RIA sont placés sous la tutelle d'au moins deux administrations :

### Administrations coordonnatrices

Rôle de **coordination et de contrôle** du fonctionnement du RIA

### Administrations associées

Les autres administrations de tutelle

*Possibilité de devenir administration associée d'un restaurant en fonctionnement, bien que n'ayant pas participé à la création*

# Le BOP 148

## 2. Modalités d'implantation et de création d'un RIA

### Financement des opérations d'investissement

Le Ministère chargé de la fonction publique peut financer les opérations d'investissement suivantes :

- Construction d'un nouveau RIA
- Remise aux normes au regard de la règlement hygiène et sécurité
- Transformation d'un RA en RIA

#### 1. Crédits interministériels

- Programme 148  
« Fonction publique »
- Piloté par la DGAFP



#### 2. Services non ministériels

- Financement organisé par le maître d'ouvrage (collectivité, établissement public)



## 2. La Circulaire du 21/12/2015

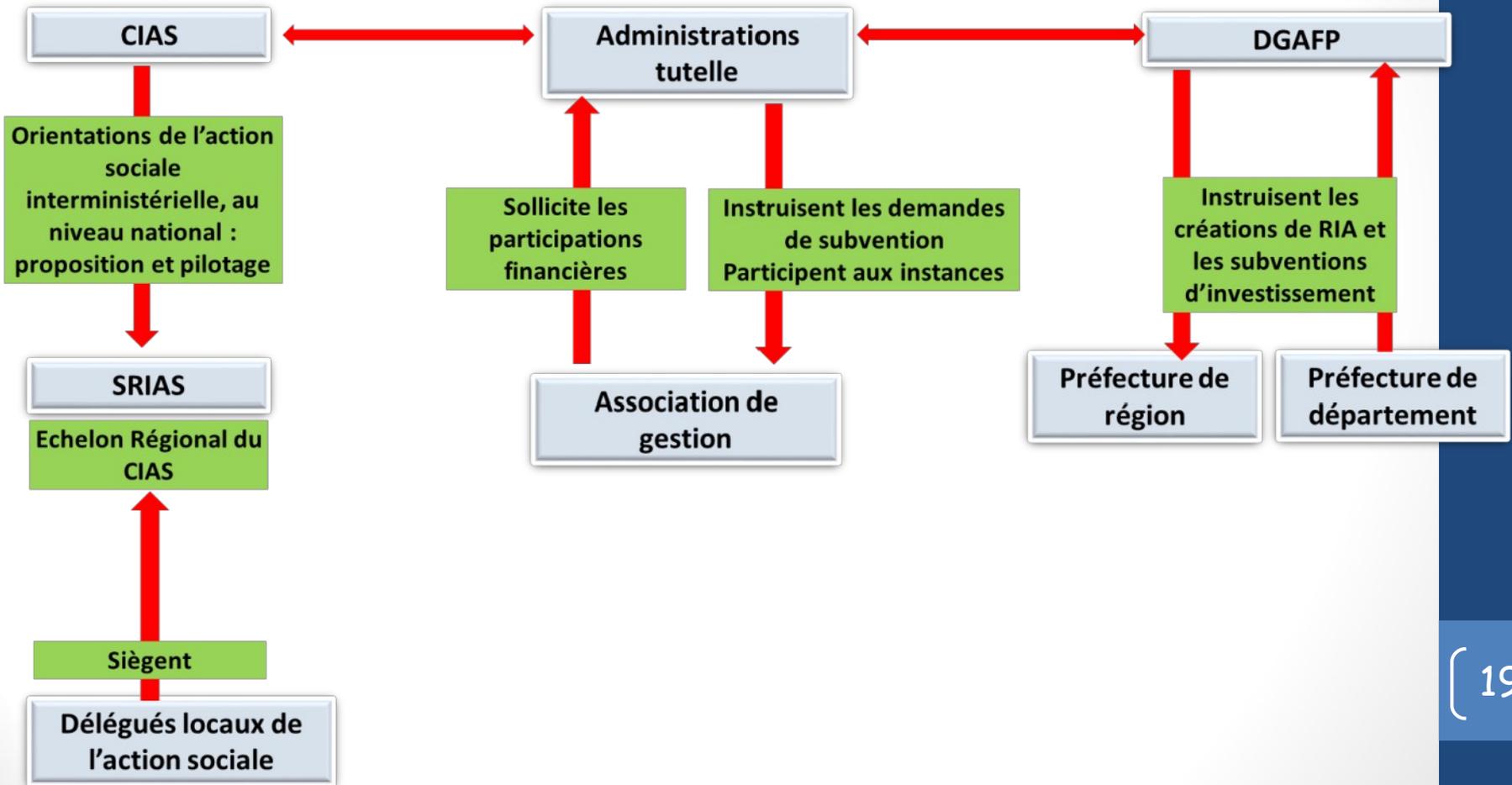
### 2. Modalités d'implantation et de création d'un RIA

#### Les différents périmètres du programme 148

1. Etude de faisabilité d'un RIA
2. Etude de pérennité d'un RIA
3. Travaux de construction
4. Travaux d'aménagement
5. Travaux d'agrandissement
6. Travaux de remise aux normes
7. Travaux de rénovation
8. Travaux de mise en place d'un service de restauration provisoire

# La Circulaire du 21/12/2015

## 4. Cartographie des acteurs





# Les conventions du RIA

## *Conventions pour tous les RIA*

### 1. Convention d'occupation des locaux

- Rapports entre l'association et la structure hébergeante

### 2. Convention financière cadre

- Cadre de fonctionnement et de financement de l'association

## *Autres conventions possibles*

3. Conventions associant de nouvelles administrations

4. Convention d'accès avec d'autres structures non associées à la gestion du RIA

# Economie d'un restaurant

# PRIX D'UN REPAS

gestion concédée / part convive

- PART MATIERES

- Coût seul de la matière première

- PART STRUCTURELLE

- Masse salariale > 90 %
- Frais d'exploitation < 10 %
- Frais de structure = 3%
- Marge 1 à 2 cts



# PRIX D'UN REPAS

gestion concédée / part convivie

- PART MATIERES

- Coût seul de la matière première

- PART STRUCTURELLE

- Masse salariale > 90 %
- Frais d'exploitation < 10 %
- Frais de structure = 3%
- Marge 1 à 2 cts

= **ADMISSION**

# PRIX D'UN REPAS

gestion concédée / part employeur

- FLUIDES

- Eau, gaz, électricité
- Bac à graisses
- Ordures ménagères

- AUTRES DEPENSES

- Masse salariale personnels administratifs < 40 %
- Frais de fonctionnement
- investissement

# PRIX D'UN REPAS

gestion concédée / part employeur

- FLUIDES

- Eau, gaz, électricité
- Bac à graisses
- Ordures ménagères

- AUTRES DEPENSES

- Masse salariale personnels administratifs < 40 %
- Frais de fonctionnement
- investissement

= PARTICIPATION  
AUX FRAIS

# PRIX D'UN REPAS

gestion directe / part convivie

- PART MATIERES

- Coût seul de la matière première

- PART STRUCTURELLE

- Masse salariale > 90 %

- Frais d'exploitation < 10 %

= **ADMISSION**

# PRIX D'UN REPAS

- PERSONNEL EXTERIEUR

- COÛT MATIERES
  - ADMISSION
- PARTICIPATION AUX FRAIS
- MARGE ASSOCIATIVE (limitée)

# FINANCEMENT ASSOCIATION

- **COTISATION**

- **MARGE SUR LES REPAS**

- 2 cts sur 50000 repas = 1000 euros soit 5 euros pour 250 repas par ans ( agent mangeant tous les jours )



# SOUTIEN DGAFP COVID

La DGAFP est intervenue en soutien administratif et financier

## Administratif

1. Rédaction et édition de fiches de travail : fermeture, plan de continuité de l'activité, recueil des éléments de redémarrage,
2. Mise en place d'un soutien avec la société Alpha et Oméga
3. Accompagnement dans la négociation des surcoûts



# SOUTIEN DGAFP COVID

La DGAFP est intervenue en soutien administratif et financier

## Financier

1. Prise en charge des achats de protection pour les convives 8000 € par unité soit 800 K€
2. Mise en place de l'indemnité de repas de 17, 50 pendant la période d'urgence sanitaire
3. Maintien du prix du repas pour les convives par la prise en charge du surcoût par les administrations,

# RECOMMANDATIONS

Pour une bonne gestion du RIA il est fortement recommandé

## Financier

1. Gérer tous les contrats et la maintenance du site
2. Établir les factures aux administrations
3. Encaisser les badges sur un compte associatif
4. Acheter tout le matériel du restaurant

- MERCI DE VOTRE  
ECOUTE, PLACE AUX  
QUESTIONS